

sur le vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Avril 2015

numéro
54



Edito

Un projet d'accord de libre-échange entre l'UE, les USA et le Mercosur (dont Brésil) se négocie en ce moment. Quelles sont les problématiques ?

- **problème de santé** : les éleveurs des USA-Mercosur ont recours aux **hormones** et aux **antibiotiques**, 2 produits interdits par l'OMC pour des raisons de santé publique.

- **problème économique** : ces pays produisent une viande **30% moins chère** qu'en Europe. Environ 40% de leur production provient de parcs d'engraissement.

Ainsi, entre 300 000 et 600 000 tonnes de bœuf pourraient arriver chaque année sur le continent, et la France serait la plus touchée.

Comment nous protéger ? D'après un sondage, **88% des Français sont soucieux des méthodes employées dans la production de viande et de la qualité.**

Un label créé « **Viandes de France** » offre «une double-garantie» : la certitude de l'origine des produits, mais aussi une garantie sanitaire, environnementale, de respect du bien-être animal et de la protection sociale des salariés.

Espérons que les consommateurs y seront attentifs lors de leurs achats et que ce label nous protégera en cas d'accord de libre-échange permettant aux USA-Mercosur d'importer leur viande aux hormones et antibiotiques.

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 :
Cyril GRAFF - Julie GONZALEZ
©Freepik

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

Dans ce numéro...

Actu filière **Séminaire**
Santé & Sécurité **Métier Groupe**
Parc auto **Impôts** **Actu sociétés**
Site de Production
Actions sociales **Blessures par tiers**
Entretiens pro. **Heureux événements**
Espace détente **High-Tech**
CE

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Un institut de formation pour aider la filière viande

Face à la pénurie de main-d'oeuvre dans la filière viande, 3 professionnels créent l'Institut de Formation des Métiers de la Viande (IFMV).

IFMV, c'est quoi ?

L'Institut de Formation des Métiers de la Viande qui ouvrira ses portes courant septembre, à Sallertaine. Cette structure, la première du genre en France, sera destinée à la **formation aux méthodes industrielles et semi-industrielles utilisées dans les métiers de la filière viande**. Vincent Le Mouëllic, Michaël Gauvin, bouchers, et Jérôme Tendron, ingénieur hygiéniste, en sont à l'origine.



Quel est le contexte ?

Le projet part d'un constat : il y a une **pénurie de main-d'oeuvre qualifiée** en découpe industrielle. Selon l'association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (Interbev), les métiers de viande représenteront 20 000 emplois. « On a commencé à sonder les professionnels il y a 3 ans, pas un n'a dit non au projet, assure Vincent le Mouëllic. »(...)

À qui s'adresse l'institut ?

Un partenariat pourrait être noué avec Pôle Emploi pour proposer les formations aux demandeurs d'emplois. L'IFMV s'adressera aussi aux personnes souhaitant se

reconvertir professionnellement. Les entreprises de la filière viande, abattoirs et ateliers de découpe feront partie du public visé. Les entreprises d'intérim sont aussi intéressées.

Quelle sera la formation ?

« Du sur-mesure », l'institut s'adaptera aux demandes des professionnels. Il y aura, bien sûr, une bonne part de formation technique : désossage, parage, maîtrise des machines, etc.

« Nous voulons aussi donner la connaissance de l'ensemble de la filière viande », précise Vincent Le Mouëllic. Les formations pourront

se faire par alternance. Outre les modules destinés à la filière viande, d'autres formations ponctuelles du type secourisme, hygiène, prévention, seront proposées aux entreprises en tous genres.

Un diplôme d'ouvrier de découpe est en cours de création. Reconnu par l'État, il viendra sanctionner la fin de formation. 3 formateurs seront recrutés.

Renseignements : ifmv.challans@orange.fr
ou 06 30 05 03 98

Source : ouestfrance-entreprises.fr

Séminaire annuel

Le vendredi 13 mars, s'est tenu à Amnéville le Séminaire annuel des Responsables de Site et Chefs d'Équipe du Groupe.

Durant cette réunion de travail, un certain nombre de thèmes ont été traités, dans le but d'améliorer le management quotidien de nos Responsables.

L'après-midi de travail s'est articulée en 4 temps forts, avec une présentation par un intervenant extérieur sur la « génération Y » et, pour la première fois, une partie dédiée au libre échange entre les participants.



La journée s'est achevée autour d'un bon repas, suivi d'une partie de bowling dans la bonne humeur.

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



Sébastien BAK : Gestionnaire Administratif sur Sites de Production

Sébastien BAK est un collaborateur du Groupe PEACE depuis février 2013. Il a une expérience terrain de plus d'un an avant d'avoir été victime d'un accident de travail.

Sébastien BAK a été reclassé au sein de la Société INTERMEAT Services, au poste de Gestionnaire Administratif sur Sites de Production.

Principales missions :

- **Contrôle et gestion des logements**

Le salarié procèdera à une vérification des conditions d'hébergement des salariés à proximité des différents Sites de Production.

- **Contrôle du Parc Auto**

Le salarié procèdera tous les 3 mois à une inspection complète (état des lieux) des véhicules de service mis à disposition des salariés pour le covoiturage vers les Sites de Production.

- **Contrôle des EPI, contrôles généraux QHS (en soutien au RQHSST)**

Le salarié procèdera à des vérifications périodiques permettant de s'assurer du maintien en état de conformité des EPI, et si besoin, il informera son supérieur hiérarchique afin de procéder aux réparations nécessaires ou au renouvellement de ces EPI.

- **Contrôle des inventaires et des stocks, commandes matériel de production**

Le salarié aidera le RSP dans la gestion des stocks de matériel, des inventaires, et dans le traitement des commandes.

- **Mise à jour des valises de Site de Production**

Le salarié devra procéder à la mise à jour des valises de site. Il se rendra sur chacun des sites afin de retirer du classeur les documents «obsolètes» et pour réinsérer les derniers documents à mettre en place. Il devra également prendre soin de remettre au bureau les documents extraits de la valise lors de la mise à jour de celle-ci.

- **Assurer la remontée et l'échange d'informations entre les salariés présents sur les différents Sites de Production et le bureau administratif**

Hygiène Corps étrangers : rencontres du troisième type dans nos aliments

Le danger physique est dû soit à des corps étrangers introduits involontairement dans un produit alimentaire (fragments de métal par exemple), soit à l'aliment lui-même (cartilages, morceaux durs d'aliments, arêtes de poisson...).



La présence de corps étrangers est devenue la **première source de réclamation dans l'industrie agroalimentaire**.

Cela constitue un véritable défi pour les entreprises alimentaires, car la détection passe essentiellement par la prévention.

Les incidents imputables à la présence de corps étrangers, même s'ils sont moins nombreux que par le passé, attirent plus l'attention. Les crises alimentaires de ces dernières années ont renforcé l'exigence des consommateurs et des distributeurs. Une réclamation de consommateur sur un corps étranger peut ainsi prendre une ampleur importante lorsqu'elle est relayée à différents niveaux (client, média, justice).

La lutte intégrée contre la présence des corps étrangers s'inscrit dans la démarche globale HACCP des entreprises agroalimentaires incluant l'**identification des points critiques, les mesures préventives de surveillance et actions correctives, la recherche de partenaires en amont et en aval** :

- connaissance des corps étrangers potentiellement présents depuis la matière première jusqu'au produit fini, identification de leur nature, origine et fréquence
- sélection et mise en application des mesures de prévention adaptées
- choix, en complément, des solutions de détection et de tri minimisant la probabilité de trouver un corps étranger dans le produit fini
- définition de mesures de traçabilité, alertes et rappels produits
- préparation à une crise potentielle pour mieux la gérer le cas échéant.

L'essentiel dans cette démarche est le travail sur la **prévention**, qui fait avant tout appel au bon sens, à la rigueur des pratiques sur les lignes de production, à la formation et à la responsabilisation des personnels de production et de maintenance : procédure de vérification du matériel entrant et sortant des ateliers par exemple (comptage des couteaux, des gants, des consommables...).

Sécurité Blessure par tiers



Le risque « blessure par tiers » est très présent au sein des différents ateliers de production sur lesquels nous intervenons. Pour assurer une bonne maîtrise de ce risque, quelques règles simples de prévention et d'organisation existent :

- **Respecter une « distance de sécurité » entre les postes de travail** : en effet, si vous travaillez trop près d'un de vos collègues, le risque de blessure est accru.

- **Pensez à prévenir vos collègues** (ou les autres personnes qui pourraient travailler à proximité) **de votre présence**, par exemple lorsque vous passez derrière (imaginez si ce collègue en question se retourne avec son couteau à la main, sans savoir que vous êtes derrière lui).

- **Respecter les règles de sécurité en vigueur au sein des différents ateliers de production** : cela est particulièrement important au sein d'ateliers dans lesquels circulent des engins de manutention : chariots élévateurs, tire-palettes...

- Respecter une règle élémentaire lorsque 2 collaborateurs travaillent côte à côte avec un couteau : **ne jamais positionner un collaborateur droitier à la gauche d'un collaborateur gaucher**, il faut toujours faire l'inverse.

Enfin, sachez que le Service Sécurité intervient régulièrement auprès de ses clients pour envisager des modifications ou des transformations de postes de travail, afin, notamment, de supprimer le risque « blessure par tiers ». N'hésitez donc pas à nous solliciter pour ce type de situations à risque :

securite@groupe-peace.com

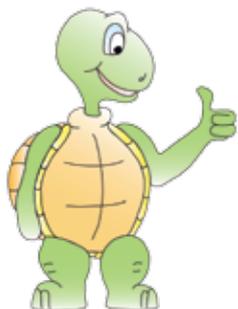
ou

00 33 6 80 46 96 06 (Marc PETRY)

Sécurité & Santé au Travail

Trimestre 1 - 2015 (au 31 mars 2015)

Le mot de la Direction Sécurité 



3 Accidents du Travail au total déclarés sur notre Groupe pour ce premier trimestre 2015. L'an passé nous étions quasiment sur ce même niveau (4 AT/trimestre).

Nous sommes donc sur les mêmes bases qu'en 2014.

Pour améliorer cette tendance il nous faudra renouveler et fiabiliser nos actions Hygiène, Sécurité et Santé au Travail et viser, à effectif constant, un maximum de 14 AT sur l'année 2015.

Il est toujours difficile de maintenir un niveau optimal de prévention des risques.

C'est pourtant bien ce que nous réussissons sur notre Groupe depuis plus de 16 ans ! Et nous savons que nous le devons à chacun d'entre vous. Aussi nous vous adressons nos plus sincères félicitations.

Nous comptons également sur la participation active de nos Responsables de Sites de Production pour suivre au plus près les travaux sur machines et l'évolution de leurs collaborateurs dans cet environnement de travail particulièrement dangereux.

Aussi nous visons l'objectif en 2015, de 0 AT sur machine et 100% des personnels, utilisant quotidiennement ou occasionnellement une machine, qui auront reçu une habilitation (temporaire puis définitive).

Nous espérons également afficher de nouveau pour 2015 un ratio cible de 3% (c'est-à-dire 3 AT sur le Groupe par tranche de 100 collaborateurs) et un ratio à ne surtout pas dépasser de 5%.

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 leur intégrité physique en exerçant leurs métiers au sein de notre Groupe.

Faites-nous part de vos remarques, suggestions ou questions à l'adresse suivante : securite@groupe-peace.com



Commentaires par société



Nous avons déclaré 1 accident de travail sur ce premier trimestre 2015, ce qui est un résultat encourageant pour la suite de cette année. Mais vous devez rester vigilants notamment vis-à-vis des situations à risques suivantes : travail sur machine, circulation au sein des ateliers de production et gestuelle de travail.



Nous dénombrons 2 accidents de travail sur ce premier trimestre 2015, dont une blessure par tiers (coupure à l'avant-bras). Une très grande vigilance sera à apporter sur le risque « blessure par tiers » (voir l'article page ci-contre), afin d'éviter ce type d'accident dans le futur.



Nous ne dénombrons aucun accident de travail à ce jour sur la Société INTERMEAT Services Suisse, et nous vous encourageons à poursuivre vos efforts pour maintenir de tels résultats. Le respect de l'ensemble des règles de notre politique de Sécurité et Santé au Travail doit vous permettre d'atteindre cet objectif.

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.



Information Obligatoire sur la Déclaration Sociale Nominative

Une obligation légale pour **alléger les démarches administratives des entreprises et des salariés** ; une démarche collective et progressive entre tous les acteurs (entreprises, experts-comptables, éditeurs, organismes de protection sociale...).

La transmission dématérialisée vers un système partagé entre les différents organismes se fait :

- 1 fois par mois (données sociales nominatives)
- de façon ponctuelle (événements particuliers de la vie de chaque salarié : maladie, congé maternité, fin de contrat de travail...).

Les avantages :

Pour les entreprises :

- Réduction du nombre de déclarations à effectuer et simplification des déclarations
- Sécurisation et fiabilisation des obligations sociales : moins de risques d'erreurs, de pré-contentieux et de pénalités
- Performance : maîtrise, efficacité, fiabilité

Pour le tiers déclarant :

- Sécurisation et fiabilisation des obligations sociales : moins de risques d'erreurs...
- Optimisation des modes opératoires

Pour nos salariés :

- Un exercice facilité et fiabilisé de vos droits
- Une simplification dans les démarches pour l'obtention de certaines prestations sociales, en limitant les justificatifs à produire

L'entretien professionnel

C'est un rendez-vous obligatoire tous les 2 ans entre le salarié et son responsable.

Il est destiné à envisager les **perspectives d'évolution professionnelle** du salarié et les formations qui peuvent y contribuer.

Cette année, l'ensemble des salariés TRADEVIA recevront en mai un questionnaire à préparer et réaliseront l'entretien dans les 3 mois suivants.

3 points sont à échanger obligatoirement :

- une action de formation
- une certification par la formation ou par la VAE
- une progression salariale ou professionnelle

Tous les 6 ans, l'entretien professionnel doit faire un **état des lieux récapitulatif du parcours professionnel du salarié**. Cet état des lieux permet de vérifier que le salarié a effectivement bénéficié des entretiens professionnels prévus au cours des 6 dernières années.



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

INTERMEAT

Questionnaire / impôt en Belgique 2015



Un petit rappel pour tous ceux qui n'ont pas encore rendu le **questionnaire relatif à l'impôt en Belgique 2015**. En effet, le questionnaire vous a été envoyé mi-décembre 2014 et, pour certains, nous n'avons pas encore reçu ce document dûment rempli et signé en retour.

Nous tenons à vous rappeler qu'il s'agit d'un document indispensable pour calculer au plus juste le montant de votre retenue d'impôt mensuelle en Belgique.

Merci de nous renvoyer dans les meilleurs délais ce questionnaire. **Sans ces éléments et sans les justificatifs demandés nous serons contraints de vous appliquer le barème « CELIBATAIRE SANS ENFANTS ».**

RAPPEL : carte d'impôt luxembourgeoise

Beaucoup d'entre vous ne nous ont toujours pas remis leur fiche de retenue d'impôt !

Dès réception de la fiche de retenue d'impôt 2015, celle-ci est à remettre sans délai à l'employeur.

Au cas où la fiche de retenue d'impôt n'est pas remise à l'employeur, ce dernier se doit de procéder à la **retenue d'impôt d'après les dispositions tarifaires les plus onéreuses, à savoir 33%** du salaire.

Pour obtenir cette fiche de retenue d'impôt, une demande de renouvellement est à adresser chaque année à l'Administration des Contributions Directes par le

biais du formulaire « demande en établissement d'une fiche de retenue pour non-résidents ». Vous devez compléter le formulaire et y annexer les justificatifs nécessaires.

Si vous n'êtes pas encore en possession de votre fiche de retenue d'impôt et que vous désirez un formulaire de « demande en établissement d'une

fiche de retenue pour non résidents », n'hésitez pas à contacter les services administratifs.



Le précompte hollandais

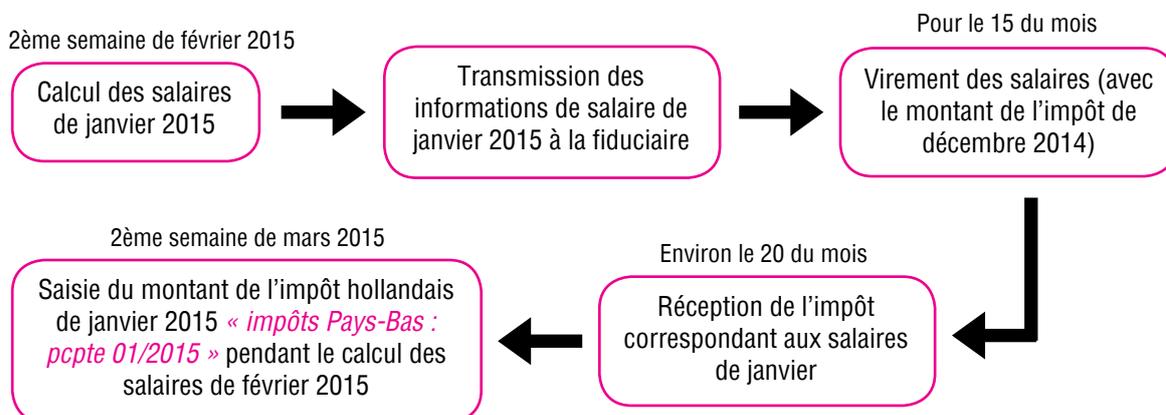
Certains sont amenés à travailler en Hollande. Les heures travaillées en dans ce pays apparaissent sur votre bulletin de paie sous la rubrique :

«150 : Heures prestées Pays-Bas.»

Votre salaire imposable pour ces heures prestées sera donc automatiquement hollandais (Rubrique 4400 : Imposable

Pays-Bas). Pour calculer l'impôt sur ces salaires, nous avons mandaté une fiduciaire en Hollande. Sur base de la législation locale et des informations transmises par nos soins, elle nous indique un montant d'impôts à déduire directement à la source. Cependant il est important de savoir que la **fiduciaire ne transmet le montant**

de l'impôt à prélever qu'après les virements des salaires. Sur votre bulletin de paie de janvier 2015 est apparu sous la rubrique (4410 l'impôt Pays-Bas « pcpte 12 2014) » l'impôt correspondant à votre salaire de décembre 2014. **L'impôt du salaire de janvier a donc été déduit sur votre bulletin de paie de février 2015.**



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

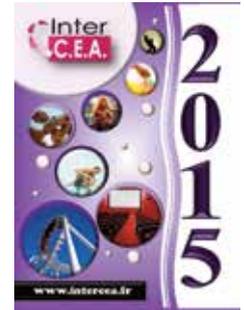
Actions sociales

Inter-CEA

Le Comité d'Entreprise TRADEVIA envisage de proposer à ses salariés ainsi qu'à ceux d'INTERMEAT SERVICES et de CESATEC, une carte permettant de **bénéficier de réductions sur la billetterie** comme les cinémas, les parcs d'attraction, les concerts... Une participation annuelle de 5€ par personne sera demandée.

Vous pouvez dès à présent visualiser les avantages sur le site : www.intercea.fr

Un bulletin d'adhésion vous sera prochainement envoyé par courrier.



L'ancienneté a du bon !

Pour preuve, comme chaque année, le Groupe P.E.A.C.E. récompense les salariés pour leur fidélité.

Les personnes justifiant de **10 années d'ancienneté** bénéficient d'un chéquier CADHOC « chèques vacances » d'une valeur de 500 € qui permet de régler une partie des prestations liées aux vacances auprès de plusieurs tours opérateurs, mais également de locations de vacances, loisirs (parc d'attractions, sorties...). Cette action vient remplacer l'opération « voyage des 10 ans ».

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

Désignation partielle des membres du CHSCT

Suite au départ de plusieurs membres CHSCT avec la fermeture d'un Site de Production, nous avons souhaité mettre en œuvre des **nominations partielles pour le CHSCT** jusqu'à la fin du mandat en cours, soit jusqu'au 16 décembre 2015.

Les membres du collège désignatif ont nommé partiellement à l'unanimité les membres suivants du CHSCT :

- Mr CLEISS Albert
- Mr KIYAMBUKIDI Mabika
- Mme ANDRYSZAK Séverine
- Mr RICHARD Gilles

Des formations seront faites pour chacun des membres afin qu'ils appréhendent au mieux leurs missions.

Location GD-Vacances

Dans la dernière édition Sur le Vif, nous vous présentions notre nouveau partenariat avec le prestataire GD-Vacances pour des locations à prix attractifs.

9 salariés ont d'ores-et-déjà réservé !

Vous pouvez bien-sûr toujours en profiter, aussi bien pour bronzer l'été que pour vos sports d'hiver...

Réservez au 03 87 37 75 00 en donnant le code partenaire **LAE3983/15**. Vous pouvez découvrir les destinations sur votre panneau CE ou sur

www.gd-vacances.com



Nous vous invitons, dans la lettre Sur Le Vif n°51 à donner votre avis sur la composition du colis de fin d'année.

Sachez qu'il est toujours temps de vous exprimer ! **N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques**, qu'elles soient positives ou négatives, quant à la composition du colis que vous avez reçu fin 2014. Celles-ci nous permettront de faire évoluer, si nécessaire, la composition du colis de cette fin d'année. D'avance merci de votre participation.

redaction-slv@groupe-peace.com

Vers de nouveaux marchés...

Comme nous l'évoquions dans la dernière SLV, CESATEC poursuit son développement à l'étranger.

Cette fois c'est l'**Azerbaïdjan** qui est concerné, avec la fourniture de signaux à leds pour le métro de Bakou, la capitale. Il s'agit d'éléments lumineux destinés à informer le conducteur de la destination qu'il doit prendre (voir photo ci-contre).



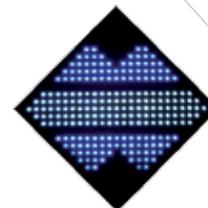
Plus proches de nous, **les rails luxembourgeois** sont désormais eux aussi équipés de matériel made in CESATEC. Une

demande très spécifique pour laquelle il a notamment fallu développer et concevoir un nouveau produit (ci-contre).

Le marché français n'est pas en reste avec la création de signaux spécifiques pour les intersections barrières du **tramway de Lyon** (ci-dessous).



Encore une fois, la **capacité d'adaptation** et la possibilité d'apporter au client une **offre sur-mesure** ont permis à CESATEC de remporter de nouveaux marchés.



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

Parc Auto

Restitution des véhicules Groupe

Nous vous rappelons que les véhicules de service doivent être restitués dans un **état général correct**, hormis les défauts d'usure normale dans des conditions d'utilisation normales. Tous les défauts majeurs doivent être réparés avant la restitution, que cela soit avec ou sans prise en charge par l'assureur.



Tous les véhicules doivent être restitués directement à Monsieur René BOUR dans les conditions suivantes :

- ¼ de plein de gasoil minimum
- Nettoyés à l'extérieur et à l'intérieur (sièges et moquette)
- Tous les effets personnels et accessoires doivent être retirés du véhicule
- Les papiers du véhicule doivent être dans la boîte à gants : carte grise, attestation d'assurance, certificat de conformité, carte du loueur, carnet d'entretien (tamponnés par les garages) et le livret de bord du véhicule
- Les pneus encore en bon état (été ou hiver selon la saison) doivent être remis dans le coffre.

Si ces conditions ne sont pas remplies, **l'intégralité des frais engendrés sera directement répercutée aux conducteurs.**

Pour toutes questions concernant la restitution de votre véhicule : Deborah MARQUES au (00352) 52 30 37 24 ou René BOUR au (00352) 691 272 639.

Changement de pneus



Avec les beaux jours, il est temps de procéder au remplacement de vos pneumatiques hiver par des pneumatiques été.

Les températures augmentant à partir du printemps, vos pneus hiver vont se détériorer très rapidement et vous risquez l'accident.

Nous vous rappelons que les pneus été doivent être en bon état et présenter une usure régulière et surtout, inférieure à 50 %. **Ce changement doit normalement être fait avant le 31 mars.**

Nous en profitons pour vous demander de redoubler de prudence au volant et de vous arrêter dès que nécessaire.

Protégez votre ordinateur !

Un virus est un petit programme informatique qui se charge en mémoire et exécute les instructions que son auteur a programmées. Le champ d'application des virus va de la simple balle de ping-pong qui traverse l'écran au virus destructeur de données.

Différents types de virus

- Les « vers » sont capables de se propager à travers un réseau
- Les « chevaux de Troie » (troyens) permettent de créer une faille dans un système (généralement pour permettre à son concepteur de s'introduire dans le système infecté et d'en prendre le contrôle)
- Les « bombes logiques » peuvent se déclencher suite à un événement particulier (date système, activation distante...)

Le cas des hoax

Depuis quelques années, un autre phénomène est apparu : les canulars (hoax), c'est à dire des annonces reçues par mail (par exemple l'annonce de l'apparition d'un nouveau virus destructeur ou bien la possibilité de gagner un téléphone portable gratuitement), accompagnées d'une note demandant de faire suivre la nouvelle à tous ses proches. Ce procédé a pour but l'engorgement des réseaux ainsi que la désinformation.



L'indispensable antivirus

Un antivirus est un programme capable de détecter la présence de virus sur un ordinateur et, dans la mesure du

possible, de désinfecter ce dernier.

Il existe plusieurs méthodes d'éradication :

- La suppression du code correspondant au virus dans le fichier infecté
- La suppression du fichier infecté
- La mise en quarantaine du fichier infecté, consistant à le stocker dans un emplacement où il ne pourra pas être exécuté.

La présence d'un antivirus est obligatoire sur un ordinateur pour le protéger.

Le phishing

Le phishing est une technique frauduleuse utilisée par les pirates informatiques pour récupérer des informations auprès d'internautes.

Le mail envoyé par ces pirates usurpe l'identité d'une entreprise et les invite à se connecter par le biais d'un lien hypertexte pour mettre à jour des informations les concernant dans un formulaire d'une page web factice, copie conforme du site original, en prétextant par exemple une mise à jour du service, une intervention du support technique, etc. Ainsi, par le biais du formulaire, les pirates réussissent à obtenir les identifiants et mots de passe des internautes ou bien des données personnelles ou bancaires (numéro de client, numéro de compte en banque, etc.).



Règles générales

Comme le service QHS le dit régulièrement, la prévention paie toujours. Quelques règles simples peuvent être appliquées :

- Ne téléchargez pas des programmes d'origine douteuse
- Méfiez-vous des fichiers joints aux messages que vous recevez : analysez avec un antivirus à jour tout fichier avant de l'ouvrir
- Procédez régulièrement à des sauvegardes du contenu important de votre disque dur après avoir vérifié l'absence de virus
- Tenez-vous au courant des apparitions de nouveaux virus. Secuser.com vous offre ce service en émettant des alertes lorsqu'un virus connaît une diffusion importante
- Ne cliquez pas directement sur le lien contenu dans un mail, mais ouvrez votre navigateur et saisissez vous-même l'URL d'accès au service
- Méfiez-vous des formulaires demandant des informations bancaires.



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.

• CTRL + P :

Fonctionne dans la grande majorité des logiciels, il permet de lancer l'impression d'une page ou d'une sélection de texte.

• CTRL + F :

Pour faire une recherche dans une page (document ou web), ce raccourci peut vous faire gagner beaucoup de temps. Complétez-le par « CTRL + H » pour rechercher un mot et le remplacer par un autre.

Heureux événements



■ Carnet rose

- Isalyne HOURLIER est née le 13 décembre 2014,
- Mathys PIETTE est né le 22 décembre 2014,
- Nolan JUNGES est né le 16 février 2015,

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

■ Départ en retraite

Marcel BOUR a pris une retraite bien méritée le 31 décembre 2014 après de longues années de bons et loyaux services.

Nous lui souhaitons une très bonne retraite !



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 : Le Saloir de Virieu
(Virieu-le-Grand - FRANCE)

Notre équipe :



Responsable : Thierry BLANCHARD

Effectif moyen : 5 personnes

Type de production : désossage et parage de jambons secs

Volume hebdomadaire : 4 000 jambons

Arancini au jambon

Ingrédients

Pour le riz :

- 1kg de riz pour risotto (type Gallo)
- 2,5 litres d'eau
- 3 cubes de bouillon de poulet ou de boeuf
- 50 gr de parmesan
- 50 gr de beurre

Pensez également à la farine, aux oeufs et à la chapelure pour paner les arancini.

Pour la sauce :

- 1 bouteille de purée de tomates (500 gr) ou des tomates fraîches selon la saison
- 1 oignon
- 150 gr de jambon cuit
- Basilic
- Sel, poivre
- 1 boule de mozzarella (grand modèle)



Pour 8 personnes environ
Préparation : 1h30 (sur 2 jours)
Cuisson : 45mn

En cuisine !

1. La veille :

- Faites bouillir l'eau avec les cubes de bouillon
- Ajoutez le riz et laissez cuire pendant environ 10mn. Surveillez en remuant de temps en temps.
- Après 10mn de cuisson, il ne doit presque plus rester d'eau. Ajoutez le beurre et le parmesan puis mélangez.
- Etalez le riz dans un grand plat pour le laisser refroidir, couvrez et mettez au réfrigérateur.
- Préparez la sauce : épluchez et coupez l'oignon en petits dés puis faites-le revenir dans une poêle.
- Ajoutez le jambon coupé en dés, puis la purée de tomates et le basilic.
- Salez, poivrez et laissez réduire.
- Laissez la sauce refroidir dans un plat, couvrez et mettez au réfrigérateur.



2. Le jour même :

- Coupez la mozzarella en dés.
- Sortez le riz et la sauce du réfrigérateur. Grâce à l'amidon qu'il contient, le riz doit être bien collant.
- Avec les mains bien humides, prenez une portion de riz, formez une boule puis creusez un gros trou au centre en essayant d'obtenir une paroi bien fine (1 cm maximum) et de conserver la forme.
- Versez de la sauce au centre de la boule et placez-y un dé de mozzarella.
- Formez une boule uniforme (ou une pyramide). Veillez à ce qu'il n'y ait pas de fissure.
- Procédez de même avec le reste du riz et de la sauce.

3. Cuisson :

- Passez les arancini dans la farine, puis l'oeuf et la chapelure.
- Chauffez l'huile de friture (la température est idéale quand lorsque vous immergez un peu de chapelure, il se forme de petites bulles autour).
- Plongez 2 à 3 arancini à la fois (pas plus) et laissez dorer. Laissez égoutter sur du papier absorbant.
- Faites de même avec le reste des arancini. Salez et servez chaud avec une salade.



Le mot de la rédac' :

Selon les goûts, vous pouvez adapter cette recette en y ajoutant du boeuf, du poulet, des petits pois, des carottes, de la béchamel, des oeufs durs, etc. En cas de surplus, n'hésitez pas à congeler !