

sur le vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Janvier 2017

numéro
61



Edito

Ayant démarré le métier en 1967 (50 ans cette année !), j'ai connu la fin d'une période qui était celle ou l'on était **fier de notre métier, fier d'être boucher.**

Les anciens doivent se souvenir de la fierté, une fois le CAP décroché, de quitter le tablier d'apprenti avec la bretelle sur le coté pour mettre le tablier à la parisienne avec son fameux nœud (voir article en page «Filière»). Cette fierté d'être boucher, je l'ai vue disparaître assez rapidement à la fin des années 70 et surtout début des années 80, quand nos gouvernants se sont donnés comme objectif que 80 % des jeunes devaient obtenir le BAC. A partir de là, faire tout métier manuel était réservé aux « nuls ».

Aussi, à la soirée organisée en l'honneur de l'Equipe de France devenue Championne du Monde de Boucherie (voir article en page «Actu Groupe»), il fallait voir la **fierté des membres de cette équipe.** Fierté d'être Champions du Monde certes mais aussi fierté de parler de ce métier et fierté de faire ce métier.

Cette fierté m'a rappelé de bons souvenirs et je me demandais, en regardant le visage épanoui et souriant de ces jeunes bouchers, «a-t-on une chance de voir des jeunes au lycée ou sur les bancs des facs avec les mêmes visages épanouis et souriants ?» Permettez-moi d'en douter.

Je vous souhaite une bonne et heureuse année 2017.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

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

Conception graphique :
Julie GONZALEZ

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



Dans ce numéro...

Actu filière Règlement intérieur
Métier Groupe
Santé & Sécurité Actu sociétés
Parc auto TMS pro Site de Production
Actions sociales Actu Groupe
Recette Heureux événements
Espace détente High-Tech
World Butchers's Challenge
Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Zoom sur : le tablier blanc

Bien plus qu'une tenue de travail, le tablier blanc est depuis le XIX^{ème} siècle un symbole fort de la profession de boucher, une véritable fierté.

Moins utilisée aujourd'hui, la tenue « classique », telle que fixée à Paris à la Belle Époque, était constituée d'une veste (remplacée par un bourgeron pour les apprentis), et de 3 tabliers blancs, que l'on faisait tourner chaque jour, en remplaçant à chaque fois le plus sale par un plus propre, de façon à ce que le tablier de devant, celui que le client voit, soit toujours le plus blanc.



Le tablier de côté devenant ainsi le tablier de bavette, qui passait tablier de dessous. Chaque jour, un des 3 tabliers, le plus sale, était changé, après avoir achevé la rotation.

Dans sa version simplifiée, la tenue à 2 tabliers n'en est pas pour autant plus facile à mettre pour qui n'a jamais pratiqué. Petite démonstration...



Le tablier est composé d'un grand rectangle de coton et de deux cordons. On commence par l'ouvrir en grand.

Un cordon dans chaque main, le tablier est passé comme une cape par-dessus l'épaule : un cordon par-dessus l'épaule, l'autre sous l'aisselle.

Ensuite on fait un noeud papillon.

Le pouce entre en jeu :

- on passe le pouce dans les 2 boucles du noeud papillon
- on prend un des cordons dans l'autre main
- on lui fait faire le tour du pouce qui est dans les boucles du noeud papillon

On le passe à l'intérieur du tablier.



Le pouce reste en place. On prend le 2^{ème} cordon et on lui fait faire le tour des boucles du noeud papillon.

On enroule le cordon autour des boucles du bas vers le haut.



On passe le tout petit bout de cordon qui reste dans la boucle.

Comme ceci. Et on tire.



Une fois le noeud réalisé, on enlève le tablier et on le remet à l'envers pour avoir le noeud dans le dos.



On passe au 2^{ème} tablier. C'est très simple : on l'ouvre en grand, on retousse le bord et on attache dans le dos.

On finit par faire un noeud papillon devant. On cache le noeud sous le bord retroussé et voilà.



Quels métiers dans le Groupe ?



Abatteur

Romain NEUVILLE

Romain NEUVILLE est entré dans le Groupe P.E.A.C.E., au sein de la société TRADEVIA, en août 2016.

Il est directement placé sous l'autorité du Responsable du Site GESLER, M. Patrick THIBAUDON et plus largement du Directeur Général de la Société TRADEVIA, M. Steve LAURENT.

Définition du poste de pareur :

Au sein d'une équipe, il assure les opérations d'abattage, vidage et d'élimination des parties impropres à la consommation.

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 (nombre de bêtes à tuer)
- Il veille au bien-être animal
- Il respecte les 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

Connaissances :

- Connaissance du process d'abattage
- Connaissances anatomiques relatives à la ou aux espèces travaillées
- Connaissance des règles d'hygiène et des principes de nettoyage/désinfection
- Connaissance de base des différents types de déchets
- Connaissance des principales anomalies visuelles, causes de saisie ou d'ablation
- Connaissance des principes de traçabilité liés à son activité
- Connaissance de l'incidence économique des opérations d'abattage sur la valorisation ultérieure des pièces

Savoir-faire :

- Entretien son matériel individuel
- Tient son poste dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Adapte ses modes opératoires en fonction de la matière première à traiter
- Veille à obtenir une qualité optimale du produit (qualité des opérations d'abattage, qualité bactériologique...)
- 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

Sécurité & Santé au Travail



Projet TMS PRO 2016-2017

Rappel : TMS, quèsaco?

Troubles Musculo-Squelettiques : 3 lettres pour désigner des maladies qui ont en commun d'être **directement liées aux conditions de travail**. Les TMS se traduisent par des symptômes douloureux pour le salarié et une réduction de ses capacités.

Le projet :

La Société **TRADEVIA est clairement concernée** par le risque TMS de par son activité (prestation de service en travail à façon et découpe de viandes), de plus, elle a été ciblée par la CARSAT Alsace-Moselle par le biais de la démarche TMS PRO.

Ce ciblage est également confirmé par les **statistiques de Maladies Professionnelles** de la Société TRADEVIA.

L'objet du projet « TMS PRO 2016-2017 » est d'élaborer une **démarche de prévention** contre les TMS, avec tout ce que cela comporte : analyse, état des lieux, composition d'une équipe de travail, définition des ressources, d'un planning et d'objectifs.

Ce projet TMS PRO qui a démarré en 2016 a pour but de maîtriser une démarche « diagnostic / évaluation / analyse / prévention », afin de **réduire le risque TMS** dans l'entreprise et par voie de conséquence, le nombre de maladies professionnelles.

Le projet, qui s'appuie sur une **formation**, va être mené sur une situation de travail, en lien avec le diagnostic effectué, et se fera sur le site de production ELIVIA MIRECOURT (site de production bœuf).

C'est un poste de désosseur qui sera étudié, avec l'ensemble de ses contraintes, liées au poste en lui-même mais également liées à l'environnement de travail. Cette étude passera par plusieurs phases de travail : observations sur site, recueil d'informations auprès des collaborateurs, analyses des statistiques...

Phase 1 : Constat : ✓
Phase 2 : Diagnostic : ✓
Phase 3 : Analyse : en cours (sera finalisée d'ici janvier 2017)
Phase 4 : Solutions : début 2017

Les membres du CHSCT TRADEVIA, ainsi que la Direction TRADEVIA et le Responsable du site concerné font partie du comité de pilotage de ce projet, et sont régulièrement informés de ses avancements.



Le but à moyen et long terme est de **maîtriser cette démarche et de pouvoir la reproduire de manière autonome sur d'autres situations de travail** et ainsi pouvoir agir sur le risque TMS sur d'autres postes de travail. Bien entendu, les postes étudiés en premier lieu seront choisis en fonction de l'analyse qui aura été faite au préalable, afin de se concentrer d'abord sur les postes et situations de travail les plus à risques.

Marc
00 33 6 80 46 96 06
securite@groupe-peace.com

Sécurité & Santé au Travail



Cyril GRAFF

Administrateur Délégué INTERMEAT Services

« La sécurité est l'affaire de tous », vous connaissez cet adage par cœur puisque c'est notre leitmotiv depuis plus de 16 ans. Chaque trimestre nous vous présentons les résultats sécurité du Groupe qui sont somme toute très bons pour notre secteur d'activité.

Mais nous notons sur certaines périodes un relâchement qui conduit irrémédiablement à une augmentation des accidents, qui même bénins, sont le reflet d'un manque d'attention, d'un manque de vigilance ou tout simplement d'un non respect manifeste des règles élémentaires de sécurité.

Le mot SECURITE de la Direction Groupe

Aussi nous demandons à chacun d'entre-vous, de vous suppléer les uns les autres afin de réduire ces moments de non vigilance. D'un point de vue législatif, **mais surtout humain, vous êtes responsables de votre propre sécurité mais aussi de celle de vos collègues.**

Je voudrais également attirer votre attention sur la prévention des risques en général, dans la vie de tous les jours.

Une multitude de risques nous entourent et nous pouvons y faire face en appliquant les mêmes règles de prévention qu'en entreprise. Chacun doit être préparé au danger. L'information et la formation sont au cœur de la prévention.

Il existe différents types de risques :

- les **accidents du quotidien** (intoxication, étouffement, arrêt cardiaque, incendie domestique...). Ce sont parfois les plus banals, mais ce sont les plus meurtriers.
- les **risques majeurs**. Ils sont occasionnels voire rares, mais d'une gravité très élevée avec de nombreuses victimes et/ou des

dommages importants pour les biens et/ou l'environnement. Ce sont les risques naturels (avalanche, inondation, feu de forêt, séisme...), les **risques d'attentats** et les **risques technologiques** (industriel, nucléaire...).

- les **risques routiers** (accident de voiture, deux roues, scooter, vélo...).
- les **risques sanitaires** (contamination des eaux, épidémies...).

Retrouvez toutes ces informations :

www.securite-routiere.gouv.fr; www.gouvernement.fr/risques/risques-sanitaires

« La sécurité est l'affaire de tous », alors aidez-nous à maintenir le niveau de prévention des risques dans notre Groupe afin de toujours conserver notre longueur d'avance dans ce domaine et assurer la protection de l'intégrité physique et mentale de l'ensemble de nos collaborateurs.

Merci pour votre investissement.

Trimestre 4 - 2016

(au 31 décembre 2016)

Commentaires par société



TRADEVIA a déclaré sur l'année 4 accidents de travail, dont 1 accident de trajet. Le point positif à souligner est le faible taux de gravité obtenu. Nous félicitons nos collaborateurs pour leurs efforts, et les encourageons à s'améliorer encore.

TRADEVIA	4
SODES	4
INT.LUX.	6
VPS	4
INT.SUISSE	0
TOTAL	18



SODES a déclaré sur l'année 4 AT, soit autant que TRADEVIA, mais avec un effectif 2 fois moins important. Ces résultats ne sont pas en accord avec la politique sécurité du Groupe, et les efforts déjà engagés en 2016 (une baisse des AT a été constatée sur le 2ème semestre) doivent absolument être poursuivis en 2017 pour faire baisser le nombre d'AT.



INTERMEAT Services a déclaré 6 accidents de travail. La société réalise une bonne année 2016, et doit poursuivre dans cette voie afin d'encore améliorer ces résultats pour 2017 : nous encourageons nos collaborateurs à maintenir un niveau de sécurité élevé sur leurs différents sites de production.



VPS a déclaré un total de 4 AT, tous concentrés sur le même site de production. Il faut absolument une réaction de nos collaborateurs afin de renverser au plus vite cette tendance qui ne reflète absolument pas la politique Sécurité mise en œuvre.



INTERMEAT Services Suisse n'a déclaré aucun AT sur 2016, et nous félicitons l'ensemble des collaborateurs pour ces excellents résultats, poursuivez ainsi en 2017 !

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.

Le Groupe P.E.A.C.E aux côtés de l'équipe de France Championne du Monde de Boucherie

Du 8 au 12 septembre 2016 l'Australie a accueilli le **Championnat du Monde de Boucherie, le WORLD BUTCHERS' CHALLENGE**.

L'épreuve s'est déroulée dans la ville de Gold Coast. Les équipes devaient travailler un ½ bœuf, ½ porc et 1 agneau afin de **présenter des « œuvres » à la fois techniques, esthétiques et innovantes en 3 heures seulement**.



L'équipe de France comportait en autres 3 MOF (Meilleur Ouvrier de France), 2 MAF (Meilleur Apprenti de France) et 2 champions d'Europe des jeunes bouchers.

Le savoir-faire français a une fois de plus dans le domaine de la gastronomie, fait des merveilles, l'équipe de France décrochant le titre de **Championne du Monde de Boucherie à sa première participation**.

Le Groupe P.E.A.C.E, fier de son activité et de ses savoir-faire, ne pouvait pas ne pas **faire partie des sponsors et soutenir l'équipe de France**.

Le Groupe P.E.A.C.E reprend l'activité de la société RVS

Dans l'édito du précédent numéro, nous vous parlions de projet de développement devant se concrétiser rapidement. Avec le **rachat au 1er janvier 2017 de la société RVS basée au Luxembourg**, voilà un projet qui se concrétise.

La pertinence de cette acquisition ne fait aucun doute. En effet, sur bien des points la société RVS était proche de nous. Des **clients fidélisés**, des **salariés qualifiés**, un **travail de qualité**, un **management proche de ses collaborateurs** et par delà une société avec une **très bonne image**. Tout cela fait que son intégration dans le Groupe P.E.A.C.E se fera tout naturellement. Afin de ne pas multiplier le nombre d'entités, **l'activité de la société RVS et ses collaborateurs ont été transférés sur la société VPS**.

La Direction de la société RVS accompagnera la société VPS le temps nécessaire à la bonne intégration de l'ensemble au sein du Groupe P.E.A.C.E. La Direction Technique et Commerciale restera assurée par Rudi GEORGES et la Direction de la société par Cyril GRAFF.

Avec cette acquisition, notre Groupe au travers des sociétés INTERMEAT Services et VPS devient **N°1 sur le marché belge**.

90 ans de la société Hartman & Fils

Pour ses 90 ans, la société Hartman & Fils, bien connue dans la région de la Sûre en Belgique, a organisé un événement sur un week-end, dont le clou a été un concert avec des stars des années 80.



Notre équipe (4 personnes), a activement participé à la réussite de cet événement, notamment par le biais de l'animation «découpe et désossage en direct».

La société Hartman & Fils n'a d'ailleurs pas manqué de remercier INTERMEAT Services pour sa disponibilité au travers de nos 4 salariés.

Lors de cette soirée du 30 septembre, **plus de 5000 personnes étaient présentes à Vaux-sur-Sûre pour assister à «La nuit des années 80»**. Un concert de 6 heures au cours duquel ont défilé plusieurs artistes phares des années 80 tels qu'Emile & Image, Lio, François Feldman, Jean-Pierre Mader, Cookie Dingler, Desireless ou encore William de Début de Soirée. La première partie a été assurée par le rock'n'roll man Chris Watson.

Actions sociales

Colis de fin d'année



Comme chaque fin d'année, le Comité d'Entreprise TRADEVIA a souhaité réitérer son colis de fin d'année afin de **récompenser l'ensemble des salariés du Groupe P.E.A.C.E pour leur fidélité et leur travail accompli** pour cette année 2016.

Après 2 ans de partenariat avec une entreprise lorraine, Clerc de Lorraine, le CE a pris la décision de travailler avec un autre fournisseur, Valette, afin de renouveler la gamme et nous faire saliver avec de nouvelles saveurs.

En espérant que cela vous satisfasse, le CE vous donne rendez-vous l'année prochaine pour un prochain cadeau.

Arrêt GD Vacances



Le Comité d'entreprise **TRADEVIA n'a pas renouvelé le contrat avec la société GD Vacances** qui proposait des semaines de vacances à prix attractifs.

En analysant les réservations des dernières années, nous avons remarqué que de moins en moins de personnes passaient par le CE (11 salariés il y a 5 ans et seulement 3 en 2016). Cela s'explique par des offres tout aussi intéressantes présentes sur internet toute l'année.

Cette enveloppe sera redistribuée pour offrir de nouveaux services aux salariés.



Depuis le mois de janvier, vous pouvez **renouveler votre adhésion** à l'organisme INTERCEA qui vous fait profiter de prix avantageux sur différentes billetteries.

L'adhésion est toujours de 5€ à régler par chèque à l'ordre du CE TRADEVIA.

Vous recevrez alors une carte nominative qui vous permet de commander directement sur le site :

<http://www.intercea.fr>

Faites reconnaître votre handicap

Vous souffrez d'une hernie discale, d'un diabète, d'une allergie, vous êtes appareillé, etc : la reconnaissance du handicap vous donne accès à des dispositifs spécifiques et aide votre entreprise à répondre à des obligations.

- **Bénéficier des aides aux personnes handicapées.**

La reconnaissance de votre handicap vous ouvre l'accès aux dispositifs spécifiques à l'insertion professionnelle des personnes handicapées. Ainsi, vous pouvez effectuer des stages de réadaptation, de rééducation ou de formation professionnelle.

Vous pouvez vous faire financer entièrement un appareillage ou des éléments améliorant votre bien être au travail.



- **Accéder plus facilement à l'emploi.**

En tant que personne reconnue handicapée, vous faites partie du public dit prioritaire des dispositifs dédiés à l'insertion professionnelle des demandeurs d'emploi.

Concrètement, une entreprise peut vous recruter dans le cadre d'un contrat aidé et bénéficier ainsi d'avantages financiers. Votre handicap vous permet également d'accéder plus facilement à la Fonction publique, soit par concours, aménagé ou non, soit par recrutement contractuel spécifique.

- **Faire jouer la carte de l'obligation d'emploi.**

L'embauche d'une personne handicapée permet à une entreprise de répondre à son obligation d'emploi telle qu'elle est définie par la loi.

- **Bénéficier des aides et services de l'Agefiph.**

Etre reconnu handicapé vous permet de bénéficier des services de conseillers spécialisés dans l'insertion professionnelle et le maintien dans l'emploi des personnes handicapées.

Vous pouvez vous faire accompagner par notre Responsable Hygiène, Qualité, Sécurité et Santé au Travail, Marc PETRY (03 87 64 67 14) ou par notre Directeur des Ressources Humaines, Alexandre NICOLAS (06 36 89 70 40).

Nouvelle arrivante



Depuis septembre dernier, Coralie a rejoint l'équipe administrative / RH chez TRADEVIA / SODES. Elle est présente du mercredi au vendredi et suit en parallèle une licence en Ressources Humaines.

Auparavant, elle a pu suivre un BTS Management des Unités commerciales puis elle a acquis une expérience professionnelle au sein de la société Roc-Eclerc, où elle a pu développer son sens du relationnel et sa rigueur dans les procédures de travail.

Nous lui souhaitons le meilleur pour cette nouvelle collaboration.



Branche viande Bénélux INTERMEAT – VPS

Nouveau règlement de travail pour INTERMEAT Services en vigueur depuis le 1er décembre 2016

Un règlement de travail fixe les conditions générales de travail et donne aux travailleurs une information sur le fonctionnement et l'organisation du travail dans l'entreprise.

Il comprend :

- les horaires de travail : y sont inclus les horaires réguliers de travail ; les horaires de travail des travailleurs à temps partiel ; les horaires des équipes successives ; les horaires flexibles ; les jours et heures d'accessibilité de l'entreprise pour les travailleurs qui sont occupés en dehors ;
- les modes de mesurage et de contrôle du travail pour déterminer la rémunération ;
- le mode, l'époque et le lieu de paiement de la rémunération ;
- les délais de préavis et les motifs graves justifiant la rupture du contrat de travail sans préavis, ni indemnité, par l'une ou l'autre des parties, sous réserve du pouvoir d'appréciation des cours et tribunaux ;
- les pénalités, le montant et la destination des amendes et les manquements qu'elles sanctionnent, ainsi que les recours ouverts aux travailleurs concernant ces pénalités ;
- l'endroit où l'on peut atteindre la personne désignée pour donner les premiers soins et l'endroit où se trouve la boîte de secours, ainsi que les noms des médecins désignés par l'employeur à qui peut s'adresser la victime d'un accident de travail ;
- la durée des vacances annuelles, leurs modalités d'attribution ou la référence aux textes légaux les fixant ;
- les noms des membres du conseil d'entreprise, du comité pour la prévention et la protection au travail (ancien comité de sécurité, d'hygiène et d'embellissement des lieux de travail), de la délégation syndicale ;
- l'adresse des services d'inspection chargés de la surveillance de l'application des dispositions légales et réglementaires relatives à la protection des travailleurs ;
- la mention des conventions collectives de travail et accords collectifs conclus au sein de l'entreprise et régissant les conditions de travail.

Ce règlement est visible sur l'ensemble des sites de production où l'entreprise INTERMEAT Services intervient, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre responsable de site pour le consulter.

Accord d'entreprise concernant les heures de nuit en Belgique



Afin de rester dans les règles sociales belges et être une entreprise exemplaire en ce qui concerne les obligations en Belgique, INTERMEAT Services a négocié **un accord concernant les heures de nuit** travaillées sur les différents sites en Belgique.
Cet accord a été négocié à l'aide d'un syndicat belge qui

a approuvé notre démarche et la contrepartie de **10% supplémentaires par heure de nuit par rapport au taux horaire ordinaire.**

Cet accord entrera en vigueur pour l'entreprise INTERMEAT Services lors du 1er trimestre 2017.



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

Nouveau panneau à Freistroff (57)

Merci !

Nous remercions comme chaque début d'année nos collaborateurs du Groupe qui sont venu prêter mains fortes à l'équipe CESATEC pour le traditionnel inventaire, dans la joie et la bonne humeur. Rendez-vous l'année prochaine !



C'est aux pieds de la Mairie de cette commune de 1 140 habitants proche de Bouzonville, que nos équipes ont installé le panneau lumineux de 2,5m². Un **outil de communication moderne** qui permet aux administrés et aux automobilistes de passage d'être informés en temps réel de l'actualité de la commune.

Notre nouveau logiciel de pilotage **CesaLive**, spécialement développé pour nos afficheurs dynamiques, a encore une fois séduit par sa simplicité d'utilisation. Merci à tous ceux qui ont contribué à la réalisation de ce projet.

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

Parc Auto

Que faire en cas de sinistre ?

En cas d'accident avec votre véhicule, vous avez 24 heures pour nous faire parvenir un constat par e-mail aux adresses suivantes : info@alphabet.lu et ccamoos@groupe-peace.com .

- **Si des personnes sont blessées** dans le véhicule ou autre, contactez la Police et les secours.

- **Si le véhicule ne roule plus** il faut contacter l'assistance.

- **En cas de dégât avec un gibier** il est nécessaire de faire un PV de constatation des dégâts à la Police.

- **Si le véhicule est vandalisé**, il est impératif de déposer plainte à la Police et nous faire parvenir un double du procès-verbal.



Afin de fournir les éléments nécessaires à Alphabet et de gagner en rapidité sur les réparations du véhicule, il est impératif de nous faire parvenir quelques photos :

- Indiquant **le lieu** où le sinistre s'est produit (bornes ou panneaux).

- **Les objets ou les travaux** qui ont causé cet accident.

- Les **photos du véhicule accidenté** afin de faire valider le dossier par l'expert.

En cas de dégâts sans tiers, la déclaration peut être faite sur le site www.alphabet.lu (elle sera traitée plus rapidement), l'original du constat devra tout de même nous parvenir au bureau.

Si vous n'avez pas la possibilité de faire réparer le véhicule au Luxembourg, veuillez nous indiquer les coordonnées du garage qui effectuera les réparations et nous faire parvenir un devis.

Heureux événements

■ Carnet rose

- Kessy BAUDRIN est née le 7 octobre 2016,
- Noa XAVIER est né le 12 octobre 2016,
- Timéo KREMER est né le 14 octobre 2016,
- Raphaël CROXO est né le 25 octobre 2016,
- Natalia DOMANSKA est née le 1er novembre 2016,
- William OURAHMOUNE est né le 5 novembre 2016,
- Martim RAMOS PINTO est né le 14 novembre 2016,
- Scott MARTINEAU est né le 15 novembre 2016,
- Alycia TRABELSI est née le 8 décembre 2016.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

■ Carnet blanc

- Charliène SUSSEST et Jérémy LEFEBVRE se sont dit «oui» le 19 octobre 2016.

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 :



ELIVIA
(Mirecourt - France)

Notre équipe :



Responsable : Gilles RICHARD

Effectif moyen : 20 personnes

Type de production : désossage et parage
de viande de boeuf

Volume hebdomadaire : 80 tonnes



Les beignets de carnaval (version alsacienne)

- Préparation : 20mn
- Cuisson : 5mn
- Très facile



Ingrédients (8 personnes):

- 500 g de farine tamisée
- 25 cl de lait tiède
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de kirsch (facultatif)
- 75 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 20 g de levure de bière

Préparation :

- Dans le creux de la farine, ajouter les différents ingrédients. Bien pétrir pour obtenir une pâte souple et aérée.
- Faire une abaisse d'environ 1cm d'épaisseur que l'on découpera en carrés, losanges ou ronds (à l'aide d'un verre, par exemple).
- Faire dorer dans une friture moyennement chaude, puis égoutter et saupoudrer de sucre et de cannelle ou de sucre glace.
- Déguster tièdes ou froids, seuls ou accompagnés de compote, confiture ou pâte à tartiner.