

sur le vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Avril 2017

numéro
62



Edito

Dans ce numéro 62 vous trouverez un article très intéressant sur les **steaks végétaux** qui remet l'église au milieu du village. Enfin un article pertinent qui ne se fait pas bêtement le porte-parole des végétariens et des végans pour coller à la mode de l'anti-viande. Après la lecture de cet article, je souhaite un bon appétit à tous ceux qui en consomment.

Notre Groupe, toujours à la pointe de la sécurité et du bien-être au travail, a participé le 15 février, au travers de la société TRADEVIA, à une **conférence du CNAMTS/Filière viande & volaille**. Vous en avez le compte rendu en pages intérieures. De cette réunion a déjà découlé la mise en place de nouvelles consignes en matière de sécurité et notamment sur les EPI nécessaires à l'utilisation des scies à ruban, nouvelles consignes présentées au **séminaire RSP** des 24 et 25 mars pour mise en application immédiate.

Un petit mot également sur une nouvelle obligation pour les sociétés françaises du Groupe, la **BDES** (Base de Données Economiques et Sociales), puis sur l'**accord interprofessionnel 2017/2018 en Belgique** et enfin, une explication sur le **chômage temporaire** en Belgique. Il est certain qu'avec le changement d'affiliation du centre commun luxembourgeois vers l'ONSS en Belgique de tous les collaborateurs travaillant sur le territoire belge, nous serons amenés très régulièrement à écrire des articles sur les spécificités sociales belges. Ce changement de statut est un véritable bouleversement pour le Groupe et ses collaborateurs mais il nous met en totale conformité avec la législation européenne et **nous sommes les seuls à l'avoir fait**, nos concurrents préférant continuer les vieilles pratiques. Gageons que cela soit bénéfique au Groupe très rapidement.

Bonne lecture.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Natalia BUBIENKO - Julie GONZALEZ
Cyril GRAFF - Lionel LAURENT
Alexandre NICOLAS - Marc PETRY
Christelle THOMAS

Conception graphique :
Julie GONZALEZ

Impression :
Prim Service - Metz (57)
SLV est imprimé en 500 exemplaires



Dans ce numéro...

Actu filière

Séminaire RSP

Métier Groupe

Santé & Sécurité

Actu sociétés

Parc auto BDES

Site de Production

Actions sociales

Actu Groupe

Heureux événements

Espace détente

Accord interprofessionnel

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Zoom sur : les steacks végétaux

De plus en plus présents dans les rayons des supermarchés, ils s'adressent aussi bien aux végétariens qu'à ceux qui souhaitent diminuer leur consommation de viande, ou sont simplement amateurs de ce genre de préparations souvent vendues comme plus saines que le steak de viande.

Le magazine 60 millions de consommateurs a testé avec une diététicienne 10 références vendues en grandes surfaces. Résultat, **la moitié du panel contient moins de 15% de protéines**, la quantité attendue dans un produit de la sorte pour qu'il puisse «répondre aux besoins quotidiens», met en garde la diététicienne interrogée par le magazine.

Colorants, gélifiants, épaississants, exhausteurs de goût

Parmi les références testées, celle qui s'en sort le mieux est le Croc tofou olives & feta de la marque Soy qui est «bien équilibré et riche en protéines». Les autres produits cumulent souvent **une trop grosse quantité de sel, trop peu de fibres et pas assez de protéines** pour pouvoir remplacer la viande. C'est le cas par exemple du Carré gourmand tomates et mozzarella de la marque Herta dans la gamme Le bon végétal, le plus mauvais élève, qui en plus utilise des **ingrédients de mauvaise qualité** selon l'analyse effectuée.



Il faut aussi faire attention à la double présence de céréales et de légumineuses pour que les protéines végétales soient bien assimilées par notre organisme. Ce qui n'est pas toujours le cas. La magazine déplore aussi qu'**aucun emballage ne fasse figurer la teneur en minéraux et en vitamines**.

Enfin, revenons sur l'image santé voire minceur dont jouissent ces produits. Si l'eau figure en tête des ingrédients, c'est parce qu'il s'agit de produits transformés, rappelle 60 millions de consommateurs. Les protéines sont extraites du soja et d'autres ingrédients végétaux pour être ensuite réintroduites de manière plus concentrée. Pour se rapprocher au plus près d'un steak, les industriels doivent aussi ajouter de nombreux additifs : «colorants, gélifiants, épaississants, exhausteurs de goût», énumère le magazine.

Moralité, avant de passer à la caisse, retournez bien l'emballage pour voir ce qui se cache dans ce steak végétal ou, si vous avez le temps, faites-le vous même.

© 60 millions de consommateurs

Connaissez-vous les valeurs nutritionnelles des viandes ?

Afin d'étudier la composition nutritionnelle des viandes, un programme d'analyses a été mené par l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique), en collaboration avec l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, anciennement AFSSA) sur 30 morceaux de bœuf, de veau, d'agneau et de viande de chevaline.

Les principaux résultats :

- Une richesse constante en **protéines**, avec 17 à 23 g/100 g selon les morceaux et des protéines de haute valeur biologique (équilibre en acides aminés indispensables proche des besoins de l'Homme et une absorption digestive élevée).

- 2/3 des morceaux à moins de 8 % de **matières grasses** (lipides) :

La teneur en lipides dépend surtout du morceau : certains sont très maigres avec moins de 3 % de lipides (ex : tendre de tranche, noix de veau, etc.) et la grande majorité apporte entre 3% et 8% de matières grasses. Pour les plus gras (entrecôte, côtes d'agneau ou de veau, etc.), il suffit de retirer ce « gras » bien visible dans son assiette, pour diviser par deux ou par trois leur taux de matières grasses.

- Des graisses à la composition variée avec :
 - Autant d'acides gras mono-insaturés (AGMI) que d'acides gras saturés (AGS) et un peu d'acides gras polyinsaturés (AGPI).
 - Des teneurs très modérées en acides gras trans (AGT) (0,2 g/100 g en moyenne pour le bœuf, par exemple) ; acides gras trans essentiellement d'origine naturelle pour lesquels, selon l'avis de l'AFSSA (1), « aucune association n'est observée avec le risque coronarien aux niveaux auxquels ils peuvent être consommés, dans les populations occidentales ».
- Une des meilleures sources alimentaires de **fer** avec une forte proportion de fer hémique - la forme de fer la mieux absorbée par l'organisme.
- Une richesse en **vitamine B12** et un apport intéressant d'autres nutriments indispensables : zinc, sélénium, vitamines B3 et B6.

(1) Analyses des compositions nutritionnelles des viandes, CIV-INRA, 2006-2009.

Quels métiers dans le Groupe ?



Dépouilleur

Cyrille FAUCON

Cyrille FAUCON est entré dans le Groupe P.E.A.C.E., au sein de la société INTERMEAT Services, en août 2002.

Il est directement placé sous l'autorité du Responsable du Site ROECUIR, M. Hervé HERICY et plus largement de l'Administrateur Délégué de la Société INTERMEAT Services, M. Cyril GRAFF.

Définition du poste de dépouilleur :

Au sein d'une équipe, il assure les opérations de dépouille, de récupération des cuirs et de triage de ces cuirs.

Activités principales :

- A la prise de poste, il vérifie l'état de fonctionnement des matériels, machines et équipements, s'informe du travail à effectuer (nombre de bêtes à dépouiller)
- Il respecte les objectifs de qualité, de productivité, de rendement matière et dans le respect des consignes d'hygiène/sécurité et de traçabilité
- Il assure à son niveau la gestion des déchets (destinés à produire des farines animales)

Connaissances :

- Connaissance du process de dépouille
- Connaissances anatomiques relatives à la ou aux espèces travaillées
- Connaissance des règles d'hygiène
- Connaissance de base des différents types de déchets
- Connaissance des principales anomalies visuelles
- Connaissance des principes de traçabilité liés à son activité
- Connaissance de l'incidence économique des opérations de dépouille sur la valorisation ultérieure des pièces (cuirs)

Savoir-faire :

- Entretien son matériel individuel
- Tient son poste dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Adapte ses modes opératoires en fonction de la matière première à traiter
- Veille à obtenir une qualité optimale du produit (qualité des opérations de dépouille)
- Réalise les opérations dans le respect des exigences de productivité
- Repère les anomalies sur le produit et les dysfonctionnements sur le matériel et intervient en fonction des procédures en vigueur

Conférence CNAMTS / Filière viande & volaille

Le 15 février 2017 a eu lieu la 1ère rencontre professionnelle de la filière viande & volaille sur le thème « Prévenir les risques du métier ».

L'ensemble des acteurs de la filière étaient représentés lors de cette journée (gros découpeurs de viande, salaisons, CARSAT, CTN, CTR, prestataires de service, grande distribution, abattoirs, fédérations...) et TRADEVIA l'était également.



Différentes thématiques ont été développées, avec des exemples de réalisation concrets qui ont été mis en place au sein d'entreprises :

- Démarche TMS PRO : cette démarche a été présentée par la CNAMTS, et pour rappel, TRADEVIA est inscrit dans cette démarche.
- Prévention des TMS et pouvoir de coupe des couteaux : entreprises AUBRET, Pierre SCHMIDT, KERMENE, CARSAT Bretagne.
- Présentation des différentes aides financières disponibles auprès des CARSAT. TRADEVIA a comme projet de demander une aide financière auprès de sa CARSAT dans le cadre de la lutte contre les TMS avec des mesures ciblées.
- La recommandation « Scie à Ruban » : démarches et exemples de moyens de prévention mis en œuvre.

- La recommandation « Risques biologiques dans les filières viandes » : démarches et enjeux pour l'entreprise.

- La recommandation « Plan de prévention pour les entreprises prestation de découpe » : la société TRADEVIA est particulièrement concernée en tant que prestataire de service par ce document : la signature de ce document se fait systématiquement avec l'ensemble de nos clients, et une mise à jour est effectuée si nécessaire.

La journée s'est achevée autour de questions/réponses et d'une période de libre-échange. Ces rencontres sont riches d'enseignement car elles permettent de voir concrètement les solutions trouvées et mises en place par telle ou telle entreprise et de **faire avancer la prévention, maillon essentiel de nos professions.**

Le risque TMS en pratique



Le risque TMS (Troubles Musculo-Squelettiques) est **un risque présent dans nos métiers**. Pour réduire ces risques, il faut mettre en place une démarche de prévention efficace et suivie : c'est dans ce cadre que la société INTERMEAT Services a collaboré avec le CESI (notre Service Externe pour la Prévention et la Protection au travail).

Le site VIANGRO est le site pilote de cette démarche novatrice : une 1ère session de formation a été réalisée afin d'informer nos collaborateurs sur ce que sont les TMS et apporter les 1ères pistes de travail pour réduire ce risque.

Une prochaine réunion est prévue sur le site VIANGRO directement en atelier de production au mois de septembre afin de mettre en application directe les bonnes pratiques en matière de gestes et postures.

Sécurité & Santé au Travail



Steve LAURENT
Directeur de TRADEVIA

Pour la 3^{ème} année consécutive, le nombre de tués sur nos routes est en augmentation : + 0,2 % en 2016 avec 3 469 morts, + 2,3% en 2015 avec 3 461 morts et + 3,5% en 2014 avec 3 384 morts. Et la tendance n'est pas à l'inverse en ce début d'année avec un mois de janvier en augmentation de 8,9 % par rapport à janvier 2016.

Bien sûr, on peut toujours se rassurer en se disant que les résultats actuels, au regard

Le mot SECURITE de la Direction Groupe

de l'année 1973 point de départ de la prise de conscience de nos gouvernants sur l'hécatombe routière avec 16 522 tués, sont excellents. Mais ce serait une erreur fatale.

L'augmentation de ces 3 dernières années n'est pas due au hasard, ou à la malchance. Elle résulte d'un **comportement qui se relâche**. La vitesse moyenne constatée sur autoroute a augmenté de 4 km/h sur ces 3 années, et de 2 km/h sur les routes limitées à 90 km/h. De plus, on note une très forte hausse des délits pour usage de stupéfiants au volant. 58 247 infractions ont été constatées pour 118 476 dépiages.

Cela me fait penser à nos résultats sécurité Groupe.

Avec une année 1999 catastrophique (comme 1973 pour la route) et une prise de conscience de la Direction du Groupe (comme l'ont fait nos gouvernants en 1973)

sur la gravité de la situation, une **politique volontariste et pertinente a fait chuter de manière considérable les AT** (les tués pour la route).

Mais là aussi (comme pour la route) les comportements se relâchent, on reprend de mauvaises habitudes et **la sanction tombe immédiatement**. Nous avons un mauvais début d'année 2017 avec des AT qui repartent anormalement à la hausse et ce n'est pas du hasard ou de la malchance.

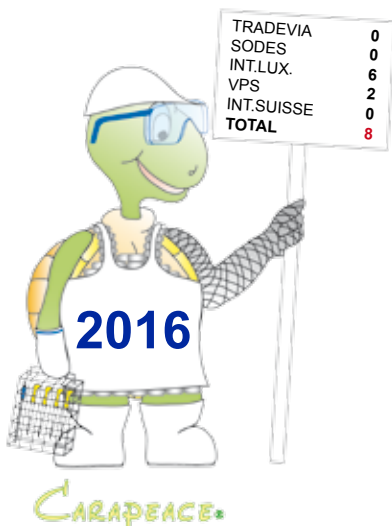
"Cent fois sur le métier remettez votre ouvrage." Cette citation du poète français Nicolas Boileau signifie que ce n'est qu'en travaillant et en retravaillant inlassablement sur les comportements, les habitudes et les gestuelles que l'on pourra chaque année indéfiniment, à minima maintenir, mais aussi encore **améliorer nos résultats en sécurité**.

Trimestre 1 - 2017 (au 31 mars 2017)

Commentaires par société



Bon début d'année pour TRADEVIA : nous n'avons pas déclaré d'accident du travail sur le 1er trimestre. Persévérez et poursuivez vos efforts, car rien n'est jamais acquis et il faut sans cesse se remettre en question pour maintenir un niveau de sécurité maximal.



Les **résultats se sont nettement améliorés** et aucun accident du travail n'a été déclaré sur le 1er trimestre de l'année 2017 : ces résultats doivent être maintenus et les bonnes pratiques en matière de prévention doivent rester la priorité au quotidien pour nos collaborateurs.



La société a **déjà déclaré 2 accidents du travail sur le 1er trimestre**. Les nouveaux collaborateurs doivent s'appropriier durant cette année 2017 la politique Sécurité et Santé au Travail du Groupe : EPI, bonnes pratiques, habilitations machines...



Les années se suivent et ne se ressemblent pas. Après une bonne année 2016, INTERMEAT Services démarre l'année 2017 avec **déjà 6 accidents du travail déclarés** (sur le seul 1er trimestre). La situation doit très vite être à nouveau maîtrisée afin que les résultats redeviennent cohérents par rapport à notre politique Sécurité et Santé au Travail.



INTERMEAT Services Suisse : nous n'avons pas déclaré d'accident du travail, ce qui est conforme avec les effectifs de la société. **Continuez vos efforts !**

Nous sommes à votre écoute :

Cyril GRAFF: 00 352 691 272 630

Marc PETRY: 00 33 6 80 46 96 06

securite@groupe-peace.com

Merci de votre participation.

Séminaire annuel

Le séminaire des Responsables de Site et de l'encadrement du Groupe a eu lieu les 24 et 25 mars 2017, à Nancy.



Au programme, le bilan de l'année 2016 a été détaillé : **performances économiques, statistiques sécurité...** Les **objectifs et les ambitions pour l'année 2017** ont également été développés.

Une partie importante de cette réunion de travail a été consacrée à un libre échange et à des questions réponses entre les participants.

Cette édition 2017 aura notamment permis l'**intégration des nouveaux Responsables et de l'encadrement de la société VPS** qui nous ont rejoints depuis le mois de janvier.

La soirée s'est terminée par quelques tours de karting en équipe, et en toute sécurité bien sûr !



Repas de fin d'année



Une fois n'est pas coutume, le repas de fin d'année a eu lieu... en début d'année !
L'occasion pour le personnel administratif de se retrouver et de faire connaissance avec les nouveaux venus.



Nous ne pouvons pas boucler cette lettre Sur Le Vif sans avoir une dernière pensée pour Denis WOLFF que beaucoup d'entre vous connaissent.

J'ai connu Denis en juillet 1980, nous désossions alors pour René ROTH à Egletons en Corrèze. Je me suis mis à mon compte le 5 septembre 1983 et Denis m'a rejoint en 1985, avant même que je ne crée TRADEVIA en 1986.

C'était un des plus anciens du Groupe et il est décédé le 6 mars de cette année d'une longue maladie. A toute sa famille je présente en mon nom et au nom de tout le Groupe nos plus sincères condoléances.

Lionel LAURENT

Actions sociales

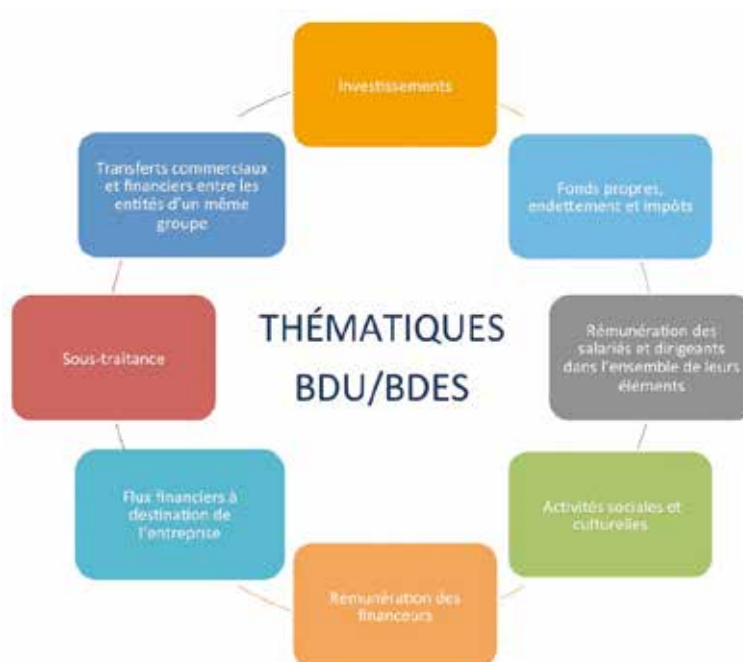
Base de Données Economiques et Sociales, la BDES

La BDES est constituée de documents concernant :

La loi n°2013-504 du 14/06/13 relative à la sécurisation de l'emploi impose désormais à l'employeur de mettre à disposition de notre DUP, ainsi qu'aux membres du CHSCT et aux Représentants syndicaux, une **Base de Données Economiques et Sociales** : la BDES.

Les objectifs sont de constituer une base d'information sur les orientations stratégiques de l'entreprise, de donner une vision globale sur la formation et la répartition de la valeur créée par l'entreprise et de structurer l'information transmise à nos représentants des salariés.

Cette base de données est accessible et consultable uniquement par nos élus sur le site CE TRADEVIA ainsi qu'au sein des locaux de l'entreprise TRADEVIA / SODES.



Chèques CADHOC Fête des Mères / Fête des Pères



Cette année, le CE reconduit les chèques cadeaux «Fête des Mères et des Pères», d'un montant de **25€**, pour les salariés ayant 6 mois d'ancienneté. Ces chèques seront distribués par les Responsables de Site fin mai 2017.

Chèques Vacances 2017 : augmentation de la participation du CE

Peu de salariés sont partis l'an passé grâce à GD VACANCES. Cette année les Délégués Unique du Personnel ont donc préféré reconduire les chèques vacances avec une **participation du CE plus importante : 50€ de plus qu'en 2016.**

Les salariés ayant renvoyé leur bulletin d'inscription avant le 6 février 2017 recevront mi-mai leurs chèques vacances d'un montant de 250€, avec cette fois une participation du CE de 150€



jusqu'au niveau IV Ouvrier et de 135€ à partir du Niveau IV statut Etam.

Comme chaque année, le Comité d'Entreprise a proposé les 2 mêmes formules aux choix : épargne sur 5 mois ou versement en 1 fois.

Et toujours la même condition pour en bénéficier : avoir 1 an d'ancienneté au 30/06/2017, autrement dit, avoir été embauché avant le 01/07/2016.

Protection animale en abattoir

Suite aux différents scandales qui ont été diffusés sur la maltraitance, et qui détériorent l'image de notre métier, la société TRADEVIA souhaite faire un rappel des obligations de formation qui sont mises en avant par l'entreprise lorsque nos salariés commencent chez un client.



Cette formation dure une journée et demie. Elle permet de se familiariser et de comprendre l'importance de manipuler et de soigner les animaux, de pratiquer convenablement la mise à mort après étourdissement et le complément abattage sans étourdissement.

Un règlement CE 1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort applicable depuis le 01/01/13, **rend obligatoire la formation de tous les abatteurs qui interviennent sur l'animal vivant.**

Tous nos salariés abatteurs sont titulaires du certificat de réussite de cette formation qui est un gage de compétence et de connaissance au regard du respect de la réglementation en matière de protection des animaux.

Déploiement des tablettes pour la gestion du personnel sur site

Depuis 1 an, l'ensemble des Responsables de Sites de Production INTERMEAT Services sont dotés d'une tablette. Ce nouvel outil permet d'enregistrer et de faire signer les présences en fin de semaine, d'avoir une adresse e-mail professionnelle, et de remonter les plannings semaine par semaine selon le cahier des charges de nos clients, pour validation par le Directeur Général.



A compter d'avril, **cette tablette sera également mise en place sur les sites de TRADEVIA et de SODES.**

Cela représente un véritable gain de temps pour les services administratifs et permet d'être plus réactif vis-à-vis des problèmes que nos responsables peuvent rencontrer quotidiennement.

Bien entendu, ce système continuera d'évoluer pour proposer de nouveaux services en vue d'améliorer encore et toujours les conditions de travail (par exemple pour les commandes de matériel, les demandes de congés, etc.).

Branche viande Bénélux INTERMEAT - VPS



Accord Interprofessionnel 2017-2018 adopté en Belgique

Le 02/02/17, les partenaires sociaux ont conclu l'accord interprofessionnel portant sur la période 2017-2018. Ce type d'accord définit le cadre des prochaines négociations sectorielles au sein des entreprises.

Les partenaires sociaux entendent s'attacher dans les 2 années à venir à différents défis sociétaux notamment :

- **Burn out** : les partenaires sociaux souhaitent mettre en place un « comité spécial » chargé d'examiner la problématique et d'émettre des recommandations en vue de campagnes d'information sur la question, notamment. Un plan de travail devrait être mis en place pour le 1er juillet 2017 ;
- **Simplification administrative** : les partenaires sociaux formuleront des propositions en vue de simplifier la réglementation existante et les formalités administratives. De premières conclusions sont attendues pour le 31 mars 2017 ;
- **Organisation du travail tournée vers l'avenir** : les partenaires sociaux examineront, pour le 30 juin 2017, quelles mesures permettront une organisation plus souple du travail pour l'employeur et les travailleurs, y compris les nouvelles formes de travail et d'organisation du travail, en vue de promouvoir l'emploi et la compétitivité des entreprises ;
- **Digitalisation et économie collaborative** : les partenaires sociaux examineront quelles mesures peuvent être prises pour mener à plus de croissance, d'emploi et une sécurité sociale durable. Un premier diagnostic sera élaboré pour le 30 juin 2017 ;
- **Mobilité** : les partenaires sociaux examineront comment un « budget mobilité » pourrait être mis en place afin d'améliorer la mobilité durable, sans surcoût pour les employeurs et sans perte de salaire pour les travailleurs ;
- **Restructurations** : les partenaires sociaux souhaitent procéder à une étude de la problématique dans son ensemble et formuleront des propositions au gouvernement pour le 30 juin 2017 ;
- **Emploi des jeunes** : des propositions communes seront déposées pour le 31 mars 2017 en vue de promouvoir l'emploi des jeunes ;
- **Promouvoir l'embauche et l'emploi** : les partenaires sociaux examineront pour le 31 mars 2017 l'impact de l'harmonisation des délais de préavis et de la suppression de la période d'essai, sur certains secteurs ;
- **Améliorer et renforcer la concertation sociale** : les partenaires sociaux examineront quelles autres mesures peuvent être reprises dans le cadre du rapprochement des statuts ouvriers-employés. Ils poursuivront également le débat sur la réforme du paysage paritaire en vue de le rendre plus simple et plus efficace.

Le chômage temporaire en Belgique

Si le travailleur se retrouve en inactivité par manque de travail, il peut sous certaines conditions recevoir un revenu de remplacement : l'allocation de chômage temporaire

Pour en bénéficier, il doit prouver un certain nombre de jours travaillés au cours de la période qui précède le chômage.

Le montant de l'allocation dépend de la rémunération normale. Cette allocation est octroyée par jour et équivaut dans tous les cas à 65% de la rémunération. Elle est toujours soumise à un précompte professionnel de 26.75%.

Quelle procédure suivre pour obtenir les allocations ?
A partir du premier jour de chômage temporaire, le travailleur reçoit de son employeur un formulaire de

contrôle chômage temporaire C 3.2 A. Le travailleur doit remplir ce formulaire en se basant sur les directives qui y figurent. Il doit, par exemple, indiquer les jours où il travaille normalement dans la grille 1 du formulaire, et ce avant de commencer à travailler. Le non-respect des directives peut entraîner une perte des allocations.

Le travailleur doit tenir ce formulaire de contrôle à jour jusqu'à la fin du mois et doit pouvoir le présenter s'il y a un contrôle.

A la fin du mois, le travailleur doit signer le formulaire et l'introduire auprès de son organisme de paiement (son syndicat ou la caisse auxiliaire de paiement des allocations de chômage s'il n'est pas affilié à un syndicat). Il doit en même temps transmettre à son organisme de paiement le formulaire C 3.2 EMPLOYEUR qu'il a reçu à la fin du mois de la part de son employeur.

CESATEC

CESATEC s'affiche !



L'enseigne dynamique est en place depuis le début d'année. Ce bandeau à Leds de 10m² permet de porter haut les couleurs de la société et de diffuser les images de ses produits phares : radars pédagogiques, écrans géants à Leds, sonomètres, panneaux de parking, signaux ferroviaires etc. **Une véritable vitrine du savoir-faire CESATEC.**

Retrouvez toute l'actualité CESATEC sur www.cesatec.fr

Parc Auto

Dénonciation des infractions routières

Depuis le 1er janvier 2017, la loi de modernisation de la justice du XXI^{ème} siècle impose aux employeurs de révéler l'identité du salarié chauffard ayant commis certaines infractions routières avec un véhicule de société.

Infractions concernées.

Cette mesure portera sur les infractions signalées par des appareils de contrôle automatique homologués. 12 types d'infractions routières peuvent être constatées telles que :

- Le port de la ceinture de sécurité.
- L'usage du téléphone tenu en main.
- L'usage des voies et chaussées réservées à certaines catégories de véhicules.
- La circulation sur les bandes d'arrêt d'urgence.
- Le respect des distances de sécurité entre les véhicules.
- Le franchissement et le chevauchement des lignes continues.
- Les signalisations imposant l'arrêt des véhicules.
- Les vitesses maximales autorisées.
- Les dépassements (ex.: dépassement par la droite).



La procédure de dénonciation.

A compter de l'envoi ou de la remise de l'avis de contravention, l'employeur doit communiquer aux autorités l'identité et la référence du permis de conduire du salarié contrevenant.

A défaut de dénonciation, l'employeur s'expose à une amende de 750€.

Heureux événements



■ Carnet rose

- Louise LABDANT est née le 9 janvier 2017,
- Elena ARIAS PEREZ est née le 20 mars 2017.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

■ Carnet blanc

- Pascale FLACH et Christian FELTIN se sont dit « oui » le 17 janvier 2017.

Tous nos voeux de bonheur aux jeunes mariés !

Partagez vos heureux événements en envoyant vos faire-parts (naissance ou mariage) pour la prochaine lettre Sur Le Vif :
redaction-slv@groupe-peace.com

Site de Production



Notre client :



VLEVIA
(Mouscron - Belgique)

Notre équipe :



Responsable : Sylvain DEPOORTER

Effectif moyen : 13 personnes

Type de production : désossage et parage
de viande de boeuf

Volume hebdomadaire : 50 tonnes

Le gigot de 7 heures



Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1 gigot d'agneau de 1,8 à 2kg
- 4 carottes
- 2 gros oignons
- 3 gousses d'ail + 3 autres en chemises
- 4 échalotes
- 1 branche de cèleri
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 branche de romarin
- piment d'Espelette en poudre
- huile d'olive
- vin blanc sec «de table»
- sel, poivre du moulin



Préparation :

- Faites dorer le gigot dans une cocotte allant au four avec de l'huile d'olive. Lorsqu'il prend une belle couleur dorée, saupoudrez de piment d'Espelette et poivre du moulin. Réservez le gigot à part.
- Dans la cocotte, mettez les oignons coupés en gros quartiers, les échalotes émincées et les clous de girofle. Faites dorer (7-8 minutes) puis ajoutez les carottes (coupées en gros tronçons), salez (à peine) et poivrez.
- Après 5 minutes à feu vif, ajoutez 50 cl de vin blanc. Baissez le feu, couvrez, laissez encore 5 minutes.
- Mettez le gigot dans la cocotte, la branche de cèleri, le bouquet garni et arrosez le gigot de 10cl d'eau. Couvrez et mettez au four (préalablement chauffé) à 120°C (thermostat 4) pendant 7 heures.
- Arrosez de temps en temps avec le jus de cuisson.

