

sur le vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Janvier 2015

numéro
53



Edito

Une enquête a été réalisée par l'IFOP du 17 au 22 avril 2014 auprès de 1 000 personnes représentatives de la population française, portant sur les **critères d'achat de viandes**. Quels principaux enseignements en retirer ?

Pour **90%** des Français c'est d'abord «**la couleur et l'aspect**» devant la mention «viande d'origine Française» (79%) qui prime. «Le prix le plus bas» n'intervient qu'en 3ème critère (54%).

Si, il est surprenant que le prix n'arrive qu'en 3ème position, les consommateurs sont tout de même à la recherche du **meilleur rapport qualité/prix**. Ainsi, ils se méfient des prix trop bas qui, pour eux, riment avec qualité médiocre.

Élément intéressant encore, 70% veulent que l'alimentation de l'animal ne contienne pas d'OGM et qu'il n'ait reçu aucun antibiotique.

Enfin, critère surprenant et porteur d'optimisme, pour **68%** des Français manger de la viande est un **réel plaisir** et ils ne sont pas prêts à réduire leur consommation.

Ainsi, n'en déplaise au lobby anti viande, aux écolos, végétariens et végétaliens de tous bords, manger de la viande (raisonnablement) non seulement n'est pas dangereux mais fait partie des plaisirs de la vie.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :

Julie GONZALEZ - Cyril GRAFF
Alexandra LALOMIA - Alexandre NICOLAS
Marc PETRY - Arnaud SEEMANN
Christelle THOMAS
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 Entretien des EPI
Santé & Sécurité Métier Groupe
Parc auto Retraite Actu sociétés
Site de Production
Actions sociales Compte pénibilité
100% Muscles Heureux événements
Espace détente High-Tech
Acomptes

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Le nouvel étiquetage fait des vagues

Comme nous vous l'annoncions dans la dernière SLV, depuis fin décembre **les étiquettes des emballages de viande ont changé**. Certains morceaux aux noms méconnus, comme les «poires», «mouvants» ou autres «araignées» sont désormais remplacés par des **noms plus génériques**. Ils sont accompagnés d'un conseil de cuisson comme «à griller» ou «à mijoter». Quant au niveau de «tendreté» de la viande, il est indiqué par des étoiles.

La décision a été prise par arrêté en juillet dernier. Les professionnels du secteur mettaient en avant le besoin de **simplification pour les consommateurs**.

L'idée est aussi de **relancer la consommation de viande**, malmenée ces dernières années, notamment par le scandale de la viande de cheval. Mais la nouvelle disposition est loin de faire l'unanimité. «La grande distribution veut uniformiser les choses. Mais ce que veut le consommateur, c'est manger de la viande de qualité, s'insurge de son côté Christian Le Lann,

■ Le mot de la rédaction : Le sujet n'a pas fini de faire débat. Abrutissement du consommateur ? Le but est surtout de booster la filière viande en aidant le consommateur non-initié dans sa démarche d'achat.

Président de la Confédération française de la Boucherie. On ne va pas faire repartir le commerce de la viande avec des étoiles ! »

Si les «Bas de carrés collier» ou les «tendes de tranche» vont disparaître des rayons, en revanche, la mention de l'origine de la viande reste obligatoire. Pas suffisant pour Christian Le Lann. «Ce nouvel étiquetage, c'est faire injure à nos traditions, à notre culture, estime-t-il. «Je mets au défi les consommateurs de s'y retrouver. Vous imaginez dire à vos invités : viens ce soir on mange un pot-au-feu deux étoiles ? »

Source : www.metronews.fr

Visuel : Interbev



Des cochons bien élevés pour Brocéliande !

Cooperl ajoute à sa traçabilité 100% française, la qualité d'élevage d'animaux grandis sans antibiotique, et « chouchoutés » pour offrir le meilleur jambon au rayon LS.

«Les antibiotiques, c'est pas automatique ! » On se souvient tous de ce slogan des autorités de santé pour lutter contre les excès de cette médication chez les humains. Cooperl l'a en quelque sorte appliqué à ses porcs, pour en faire l'une des principales garanties – mais pas la seule qualité – affichée par son Jambon bien élevé Brocéliande.



« Nos études nous ont montré que, en plus de l'origine France, 83% des acheteurs réguliers de jambon cautionnaient la mention **sans antibiotique**, souligne Thierry du Teilleul, directeur marketing groupe chez Cooperl. Mais c'est une démarche globale étendue à tout le mode d'élevage qui découle de cette initiative prise il y a 3 ans, sur la base du volontariat. Et qui mobilise aujourd'hui 200 éleveurs du Grand Ouest. »

Nés en France, les porcs sont donc élevés sans antibiotique, dès la fin de leur sevrage et jusqu'à leur transformation. Ce qui exige d'**optimiser à la fois leur sélection et leurs conditions de vie** pour réduire leur exposition aux maladies. Avec des races plus robustes ; des règles d'hygiène poussées jusqu'aux contrôles de température, de qualité de l'air et de l'eau ; et des alternatives de traitements faisant appel à la phytothérapie ou à l'homéopathie. L'alimentation par céréales exclut tout OGM. De même que l'élevage évite les sources de stress, comme la castration.

Digne des charcutiers tradi.

Si un cochon « déstressé » a déjà une meilleure chair, le goût du Jambon bien élevé est aussi affaire de recette. « Après un paragraphe très soigneux des noix, leur cuisson à l'étouffée dans un bouillon de carottes, blettes et acérola leur donne un goût et une texture moelleuse digne des charcutiers traditionnels. Ce qui relève le standard de saveur, de plus en plus neutre dans l'offre emballée », détaille Adrien Galivel, chef de marque Brocéliande.

Source : www.lsa-conso.fr

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



Bernard BURET : Désosseur

Bernard BURET au sein du groupe depuis 1987. Il a eu une expérience de plus de 23 ans chez Intermeat Luxembourg avant de rejoindre l'entité française TRADEVIA en 2010.

C'est aujourd'hui l'un de nos désosseurs dans le bœuf et le veau ayant le plus d'ancienneté au sein du Groupe, à travers des dizaines de sites en Europe.

Définition du poste de désosseur :

Au sein d'une équipe dans l'atelier de découpe, il désosse les pièces de viande sur une ou plusieurs espèces, notamment :

- Porc : désossage de la longe, de l'épaule, du jambon, de la poitrine
- Gros bovin : désossage du quartier arrière et du quartier avant (boeuf, cheval)
- Travail des pièces de veau, ou encore de volaille

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 (planning, cahiers des charges...)
- Il tient son poste selon les modes opératoires définis, dans le respect des 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
- Il entretient son matériel individuel
- Il contrôle à son niveau la qualité de son travail
- Il effectue le rangement/pré-nettoyage de son poste
- Il effectue le nettoyage de son matériel individuel (couteau, tablier, gant...)

Connaissances et savoirs-faire :

- Connaissance et maîtrise des différentes techniques de désossage utilisées dans son emploi (exemple : désossage vertical, désossage à l'américaine...).
- Connaissances anatomiques relatives à la ou aux espèce(s) travaillée(s).
- Connaissance des règles d'hygiène (du produit, du process, des locaux, des matériels, de l'individu), des principes de nettoyage/désinfection et de sécurité (individuelles et collectives : risques et mesures de prévention), de traçabilité. Tenue du poste et entretien du matériel individuel (affilage/affûtage notamment) en conséquence.
- Connaissance de base des différents types de déchets (traitement, destination...) et tri en conséquence.
- Connaissance des principales anomalies visuelles, causes de saisie ou d'ablation. Repère les anomalies sur le produit et les dysfonctionnements sur le matériel et intervient en fonction des procédures en vigueur.
- Connaissance de l'incidence économique du désossage sur la valorisation ultérieure des pièces. Veille à obtenir une qualité optimale du produit (qualité du désossage, présentation du produit...). Adapte ses modes opératoires en fonction de la matière première à traiter. Réalise les opérations dans le respect des exigences de productivité.
- Maintient son poste, son équipement et son matériel dans un état de rangement et de propreté satisfaisant.

Sécurité & Santé au Travail

Un bon EPI est un EPI entretenu !



Comme tout équipement de travail, les Equipements de Protection Individuels (EPI) sont susceptibles d'être heurtés, abîmés, dégradés, souillés... Ils s'usent aussi en fonction de la durée du port et des conditions d'environnement. Ils doivent donc être régulièrement entretenus et vérifiés.

Il convient à chacun de veiller à :

- leur bon fonctionnement
- leur état hygiénique, qui doit être satisfaisant
- leurs conditions de stockage
- leur entretien et/ou maintenance/réparation selon les cas
- la mise au rebut et au remplacement des EPI détériorés, si nécessaire.



Pendant toute la durée d'utilisation, **l'EPI doit être maintenu en état de conformité** :

- vérifier si le gant à mailles ou le tablier de protection à lamelles n'est pas détérioré (trou, partie manquante...)
- assurer un nettoyage efficace : propreté visuelle (dégrossissage) + propreté bactériologique (produit désinfectant) + propreté chimique (ringage)
- changer régulièrement les gants anti-coupures : pour une utilisation normale, nous estimons une consommation annuelle de 12 gants.

Nous vous rappelons qu'un EPI est un équipement homologué et certifié dans son état d'origine, et qu'aucune modification ne doit y être apportée.



100% Muscles, PAD, PAT et autres cahiers des charges



Il existe dans nos métiers différents référentiels et cahiers des charges. Ce sont un ensemble de bonnes pratiques de production qui, une fois mises

en œuvre, participent à une meilleure traçabilité, une standardisation de la production ainsi qu'à une réponse à une réglementation très stricte en la matière.

• **Le PAD ou prêt à découper** : c'est le degré de parage d'une viande conditionnée sous vide consistant en la fourniture d'un muscle désossé, dépiécé, dégraissé (sauf pour les muscles traditionnellement vendus au détail avec gras de couverture), intégralement épluché (avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels). L'exsudat restant prisonnier de l'emballage ne doit pas dépasser 0,8 % du poids total de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à son ouverture. Après ouverture de l'emballage et mise à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine (rouge vif ou rouge sombre selon le degré de maturation). Synonyme : PAT (prêt à trancher).



• **Le cahier des charges 100% Muscle** : afin de relancer le marché de la viande hachée, les professionnels de la filière bovine ont décidé la mise en place d'un cahier des charges bien spécifique : le 100% muscle.

Au-delà de la réglementation en vigueur, la possibilité de se référer à cette démarche repose sur :

– Les procédures permettant de garantir l'origine de la viande bovine conformément aux dispositions des règlements existants et en application des cahiers des charges sur la traçabilité viande bovine française et viande bovine d'importation afin d'apporter une information complète à tous les utilisateurs.

– La nature et la qualité de la préparation des morceaux entrant dans la composition des produits en respect du code des usages pour ce qui concerne la viande hachée avec notamment l'utilisation stricte de muscles et des gras attenants, et le respect du guide d'achat des viandes piécées réfrigérées établi par Certiviande.

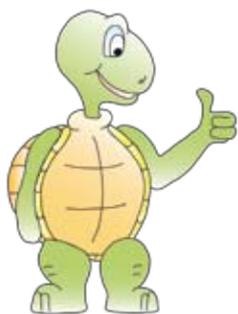
– Le contrôle des procédures concernant la traçabilité et l'élaboration des produits, assuré par des organismes indépendants suivant un plan de contrôle à tous les stades.

Chaque acteur de la filière est concerné par ces démarches, qui ont pour but final de garantir au consommateur le respect strict des règlements et dispositions, notamment en matière de sécurité alimentaire.

Sécurité & Santé au Travail

Trimestre 4 - 2014 (au 31 décembre 2014)

Le mot de la Direction Sécurité 



15 Accident du Travail au total, déclarés à ce jour sur notre Groupe pour l'année 2014. Sur l'année 2013 nous avons déclaré pour l'ensemble des sociétés du groupe 18 AT. Notons un léger recul de nos effectifs mais qui ne vient pas ternir

ces bons résultats de l'année 2014.

Il est toujours difficile de maintenir un niveau optimal de prévention des risques. C'est bien ce que nous réussissons sur notre Groupe depuis plus de 15 ans ! Et nous savons que nous le devons à chacun d'entre vous, aussi nous vous adressons nos plus sincères félicitations.

Il restera une ombre au tableau pour cette année 2014, c'est la survenance de cet accident grave touchant l'un de nos collaborateurs. Il est à ce jour en convalescence et nous lui adressons, ainsi qu'aux autres personnes encore en arrêt de travail pour accident, un bon rétablissement.

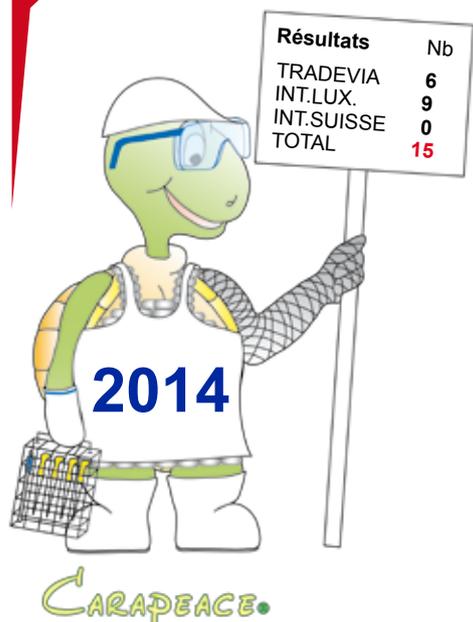
Nous affichons à ce jour un ratio de 3,45 %, soit environ 3,5 accidents du travail (AT trajet compris) par tranche de 100 salariés.

Notons également la baisse remarquable des accidents du travail sur la société TRADEVIA et le maintien du nombre d'accidents déclarés pour la société INTERMEAT. Chacune des sociétés a des spécificités organisationnelles qui demandent une maîtrise plus pointue de certains risques.

Les résultats affichés sont là pour attester de l'efficacité et de l'efficience de notre politique de management de la sécurité. Enfin, nous vous remercions pour votre vigilance, votre niveau de surveillance et votre implication dans notre politique sécurité. C'est ce qui permet à chacun de conserver son intégrité physique en exerçant son métier au sein de notre Groupe.

Nous en profitons pour vous souhaiter une BONNE ANNEE 2015 placée sous le signe de la sécurité.

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



Commentaires par société



Nous avons déclaré 2 accidents de travail sur ce 4ème et dernier trimestre de l'année 2014.

Le nombre d'accidents déclarés sur la société TRADEVIA pour l'année 2014 est de 6 accidents de travail, dont 1 accident de trajet.

Les résultats sont bons sur cette année, avec un taux de gravité faible concernant les AT déclarés. Nous obtenons un ratio de 3,75% (nombre d'accidents de travail pour 100 salariés), ce qui est bien en dessous du ratio plafond fixé à 5%.



Nous avons déclaré 4 accidents de travail sur le 4ème trimestre pour la société INTERMEAT Services, dont 1 accident de trajet et 3 coupures.

Au total, nous dénombrons 9 accidents de travail déclarés, dont 2 accidents de trajet pour l'année 2014.

Le ratio obtenu sur 2014 est de 3,30%, mais, revers de la médaille, le taux de gravité est élevé. Les axes de progression pour l'année 2015 sont : formations machine, déplacements au sein des ateliers, gestuelle de travail.



La société INTERMEAT Services Suisse n'enregistre pas d'accident sur ce dernier trimestre, et son compteur AT reste donc vierge pour la totalité de l'année 2014.

Nous encourageons l'ensemble des collaborateurs du Groupe PEACE à persévérer et à poursuivre leurs efforts dans la réduction des risques professionnels en 2015, ainsi que dans la mise en œuvre d'une politique de prévention efficace.

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.



Compte personnel de Prévention de la Pénibilité

A partir du 1er janvier 2015, un compte personnel de prévention de la pénibilité sera ouvert pour tout salarié exposé à l'un des 10 facteurs de pénibilité prévus par la loi.

Ces facteurs sont de 3 types :

- des **contraintes physiques découlant de la nature du travail** (manutention, vibrations, postures pénibles)
- l'**exposition à des environnements agressifs** (bruit, températures extrêmes, agents chimiques)
- **certains rythmes de travail** (de nuit, en équipes successives alternantes, répétitif).

Un compte de prévention de la pénibilité sera ouvert à votre nom.

Seules les périodes postérieures au 1er janvier 2015 pourront être prises en considération : le compte ne pourra pas être rétroactif.



Comment fonctionnera le compte ?

Chaque trimestre d'exposition à un facteur de pénibilité vous rapporte 1 point. Les trimestres d'exposition à plusieurs facteurs rapportent 2 points. Si vous êtes proche de l'âge de la retraite au 1er janvier 2015, vos points seront doublés.

Chaque tranche de 10 points peut être convertie en un trimestre de formation professionnelle, pour vous réorienter vers un travail moins pénible; de temps partiel avec maintien de la rémunération; de durée d'assurance, pour partir à la retraite plus tôt.

Pour privilégier la dimension «prévention» du dispositif, les 20 premiers points devront être affectés à la formation. Seule exception : si vous êtes proche de l'âge de la retraite au 1er janvier 2015, cette obligation ne s'appliquera pas.

Pour convertir vos points en trimestres d'assurance, il faut avoir atteint 55 ans.

FORMATION PROFESSIONNELLE : CE QUI CHANGE POUR LES BÉNÉFICIAIRES



Tous les salariés et demandeurs d'emploi disposeront d'un CPF à partir de 16 ans, dès l'entrée dans la vie professionnelle.



150 h de droits acquis
un crédit de 20 h par an jusqu'à l'acquisition de 120 h, puis de 10 h par an au maximum des droits acquis de 150 h.



Des formations obligatoirement qualifiantes et déterminées par les Conseils régionaux, les partenaires sociaux, et les branches professionnelles.

Des droits à la formation conservés par le salarié (demandeur d'emploi) tout au long de sa vie professionnelle, y compris lorsqu'il change d'entreprise ou qu'il est au chômage.



Des entretiens professionnels tous les 2 ans avec l'employeur pour envisager ses perspectives d'évolution professionnelle les formations qui peuvent y contribuer.

Service public de l'orientation



Un conseil en évolution professionnelle, à titre gratuit dès l'entrée sur le marché du travail et jusqu'au départ à la retraite.

• Avant



• Après



Source: <http://travail-emploi.gouv.fr/>

Accédez et gérez personnellement votre compte:

<http://www.moncompteformation.gouv.fr/>



Pour toute question, contactez les RH
TRADEVIA :
anicolas@groupe-peace.com
ou 00 33 3 87 64 67 14

INTERMEAT

La retraite des salariés luxembourgeois



La retraite anticipée

L'âge légal de la retraite est de 65 ans au Luxembourg, mais si le salarié le souhaite, il peut demander sa pension à partir de 60 ans s'il justifie d'une période minimum de 480 mois d'assurance obligatoire ou assimilée (40 années) à la sécurité sociale luxembourgeoise.

NB : l'âge de la pension anticipée peut être avancé à 57 ans sous certaines conditions.

S'il a exercé une activité en France avant d'avoir travaillé au Luxembourg,

il recevra uniquement sa part de retraite luxembourgeoise. La part française ne sera versée qu'à 60 ans.

La retraite « classique »

Dès que le salarié atteint l'âge de 65 ans accomplis, il a droit à une pension « de vieillesse » au Luxembourg. Ce droit suppose qu'il justifie d'au moins 120

mois d'affiliation à la sécurité sociale ou périodes assimilées, dont 12 mois au moins au GDL.

NB : les mois travaillés dans un autre pays de l'UE sont également pris en compte. Si, lorsqu'il atteint son 65ème anniversaire, le salarié ne répond pas aux critères d'un minimum de 120 mois d'assurance, il n'aura pas droit à la pension de vieillesse. Les cotisations qu'il aura effectivement versées lui seront remboursées **sur demande**.

NB : les mois d'activité professionnelle exercée dans un autre pays avant de travailler au Luxembourg seront également pris en compte pour le calcul de la période minimum d'assurance en matière de pension anticipée, normale ou différée.

La retraite n'est pas attribuée automatiquement, vous devez en faire la demande !

Qu'est-ce qu'un acompte ?

C'est un versement partiel du salaire dû. Versé le 30 de chaque mois au plus tard, son montant maximum est de 750€.

Par exemple, le 30 septembre vous allez percevoir un acompte de 750€, cette somme sera déduite sur votre salaire du mois de septembre versé au 15 octobre.



Conditions pour en bénéficier :

- Etre présent durant les 15 premiers jours du mois
- Les congés sont considérés comme de la présence pour les salariés luxembourgeois, contrairement aux congés des salariés belges qui ne sont pas payés par l'employeur mais par la CCPAB
- Ne pas faire l'objet d'un reliquat d'acompte des mois précédents

Conditions de dégrèvement partiel ou total :

- L'Absence non autorisée (ANA), les congés sans solde (CSS)
- La Maladie
- Les congés payés par la CCPAB des salariés Belges posés sur les 15 premiers jours du mois

Pour toute demande spécifique vous devez vous adresser à votre RSP.

La carte d'impôt luxembourgeoise



Chaque salarié luxembourgeois doit être en possession d'une carte d'impôt et la remettre, après vérification des inscriptions y figurant, à son employeur. Elle détermine le taux d'imposition applicable à vos revenus, calculé en fonction de votre situation familiale.

C'est au cours des mois de janvier et février 2015 que les fiches de retenue d'impôt sont envoyées à l'ensemble de salariés. En cas de non-réception de la fiche de retenue d'impôt jusqu'au 1er mars, il y aura lieu de contacter :

Administration des Contributions

Bureau des non-résidents
5, rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg
tél.: 00352 40 80 01

Sachez qu'à défaut de disposer de votre carte d'impôt nous appliquerons un taux d'imposition forfaitaire de 33% pour les soldes de tout compte et les calculs d'indemnité maladie.



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

Colis de Noël

Afin de répondre aux attentes de tout le monde concernant le colis de fin d'année, les délégués du personnel sont restés sur le principe d'un menu complet, tout en innovant en proposant des produits du terroir lorrain. Nous espérons que ce colis a pu émousser vos papilles !

Profitions-en d'ailleurs pour remercier nos équipes qui ont fait le tour des sites de production pour assurer la distribution des colis.



Les chèques Cadeau Noël d'un montant de 50€ ont été distribués par le biais de votre Responsable de Site durant le mois de Décembre 2014 pour les 400 enfants du

Groupe.

Nous vous rappelons qu'ils sont destinés aux enfants de moins de 16 ans dont l'un des parents travaille dans le Groupe depuis plus de 6 mois.

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



Renouvellement de l'opération concernant les vacances à tarif préférentiel avec des locations de bungalow en camping haut gamme à 150€ la semaine ou en appartement dans des résidences de

vacances à 250€ la semaine selon les disponibilités (avant le 27/06 ou après le 29/08).

Les plus de cette année 2015 sont :

- offre à 250€ la semaine pour les **destinations hiver** du 03/01 au 31/01 et du 14/03 au 18/04/2015
- offre première semaine de juillet à 250€ (27/06 au 04/07)
- offre deuxième semaine de juillet à 450€ (04/07 au 11/07)
- offre de 10% sur l'ensemble des autres destinations sur le site Internet inclus juillet et août

Réservez au 03.87.37.75.00 en donnant le code partenaire LAE3983/15. Vous pouvez visualiser sur votre panneau CE les destinations ou sur www.gd-vacances.com



Comme chaque année, votre CE vous propose des chèques vacances sous 2 formes aux choix : épargne sur 5 mois ou versement en 1 fois.

Seule condition pour pouvoir en bénéficier : avoir 1 an d'ancienneté au 30.06.2015 c'est à dire avoir été embauché par la société avant le 01.07.2014 (et être encore à l'effectif au moment de l'envoi des chèques vacances).

Le chèque vacances est un moyen de paiement pour régler vos dépenses de vacances, loisirs, tourisme. Il se présente sous forme de coupures de 10 et 20€ et est valable 2 ans après son année d'édition.

Par l'intermédiaire du CE, vous pourrez acquérir des chèques vacances pour un montant de 200€ dont une participation du CE de 100€ jusqu'au niveau IV Ouvrier et de 85€ à partir du Niveau IV statut ETAM.

Si l'une des 2 formules vous intéresse, merci de retourner au bureau TRADEVIA avant le 06/02/15, le bulletin d'inscription qui vous a été envoyé avec votre fiche de salaire du mois de Novembre 2014.

Délégation Unique du Personnel

Lors des 2 tours des élections partielles des Délégués Uniques du Personnel fixés aux 27 novembre 2014 et 11 décembre 2014, nous avons constatés qu'aucune candidature n'a été déposée par une organisation syndicale représentative au 1er tour et aucune liste libre au 2nd tour.

Les élus restent :

- Mr KIYAMBUDIKI pour le collège Ouvrier – Employé
- Mme NOVA Sabine pour le collège AGM – Cadre

Appel à candidature au CHSCT

Lors de la réunion des Délégués Uniques du Personnel du 22 janvier 2015, les élus nommeront les membres du CHSCT qui seront en charge :

- du développement de la prévention par des actions de sensibilisation.
- de l'analyse des circonstances et des causes des accidents du travail ou des maladies professionnelles ou à caractère professionnel.
- du respect des prescriptions législatives et réglementaires et de la mise en œuvre des mesures de prévention préconisées.
- de l'analyse des conditions de travail et des risques professionnels auxquels peuvent être exposés les travailleurs.

Nous attendons d'ici le 21 janvier 2015, de nombreuses candidatures pour relever le challenge de la prévention et de la sécurité sur les sites de production pour l'ensemble des salariés TRADEVIA.

Fin d'année en beauté

L'année 2014 se termine sur les chapeaux de roues pour CESATEC qui a été choisie pour fournir la signalisation lumineuse d'une nouvelle extension du tramway de Lyon. Indicateurs d'itinéraire, boîtiers secours, indicateurs de destination, de remisage ou encore d'occupation de quai, ce sont plus de 50 éléments qui sont concernés.

Et n'oublions pas que les signaux CESATEC ont également été sélectionnés pour équiper les intersections barrières de la ville. Une belle marque de confiance en la qualité des produits de notre société.



Après Lyon, direction l'Algérie...

Et plus précisément la ville de Sidi Bel Abbes, dans l'Ouest du pays où la première ligne de tramway est actuellement en construction. Ligne qui sera équipée de la nouvelle gamme de signaux et boîtiers secours conçus et développés par CESATEC.

Sidi Bel Abbes rejoint ainsi la liste des tramways étrangers que nous comptons déjà à notre palmarès : Alger, Barcelone, Casablanca, Constantine, Dubaï, Lisbonne, Oran, Tel Aviv...

Traditions

Comme chaque début d'année, c'est dans la joie et la bonne humeur que nous procédons à l'inventaire CESATEC.

Profitons de ces pages pour vivement remercier nos collaborateurs du Groupe qui viennent prêter mains fortes à l'équipe habituelle.

RDV l'année prochaine !



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

Parc Auto

Règles de bonne conduite en conditions hivernales

Nous ne le dirons jamais assez : en cas de conditions difficiles, redoublez de vigilance, gardez votre calme et préférez les manœuvres en douceur aux mouvements brusques.

Encore plus que le reste de l'année, vérifiez le bon gonflage de vos pneus. Assurez-vous également de la présence d'équipements de base comme une bombe de dégivrage (notamment pour les serrures), un gratte-glace et des couvertures. A noter que tous les véhicules du Groupe sont munis d'une trousse de secours contenant, entre autres, une couverture de survie.

Pensez-y !

- Préférez enclencher une vitesse plutôt que de mettre le frein à main : le gel risquerait de le bloquer.
- Avant d'entrer dans votre véhicule, vérifiez que vos essuies glaces ne soient pas collés au pare-brise sous peine d'endommager leur moteur si vous les actionnez.
- Protégez votre pare-brise pour éviter qu'il ne givre durant la nuit. Vous éviterez ainsi la désagréable étape du gratte-glace !



Documents de bord

Nous avons constaté lors des dernières restitutions de véhicule qu'il manquait certains documents de bord.

Chaque année nous envoyons par courrier au domicile des conducteurs, la nouvelle attestation d'assurance ainsi que la vignette fiscale. Ces documents doivent impérativement être remis dans le véhicule avec les autres documents.

Au moment de la restitution du véhicule, tous les documents doivent être à bord.

Les pièces obligatoires sont les suivantes :

- Carte Grise
- Assurance
- Contrôle technique
- Vignette fiscale
- Certificat de conformité européen
- Carnet d'entretien du loueur (selon les loueurs)

Comment choisir sa tablette?

L'iPad d'Apple a fait renaître en 2010 un concept que la marque française Archos tentait de lancer depuis 2009 : la dalle tactile légère équipée d'un système d'exploitation. Extension du smartphone, la tablette a tout d'abord été considérée et aussi pensée pour n'être qu'un écran géant (et plus confortable) de mobile: faire la même chose, en plus grand.



Quelle utilisation ?

La première question à se poser est de savoir quelle sera l'utilité de la tablette, souhaitez-vous une utilisation domestique ou nomade? Dans le premier cas, une connexion wifi suffira dans le deuxième cas vous devrez faire l'ajout d'un module 3G ainsi qu'un abonnement afin de d'être connecté.

Ensuite, votre tablette sera-t-elle un outil de travail? Si tel est le cas, optez pour un modèle avec un écran supérieur à 11". Si vous optez pour une utilisation d'appoint les modèles de 7" à 10" pourront vous convenir.



Le système d'exploitation.

Il existe plusieurs systèmes d'exploitation pour tablette. Les plus répandus actuellement sont iOS d'Apple, Android de Google et dans une moindre mesure Windows 8 de Microsoft.

- **iOS par Apple** – disponible sur iPad, il offre des centaines de milliers d'applications dans tous les domaines, via l'App Store.
- **Android par Google** – Disponible sur un grand nombre de marque, android est aujourd'hui le système d'exploitation le plus vendu et vous propose également un boutique d'application « play store ».
- **Windows par Microsoft** - Enfin, il est possible d'acheter une tablette sous Windows RT ou Windows 8, le dernier système d'exploitation de Microsoft. Attention Windows RT est une version "allégée" du système d'exploitation qui ne permet pas d'installer tous les logiciels classiques Windows.

L'autonomie.

Plaie des smartphones, l'autonomie est également le nerf de la guerre des tablettes. Si vous êtes gourmands question multimédia, fuyez l'entrée de gamme, où l'autonomie dépasse rarement les 5h.

Les ténors se placent bien souvent au-dessus des 7h, quand certains approchent les 9h30 de fonctionnement.



Idéal pour occuper les enfants sur un trajet de vacances ou pour utiliser tout un tas d'outils de la tablette sur un vol long courrier.

Capacité de stockage.

Selon votre utilisation, vous devrez choisir plus ou moins de capacité de stockage. Pour une utilisation basique (Internet, quelques vidéos et applications) 16 ou 32 Go suffiront. Si vous souhaitez stocker et regarder un nombre plus important de films, installer des jeux etc., préférez un stockage à 64 Go, 128 Go ou même 256 Go. Attention il est souvent plus intéressant d'ajouter une carte SD pour augmenter la capacité.

Accessoires.

Étui, support, support avec chargeur rapide, lecteur de carte SD, clavier optionnel simple, clavier avec batterie et connecteurs supplémentaires, l'accessoire permet souvent de compenser un manque.

Le prix.

L'entrée de gamme avec des écrans 7", sans marque commence à 130€, les modèles les plus chers sont de l'ordre de 1500€. Dans ce dernier cas, votre tablette est capable de remplacer un ordinateur portable. C'est avec un budget de 200 à 300€ que vous pourrez trouver votre bonheur assez facilement.

- *Le mot de la rédaction* : Comme souvent, il n'y a pas de modèle idéal, tout dépend de vos besoins, de votre attachement à une marque, du budget alloué, mais aussi du design préféré, choix qui reste personnel et subjectif.



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.

- **Combinaison la plus connue, mais aussi la plus pratique : CTRL + C : Copier, CTRL + V : Coller**

Ces raccourcis permettent de dupliquer un élément (texte, image, lien) à un endroit voulu.

Tout d'abord sélectionnez l'élément à dupliquer, puis CTRL + C, le contenu est alors dupliqué dans le presse papier. Ensuite, positionnez-vous avec le curseur à l'endroit où vous souhaitez déposer la copie et CTRL+V.

Heureux événements



■ Carnet rose

- Simon QUINAUX est né le 21 août 2014,
- Iwona WITOWSKI est née le 9 octobre 2014,
- Elie ROBERT est né le 11 octobre 2014,
- Louis CONNAN est né le 12 octobre 2014,
- Ethan FARNIER est né le 1er novembre 2014,
- Gaspard NOVA est né le 4 novembre 2014.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations
aux heureux parents !



Gaspard

■ Carnet blanc

- Elodie et David PETOIN se sont dit «oui» le 27 septembre 2014.
Toutes nos félicitations aux jeunes mariés !



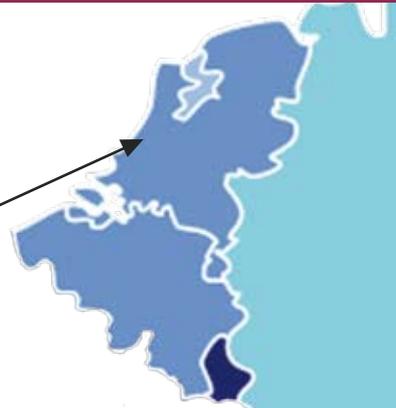
Partagez vos heureux événements en envoyant vos faire-parts
(naissance ou mariage) pour la prochaine lettre Sur Le Vif:
redaction-slv@groupe-peace.com

Site de Production



Notre client : **KOOTER VLEES**
(Den Haag - Pays Bas)

Notre équipe :



Responsable (temporaire) : Antoine CUCCHIARA

Effectif moyen : 7 personnes

Type de production : découpe de viande de porc et
désossage de jambon

Espace détente

Concours du plus beau sapin de Noël



Merci à tous de votre participation !

La rédaction vous présente ses
meilleurs voeux pour 2015 !