

sur le vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Octobre 2014

numéro
52



Edito

À compter du 13 décembre, les morceaux de viande vendus conditionnés en libre-service seront classés de 1 à 3 étoiles selon leur potentiel de qualité. Par ailleurs, il sera permis de regrouper certains morceaux sous une même dénomination générique (steak, rôti, poitrine, grillade, escalope...) au lieu du nom précis souvent peu connu du grand public. Cela concernera les morceaux préemballés de viande de boeuf, de veau et ovine (source : www.service-public.fr).

Cette initiative française aura-t-elle un impact sur la consommation de viande ? Il faut l'espérer. Cependant, tout le monde, mais surtout les amateurs et consommateurs de viande sera d'accord pour dire que c'est d'abord le prix qui est un frein à l'achat de viande.

Or, les abattoirs et ateliers de découpes français supportent des taxes, notamment sur les MRS (matériels à risques spécifiques : notamment colonne vertébrale des bovins), que les entreprises des autres pays européens n'ont pas. C'est surtout de ce côté-là qu'il faudrait agir.

Même si toute initiative est la bienvenue, il n'est pas sûr que le fait que les consommateurs sachent mieux identifier un morceau de viande qu'ils n'ont pas les moyens d'acheter puisse relancer la consommation de viande.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :

Anne-Flora AZAIS-JARDEL
Julie GONZALEZ - Cyril GRAFF
Alexandra LALOMIA - Alexandre NICOLAS
Marc PETRY - Arnaud SEEMANN
Julianne WUNDERLICH

Conception graphique :

Christophe PERINO - Cyril GRAFF
Julie GONZALEZ

Impression :

Prim Service - Metz (57)

SLV est imprimé en 500 exemplaires

Dans ce numéro...

Actu filière Hygiène Parrainage
Santé & Sécurité Métier Groupe
Parc auto RTC Actu sociétés
Formations Site de Production
Actions sociales Téléphone au volant
Arrêt de travail Heureux événements
Espace détente High-Tech
TVA

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Chine : la charcuterie française à la difficile conquête des palais

La charcuterie française a enfin obtenu le précieux sésame lui donnant accès au gigantesque marché chinois. Le début d'une «longue marche» pour les professionnels qui vont devoir redoubler d'inventivité pour s'imposer.



Saucissons sur l'étal d'un supermarché à Pékin, en 2013.
WANG ZHAO AFP

Brocéliande qui fait du jambon cuit en Bretagne, Haraguy et son jambon de Bayonne et le saucisson sec de Salaisons du Rouergue du sud-ouest ont reçu l'agrément en mars lors de la visite du Président chinois à Paris. 7 autres entreprises devraient aussi être autorisées dans les prochains mois.

prendre une longueur d'avance, car elle a obtenu un agrément sur le sec comme le frais (andouillettes, rillettes, etc.), tandis que ses concurrents d'Europe du Sud ont un agrément limité aux salaisons sèches.

Mais tous, à commencer par le Président

Pour Xavier Terlet, spécialiste de l'innovation en agroalimentaire, le marché chinois est certes un eldorado mais pour le conquérir, il va falloir «changer de mentalité».

D'autant que les Espagnols et les Italiens sont déjà sur le marché depuis plusieurs années.

Mais cette fois-ci, c'est la France qui va

des charcutiers admettent que l'arrivée sur le marché chinois sera une «longue marche».

D'autant plus pour un secteur, composé essentiellement de petites et moyennes entreprises, qui peine déjà à dégager des marges correctes en France et n'a pas l'habitude d'exporter.

Pour réussir, il va donc falloir faire connaître les produits aux professionnels locaux en écumant les salons, les faire goûter aux journalistes et au public. Et ensuite sélectionner ceux qui peuvent fonctionner en tenant compte aussi des spécificités régionales.

Les professionnels, appuyés par des spécialistes de l'export, devront s'inviter dans les habitudes alimentaires locales comme l'ont fait les producteurs de fromages avant eux.

Source: www.20minutes.fr

■ Le mot de la rédaction : Avec l'agrément du site Haraguy, c'est l'ensemble du Groupe qui peut potentiellement profiter de ce nouveau marché.

Des étoiles pour la viande



Comme évoqué par Monsieur LAURENT dans son édito, la viande sera bientôt étiquetée avec des étoiles en fonction de sa qualité. Mais quelle utilité pour ce nouvel étiquetage ? Être plus simple et compréhensible pour le consommateur non spécialiste de l'anatomie animale, celui qui ne connaît pas le nom précis de chaque morceau et ne sait pas différencier le potentiel de qualité d'un

steak selon qu'il est issu d'un rond de tranche affranchi ou d'un talon de tendre tranche.

Un tableau répertorie désormais, par espèce (boeuf, veau, viande ovine), la classification des morceaux ainsi que les dénominations habituelles.

Ces informations sont accessibles sur le site www.legifrance.gouv.fr

Olivier Andrault de l'UFC que Choisir est satisfait de ce nouvel étiquetage de la viande : « ce système d'étoiles pour apprécier la qualité va dans le bon sens car, dans un contexte de baisse générale de la consommation de produits bruts en faveur des plats préparés, l'expertise des consommateurs pour les produits bruts n'est plus la même ».

■ Le mot de la rédaction : Le classement par étoiles est familier des consommateurs : hôtels, restaurants, services etc. Ils devraient donc rapidement adopter ce nouvel étiquetage et renouer avec le plaisir de savourer des morceaux de choix.

Quels métiers dans le Groupe P.E.A.C.E. ?



Luiz HORTA : Responsable Technique et Commercial

Luiz HORTA est entré dans le Groupe P.E.A.C.E., au sein de la société TRADEVIA, le 2 mai 2014.

Il est directement placé sous l'autorité du Directeur de l'Entreprise, M. Steve LAURENT (Directeur Général) et plus largement du Dirigeant du Groupe P.E.A.C.E., M. Lionel LAURENT.

Il a une relation hiérarchique fonctionnelle avec l'ensemble des Responsables de Sites de Production (RSP) et des services administratifs de la société TRADEVIA.

Organiser les différentes prestations de services chez nos clients en validant les plannings de production réalisés par les RSP, en les arbitrant et en mettant tout en œuvre pour que les prestations soient garanties tant en termes de volume, que de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Assurer une veille constante des marchés et suivre les différentes demandes de clients non référencés. Il a la charge du recrutement de personnel professionnel et compétent pour les tâches envisagées.

Mettre en place les nouveaux sites de production afin d'assurer :

- l'organisation du travail et des équipes,
- l'optimisation des marges mais aussi des coûts liés à l'organisation de la prestation (covoiturage, hébergement, matériels de travail, visites médicales...),
- la validation objective de la tarification mise en place initialement,
- la mise en place du futur RSP et le remplacement éventuel du RSP (congé, maladie...).

Prospecter et démarcher de nouveaux clients en vue de mettre en place des prestations de services sur de nouveaux sites de production, particulièrement sur la région SUD OUEST de la France. Il a également un rôle de support important dans les démarches commerciales auprès des clients actuels, notamment pour la révision des tarifs annuels et le positionnement tarifaire de nouveaux produits.

Responsable Technique et Commercial

S'occuper de toutes les démarches administratives externes et internes relatives à l'ouverture d'un nouveau site de production.

S'assurer que chaque RSP remplit correctement la mission qui lui est confiée dans le respect de la charte du Groupe et de ses valeurs. Il s'assure que les procédures internes et les cahiers des charges des Clients sont parfaitement respectés.

Etablir les devis des nouvelles prestations envisagées ainsi que les propositions tarifaires des nouveaux produits.

Veiller à la bonne application des différentes politiques du Groupe, notamment en terme de législation sociale, droit du travail et en terme de sécurité et santé au travail. Il doit prévenir tout dysfonctionnement ou manquement grave et faire cesser immédiatement toute situation à risque. Il doit défendre les valeurs du Groupe, les faire respecter et en assurer leur promotion.

Faire un état des lieux et proposer une réorganisation ou une amélioration des sites désignés par la Direction. Il assure conjointement avec le RSP la mise en place des mesures préconisées dans une recherche constante d'optimisation des ressources humaines, de la productivité et des marges tout en respectant scrupuleusement le cahier des charges établi par le Client.

Sécurité & Santé au Travail

Téléphone au volant : un tiers des Français concerné



Selon le Baromètre AXA Prévention sur la sécurité routière publié ce 29 avril 2014, 34% des automobilistes affirment téléphoner en conduisant, un chiffre ayant doublé sur les 10 dernières années, dont 57% des jeunes.

Le comportement des automobilistes français se serait dégradé ces 10 dernières années, relate une étude de la Sofres pour AXA Prévention. Si la vitesse est désormais prise en considération, avec « seulement » 20% avouant circuler à plus de 170 km/h sur autoroute (contre les 130 km/h réglementaires), c'est le téléphone au volant qui prend une ampleur considérable.

Le téléphone au volant, surtout chez les jeunes.

L'enquête révèle effectivement que 34% des personnes interrogées utiliseraient leur téléphone en conduisant, que ce soit directement, ou avec un kit mains-libres. Ce chiffre est quasiment doublé par rapport à 2004, où ils n'étaient que 18%, et chez les jeunes, la pratique est encore plus répandue, 57% des 18-25 ans reconnaissant téléphoner au volant.



La fatigue ignorée.

Un autre point noir est soulevé par le Baromètre AXA, la prise en compte de la fatigue au volant ayant chuté significativement. 30% des Français admettent conduire 4 à 5 heures d'affilée sans s'arrêter, alors que 23% l'affirmait en 2004. Pour rappel, il est conseillé d'effectuer une pause

au moins toutes les 2 heures afin d'éviter les somnolences, voire les micro-siestes au volant. Les jeunes sont là encore pointés du doigt plus que les autres, 62% « reconnaissant prendre le volant en état de fatigue », contre 47% en moyenne.

Les conducteurs urbains sont aussi ciblés, et ne sont pas meilleurs qu'il y a 10 ans, la moitié déclarant dépasser régulièrement les 65 km/h en ville (contre la limite de 50 km/h), les trois quarts ne respectant pas l'arrêt au feu orange (peut entraîner 90 euros d'amende, sans parler de la dangerosité).

L'hygiène : une question de bonne volonté !



Pour garantir la qualité hygiénique des aliments, il y a de nombreuses mesures à prendre concernant principalement :

- Les températures de conservation
- L'hygiène du personnel
- Les méthodes de travail
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel

L'hygiène est indispensable pour préserver la santé publique et conserver toutes leurs qualités aux aliments. Elle doit être appliquée tout au long de la filière alimentaire.

Quelques règles élémentaires permettent d'assurer une bonne qualité hygiénique :

- **Le lavage des mains** : il doit être effectué AVANT et APRES le travail, AVANT et APRES chaque pause (repas, toilette, cigarette...), APRES avoir manipulé un objet souillé ou sale.
- **Le lavage du matériel de production** : tabliers de protection, gants de protection, grilles porte-couteaux, couteaux, fusils...
- **Le respect de la tenue de travail** : combinaison de travail, charlotte recouvrant la totalité des cheveux, chaussant de sécurité propre...

Nous recevons encore trop de réclamations clients concernant des règles élémentaires d'hygiène non respectées, alors qu'il suffit de mettre de la bonne volonté pour assurer une bonne qualité hygiénique. Nous comptons sur votre engagement et votre sérieux !

Sécurité & Santé au Travail

Trimestre 3 - 2014 (au 30 septembre 2014)

Le mot de la Direction Sécurité 



8 Accidents du Travail, au total, déclarés à ce jour sur notre Groupe. Souvenez-vous la fin du trimestre précédent nous affichions 6 AT. Seuls 2 AT sont

venus se rajouter au cours du dernier trimestre. Nous affichons à ce jour un ratio de 1.75%, soit 1.75 accidents du travail (AT trajet compris) par tranche de 100 salariés.

Nous sommes ravis de pouvoir afficher de tels résultats. Ceci est d'autant plus remarquable que nous avons intégré de nouvelles équipes sur de nouveaux sites de production avec des risques nouveaux et accrus notamment dans le secteur du désossage et parage de jambons secs.

Nous notons également la bonne performance de la société INTERMEAT Services, sur ce dernier trimestre, et qui doit, quand à elle, maîtriser l'intégration de collaborateurs d'origines étrangères. Pour améliorer l'accueil et l'information de ces nouveaux collaborateurs (ressortissants de l'UE), nous avons décidé de traduire, réaliser et imprimer nos livrets d'accueil et Hygiène & Sécurité dans leur langue d'origine afin de permettre une meilleure compréhension de leur part des contraintes et règles de notre métier et de notre Groupe.

Vous pouvez être fiers de ces résultats sécurité et je vous encourage bien entendu à poursuivre en ce sens et faire que notre Groupe soit reconnu pour la qualité et les résultats de sa politique Hygiène, Sécurité et Santé au Travail.

Enfin, nous vous remercions pour votre vigilance, votre niveau de surveillance et votre implication dans notre politique Sécurité, tout simplement pour permettre à chacun de conserver son intégrité physique en exerçant son métier au sein de notre Groupe.

Nous en profitons également pour souhaiter un bon rétablissement à nos collaborateurs qui ont été victimes cette année ou l'an passé d'un accident et espérons les revoir très vite au sein de nos équipes de production. Ils sont là pour prouver à chacun qu'aucun relâchement n'est possible en terme de sécurité. Il faut appliquer chaque jour avec rigueur les règles élémentaires de notre politique sécurité.

Vous pouvez joindre à tout moment le Service Sécurité : securite@groupe-peace.com

Commentaires par société



Nous n'avons déclaré qu'un accident de trajet sur ce 3ème trimestre de l'année 2014. **Le total des accidents déclarés pour TRADEVIA est de 4 (dont 1 AT Trajet), alors que nous allons aborder le 4ème et dernier trimestre de l'année 2014.**

Les résultats sont bons depuis le début de l'année, avec notamment un taux de gravité faible sur l'ensemble des accidents déclarés. Nous devons néanmoins rester très vigilants au quotidien. Pour cela, le Service Sécurité va continuer à renforcer sa présence sur l'ensemble des sites de production TRADEVIA.

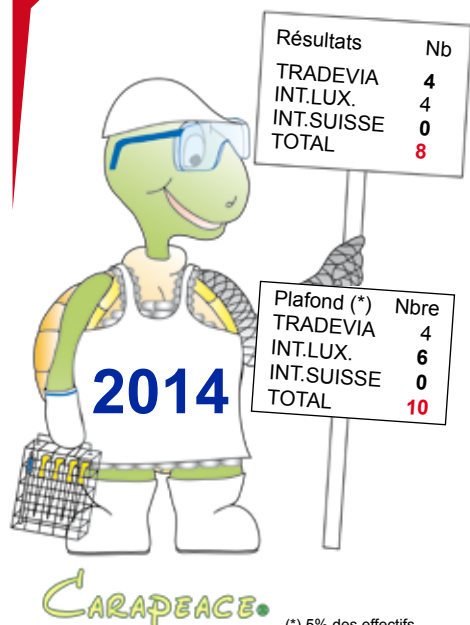


Nous avons déclaré **un accident de travail sur ce 3ème trimestre**, pour la Société INTERMEAT Services. Le Service Sécurité est également très présent sur l'ensemble des sites de production INTERMEAT Services, et nous savons bien que cette prévention est une condition absolument nécessaire pour réduire les risques de manière durable.

Gardons une attention particulière lors des déplacements au sein des ateliers de production : chaussures ou bottes en bon état (usure, propreté...), utilisation systématique de la grille porte-couteaux, attention aux autres usagers et personnels...



La Société INTERMEAT Services Suisse n'enregistre **pas d'accident sur ce 3ème trimestre de l'année 2014**, comme sur le reste de l'année d'ailleurs. Nous encourageons nos collaborateurs à poursuivre leurs efforts afin de terminer l'année comme ils l'ont commencé.



(*) 5% des effectifs

Des questions, des sujets à aborder...

Cyril GRAFF: 00 352 691 272 630
Marc PETRY: 00 33 6 80 46 96 06
securite@groupe-peace.com

Nous sommes à votre écoute.
Merci de votre participation.





Lorsque vous êtes en Arrêt Maladie (AM), vous avez de nombreuses obligations légales à l'égard de TRADEVIA comme à l'égard de la Sécurité Sociale.



Le devoir d'informer.

Pour la CPAM, vous avez 48h sinon les indemnités journalières peuvent être réduites de 50%, sur la période comprise entre la date de prescription de l'arrêt et sa date d'envoi. Parallèlement, vous devez informer TRADEVIA et votre Responsable le plus rapidement possible en lui adressant un certificat médical ou le double de l'arrêt de travail (AT).

Si cela n'est pas respecté et que vous en êtes coutumier, des sanctions seront prises.

Accepter les visites médicales de contrôle.

La CPAM peut prendre l'initiative de vous contrôler et si le médecin-conseil de la CPAM juge l'AT injustifié. Il vous en informe immédiatement et vous communique oralement une date de reprise du travail. L'article L. 1226-1 du Code du travail permet à TRADEVIA, de vérifier par une contre-visite médicale, la réalité de la cause médicale justifiant l'AM.

Le devoir de loyauté vis-à-vis de l'employeur.

Bien que le contrat de travail soit suspendu, vous conservez une obligation de loyauté à l'égard de TRADEVIA pendant sa durée. La déloyauté n'existe que lorsque votre comportement cause un préjudice (travail de façon dissimulée pour votre propre compte, pour un autre employeur ou un concurrent...).



Respecter les prescriptions du médecin, sous peine de sanction :

- L'interdiction de travailler
- L'interdiction d'exercer une activité sportive
- N'exercer que des activités expressément autorisées par le médecin
- Respecter les heures de sorties autorisées



Une Sandrine peut en cacher une autre...

Suite au récent départ de Sandrine CORTE, nous souhaitons la bienvenue à Sandrine ANTOINE au poste de Responsable Comptabilité. Elle sera en charge de la gestion comptable des entités françaises du Groupe P.E.A.C.E. en collaboration avec Christelle THOMAS.

Après une belle fidélité au sein de son ancienne entreprise, plus de 14 ans dans un groupe de distribution spécialisé dans le BTP, elle se dit ravie de relever un nouveau challenge professionnel, qui plus est dans un univers totalement différent. En dehors des chiffres et des comptes, sa deuxième passion est l'équitation. Sandrine est une cavalière depuis de nombreuses années.

Formations

Réalisées par Marc PETRY, Responsable QHSST, les formations permettent au personnel du Groupe P.E.A.C.E. de maîtriser les différents référentiels (qualité, hygiène, produit...) qui composent notre métier. Nos collaborateurs sont alors préparés aux audits « Clients » ou aux audits de certification, et participent ainsi activement à l'élaboration de produits finis de haute qualité.



Les 3 et 4 septembre derniers, nos collaborateurs du site ARCADIE SUD OUEST à Rodez ont été formés sur le thème de l'Hygiène Alimentaire et sur le cahier des charges 100% Muscles.

Le 10 septembre, ce sont nos collaborateurs du site AOSTE à Monein qui ont été formés sur le thème de l'Hygiène Alimentaire.



INTERMEAT



Prime de parrainage

Pour obtenir la prime de parrainage d'un montant de 150€, il ne suffit pas de faire entrer un nouveau salarié dans l'entreprise. En effet pour que cette prime soit effective, la personne parrainée doit avoir 3 mois d'ancienneté.

Ex : si vous parrainez un salarié au 1er janvier de l'année, il faut que celui-ci soit toujours présent au 1er avril pour bénéficier de la prime.

Il est primordial pour obtenir cette prime d'inscrire vos nom et prénom dans la case « parrain » sur la fiche de recrutement lors de l'embauche du nouveau salarié. Retrouvez la fiche de recrutement via le flashcode ci-après :



Salariés belges: impôts sur le revenu

L'administration des contributions belge a envoyé aux personnes « non résidentes » les « déclarations à l'impôt des non-résidents - Exercice d'imposition 2014 – Revenus de l'année 2013 » et nos services administratifs vous ont également transmis les documents nécessaires à l'établissement de cette déclaration d'impôt.

La date limite de dépôt de la déclaration est le : **12 Novembre 2014.**

La déclaration doit être transmise au :

Contrôle Liège étranger
Rue Rutxheil ,8
B - 4000 Liège
Tel : 00 32 2 57 79 810



Si toutefois vous n'avez pas encore effectué les démarches nécessaires, il est préférable de le faire au plus vite car si la déclaration d'impôt est introduite en retard, l'administration peut procéder à la taxation d'office.

TVA luxembourgeoise

Alors qu'au 1er Janvier 2014, la France a augmenté sa TVA c'est au tour du Luxembourg d'en faire de même.

Au 1er janvier 2015, la TVA au Grand-Duché passera ainsi de 15 à 17%. Seule exception : le taux super réduit qui restera à 3%. Pour rappel le taux super réduit concerne les produits de première nécessité (alimentaire, médicaments, chaussures...). Cependant, même avec un futur taux de TVA à 17%, le Luxembourg reste le pays européen avec le taux le plus bas.

Arrêts de Travail

Petit rappel concernant l'envoi de vos arrêts de travail !

Vous êtes dans l'obligation d'envoyer à votre employeur votre arrêt maladie ou de travail dans les 3 jours.

Souvent, les arrêts nous arrivent hors délais car l'adresse du destinataire est incomplète voire incorrecte.

Il est très important de bien noter l'adresse du destinataire (toujours mettre le pays de destination) sur l'enveloppe lors de l'envoi des arrêts maladies ou de travail.

L'adresse complète :

INTERMEAT SERVICES S.A.
2, rue Jean Jaurès, BP 120
L-3402 DUDELANGE
Luxembourg

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

De plus, un avertissement peut vous être notifié et apporté à votre dossier personnel si vous ne respectez pas la procédure en cas de maladie ou d'accident !



Pour toute question, contactez les RH INTERMEAT : alalomia@groupe-peace.com ou 00 352 52 30 37

Actions sociales

Nouveau Délégué à la Sécurité INTERMEAT Services

Pour répondre à l'article L.414-2 du Code du Travail, et pour faire suite au départ de Christelle BEURTON qui était Déléguée du Personnel et Déléguée à la Sécurité, les Délégués du Personnel ont élu Philippe SIAD comme Délégué à la Sécurité.

En effet, selon la législation, un Délégué à la Sécurité, doit être désigné parmi les membres de la délégation du Personnel. Il est concerné par l'ensemble des aspects liés à la sécurité sur le lieu de travail et à ce titre, ses interventions avec le travailleur désigné et le service sécurité peuvent être entre autres :



- Visites de contrôle des différents ateliers de travail,
- Evaluation des risques pour la santé et la sécurité au travail,
- Toute action qui peut avoir des effets substantiels sur la sécurité et la santé,
- Formation auprès d'autres travailleurs dans l'intérêt de leur santé et leur sécurité,
- Consignation de ses constatations, contresignées par le chef d'entreprise, dans un registre qui reste déposé au siège de l'établissement.

Vous pouvez joindre Philippe SIAD à l'adresse suivante : dp-deleguesecurite@groupe-peace.com



Comme chaque année, nos collaborateurs du site MADRANGE à Feytiat aiment se retrouver autour d'un bon repas !



Les chèques pour la rentrée scolaire d'un montant de 16€ par enfant ont été distribués par le biais de votre Responsable de Site durant le mois d'août 2014.

Nous vous rappelons que pour les enfants âgés de 17 à 18 ans un certificat scolaire a été demandé aux salariés concernés par courrier en date du 27/08/2014. N'oubliez pas de nous les envoyer, en retour vous recevrez votre chèque cadeau rentrée scolaire.

Et pour la prochaine action chèque cadeau, le chèque cadeau Noël d'une valeur de 50€ qui sera remis aux enfants de moins de 16 ans dont l'un des parents travaille pour le Groupe depuis plus de 6 mois.

Pour savoir où les dépenser : www.chèque-cadhoc.com, rubrique « Où dépenser les chèques », ou contactez les services administratifs.



Cette année encore, les chèques vacances ont eu un grand succès ! Distribués en Mai 2014, 72 d'entre vous en ont fait la demande. Nous espérons que tout le monde aura passé de très bonnes vacances.

Colis de Noël

Dans notre dernière lettre Sur Le Vif, nous vous avons sollicité concernant vos attentes pour notre colis gastronomique de fin d'année.

Nous sommes au regret de constater que personne n'a donné de suggestion à l'adresse Internet que nous avons mise en place : www.groupe-peace.com/colis.html

La décision de reconduire un colis festif a donc été prise lors de la réunion CE fin Septembre 2014.

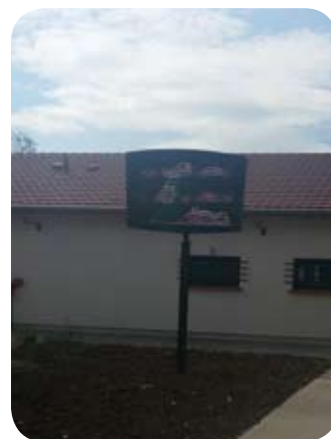


Installation à Essert

Nouvelles installations.

Cet été, CESATEC a implanté 3 nouveaux panneaux lumineux de la gamme Citadyn Live, des afficheurs à Leds full-graphic, full-color, permettant la diffusion de messages texte, d'images, de photos, de vidéos, etc.

2 ont été installés en double-face dans la commune d'Essert (Territoire de Belfort / 90), par le biais de son partenaire HICON France Signalisation; et 1 dans la commune d'Ay-sur-Moselle (Moselle / 57) pour le futur Centre Intercommunal d'Actions Sociales.



Installation à Ay-sur-Moselle



Installation à Essert

Des projets dans les tiroirs...

L'année 2015 sera synonyme d'évolution pour CESATEC qui a su mettre à profit l'année 2014 pour développer de nouveaux produits. En plus de renouveler ou élargir une partie de sa gamme actuelle (notamment les feux de signalisation ferroviaire et les radars pédagogiques Previum), CESATEC va désormais pouvoir s'ouvrir à de nouveaux marchés avec des produits conçus et fabriqués en interne offrant une parfaite maîtrise de la qualité et des coûts.

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

Parc Auto

Pneus hiver obligatoires

A compter du 1er Octobre, chaque véhicule devra être équipé de pneus hiver.

La conduite d'un véhicule sur la voie publique dans des conditions hivernales (verglas, neige tassée, neige fondante, plaque de glace ou givre) n'est autorisée qu'avec des pneus hiver (M+S, M.S., M&S).
(NDLR: M = Mud; S = Snow)

Dans certains cas, cette mention est complétée par un symbole alpin (montagne à 3 pics avec un flocon de neige).

Cette réglementation s'applique à tous les conducteurs sans distinction de pays d'immatriculation du véhicule qu'ils conduisent (frontaliers, transit).

Attention ! Le non respect de cette réglementation est sanctionné par un avertissement taxé de 74€.



La domotique ou comment piloter sa maison

Contraction de «domus» («la maison» en latin) et «informatique», la domotique regroupe l'ensemble des techniques et technologies électroniques, informatiques et des moyens de télécommunications permettant d'automatiser et d'améliorer les tâches au sein d'une maison.

Maison communicante.

Ces tâches peuvent être aussi bien liées au confort, aux économies d'énergie ou à la sécurité. Grâce à des capteurs intégrés au cœur de la maison, celle-ci devient communicante, on parle alors de maison communicante. Cela permet de connaître son état à tout moment et d'agir en conséquence sur :

- les lumières
- la température dans chaque pièce
- l'état des ouvertures (portes, fenêtres...)
- les pièces occupées
- la surveillance vidéo



Chaque action peut aussi être contrôlée de manière automatique, par exemple à horaire fixe, ou avec des modules de commande (télécommandes, écrans tactiles...)

La domotique permet avant tout d'améliorer le quotidien en facilitant certaines tâches, et en intégrant les technologies d'aujourd'hui au cœur de la maison.

Domotique pour tous.

Depuis quelques années, l'apparition de boîtiers grand public a permis de démocratiser la maison communicante. Il suffit désormais de posséder un smartphone, une tablette ou un ordinateur, de se procurer un kit complet pour relier tous ses appareils électriques, et de disposer d'une connexion Internet. Le wifi permet alors de faire le lien entre vos appareils mobiles et les équipements électriques qui peuplent votre foyer. Aujourd'hui, la plupart des solutions destinées au grand public se résume à un boîtier relié à la box Internet du domicile.

Selon les fonctionnalités souhaitées, un autre pourra venir se brancher au compteur électrique.



Comment ça marche ?

Vous vous demandez peut-être comment vos volets roulants, installés il y a déjà quelques temps, peuvent se connecter au wifi ? C'est très simple, il suffit d'ajouter des modules dédiés sur les interrupteurs qui les commandent. Ils permettent de communiquer avec les smartphones, tablettes ou ordinateurs via internet. Et c'est le même principe pour tous les autres éléments de la maison, comme la lumière ou le chauffage. Très faciles à installer, ces systèmes dits de «plug and play» ne nécessitent aucune configuration spécifique.

A quel prix ?

Si les solutions proposées dans le passé pouvaient facilement coûter jusqu'à 50 000€, les packs d'aujourd'hui n'entrent clairement pas dans la même gamme de prix. Comptez entre 500 et 1 000 € pour pouvoir contrôler quelques fonctions basiques. Et si vous voulez pousser l'expérience plus loin, sachez qu'il est très facile de faire évoluer votre système, et d'en étendre les fonctionnalités selon votre budget, vos envies et vos besoins.

Astuces :

les raccourcis clavier



Un raccourci clavier est une combinaison de touches permettant d'ouvrir un

programme ou d'activer des fonctions.

La plupart des raccourcis clavier nécessitent de garder une ou deux touches appuyées simultanément avant d'en frapper une autre.

• Verrouiller votre PC : Windows + L

Vous partez en pause ou vous absentez quelques instants de votre ordinateur, il est parfois utile de verrouiller votre ordinateur pour empêcher toute mauvaise blague ou vol de données. Cela fermera votre session et seule la saisie du mot de passe permettra de la rouvrir. Pensez aussi à enregistrer vos documents ouverts avant de verrouiller votre ordinateur.

Baisse du roaming



Vous voulez pouvoir regarder des vidéos, consulter vos mails, votre page Facebook ou encore utiliser des cartes routières sur votre smartphone lorsque vous êtes à l'étranger et cela, sans vous ruiner ?

La Commission européenne a annoncé une baisse de plus de 50% des tarifs applicables aux téléchargements de données depuis le 1er juillet 2014. Une bonne nouvelle pour les utilisateurs, qui peuvent aussi profiter de prix revus à la baisse pour les appels et les SMS (voir tableau ci-après).

Type d'activité mobile dans l'UE	Plafonds 2013 (hors TVA)	Plafonds 2014 (hors TVA)	Réduction
Passer un appel	24 cts / mn	19 cts / mn	21%
Recevoir un appel	7 cts / mn	5 cts / mn	28,5%
Envoyer un SMS	8 cts	6 cts	25%
télécharger des données / naviguer sur internet	45 cts / Mo	20 cts / Mo	55,5%

A noter que l'UE travaille également sur de nouvelles dispositions qui visent à supprimer toutes les redevances d'itinérance (roaming) pour décembre 2015.

Heureux événements



■ Carnet rose

- Lilas OURAHMOUNE est née le 20 juin 2014,
- Nathan MILLOTTE est né le 29 juin 2014,
- Maël GUISGAND est né le 22 juillet 2014,
- Lyam VERGERON est né le 29 août 2014.



Lyam

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 :

ARCADIE
SUD - OUEST

Rodez (France)



Notre équipe :



Effectif moyen : 3 personnes

Type de production : désossage et parage de viande
de bœuf, de veau et d'agneau

Volumes hebdomadaires : 25 tonnes

Espace détente

Mon beau sapin...

Le concours du plus beau sapin de Noël est lancé !
Envoyez-nous vos photos à l'adresse

jeuconcours@groupe-peace.com

*Les cinq plus beaux sapins seront récompensés et les photos diffusées dans la prochaine lettre Sur Le Vif !
Soyez créatifs et originaux !*



Joyeux Noël!

Résultats des mots croisés SLV 51



Philippe SIAD

(INTERMEAT Services)

Bravo pour votre rapidité !
Votre set de jeu de voyage du
Groupe P.E.A.C.E. vous sera
prochainement envoyé. Merci
à tous ceux qui ont participé.

