

sur le vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Juillet 2015

numéro

55



Edito

Le 27 mai 2015, l'OIE (Office Mondial des Epizooties/ Organisation mondiale de la santé animale) a officiellement classé la France parmi les « **pays à risque négligeable** » au regard de l'**Encéphalopathie Spongiforme Bovine**. La France rejoint ainsi les 17 autres états membres de l'UE classés de la sorte (dont la Belgique, les Pays-Bas, le Luxembourg et l'Italie). Il s'agit du meilleur statut sanitaire possible réservé aux pays qui ont démontré une parfaite maîtrise et dont l'âge de naissance du dernier cas d'ESB remonte à plus de 10 ans.

D'autres pays voisins comme la Suisse, l'Allemagne, l'Espagne restent pour l'instant classés « pays à risque maîtrisé ».

C'est une excellente nouvelle car cette reconnaissance devrait avoir des **conséquences économiques positives importantes** pour 2 raisons :

- les pays ayant décrété un embargo sur la viande de bœuf française n'ont plus de raison de ne pas le lever,
- un allègement important de la liste des MRS, dont les coûts sont élevés, est à prévoir.

Cependant, le nouveau statut de la France doit au préalable être repris dans la réglementation européenne et un projet de règlement prévoyant l'allègement de la liste des MRS doit être officiellement adopté après consultation du parlement Européen. Quand on sait que le temps des politiques n'est pas le temps de l'économie, espérons que pour une fois ils nous surprennent.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :

Julie GONZALEZ - Cyril GRAFF
Alexandra LALOMIA - Alexandre NICOLAS
Marc PETRY - Christelle THOMAS
Julianne WUNDERLICH

Conception graphique :

Cyril GRAFF
Julie GONZALEZ

Impression :

Prim Service - Metz (57)

SLV est imprimé en 500 exemplaires

Dans ce numéro...

Actu filière **Habilitation machine**
Santé & Sécurité **Métier Groupe**
Parc auto **Recettes** **Actu sociétés**
Site de Production
Actions sociales **Réunion RSP**
Compte pénibilité **Heureux événements**
Espace détente **High-Tech**
Gad'hoc

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Un capteur pour détecter la viande avariée

Un détecteur développé par l'Institut de Technologie du Massachussets (MIT) pourrait bientôt équiper des emballages alimentaires intelligents.



Selon l'ADEME, l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie, **chaque Français jette en moyenne 7 kg par an de produits encore emballés.** «Les gens mettent régulièrement à la poubelle des aliments

qui ne sont pas forcément mauvais» estime dans un communiqué Timothy Swager, professeur de chimie au MIT. Aussi, pour offrir aux consommateurs des informations plus précises que la date de péremption et réduire ainsi le gaspillage, son équipe a développé un **capteur** à base de nanotubes de carbone **capable de détecter les gaz émis par la viande avariée.** Intégré à l'emballage, il pourrait indiquer si l'aliment est propre ou non à la consommation.

Ce détecteur repère les gaz liés à la putréfaction

Lorsque la viande pourrit, elle émet certains composés appelés amines, comme la putrescine ou la cadaverine à l'odeur nauséabonde. Pour les détecter,

les chercheurs du MIT emploient des nanotubes de carbone - des tubes constitués d'atomes de carbone 10 000 fois plus fins qu'un cheveu - auxquels sont greffés des groupements chimiques qui présentent des affinités avec ces amines. «*Quand le dispositif détecte ces amines, son courant électrique baisse*», explique l'étudiante Sophie Liu, qui a participé à l'étude.

Low Cost

L'avantage de ces capteurs - déjà testés sur différents types d'aliments comme le porc, le poulet, la morue ou le saumon - est leur **petite taille et leur faible coût de fabrication** comparé aux détecteurs actuels, si l'on en croit Timothy Swager. De plus, ils nécessiteraient peu d'énergie pour fonctionner et leurs données pourraient être lues à l'aide d'un simple smartphone.

Source : Science et Avenir

■ **Le mot de la rédaction' :** Une innovation intéressante pour faire la chasse au gaspillage alimentaire, à développer et généraliser aux autres aliments.

Le groupe Intermarché va acheter plus cher la viande aux éleveurs bovins et porcins

Le groupement des Mousquetaires (Intermarché) a décidé d'**augmenter ses prix d'achat auprès des éleveurs porcins et bovins qui traversent une crise depuis plusieurs mois**, a annoncé le groupe début juin, ceci afin de « **soutenir économiquement ces filières** ».

Filière porcine

En ce qui concerne le porc, Agromousquetaires va **augmenter son prix d'achat au cadran** (système d'enchères électroniques) « **de 5 centimes/kilogramme par semaine** », a détaillé le groupe.

Cette augmentation progressive se poursuivra jusqu'à ce que le prix du porc au cadran atteigne « un niveau proche de 1,40€/kg », alors qu'il reste en dessous de 1,30€/kg depuis plusieurs mois, selon ce communiqué.

Par ailleurs, dans le cadre de leur filière Louis d'Armel (viande porcine française), Les Mousquetaires s'engagent « à travailler à une contractualisation plus

engageante pour réformer la relation entre éleveurs et distributeurs ».

Filière bovine

Pour le boeuf, l'augmentation sera aussi de **5 centimes/kg par semaine dans le but « d'atteindre un niveau de prix rémunérateur pour les éleveurs »**, afin de soutenir « le troupeau allaitant français et les productions de jeunes bovins allaitant ».

Selon l'Observatoire des prix et des marges, en 2014, les prix de la viande bovine à la production ont baissé de 6 à 8% tandis que les prix au détail étaient en «hausse modérée» de 1%.

Source : AFP

■ **Le mot de la rédaction' :** Espérons que ce premier pas inspire les autres distributeurs à s'engager dans la revalorisation de la filière viande.



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

Opérateur sur machine



Benjamin NOBLESSE

Benjamin NOBLESSE est entré dans le Groupe, et plus précisément au sein de la société TRADEVIA, en octobre 2013. Depuis, il a suivi plusieurs formations dont celle d'opérateur sur machine.

• *Définition du poste :*

Au sein d'une équipe dans l'atelier de découpe, il peut être chargé de différentes opérations sur les produits, sur différents types de machines : tranchage mécanique, découpage, épiluchage, levée mécanique des palettes, cubage sur machine...
La durée de formation varie de 1 à 3 mois selon la multiplicité des produits et des techniques.

• *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...)
- 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
- Assure à son niveau la gestion des déchets
- Contrôle à son niveau la qualité de son travail
- Effectue le rangement/pré-nettoyage de son poste
- Effectue le nettoyage de son équipement individuel

• *Connaissances :*

- Anatomie des produits travaillés
- Fonctionnement des machines utilisées
- Règles d'hygiène (du produit, du process, des locaux, des matériels, de l'individu) et principes de nettoyage/désinfection
- Différents types de déchets (traitement, destination...)
- Principales anomalies visuelles, causes de saisie ou d'ablation
- Règles de sécurité (individuelles et collectives : risques et mesures de prévention)
- Principes de traçabilité liés à son activité
- Incidence économique de son activité sur la valorisation ultérieure des produits

• *Savoirs-faire :*

- Maîtrise l'utilisation des machines
- Tient son poste dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité
- Adapte ses modes opératoires en fonction de la matière première à traiter
- Veille à obtenir une qualité optimale du produit
- Réalise les opérations dans le respect des exigences de productivité
- Repère les anomalies sur le produit et les dysfonctionnements sur le matériel et intervient en fonction des procédures en vigueur
- Trie les déchets en fonction de leur origine et de leur destination
- Maintient son poste, son équipement et son matériel dans un état de rangement et de propreté satisfaisant

Sécurité & Santé au Travail

L'habilitation machine : mode d'emploi

Connaître les risques, avoir une gestuelle adaptée, appliquer les mesures de prévention, autant de points essentiels développés lors de l'habilitation machine, indispensable avant toute intervention.



POURQUOI UNE HABILITATION ?

L'habilitation machine est une **formation bien spécifique** : elle permet d'informer l'opérateur machine des risques inhérents à l'utilisation d'une machine (électrique, mécanique, coupure, bruit...). Elle permet également de le former à l'ensemble des mesures de prévention pour éviter un accident sur machine (EPI, gestuelle...).



POUR QUI ?

L'habilitation machine est **OBLIGATOIRE** pour chaque opérateur intervenant sur une machine (même de manière ponctuelle). On entend par machine, tout équipement qui utilise une énergie : mécanique, électrique, pneumatique...



A QUEL MOMENT ?

L'habilitation machine doit absolument être réalisée **AVANT toute utilisation d'une machine** par l'opérateur concerné, afin que celui-ci ait connaissance des risques et des bonnes pratiques relatifs à l'utilisation d'une machine.

The form includes sections for: 'Nom de l'opérateur', 'Date de l'habilitation', 'Type de machine', 'Méthode de formation', 'Moyens de vérification', and 'Moyens de suivi'. It also features a grid of icons representing different machine types and a 'D1/8' stamp.



COMMENT ?

Dans un premier temps, c'est le Responsable de Site ou le Chef d'Equipe qui réalise une **habilitation temporaire**. Cette habilitation temporaire sera ensuite validée par le Service Hygiène et Sécurité, et deviendra **définitive**.



ETAT DES MACHINES

L'habilitation machine, c'est également l'occasion de vérifier le bon état de fonctionnement des machines : alimentation électrique, palans, fonctionnement des freins, arrêts d'urgence, stabilité de la machine...



LES MACHINES CONCERNEES :

Scie circulaire, scie à ruban dénerveuse, découenneuse, ficeleuse, whizard...



RENOUVELABLE ?

L'habilitation machine n'est valable que sur une **machine bien identifiée** (marque, type, N° de série), et donc bien spécifique à chaque site de production, et personnelle (unique pour chaque opérateur). En cas de changement de machine (renouvellement, remplacement...) ou de site de production, une nouvelle habilitation devra être réalisée.

Sécurité & Santé au Travail

Le mot SECURITE de la Direction Groupe



Cyril GRAFF

Administrateur Délégué INTERMEAT Services

La Sécurité se vit tous les jours. La mise en place de précautions élémentaires ou d'actes de prévention commence, s'agissant de votre activité professionnelle, le matin en montant dans votre voiture ou celle de vos collègues et en mettant par réflexe votre **ceinture de sécurité** (aussi bien à l'avant qu'à l'arrière !).

Prochaine étape : **respecter rigoureusement le code de la route** ou obliger le conducteur du véhicule dans lequel vous êtes à le faire ! Quelques précautions d'usage : respect des distances de sécurité, respect des limitations

de vitesse, respect de la signalisation, pas d'usage du téléphone en main, pas de consommation de drogue ou d'alcool.

Arrivé sur votre site de production, vous enfileriez votre combinaison puis votre panoplie d'**équipements de protection individuels** qui comprend dans sa totalité : chaussures ou bottes de sécurité, gant de protection à manche, tablier de protection, gant anti-coupure, casque si nécessaire, bouchons d'oreilles, couteaux bien rangés dans leur grille; et c'est parti pour une dure journée de travail où là encore vous devrez faire preuve de prudence, de vigilance et de rigueur dans le **respect des règles élémentaires de sécurité**.

Votre quotidien n'est fait que de règles à respecter certes, mais ces règles vous permettent de **conserver votre parfaite intégrité physique et vous gardent en bonne santé**.

Cette politique sécurité, organisée autour de

la mise à disposition des **EPI les plus performants du marché**, d'**habilitations machinistes**, de **consignes** sans cesse transmises par nos divers supports de communication (journal Sur Le Vif, livret Hygiène & Sécurité, notes de services), est **la meilleure jamais mise en place au sein de notre activité**.

Il suffit de regarder nos résultats pour s'en convaincre, ou alors de regarder autour de nous dans les différents ateliers où nous croisons souvent du personnel des sociétés concurrentes ! **Vous êtes les mieux protégés, les mieux informés et les mieux encadrés**. Prenez-en conscience et soyez fiers de ces résultats obtenus depuis plus de 15 ans, ces résultats sont les vôtres !

Merci pour votre implication dans notre politique sécurité et redoublez d'efforts, renforcez votre vigilance, pour que ces résultats restent notre image, **notre « marque de fabrique » qui est à présent reconnue de tous**.

Trimestre 2 - 2015 (au 30 juin 2015)

Le nombre d'accidents déclarés sur le Groupe est de **6 pour le 1er semestre de l'année 2015**, dont 2 accidents de trajet, ce qui nous place sur la **même tendance que l'année dernière**. Il nous faut néanmoins poursuivre et renforcer nos actions de prévention afin d'asseoir ces résultats sur le long terme, et atteindre le «ratio cible» de 3% (3 accidents déclarés par tranche de 100 salariés).



Commentaires par société



La société TRADEVIA a déclaré, depuis le 1er janvier 2015, 2 accidents de travail, dont 1 accident de trajet. Ce sont de **très bons résultats**, d'autant plus que **le taux de gravité est très faible** pour ce 1er semestre. Poursuivons donc nos efforts pour que ces résultats demeurent, et inscrivent cette année 2015 dans la continuité de la baisse des accidents de travail.



La société INTERMEAT Services a déclaré, depuis le 1er janvier 2015, 4 accidents de travail, dont 1 accident de trajet. Ces résultats sont **en accord avec les plafonds fixés, mais pourraient encore être améliorés**, notamment en accentuant l'attention portée sur la gestuelle aux différents postes de travail (1 accident par coupure par tiers).



La société INTERMEAT Services Suisse n'a déclaré aucun accident de travail depuis le 1er janvier 2015, ce qui est **parfaitement en adéquation avec les effectifs de la société**.

Encourageons l'ensemble de nos collaborateurs à poursuivre leurs efforts en matière de prévention dans le domaine de la Santé et la Sécurité au Travail.

Nous sommes à votre écoute :

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

Merci de votre participation.

Création du compte personnel de prévention de la pénibilité par salarié

Les facteurs pris en compte dès le 1er janvier 2015 :

- travail de nuit
- en équipes successives alternantes
- répétitif



A partir du 1er janvier 2016 :

- manutentions manuelles
- postures pénibles
- vibrations mécaniques
- agents chimiques
- températures extrêmes
- bruit

Modalités d'acquisition de points par an :

- un seul des facteurs = 4 points
- plusieurs facteurs = 8 points

Ce compte, **plafonné à 100 points** sur l'ensemble de la carrière, peut être utilisé pour :

- une action de formation professionnelle en vue d'accéder à un emploi non exposé ou moins exposé (1 point = 25 heures de formation),
- un passage à temps partiel sans baisse de rémunération (10 points = 1 trimestre à mi-temps),
- un départ anticipé à la retraite (10 points = 1 trimestre de retraite supplémentaire).

Nouveauté sur la portabilité des garanties santé et prévoyance

Lorsqu'un salarié quitte TRADEVIA, le service RH doit lui transmettre, dès lors que son départ ouvre des droits à prise en charge par le régime d'assurance chômage (ex : fin de cdd, rupture conventionnelle, licenciement pour faute grave...), des documents concernant la portabilité des garanties santé et prévoyance.

Cela permet d'**organiser une prolongation (ou un maintien) des couvertures santé et prévoyance** appliquées dans l'ancienne entreprise du salarié, soit TRADEVIA, dont le contrat de travail a été rompu.

Avant le 1er juin 2014, la durée du maintien était calculée par rapport à l'ancienneté et limitée à 9 mois. Au 1er juin 2014, cette durée a été augmentée à **12 mois pour les frais de santé**. A partir du 1er juin de cette année, la **prévoyance voit également sa durée passer à 12 mois**.

Le financement du maintien de ces garanties est assuré par un système de mutualisation défini par accord collectif.

Nouvelles obligations pour les prestataires et les donneurs d'ordres

Un décret du 30 mars 2015 détaille les obligations qui pèsent sur les entreprises étrangères détachant des salariés en France ; il précise notamment **l'étendue du devoir de vigilance des donneurs d'ordres à l'égard de leurs sous-traitants**.

Applicable au 1er avril 2015, ce décret étoffe la déclaration de nouvelles mentions obligatoires, telles que **l'identification de l'organisme de Sécurité Sociale** auquel sont versées les cotisations, les conditions de **prise en charge des frais de voyage et de nourriture** ou encore, les **modalités d'hébergement** des salariés détachés.

Point important, cette déclaration doit désormais impérativement être **annexée au Registre Unique du Personnel** de l'entreprise d'accueil, accompagnée d'une copie des titres autorisant l'exercice d'une activité salariée des travailleurs étrangers.

De plus, le décret complète la liste des documents que le

prestataire établi à l'étranger doit tenir à la disposition de l'inspecteur du travail, sur le lieu de travail des salariés détachés ou dans tout autre lieu accessible au représentant de l'employeur en France.

Dorénavant, l'entreprise qui détache des salariés sur le sol français doit être en mesure de **justifier du nombre de contrats et du montant du chiffre d'affaires réalisés dans son pays d'établissement et en France**. Elle doit également pouvoir fournir à l'agent de contrôle un certain nombre de documents relatifs aux salariés détachés (relevés d'heures précis, preuves de paiement du salaire, justificatifs du lieu de recrutement, etc.).



Pour toute question, contactez les RH TRADEVIA :

anicolas@groupe-peace.com
ou 00 33 3 87 64 67 14

INTERMEAT

Carte européenne d'Assurance Maladie : ayez le bon réflexe !

Malgré son utilité souvent sous-estimée voire méconnue, la carte européenne d'Assurance Maladie peut faire la différence entre des vacances réussies et des vacances gâchées...

Qu'est-ce que c'est ?

La carte européenne d'Assurance Maladie est une carte **gratuite** qui vous permet, lorsque vous séjournez à l'étranger, de **bénéficier des mêmes conditions de soins et au même tarif qu'un assuré local**.

La carte européenne d'Assurance Maladie est valable dans les 28 pays membres de l'Union Européenne, mais aussi en Islande, au Liechtenstein, en Norvège ou encore en Suisse.

Comment se la procurer ?

Il vous suffit pour cela d'entrer en contact avec votre **Caisse d'Assurance Maladie en France**, ou avec le **Centre Commun de la Sécurité Sociale du Luxembourg**. La commande est alors effectuée sur le site du CCSS www.ccss.lu en précisant le numéro d'identification national luxembourgeois (matricule à 13 chiffres).



La carte européenne d'Assurance Maladie est ensuite envoyée par voie postale au domicile du demandeur.

Condition d'obtention : être assuré par un système de Sécurité Sociale national au sein d'un Etat membre de l'U.E.

La carte européenne d'Assurance Maladie a une validité limitée dans le temps, de 3 mois à 5 ans, suivant la

carrière d'affiliation de l'assuré.

Bon à savoir

Malgré son utilité, la carte européenne d'Assurance Maladie **ne se soustrait pas à l'assurance voyage**. Elle ne couvre pas, par exemple, ni les soins de santé privés, ni certains coûts tel qu'un rapatriement. Aussi, cette dernière ne s'occupe en aucun cas de couvrir d'éventuels frais en liaison avec un traitement médical que vous auriez programmé dans un autre pays de l'U.E.

Enfin, cette carte **ne garantit aucunement la gratuité des services**, les systèmes de soins variant sensiblement d'un pays à l'autre.

Avant de partir, prenez donc le réflexe de vous munir de votre carte européenne d'assurance. Car la maladie, elle, ne prend hélas jamais de congés !

Fin des allocations de maternité et d'éducation au Luxembourg



Dans le cadre de la réforme de la politique familiale au Luxembourg, plusieurs mesures vont être mises en place, parmi elles, la **suppression des allocations d'éducation et de maternité**.

Depuis le 1er juin 2015, les familles ne peuvent plus faire de demande concernant ces 2 allocations. Par contre, les **bénéficiaires actuels continueront à les toucher** et des dispositions transitoires s'appliqueront aux dossiers en cours.

Pour rappel, l'allocation d'éducation est accordée au parent qui décide, après la naissance de son bébé, d'abandonner son activité professionnelle temporairement pour se consacrer à l'éducation de son enfant, ou encore aux familles qui se situent sous un certain seuil de revenus.

L'allocation de maternité, quant à elle, est perçue par les femmes qui ne travaillent pas, pendant 8 semaines avant accouchement et 8 semaines après accouchement.



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

Chèques Cad'hoc



Les chèques cadeaux fêtes des Mères / Pères (25€), ont été distribués fin mai aux salariés ayant au moins 6 mois d'ancienneté au 31 mai 2015 (c'est à dire embauchés au plus tard le 31 décembre 2014).

Au mois d'août, la nouvelle année scolaire arrivant à grands pas, ce sont les **chèques Cad'hoc de rentrée d'une valeur de 16€** qui vous seront remis par votre Responsable de Site. Petit rappel des conditions pour en bénéficier :

- Avoir au moins 6 mois d'ancienneté et être présent au 31 mars 2015,
- Les enfants doivent avoir entre 3 et 16 ans,
- Ils doivent être à votre charge et l'extrait d'acte de naissance doit avoir été communiqué aux services administratifs,
- Concernant les enfants âgés de 17 à 18 ans, un certificat de scolarité sera demandé.

Pour savoir où dépenser vos chèques Cad'hoc : www.cheque-cadhoc.com ou contactez les services administratifs.

Voyage des 10 ans



Du 5 au 12 mai, 2 personnes du Groupe PEACE ont profité du voyage des 10 ans qui a eu lieu en Italie. Il s'agit de 2 salariés CESATEC qui auraient dû partir l'an passé mais qui avaient dû décaler leur départ. C'est donc sur la magnifique île de la Sardaigne que les participants ont passé des vacances très agréables entre soleil, mer et piscine !



Nous vous rappelons que désormais, les personnes justifiant 10 années d'ancienneté bénéficieront d'un **chéquier CADHOC « chèques vacances » d'une valeur de 500€** qui permet de régler une partie des prestations liées aux vacances (locations, loisirs etc.).

Réunion des « Responsables de Site – Chefs d'Équipe » INTERMEAT Services



Le mercredi 17 juin 2015 a eu lieu la réunion des « Responsables de Site – Chefs d'Équipe » INTERMEAT Services.

Cela fait maintenant plusieurs années que la Direction et la ligne hiérarchique composée des RSP et des Chef d'Équipe se réunissent en milieu d'année pour aborder différents thèmes : **management, organisation, Santé et Sécurité au Travail...**

C'est également l'occasion de **parler ouvertement de tous les sujets**, puisqu'une partie de cette réunion de travail est maintenant prévue pour un libre échange entre tous les collaborateurs présents.

Cette édition 2015 fut particulièrement **riche d'enseignements** pour les Responsables et la Direction, les discussions ayant été constructives et les sujets traités des plus intéressants.

Merci à tous nos collaborateurs pour leur présence et leur participation à cette réunion !

CESATEC s'exporte

Après l'Azerbaïdjan et le Luxembourg, CESATEC continue de gagner de nouveaux marchés. Nos produits ont en effet été choisis pour équiper le tramway de **Cuenca, en Equateur**. Le savoir-faire CESATEC n'en finit pas de conquérir le monde.

Preuve en est, ce sont également nos signaux qui vont équiper une partie du tramway de **Ouargla en Algérie**. Ils viendront ainsi étoffer la liste des tramways algériens équipés par CESATEC, récemment enrichie par celui de Sidi Bel Abbès. Et espérons que ça ne soit que le début !



Expédition du matériel pour le tramway de Sidi Bel Abbès

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

Parc Auto

Changement de conducteur



Il est impératif qu'à chaque changement de conducteur, même pour

une courte période (Arrêt Maladie, congés), un **état des lieux soit effectué avant et après chaque échange**.

Il est également nécessaire de prévenir votre Responsable de Site afin qu'il informe les services administratifs.

Une **attestation** vous parviendra alors très rapidement et un exemplaire sera à retourner daté et signé dans les plus brefs délais, l'autre sera à conserver dans la boîte à gants. Il permettra de vous couvrir en cas de contrôle.

Les changements doivent également figurer sur les formulaires « **Pointage Véhicules Passagers** » qui doivent être envoyés chaque fin de mois au bureau (cwobedo@groupe-peace.com).

Chères infractions...

Depuis le 1er juin 2015, un nouveau barème est entré en vigueur au Luxembourg et les infractions sur la route coûtent désormais plus cher en contravention comme en points.

Le nouveau barème vise avant tout les infractions relatives à **la vitesse et à l'alcool**.

Vous pourrez ainsi perdre **entre 4 et 6 points si vous roulez trop vite** et votre permis pourra même être retiré dans certains cas. La législation s'est également durcie pour l'alcool et la **conduite après un verre** pourra vous faire perdre **jusqu'à 6 points** !



Fortes chaleurs



Nous souhaitons vous sensibiliser sur le risque « **Fortes Chaleurs** » : dans nos métiers, nous ne sommes pas spécifiquement confrontés à ce risque, c'est même le contraire (ateliers de production à des températures fraîches), mais là où cela se complique, c'est **lorsque vous quittez votre lieu de travail** : les températures à l'extérieur sont alors beaucoup plus élevées, et **vous risquez le « coup de chaud »**.

Un seul mot d'ordre, **VIGILANCE**, en particulier au moment de prendre le volant et regagner votre domicile, **gare au coup de fatigue** : reposez-vous si vous en éprouvez le besoin, et hydratez-vous.

Utiliser un **téléphone portable au volant** sera passible d'un retrait de **2 points** sans compter la contravention qui l'accompagne. Cela s'applique aussi aux tablettes !

Pour l'oubli du port de la ceinture de sécurité, la mauvaise utilisation des sièges homologués pour enfant, le non-respect des distances de sécurité ou d'un panneau de sens interdit, la sanction est la même : vous perdrez 2 points et serez verbalisé.

Plus d'infos : www.mt.public.lu

Contrôle parental sur tablette : les meilleures solutions

A l'heure des vacances au bord de la piscine ou sur la plage, vous souhaitez laisser votre tablette à vos enfants sans aucun risque de navigation pour eux ? Mieux vaut alors installer une application de contrôle parental.

Des restrictions déjà présentes dans l'iPad

Si vous possédez un iPad, il est possible de mettre en place un contrôle parental sans avoir à télécharger une application tierce. En effet, iOS intègre un système de restrictions pour limiter l'accès à certaines fonctionnalités de la tablette. La procédure est simple, il suffit d'aller dans « Réglages », puis « Général », de cliquer sur « Restrictions » et d'activer celles de votre choix. Elles peuvent s'appliquer au navigateur Internet, à l'iTunes Store, aux applications, à l'appareil photo... Vous activez alors l'obligation d'entrer un code pour accéder aux fonctions restreintes. Sans ce code, votre enfant ne peut utiliser que les applications adaptées à son âge.

Et sur Android?

La plateforme Android propose, quant à elle, de créer un profil limité. Il faut se rendre dans les paramètres puis dans la rubrique « Utilisateurs ». La création est simple et permet, comme sur iPad, d'autoriser ou d'interdire l'accès à certaines applications. L'avantage par rapport à l'iPad est que vous n'avez pas à rentrer un code quand vous voulez vous-même surfer sur Internet, il suffit de changer d'utilisateur.



Des applications spécialisées

De très nombreuses applications ont été développées afin de surveiller et limiter l'accès de vos enfants à une tablette tactile.

Parents dans les parages propose de restreindre l'accès à certaines applications et fonctionnalités, mais également de fixer des horaires d'utilisation. Des statistiques sont accessibles pour contrôler l'activité de vos enfants. **Kids Place**, pour les tablettes Android

bloque les appels, le bouton d'accueil et affiche une interface totalement repensée pour les plus jeunes. **Kaspersky Parental Control** ou **BSecure Mobile Browser** sont également très efficaces.

Source : www.lexpress.fr



■ *Le mot de la rédaction* : Si vous n'avez pas de tablette, ou en complément, sachez que des systèmes de contrôle parental sont également disponibles sur smartphones. Pour leur santé, pensez à limiter le temps que vos enfants passent devant les écrans.



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.

- **Alt + F4** : Vous permet de fermer l'élément actif ou de quitter le programme actif
- **Alt + Tab** : Vous fait passer d'un élément ouvert à un autre
- **Alt + Echap** : Parcourt les éléments dans leur ordre d'ouverture

Heureux événements



■ Carnet rose

- Timéo BLASSIAUX est né le 12 avril 2015,
- Anaé BON est née le 11 mai 2015.

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 :



(Rochefort - Belgique)



Notre équipe :



Responsable : Mickaël CHAMPAGNE

Effectif moyen : 9 personnes

Type de production : désossage et parage boeuf

Volume hebdomadaire : 40 tonnes (PAD)

Ingrédients

Pour les brochettes :

- viande de boeuf pour brochettes
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron rouge
- 3 tomates

Pour la marinade :

- 2 tomates confites
- 3 cuillères à café de pesto
- le jus d'un citron et demi
- 2 oignons frais
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 12,5 cl de bière blonde (réservez le reste de la bouteille pour la sauce)
- Sel, poivre

En cuisine !

Préparation de la marinade :

- Mixez finement tous les ingrédients : tomates, pesto, oignons et ail, puis ajoutez le miel et la bière.
- Versez dans un saladier. Salez, poivrez.
- Découpez la viande en gros dés et mettez-la dans la marinade.
- Placez 1h au réfrigérateur puis réalisez vos brochettes en intercalant tomates, viande et poivrons.

Brochettes de boeuf marinées au pesto



Pour 4 personnes environ
Préparation : 20 mn
Cuisson : 5 mn

Astuce :

Ne jetez pas le reste de la marinade mais faites le réduire en y ajoutant les 12,5 ml de bière restante.
La sauce ainsi obtenue accompagnera parfaitement les brochettes.

Crumble de courgettes

Ingrédients

- 1,2 kg de courgettes
- 100g de farine
- 100g de beurre mou
- 100g de parmesan rapé
- 1 gousse d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pour 4 personnes environ
Préparation : 20 mn
Cuisson : 25 mn

En cuisine !

- Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- Rincez les courgettes et pelez-les (vous pouvez laisser 1 bande sur 2), puis coupez-les en rondelles. Epluchez et hachez l'ail.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Quand elle est chaude, ajoutez les courgettes et l'ail. Salez, poivrez et laissez cuire jusqu'à ce que toute l'eau des courgettes soit évaporée.
- Dans un saladier, mélangez le beurre, la farine et le parmesan, malaxez avec les mains puis émiettez.
- Ciselez le basilic. Dans un plat allant au four, déposez les courgettes, parsemez-les de basilic puis recouvrez l'ensemble de pâte à crumble.
- Enfourez environ 25 mn.



Le mot de la rédac' : Selon les goûts, vous pouvez ajouter des pignons de pain, du fromage de chèvre ou de la tomate.