

sur le vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Avril 2018

numéro
66



Edito

Défendre notre filière n'est pas chose simple, non pas parce qu'elle ne serait pas défendable bien au contraire mais simplement parce qu'il est **difficile de communiquer sur le sujet lorsque l'on est pas soi-même un professionnel de la communication**. Tous les mouvements et toutes les associations anti-viande par contre le font très bien et cela pour deux raisons. La première c'est qu'ils n'ont que ça à faire puisque c'est leur raison d'être et la deuxième c'est qu'ils sont accompagnés par des professionnels de la communication.

Aussi devant cet état de fait ce sont parfois **les actions les plus simples qui se révèlent être les plus efficaces**.

En page 2 vous découvrirez une initiative à la fois simple, très sympathique mais surtout pertinente et qui consiste tout simplement à **crier son amour de la viande**. On ne peut qu'applaudir cette initiative des deux mains mais surtout je ne peux que vous conseiller de **rejoindre ce mouvement** de personnalités à la base toutes féminines (merci Mesdames, on vous aime). C'est ultra simple, les réseaux sociaux n'ont plus de secret pour personne et surtout parlez-en autour de vous, poussez vos amis, votre famille à en faire autant, il y en a marre qu'une infime minorité essaie de nous imposer leurs dictats anti-viande.

Bonne lecture, à vos ordinateurs et rendez-vous sur les réseaux sociaux.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe



Comité de rédaction :

Natalia BUBIENKO - Julie GONZALEZ
Cyril GRAFF - Lionel LAURENT
Marc PETRY - Sylvie RICHARD
Christelle THOMAS

Conception graphique :

Julie GONZALEZ
Crédit photo : Freepik

Impression :

Prim Service - Metz (57)

SLV est imprimé en 550 exemplaires

Dans ce numéro...

Actu filière **Congé paternité**
Métier Groupe
Santé & Sécurité **Actu sociétés**
Parc auto **Site de Production**
Actions sociales **Actu Groupe**
Billet SNCF **Heureux événements**
Espace détente **Séminaire RSP**

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Filière viande

Connaissez-vous « Les Filles à Côtelettes » ?

Les Filles à Côtelettes : le club des filles qui partagent leur amour pour les viandes !

Le **premier club gourmand de filles** (mais pas seulement), qui réunit des talents de la mode, du cinéma, de la cuisine, du sport et des médias dans un joyeux banquet autour de **l'amour partagé pour de savoureuses viandes**, issues de l'excellence de la filière française. Une sacrée bande de copines (et de potes aussi !), passionnées de gigotins, tendrons, bavettes et entrecôtes, faisant un **pied de nez aux diktats alimentaires** et qui n'entendent pas se laisser imposer le contenu de leur assiette !

Qui sont les Filles à Côtelettes ? 20 personnalités féminines, issues de la mode, du cinéma, de la cuisine, de la musique, de la danse, des médias, mais aussi des femmes issues des métiers de la filière élevage et viande.



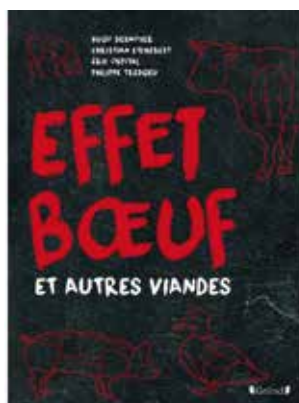
20 personnalités qui portent sur les fonds baptismaux cette communauté toute neuve de Filles à Côtelettes, appelée à réunir toutes celles (mais aussi tous ceux) qui voudront les rejoindre. Aujourd'hui déjà, les Françaises sont très nombreuses à se retrouver à travers ces premières églises.



Le club est ouvert à toutes, mais aussi à tous ! Il suffit de s'inscrire sur les réseaux sociaux @FILLESACOTELETTES #FILLESACOTELETTES.

Effet boeuf, un livre pas du tout végétarien !

Veau, boeuf, agneau, porc, volaille... : découvrez l'**histoire de chaque viande** et faites connaissance avec les éleveurs qui travaillent avec des artisans de bouche et des restaurateurs exigeants, comme Hugo Desnoyer, le prestigieux boucher qui fournit les grands chefs, Eric Ospital, charcutier de renom, et les chefs Christian Etchebest et Philippe Tredgeu.



Suivez leurs conseils pour acheter les meilleurs morceaux et réaliser de **succulentes recettes**, des plus **traditionnelles** comme le pot-au-feu, le foie gras de canard au torchon aux plus **originales** comme le gigot qui pleure, le couscous de canard ou encore la soupe vietnamienne au bœuf mi-cuit.

Editions Gründ

Quels métiers dans le Groupe ?



DECOUPEUR

Loïc BRUEL

Loïc BRUEL est entré dans le Groupe P.E.A.C.E., au sein de la société TRADEVIA, en octobre 2015.

Il est directement placé sous l'autorité du Responsable du Site Cantal Salaisons, M. Philippe FLEURY et plus largement du Directeur Général de la Société TRADEVIA, à savoir M. Steve LAURENT.

Définition du poste de découpeur :

Au sein d'une équipe, il assure les opérations de découpe de porcs et les opérations de désossage sur les jambons, épaules, poitrines...

Activités principales :

- A la prise de poste, il vérifie l'état de fonctionnement et de propreté des matériels et équipements, s'informe du travail à effectuer (commandes clients, cahiers des charges...)
- Il veille au respect des différents cahiers des charges « découpe porc »
- 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

Connaissances :

- Connaissance du process de découpe
- Connaissances anatomiques relatives à la ou aux espèces travaillées
- Connaissance des règles d'hygiène et des principes de nettoyage/désinfection
- Connaissance de base des différents types de déchets
- Connaissance des principales anomalies visuelles, causes de saisie ou d'ablation
- Connaissance des principes de traçabilité liés à son activité
- Connaissance de l'incidence économique des opérations de découpe sur la valorisation ultérieure des pièces

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 découpe, qualité bactériologique...)
- 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
- Trie les déchets en fonction de leur origine et de leur destination

Sécurité & Santé au Travail

Challenge sécurité

Nous avons le plaisir de vous dévoiler les vainqueurs du Challenge Sécurité sur la période du 2ème semestre de l'année 2017. L'ensemble des Sites de Production ci-dessous n'ont déclaré **aucun accident du travail** durant cette période, nous félicitons l'ensemble de nos collaborateurs pour ces excellents résultats, et nous les encourageons à maintenir leurs efforts !



Cantal Salaisons
Hassenforder
Huguier
Muller
Procared
Profil
Sobeval
Somafer
Stoeffler



Le Saloir de Virieu
Le Saloir Mirabel
Delpeyrat



Amnimeat
Bens
Bert Maes
Cok's
De Keyser
De Vlaeminck
Delavi
GHL
Hartmann
Kurth Viandes
Viangro



Ani Viandes
Hemelaer
Lanciers
Norenca
Q-Food
Strobbe
Vandrie
Vanengelandt
Vlevia

Devenir Sauveteur Secouriste du Travail, un vrai PLUS !

Le rôle du Sauveteur Secouriste du Travail (ou SST) est, dans un premier temps, de pouvoir **porter secours à la victime d'un accident du travail**. Mais son rôle ne s'arrête pas là, il est un **véritable acteur de la politique Sécurité & Santé au Travail de l'entreprise**.

Les SST sont formés, tout d'abord par le biais d'une **formation initiale**, puis, via des **recyclages réguliers** qui visent à maintenir leurs connaissances en matière de Sécurité & Santé au Travail.

La démarche du SST en cas d'accident va s'articuler en 3 points : **PROTEGER, ALERTER et SECOURIR**.

Dans un premier temps, il va s'agir de protéger la victime de l'accident du travail, et éviter qu'il n'y ait un suraccident.

Ensuite, le SST va alerter les secours, donner toutes les informations nécessaires pour que ces secours soient le mieux organisés possible une fois arrivés sur les lieux de l'accident.

Enfin, le Sauveteur Secouriste du Travail va, en cas de besoin, donner les premiers soins à la victime de l'accident, en attendant les secours qui ont été prévenus.



Nous proposons des formations Sauveteurs Secouristes du Travail, et nous **souhaitons renforcer le nombre de SST** présents sur l'ensemble de nos Sites de Production, donc si cette formation, et d'une manière générale la prévention des risques, vous intéresse, prenez contact avec le service sécurité :

Marc
00 33 6 80 46 96 06
securite@groupe-peace.com

Sécurité & Santé au Travail



Steve LAURENT
Directeur de TRADEVIA

Connaissez-vous les gestes qui sauvent ?

Un Français sur deux environ a reçu une formation aux premiers secours. **29% des Français seulement ont reçu une formation reconnue** : PSC1 (Prévention Secours Civique de niveau 1). Cette formation est ouverte à tous dès l'âge de 10 ans. A titre comparatif, 80% de la population allemande est formée.

Les accidents de la vie courante (AcVC) font 20 000 victimes par an environ. La première

Le mot SECURITE de la Direction Groupe

cause est la **chute**, suivie de la **suffocation** (obstruction des voies respiratoires le plus souvent lié à l'ingestion d'aliments). Viennent ensuite les **noyades** et les **intoxications**. Si les citoyens étaient formés aux gestes de secours, ils pourraient sauver la **moitié des victimes d'AcVC**.

Il y a plus de 50 000 victimes d'accidents cardiaques par an en France. Dans ce type d'accident, les témoins ont en moyenne **4 minutes pour agir**. Or, les secours mettent en moyenne 14 minutes pour arriver. Le taux de survie est seulement d'environ 5% contre 30% dans certaines grandes villes américaines.

Ce sont les gestes de premiers secours associés à la présence de défibrillateurs qui expliquent la différence. Ces derniers ont été rendus si **simples et sécurisés d'utilisation**, que tout citoyen sans formation préalable

peut l'utiliser. Une voix vous indique les étapes à suivre, et après analyse, l'appareil prendra lui-même la décision et la responsabilité du choc.

N'oublions pas les **accidents du travail** qui font un peu plus de 500 morts par an et bon nombre de blessés. Il existe pour cela une **formation plus spécialisée sur le risque professionnel**. En France, SST : Sauveteur Secouriste du Travail, en Belgique : Formation au secourisme en milieu professionnel.

Il est dommage de constater que **nous en manquons dans nos effectifs**. Ces formations sont d'une aide précieuse lors d'une intervention sur une victime d'un accident du travail. Elles peuvent même sauver des vies, et peut être bien un jour, la vôtre.

Trimestre 1 - 2018

(au 31 mars 2018)

Commentaires par société



Nous avons déclaré 2 AT sur le 1er trimestre 2018 sur TRADEVIA. Comme nous l'avons dit en fin d'année 2017, il faudra **rester très vigilant sur les règles élémentaires de sécurité**, et appliquer celles-ci à la lettre, et dans ce cas, les risques seront maîtrisés.



Nous avons déclaré 1 accident de travail sur le 1er trimestre de l'année 2018 sur la société SODES. Cet accident découle d'un non-port d'EPI (Equipement de Protection Individuel) : **aucun écart ne sera toléré en cas de non-port d'un EPI obligatoire** : le service sécurité sera intransigeant sur ce sujet et appliquera les sanctions prévues en cas de non-respect de ces consignes.

vigilant et intransigeant sur le volet « PROTECTION » de notre politique Sécurité & Santé au Travail : aucun écart ne sera toléré.



Nous avons déclaré 2 AT sur le 1er trimestre sur la société VPS : l'ensemble des collaborateurs devront être particulièrement vigilants, et **respecter l'ensemble des règles de prévention prévues par la politique Sécurité & Santé du Groupe**.



Nous avons déclaré 2 accidents de travail sur le 1er trimestre de l'année 2018 sur la société INTERMEAT Services, dont 1 accident qui découle d'un non-port d'EPI (Equipement de Protection Individuel) : le service sécurité sera **particulièrement**

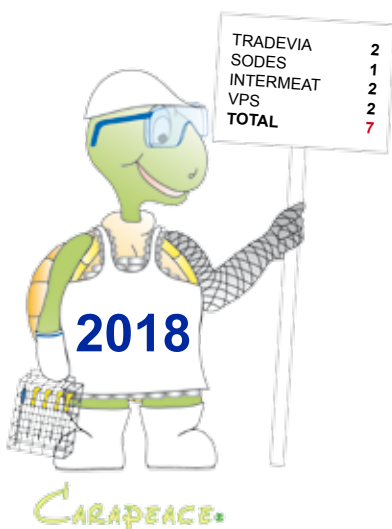
Nous sommes à votre écoute :

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 Groupe 2018



Notre séminaire Groupe annuel s'est déroulé cette année à Amnéville-les-Thermes, et ce fut **l'occasion pour nos Responsables de Site de se retrouver tous ensemble** : une première partie fut réservée à la **réunion de travail** lors de laquelle ont été présentés le bilan de l'année 2017, ainsi que les objectifs pour l'année 2018.

La deuxième partie fut **plus ludique**, et s'est déroulée dans une très bonne ambiance. L'occasion pour tous, de se voir en dehors du contexte habituel, et de pouvoir échanger sur divers sujets. Rendez-vous l'année prochaine pour l'édition 2019 !



Nouveau site web du Groupe



Le nouveau site web du Groupe PEACE a été présenté en avant-première lors du séminaire RSP du vendredi 16 mars 2018. **Plus moderne et dans un style épuré** selon les standards du webdesign actuel, il est aussi **plus complet et plus pratique** que le précédent.

Ce nouveau site contribue à **moderniser l'image du Groupe dont il est la nouvelle vitrine.**

www.groupe-peace.com

Repas annuel



Comme l'an dernier, le repas annuel du personnel administratif a eu lieu en janvier dans les locaux de la société CESATEC. L'occasion pour les collaborateurs de **se retrouver et de faire connaissance avec les nouveaux venus.**

Actions sociales



Réunion RSP et CPPT

A Namur, le 31 janvier 2018, nous avons pu rencontrer les Responsables de Site de la société INTERMEAT Services pour aborder différents points concrets relatifs à leur mission. **Une grande partie de cette réunion de travail était réservée à la Sécurité & Santé au Travail, car les défis en la matière sont nombreux pour l'année 2018.**

Un peu plus tôt dans la matinée, ce sont les membres du CPPT (Comité pour la Prévention et la Protection au Travail) qui se sont également réunis, une fois n'est pas coutume, à Namur pour la réunion/bilan du début d'année. L'occasion pour eux de faire le point sur une année 2017 difficile, mais aussi et surtout pour **développer le plan d'actions pour l'année 2018.**

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 2018.

Offres partenaires



Avec le code partenaire : LAE3983/16

Nouvelle arrivée

Le 18 décembre dernier, Sylvie RICHARD a rejoint le Groupe PEACE en qualité de **Responsable Ressources Humaines** pour les sociétés françaises du Groupe.

Après une expérience de 15 ans dans le secteur du transport et de la logistique, et de 7 ans dans le secteur médico-social, elle a en charge les dossiers Ressources Humaines et notamment l'animation des relations sociales, le suivi des entretiens professionnels et la gestion de la formation professionnelle...



Nous lui souhaitons la bienvenue dans le Groupe et une pleine réussite dans ses nouvelles fonctions.

Le congé paternité



Vous attendez un heureux évènement ? Félicitations ! Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, sachez qu'en votre qualité de futur papa, si vous justifiez d'au moins 600 h de travail au cours des 12 derniers mois, vous pouvez bénéficier **en plus des 3 jours de congés exceptionnels** accordés par le Code du Travail, d'un **congé paternité indemnisé par la Sécurité Sociale d'une durée de 11 jours consécutifs** (samedi, dimanche et jours fériés inclus) pour la naissance d'un enfant, et de 18 jours pour une naissance multiple.

Pour cela, vous devez prévenir l'employeur au moins un mois avant, sachant que le congé de paternité doit être pris dans un délai de 4 mois après la naissance.

Durant ce congé, vous ne serez pas rémunéré par l'entreprise mais par la Sécurité Sociale, c'est pourquoi vous devrez, après la naissance, adresser une copie intégrale de l'acte de naissance ou du livret de famille à votre CPAM afin de pouvoir bénéficier du versement des indemnités journalières pendant votre période de congé paternité.

L'entretien professionnel

Prochainement, votre Responsable de Site vous invitera à participer à un entretien professionnel.

Cet entretien doit vous permettre d'**exposer vos expériences professionnelles** et d'**exprimer vos projets professionnels**. Nous vous conseillons de bien le préparer afin de répondre à toutes vos interrogations notamment en termes de formation.

Le billet de Congé annuel



Au moment où vous allez planifier vos congés d'été, nous vous rappelons que si vous utilisez les transports en commun et notamment la SNCF pour partir en vacances, vous bénéficiez, vous et les membres de votre famille (conjoint + enfants), chaque année d'une **réduction sur le tarif plein de 2^{de} classe de 25 % ou 50 %** (si vous payez en chèques vacances) pour un voyage aller-retour. Votre voyage (aller + retour) doit faire au moins 200 kms. Pour en bénéficier, il vous suffit de retirer le formulaire à la gare la plus proche ou via internet et de le compléter vous et votre employeur.

Branche viande Bénélux INTERMEAT – VPS

Le règlement de travail VPS

Le 2 février 2018, le règlement de travail (RDT) VPS a été validé et enregistré.

D'une manière générale, le règlement de travail fixe les **conditions générales de travail** et donne aux travailleurs une information sur le fonctionnement et l'organisation du travail dans l'entreprise. Il complète le contrat de travail et il précise aussi, dans le contexte particulier de l'entreprise, certaines dispositions légales ou réglementaires.

Les éléments essentiels et obligatoires contenus dans le RDT sont les suivants :

- les horaires de travail ;
- le mode, l'époque et le lieu de paiement de la rémunération ;
- les délais de préavis et les motifs graves justifiant la rupture du contrat de travail ;
- les différentes sanctions disciplinaires et les recours éventuels ;
- l'endroit où l'on peut atteindre la personne désignée pour donner les premiers soins et l'endroit où se trouve la boîte de secours, ainsi que les noms des médecins désignés par l'employeur à qui peut s'adresser la victime d'un accident de travail ;
- la durée des vacances annuelles et leurs modalités d'attribution ;
- les noms des membres du conseil d'entreprise, du comité pour la prévention et la protection au travail, de la délégation syndicale ;
- la mention des conventions collectives de travail et/ou accords collectifs conclus au sein de l'entreprise ;
- des renseignements utiles pour la mise en œuvre des mesures de prévention en ce qui concerne la Santé et la Sécurité au Travail.

L'employeur et les travailleurs sont tenus par les dispositions qui se trouvent dans le règlement de travail.

Modalités d'attribution de la prime de parrainage

Lorsque, par votre intermédiaire, la société embauche un nouvel ouvrier en CDI et que celui-ci reste à l'effectif, vous avez droit, au bout de 3 mois, au versement d'une **prime de parrainage**.

1er parrainage : 150 € 3è parrainage : 150 € **5è parrainage : 500 €** 7è parrainage : 150 € 9è parrainage : 150 €
2è parrainage : 150 € 4è parrainage : 150 € 6è parrainage : 150 € 8è parrainage : 150 € **10è parrainage : 1 000€**

Pour cela, il faut bien inscrire votre nom dans la **case « parrain »** sur la fiche de recrutement. Faites le point avec votre Responsable de Site ! Ces dispositions sont valables pour tous les salariés, y compris les Responsables de Site.

Arrêts de travail

Statut luxembourgeois

Petit rappel concernant la procédure à suivre en cas d'arrêt de travail pour cause de maladie ou d'accident pour les salariés affiliés au Luxembourg :

Le 1er volet est à faire parvenir à la Caisse Nationale de santé (CNS L-2980 Luxembourg),

Le 2è volet est à faire parvenir à votre caisse Primaire d'Assurance Maladie de France ou à votre mutualité en Belgique à laquelle vous êtes affilié ;

3è volet est à envoyer impérativement au siège de la société dans les 3 jours.

En effet, courant janvier 2018 nous avons reçu un courrier de rappel nous informant qu'il est de votre obligation d'envoyer l'original du premier volet de vos arrêts de travail à de la Caisse Nationale de Santé.

NB : vos indemnités pécuniaires risquent de ne pas vous être payées par la CNS et par votre employeur si les délais impartis ne sont pas respectés.

Rappel sur la prise de congés payés

Statut belge

Les vacances légales annuelles (en principe 4 semaines), sont basées sur le droit constitué l'année précédente. La Caisse de Congés Payés de l'Alimentation Belge vous communique chaque année vos droits par relevé, courant mai/juin.

La demande de congés doit être établie au moins 2 semaines à l'avance via le formulaire de demande de congé (disponible auprès de votre responsable). Les vacances principales doivent être convenues au plus tard fin mars. Chaque travailleur doit prendre au moins 2 semaines consécutives entre le 1er mai et le 31 octobre. Le règlement de travail prévoit que tout congé doit commencer un lundi et se terminer un vendredi.

Attention, un congé ne peut pas être autorisé si la continuité du service n'est pas ou insuffisamment assurée. De même, si au cours d'une même période le nombre de travailleurs ayant demandé des vacances est trop important pour assurer la bonne continuité du service, alors il sera tenu compte de certains critères pour l'octroi des vacances : circonstances familiales, ancienneté, etc.

Indemnisation congés : la Caisse de Congés Payés de l'Alimentation Belge verse votre pécule vacances en une seule fois, généralement début juin.

Nous vous recommandons vivement d'étaler votre pécule en fonction de vos dates de congés choisies durant l'année.

Nouvelles installations

Ce n'est pas un mais **deux panneaux lumineux** que CESATEC a installé en ce début d'année.

Le premier d'une surface de 2,5m², à Ennery, commune de Moselle située non loin de notre société ; et le second un double face à Lavoncourt, dans le département de la Haute-Saône.



Lavoncourt (70)



Ennery (57)



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

Parc Auto

Entretien des véhicules

Nous vous rapellons qu'il est impératif de réaliser les entretiens sur le véhicule mis à votre disposition par le Groupe.

Chaque constructeur ayant son propre calendrier de révisions, voici ci-dessous un **récapitulatif par marque** :

- 30 000 km pour NISSAN / RENAULT
- 25 000 km pour PEUGEOT
- 20 000 km pour DACIA



Pour les **demandes d'accord** pour les entretiens, le garage doit appeler le **00 352 250 009 40 30**.
Veuillez à bien faire remplir le carnet d'entretien à chaque passage.

En cas d'**accident ou de besoin de dépannage**, contactez l'**ACL** au **00 352 250 009 40 00**.

Si vous devez faire une demande de véhicule, pensez à vous munir d'une carte Visa et de votre carte d'identité.

Heureux événements



■ Carnet rose

- Isaac GONCALVES MARTINS est né le 13 décembre 2017,
- Lorenzo TABEZE est né le 5 février 2018,
- Olga JANKOWSKA est née le 25 février 2018,
- Amira OUADRHIRI est née le 18 mars 2018.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

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 :



Notre équipe :

CANTAL SALAISONS
(Aurillac - France)



Responsable : Philippe FLEURY

Effectif moyen : 6 personnes

Type de production : découpe et désossage
de viande de porc

Volume hebdomadaire : 520 porcs

Tourte de veau aux morilles

- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de cuisson : 1 heure
- Facile

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 escalopes de veau ou 640g de noix de veau
- 350g de pâte feuilletée
- 125g de poitrine fumée
- 40g de morilles séchées
- 3 échalotes
- 50g de beurre
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- sel, poivre du moulin

Préparation :

• Trempez les morilles séchées dans un bol d'eau chaude pendant 1/4 d'heure. Egouttez-les. Épluchez et émincez les échalotes. Faites fondre 30 grammes de beurre dans une poêle, faites revenir les morilles, puis ajoutez les échalotes et poursuivez la cuisson 5 minutes. Salez et poivrez. Réservez.

• Coupez la viande de veau en dés et hachez le lard (poitrine fumée) grossièrement. Placez-les dans un saladier. Ajoutez l'œuf entier, la crème fraîche, salez, poivrez et mélangez bien.

• Préchauffez le four à 200° (thermostat 6/7). Beurrez une tourtière. Séparez la pâte feuilletée en deux boules, l'une de 100 grammes et l'autre de 250 grammes. Aplatissez les deux pâtes en les roulant. Découpez les 100 grammes de pâte à la taille du diamètre de la tourtière pour en faire le couvercle. Garnissez la tourtière des 250 grammes de pâte. Répartissez-y la préparation au veau, puis recouvrez des morilles aux échalotes. Recouvrez du disque de pâte prévu comme couvercle. Soudez bien les bords des pâtes en pinçant avec les doigts. Badigeonnez la surface de la tourte du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Dessinez un motif sur la pâte. Enfourez et faites-les cuire 45 minutes.

Servez dès la sortie du four.

