

sur le vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Janvier 2016



numéro

57



Edito

L'année 2015 s'achève sur des événements tragiques. De ces événements horribles, incompréhensibles et inacceptables pour tout être humain digne de ce nom, il en résulte à chaque fois quelque chose de fort.

En effet, ces attentats s'attaquent à des valeurs auxquelles nous tenons profondément, à une culture héritée de notre passé, une façon de vivre et une **liberté** que nous n'abandonnerons jamais.

Aussi, ce quelque chose de fort qui en découle c'est le **sentiment d'appartenance à un pays**, la **réappropriation de valeurs fortes**, la **prise de conscience des autres** et au final, le **resserrement de tous autour d'un drapeau** et d'un hymne symboles de ce que nous sommes. Sans ce drapeau, sans cet hymne, sans cette réappropriation de nos valeurs, il serait impossible de résister et de continuer à vivre normalement.

Permettez-moi d'oser faire un parallèle avec le harcèlement médiatique qui dure depuis plusieurs années sur la **prétendue nocivité** que serait une trop grande consommation de viande (voir article en pages intérieures).

Rassemblons-nous autour des **valeurs de notre filière**, communiquons sur ces valeurs qui sont : **respect des animaux, traçabilité, transparence et donc respect des consommateurs, et défendons notre filière.**

Je vous souhaite à tous une heureuse année 2016.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :

Natalia BUBIENKO - Julie GONZALEZ
Cyril GRAFF - Lionel LAURENT
Alexandre NICOLAS - Marc PETRY
Jean-Nicolas SCHMIT
Christelle THOMAS

Conception graphique :

Julie GONZALEZ

Impression :

Prim Service - Metz (57)

SLV est imprimé en 500 exemplaires

Dans ce numéro...

Actu filière Colis de Noël
Santé & Sécurité Métier Groupe
Parc auto Mutuelle Actu sociétés
Site de Production
Actions sociales Chèques vacances
Windows 10 Heureux événements
Espace détente High-Tech
Mots croisés

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Stop au MEAT BASHING !

Depuis des années notre filière est attaquée de toute part dans les médias. Végétariens, végétaliens et végans de tout poil voudraient que nous arrêtions d'élever des animaux pour leur viande.

Fin 2015, France 3 y a consacré une soirée suite à 2 analyses conduites à partir des données de l'étude européenne EPIC, qui confirmerait que **le risque de cancer colorectal augmenterait avec la consommation de viande rouge et de charcuterie**. Les risques seraient similaires qu'il s'agisse du cancer du côlon ou du rectum.

À notre niveau que pouvons-nous faire par rapport à cela ? Car c'est de notre métier que l'on parle, mais aussi de notre gagne-pain. Pour cela nous avons des arguments tout aussi probants que les leurs :

1) Comme pratiquement tous les professionnels de notre filière **nous sommes de gros mangeurs de viande et aucune étude n'a démontré à ce jour que les professionnels de la viande décédaient prématurément d'un cancer du côlon ou du rectum**. De même, chacun de nous n'a pas constaté de mortalité anormale, liée à l'un de ces cancers, dans nos connaissances professionnelles.



2) La consommation moyenne de viande en France, en baisse depuis plus de 10 ans, **ne dépasse pas les seuils recommandés par les instances officielles en termes de prévention des cancers**.

3) **La viande participe à l'équilibre alimentaire, grâce à ses qualités nutritionnelles et à sa capacité à structurer naturellement le repas**. De plus, les protéines animales apportent tous les acides aminés essentiels, en quantité équilibrée par rapport aux besoins de l'homme.

4) Manger de la viande n'est pas plus dangereux que : manger des **poissons élevés avec des farines animales** ou contenant du **mercure**, manger des **légumes OGM** et des **fruits traités aux pesticides**.

Aussi, nous devons à chaque fois que cela est possible en parler autour de nous, **défendre notre filière et combattre toutes ces allégations contre la viande**.

Le boeuf européen à nouveau autorisé à l'exportation au Canada

L'Union européenne s'est félicitée fin octobre 2015 de la décision du gouvernement canadien de **rouvrir son marché aux producteurs de bœuf européens** qui en avaient été exclus il y a près de 20 ans face au risque de la maladie de la vache folle.

«Cela va offrir un **coup de pouce bienvenu aux producteurs et exportateurs de bœuf européens, en particulier à un moment où les agriculteurs au sein de l'UE passent par une période très difficile**», ont déclaré dans un communiqué commun les commissaires européens Vytenis Andriukaitis, Cecilia Malmström et Phil Hogan, en charge respectivement de la Santé, du Commerce et de l'Agriculture.

La décision, qui concerne 19 Etats membres, «reconnaît le fonctionnement de l'UE comme **une entité avec des règles et des normes uniformes et harmonisées**», ont-ils ajouté. Les discussions se poursuivent pour ouvrir le marché de la viande aux autres Etats membres qui n'y ont pas encore accès.

Le marché canadien avait fermé ses portes au bœuf européen en 1996, y compris le bœuf désossé, en plein scandale sanitaire de l'**encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)**.

Les 19 pays concernés sont l'Autriche, la Belgique,

Chypre, la République tchèque, le Danemark, la Finlande, la France, l'Allemagne, la Grèce, l'Irlande, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, le Portugal, la Slovaquie, la Slovénie, l'Espagne, la Suède et le Royaume-Uni. Dans le cadre de son examen du système d'inspection de la viande européenne, le Canada a effectué des audits dans 4 Etats membres, précise la Commission.

«La reconnaissance d'une seule entité par un important partenaire commercial est un **encouragement significatif** pour les négociations avec d'autres pays en dehors de l'UE. La Commission souhaite qu'une approche similaire soit adoptée par d'autres partenaires commerciaux».

L'UE et le Canada ont conclu à l'automne 2013 un **accord de libre-échange** qui doit encore être ratifié et qui prévoit, entre autres, l'importation de plusieurs milliers de tonnes de bœuf canadien dans l'UE par an. Il n'y a pas de lien entre cet accord et l'annonce de la reprise des exportations, ont assuré des sources proches de la Commission.

Source : AFP



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



Mickaël IBERT :
Pareur

Mickaël IBERT est employé au sein du groupe PEACE depuis plus de 15 ans. Il est actuellement Responsable sur le Site SOBEVAL à Corbas, et l'un de nos meilleurs pareurs dans le veau.

Définition du poste de pareur :

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

- Porc : parage de la longe, de l'épaule, du jambon, de la poitrine
- Gros bovin : parage 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 parage utilisées dans son emploi par rapport aux différents cahiers des charges (PAD / PAT, semi-paré, 100% muscles...)
- 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 parage sur la valorisation ultérieure des pièces. Veille à obtenir une qualité optimale du produit (qualité du parage, 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

L'accueil d'un nouveau collaborateur sur Site de Production

L'accueil d'un nouveau collaborateur est l'**occasion de lui donner une place dans l'équipe**, en lui transmettant des informations et points de repères, et en le mettant en relation avec les autres collaborateurs du Groupe. C'est un **moment clé** dans le processus de recrutement et de mise en place des nouveaux embauchés.

Durant cette **période d'intégration**, le collaborateur bénéficie d'une transmission des connaissances lui permettant à la fois de s'adapter à la culture d'entreprise, de Groupe, et de cerner les exigences professionnelles requises pour maîtriser son poste de travail.

L'accueil se déroule en plusieurs étapes :

- La remise du **livret d'accueil** et du **livret hygiène et sécurité** :

Ce sont 2 documents essentiels remis dès l'accueil sur le Site de Production. Ils permettent de prendre connaissance de l'ensemble des règles et dispositions mises en place au sein du Groupe PEACE : organigramme du Groupe, avantages sociaux, règles élémentaires en matière d'hygiène et de sécurité...



- La **présentation du Groupe PEACE, de la Société**, le mode de fonctionnement, la présentation de la Charte de Groupe...



- La **présentation du Site de Production** : l'atelier proprement dit, mais aussi les espaces annexes : salle de pause, sanitaires, vestiaires, local de nettoyage...

- La **présentation des différents interlocuteurs** présents sur le Site de Production : le Responsable de Site ou le Chef d'Equipe Groupe PEACE, le Responsable Production Client, les différents collaborateurs composant l'Equipe, les Sauveteurs Secouristes du Travail présents sur le site...



- La **présentation de l'environnement et du poste de travail** avec tous les éléments le composant : table ou tapis de travail, machines de travail, EPI (Equipements de Protection Individuels), fonctionnement et organisation de l'atelier de production, l'emplacement de la trousse de secours la plus proche...

- La réalisation de l'habilitation machine pour toute intervention sur une machine, même de manière ponctuelle.

L'ensemble de ces étapes constitue un véritable **socle** sur lequel chaque nouveau collaborateur pourra s'appuyer pour évoluer au sein du Groupe PEACE, dans les meilleures conditions qui soient. Une intégration réussie ne s'improvise pas. « **Se sentir accueilli** », c'est aussi commencer le processus de **fidélisation** de son nouveau collaborateur.

Sécurité & Santé au Travail



Cyril GRAFF

Administrateur Délégué INTERMEAT Services

Votre santé vaut de l'or ...

Une fois n'est pas coutume, je saisi cette tribune Sécurité qui m'est offerte pour vous rappeler ô combien vos mains, vos doigts, votre **intégrité physique** dans son ensemble, sont précieux. Malgré tous les équipements de protection les plus performants mis à votre disposition, un accident voire un incident même bénin peut arriver !

Il ne faut pas prendre à la légère une petite coupure, piqûre, éraflure, dans notre métier tout peut aller très vite. Tout un chacun sait par expérience qu'une infection peut très rapidement se déclarer. Alors

Le mot SECURITE de la Direction Groupe

pensez à ces quelques mots, **désinfectez systématiquement toutes vos plaies** le jour même et les jours suivants. Veillez à surveiller toute rougeur anormale, voire ligne « rouge » synonyme de naissance d'une infection plus importante. Ça n'arrive pas qu'aux autres...

Vous disposez sur les sites dont les effectifs sont les plus importants, d'un ou plusieurs **Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)**, sachez les reconnaître ! Sur les sites ayant moins d'effectif, il y a les Sauveteurs Secouristes de nos clients. Sachez également qui ils sont, afin de pouvoir aller les trouver plus facilement en cas de problème. Nous manquons de Sauveteurs Secouristes du Travail, des **sessions de formation SST seront prochainement programmées**, alors n'hésitez pas à proposer votre candidature par mail : securite@groupe-peace.com

Et enfin pour clore cet article, je voudrais aussi rappeler à chacun mais surtout à nos Responsables de Site et SST qu'il faut absolument **traiter toutes lésions** même

bénignes et surtout, en cas de coupure ou piqûre plus importantes, envoyer ou faire envoyer votre collaborateur blessé consulter un médecin en hôpital ou clinique spécialisé(e) de la main, couramment appelés **SOS MAINS**. Votre collaborateur sera plus spécifiquement pris en charge et la lésion traitée de la meilleure façon qu'il soit. Je vous souhaite d'ores et déjà à toutes et tous de conserver une bonne santé et votre intégrité physique à l'occasion de cette nouvelle année 2016.

Quelques adresses SOS MAINS frontalières :

- 57-France : Clinique Claude Bernard 97 rue Claude Bernard à F-57070 METZ
- 59-France : 96 rue Gustave Delory à F-59810 LESQUINS
- 67-France : 10 av Achille Baumann à F-67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN
- Belgique : site Citadelle Bd du 12ème de Ligne à B-4000 LIEGE
- Luxembourg : Hôpital du Kirchberg, 9 rue Edward Steichen L-2540 Luxembourg - Kirchberg

Trimestre 4 - 2015 (au 31 décembre 2015)

Commentaires par société

Le nombre d'accidents de travail déclarés sur l'ensemble du Groupe PEACE est de 17 à la fin de l'année 2015, dont 4 accidents de trajet. Ces résultats sont **stables** par rapport à l'année 2014, malgré une hausse des déclarations d'accidents sur le dernier trimestre de l'année 2015.



La société TRADEVIA compte pour l'année 2015 un total de **8 accidents de travail**, dont 2 accidents de trajet. Le dernier trimestre est venu ternir les résultats AT de l'année 2015, avec 4 accidents de travail déclarés. Ces derniers accidents sont pour partie dus à des problèmes de **TMS**, de **gestuelle** et d'**ergonomie** : voilà les pistes de réflexion et d'actions toutes trouvées pour l'année 2016 !

des EPI, ainsi que sur le rappel des règles et **positionnement aux différents postes de travail**.



Le compteur AT de la société INTERMEAT Services Suisse est **resté vierge** sur l'année 2015, et nous félicitons les collaborateurs intervenant pour cette société de ces **excellents résultats**, poursuivez ainsi !

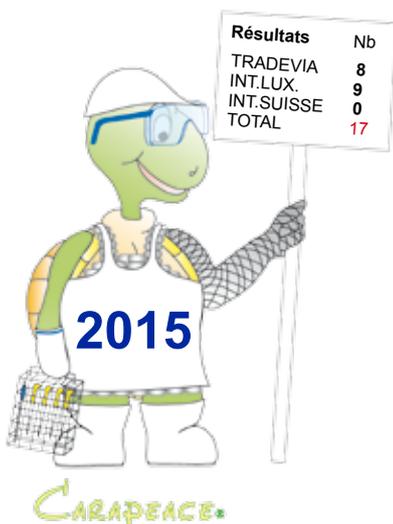


La société INTERMEAT Services compte pour l'année un total de **9 accidents de travail**, dont 2 accidents de trajet. Nous retrouvons ici des lésions de type **coupures** et **piqûres**. Pour l'année 2016, l'accent sera mis sur le **port et le bon réglage**

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.



Depuis le 1er janvier 2016, SODES est la société spécialisée en produits secs au sein de la branche viande en France. Ceci permet d'ouvrir de nouvelles perspectives de développement, notamment dans les régions Sud-Ouest et Sud-Est. Elle comporte une cinquantaine de désosseurs et de pareurs ayant acquis les connaissances techniques du sec.



Mutuelle d'entreprise

La loi du 14 juin 2013 prévoit la généralisation de la couverture santé à l'ensemble des salariés du secteur privé.

Depuis le 1er janvier 2016, une couverture complémentaire santé collective obligatoire (Mutuelle d'entreprise) est proposée par TRADEVIA et SODES en complément des garanties de base d'Assurance Maladie de la Sécurité Sociale.

À défaut d'un accord entre les partenaires sociaux dans la branche professionnelle, TRADEVIA et SODES ont souscrit un contrat auprès de la MMA. C'est en effet la mutuelle qui a proposé les meilleurs remboursements.

Le contrat remplit les conditions suivantes :

- participation financière de TRADEVIA / SODES égale à 50% de la cotisation pour le salarié seul,
- participation du CE à hauteur de 0,2% du PMSS par salarié,
- respect d'un socle de garanties minimales,
- couverture prévue pour l'ensemble des salariés et leur famille si la demande est faite auprès de TRADEVIA / SODES,
- une option est également proposée pour accroître les remboursements des soins.

Compte Personnel de Prévention à la Pénibilité (CPPP) (nouveau 2016)

La mise en place du CPPP prévoit la prise en compte de facteurs de pénibilité et de risques professionnels pour l'acquisition par le salarié exposé de points cumulés sur le compte (1 point par trimestre d'exposition) et instaure de nouvelles obligations pour l'employeur.

Le compte, plafonné à 100 points sur l'ensemble de la carrière, ouvre droit à :

- une action de formation professionnelle en vue d'accéder à un emploi pas ou moins exposé (1 point = 25h 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 droits à la retraite).

Seuils applicables aux facteurs de pénibilité :

Entrée en vigueur	Facteur de pénibilité	Seuil annuel
1er janvier 2015	Travail de nuit (1h de travail entre minuit et 5h)	120 nuits
1er janvier 2015	Travail répétitif (temps de cycle de moins d'1 minute)	900h
1er janvier 2016	Manutentions manuelles de charges lourdes	Lever ou porter 15kg pendant au moins 600h
1er janvier 2016	Postures pénibles (position accroupie ou à genoux)	900h
1er janvier 2016	Bruit (80 décibels pendant 8h)	600h

TRADEVIA / SODES et le service Hygiène Sécurité sont soumis aux obligations suivantes :

- effectuer une évaluation annuelle de l'exposition de chaque travailleur en fonction des conditions de travail habituelles du poste occupé,
- consigner, en annexe du document unique d'évaluation des risques professionnels, les données collectives d'exposition aux facteurs de pénibilité,
- renforcer les mesures de prévention et de protection collective et individuelle (par exemple, les bouchons).

Depuis le 19 août 2015, TRADEVIA n'est plus tenue d'établir une fiche pénibilité pour chaque salarié exposé au-delà des seuils.



Branche viande Bénélux INTERMEAT - VPS

Baisse des charges prévues sur 2016 pour les salaires belges

Le gouvernement belge souhaite **augmenter le pouvoir d'achat des salariés exerçant en Belgique**. Cela se traduit par une **diminution de l'impôt**, une mesure pour financer l'augmentation d'environ 100€ du salaire mensuel net pour le bas et moyen salaire.

Plusieurs moyens seront utilisés pour y parvenir, notamment une **réforme des barèmes** utilisés dans le calcul de l'impôt (il est question de supprimer la tranche de 30%), le **bonus à l'emploi**, mais aussi l'**augmentation de la quotité exemptée d'impôts**.



Vous pouvez simuler votre nouveau salaire sur le site montaxshift.be. De plus, pour favoriser l'embauche et l'attractivité du marché de l'emploi, le gouvernement a confirmé une baisse de 8% des cotisations patronales.

Nouvelle obligation concernant les salariés travaillant sur le territoire belge

La loi programme du 10 août 2015 prévoit l'enregistrement CHECK IN AT WORK de l'ensemble des travailleurs de notre filière.

Il s'agit d'une obligation journalière d'enregistrement des présences. Elle concerne l'ensemble des salariés travaillant dans un abattoir quelle que soit l'entreprise à laquelle ils appartiennent. De ce fait, les salariés d'INTERMEAT Services et VPS seront concernés.

Les donneurs d'ordre (autrement dit, nos clients) seront les garants du système.

Le décret stipule que les présences devront être rentrées au plus tard la

veille du travail et les modifications notamment dues à des absences devront être réalisées au plus tard le jour même avant minuit.

Afin d'optimiser le suivi des présences et de faire remonter les informations à notre siège administratif dans la journée, nous allons équiper nos Responsables de Site de tablettes tactiles ayant une interface utilisateur spécialement développée par notre service informatique.

Bienvenue Natalia



Bienvenue à Natalia BUBIENKO au service Ressources Humaines d'INTERMEAT Services depuis fin septembre 2015.

Elle a intégré l'équipe RH aux côtés de Déborah MARQUES et d'Alexandre NICOLAS.

Elle a en charge l'administration de la paie et du personnel d'INTERMEAT Services. Son rôle consiste également à collaborer dans le cadre de projets RH Groupe et à assister l'équipe RH.

Après 6 années passées dans le secteur du bâtiment, elle est ravie de pouvoir à présent évoluer dans un secteur tout à fait différent.

Nous lui souhaitons une bonne prise de poste dans ses nouvelles fonctions.

Démarrage réussi de notre nouvelle société :



La société Vlees Partner Services spécialisée dans le façonnage de viande est une petite sœur de l'entreprise INTERMEAT Services. Elle est composée d'une dizaine de salariés et a démarré son premier tapis de production dans le bœuf en Belgique fin novembre.



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

Actions sociales

Colis de fin d'année



Comme chaque année, le Comité d'Entreprise vous a adressé un **colis de Noël**. Nous espérons que celui-ci a répondu à vos attentes.

Nous avons pris l'initiative de continuer avec le même fournisseur lorrain qui met en avant des **produits régionaux** suite aux remontées que nous avons eues l'année dernière.

Nous profitons également de ce moment pour réitérer nos remerciements à tous les salariés qui ont fait le tour des Sites de Production pour assurer la distribution.



Cette année encore, 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 bénéficier : avoir 1 an d'ancienneté au 30/06/2016 c'est-à-dire avoir été embauché par la société TRADEVIA avant le 01/07/2015 (et être encore à l'effectif au moment de l'envoi des chèques vacances).

Les chèques vacances sont un moyen de paiement pour régler vos **dépenses de vacances, loisirs ou tourisme**. Ils se présentent sous forme de coupures de 10 et 20€ et sont valables 2 ans après leur année d'édition.

Par l'intermédiaire du CE, vous pourrez acquérir des chèques 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 05/02/2016, le bulletin d'inscription qui vous a été envoyé avec votre fiche de salaire du mois de novembre 2015.

Renouvellement des membres CHSCT

Lors de la réunion des Délégués Uniques du Personnel du mois de décembre, les élus ont désignés les nouveaux membres du CHSCT.

Suite à l'appel à candidature lancé en septembre seulement 3 personnes ont répondu présentes. Nous avons renommé pour 4 ans **M. RICHARD Gilles, M. CLEISS Albert, M. KIYAMBUKIDI Mabika** qui étaient déjà nos membres lors du dernier CHSCT.



Le comité d'établissement vous propose d'adhérer aux avantages de l'organisme **Inter CEA**. Si vous êtes intéressé, une carte nominative vous sera remise, elle vous permet d'obtenir des **prix avantageux sur les places de cinéma, les parcs d'attractions, les sorties/loisirs, les concerts voire également des réductions dans plus de 300 enseignes**. Les offres sont visibles sur le site internet : www.intercea.fr

Pour avoir cette carte et obtenir les avantages, le CE vous demande une participation de **5€ par carte commandée** (prix de vente 7€ donc participation du CE de 2€), elle est valable une année et devra être présentée pour tout achat. Nous vous remercions de compléter le bulletin d'adhésion qui vous a été envoyé par courrier, accompagné d'un chèque à l'ordre du « Comité d'établissement TRADEVIA » de 5€.



Renouvellement de l'opération concernant les **vacances à tarif préférentiel** avec des locations de bungalow en camping haut de gamme à partir de 150€ la semaine ou en appartement dans des résidences de vacances à partir de 250€ la semaine selon les dates retenues .

Depuis le 12 janvier 2016, vous pouvez réserver au 03.87.37.75.00 ou sur le site internet www.gd-vacances.com en donnant le code partenaire **LAE 3983/16**. Vous pouvez visualiser les destinations sur chaque Site de Production auprès de votre responsable ou sur le panneau d'affichage.

CESATEC

CESATEC participe aux Championnats de France des Clubs de Nage avec Palmes

Ce ne sont pas les collaborateurs, mais bien les afficheurs de CESATEC qui ont participé à cet événement sportif organisé par l'UEP (Uckange Evolution Palmes www.uep.fr) à Amnéville-les-Thermes les 12 et 13 décembre 2015.

Il s'agit de **modules d'affichage full graphic/full color, spécifiquement conçus pour l'événementiel** puisqu'ils s'assemblent à la manière des célèbres petites briques de construction afin de former la surface d'affichage souhaitée. Totem vertical, bandeau horizontal, carré... tout est permis ! Ces afficheurs s'adaptent à chaque situation.



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

Parc Auto

Entretien régulier des véhicules



Lors des derniers états des lieux effectués sur les chantiers, nous avons constaté que certains véhicules étaient souvent sales, voire même très sales, et ce, aussi bien à l'intérieur comme à l'extérieur.

C'est pourquoi, nous demandons de les **entretenir plus régulièrement**.



On y trouve parfois des trous et des cendres de cigarettes à bord alors qu'il est **formellement interdit de fumer à l'intérieur des véhicules du Groupe**.

Nous vous rappelons que les véhicules mis à votre disposition sont des véhicules de location dont vous êtes responsable, et qu'ils doivent être préservés de toutes dégradations.

Merci d'en tenir compte à l'avenir.



Windows 10 : un bon choix ?

Si vous avez un ordinateur équipé de Windows 7 ou Windows 8, vous avez sûrement remarqué une petite icône dans la barre des tâches vous proposant « gratuitement » (jusqu'en juillet 2016, une licence familiale devrait coûter environ 120€) une mise à jour de votre système vers la toute dernière version de Windows : Windows 10. Mais que se cache-t-il derrière cette offre intéressante ?

Téléchargement & installation

La compatibilité Microsoft propose une application 'Get Windows 10' installée automatiquement sur les PC fonctionnant sous Windows 8.1 ou offerte en 'téléchargement recommandé' sous Windows 7. Une fois lancée, l'application vérifie la compatibilité de la machine et lance la mise à jour automatiquement. Le téléchargement est compris dans la phase d'installation et peut être long. Le processus de mise à jour étant automatique, hormis quelques redémarrages de l'ordinateur, aucune intervention ne vous est demandée. A priori, la plupart des machines pourront faire tourner Windows 10. Pour vous donner un ordre d'idée, si votre machine est sous XP, vous devriez vous en sortir.



Compatibilité des logiciels

À chaque changement d'OS, il y a cette peur qui subsiste : celle de ne pas pouvoir utiliser ses logiciels tout de suite. De ce côté-là, n'ayez crainte : **aucun problème majeur quant à la compatibilité matérielle et logicielle n'a pas encore été résolu.**

Changements dans l'interface de Windows

Ou plutôt, une évolution. Windows 8 a apporté de gros bouleversements dans les habitudes des utilisateurs : ajout du menu « metro », suppression du menu démarrer ou encore un nouveau blue screen... Il fallait s'y habituer. Cette fois-ci, **le passage se fait en douceur** et fera plaisir aux amoureux de Windows 7, puisque l'on retrouve le fameux **menu démarrer**, qui intègre désormais les tuiles.

Les nouveaux logiciels de Windows 10

Rendre Windows accessible aux plus nombreux sur PC, le déployer sur Windows Phone et afficher une Xbox One compatible avec cet OS montre une volonté certaine de Microsoft d'**afficher Windows comme un grand écosystème**. Un argument de poids pour certains, puisqu'il permet de faire **interagir tous les appareils Windows entre eux**. Par exemple, il est possible de suivre ses sessions de jeux console sur son PC, jouer du Cloud sur toutes ces plateformes, etc.

En plus de faire peau neuve, de nouvelles applications/options ont fait leur apparition :

- **Cortana**, une vraie assistante personnelle qui s'occupera de votre agenda, suivra vos centres d'intérêt, vous informera, etc.
- **Edge**, le nouveau navigateur de la firme, qui nous fera peut-être oublier Internet Explorer. À première vue, il est aussi performant que ses concurrents et bénéficiera d'extensions dans le temps.
- Des **bureaux virtuels**, comme chez la concurrence ! De quoi créer des bureaux pour le travail/loisir, etc. pour plus de lisibilité.
- Via **Windows Hello**, vous pourrez protéger votre ordinateur en passant par une authentification biométrique (Reconnaissance faciale/oculaire et lecteur d'empreintes) mais il faudra que votre PC soit équipé.

Il faut néanmoins prendre en compte certains « **points faibles** » comme la **confidentialité** : l'installation du nouvel OS propose par défaut une collecte de vos données personnelles. La Cnil a d'ailleurs publié un document permettant de réduire au minimum la communication de vos données à l'éditeur et à ses partenaires.



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 1 ou 2 touches appuyées simultanément avant d'en frapper une autre.

- **CTRL + ALT + SUPPR** : Vous permet d'ouvrir le gestionnaire de tâches (afin de stopper un programme) ou de verrouiller votre ordinateur.
- **ALT + MAJ** : Vous permet de repasser le clavier en français, si par mégarde votre clavier est passé en anglais. Ce raccourci ne fonctionne qu'avec la touche ALT gauche et si plusieurs langues sont activées.

Heureux événements



■ Carnet rose

- Victoire ESPAGNOU BARRAQUE est née le 3 septembre 2015,
- Lizéa LAMERET est née le 8 septembre 2015,
- David LECLERE est né le 7 octobre 2015,
- Edouard LAURENT est né le 30 octobre 2015.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

■ Carnet blanc

- Léa SEVIN et Amaury JOURETZ se sont dit «oui» le 5 septembre 2015,

Tous nos voeux de bonheur 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

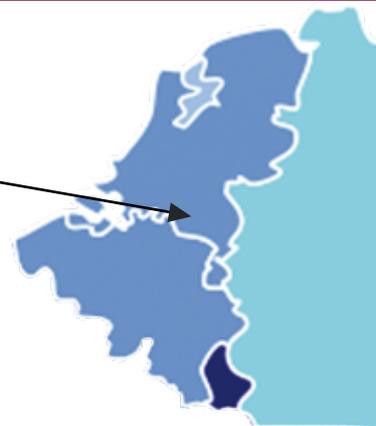
Site de Production



Notre client :

ProViande

(Someren- Pays-Bas)



Notre équipe :



Chef d'équipe : Jonathan XAVIER

Effectif moyen : 13 personnes

Type de production : découpe et parage de viande de boeuf et de veau

Volume hebdomadaire : 80 tonnes

Réponses des Mots croisés de Noël



3. Au chocolat ou glacée, on l'aime de mille façons
6. 24 décembre
7. Manteau blanc
10. Volaille star de la table
11. Il transporte les cadeaux
12. Le roi de la fête
14. Il se pare de ses plus beaux atours
15. Elles décorent le sapin

1. Sac à dos du Père-Noël
2. Fidèles compagnons du Père-Noël
4. C'est par là qu'il arrive
5. Ils tombent du ciel
8. Biscuits secs traditionnels
9. Ils sont attendus des petits comme des grands
13. L'heure des cadeaux !