

Sur Le Vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Avril 2019

numéro
70



Edito

Mais qui se cache derrière les actions des mouvements végans ?

Ça fait un moment déjà que cette question on se la pose. WÉ DEMAIN dans sa revue trimestrielle de Mars a mené une enquête qui fait froid dans le dos quand elle aborde dans le détail les modes de financement bien rôdés et organisés des associations végans à l'échelle mondiale. Les fonds proviennent de milliardaires de la Silicon Valley qui investissent en même temps dans des entreprises agroalimentaires d'aliments ne contenant pas de protéines animales. **Cette enquête démontre que les milliardaires de la Silicon Valley (Google, Microsoft, Facebook, etc.) financent des associations militantes comme L-214, tout en investissant dans une nouvelle industrie agroalimentaire.**

Cette enquête affirme donc que ces milliardaires ne font cela qu'à des fins de s'enrichir puisqu'en même temps qu'ils financent les mouvements végans et antispécistes ils investissent des milliards en recherche pour développer et mettre au point les produits du futur qu'ils voudraient voir se substituer à ce que l'on consomme aujourd'hui. Ils sont déjà en train de mettre en place les industries du futur qui fabriqueront ces produits à base de cellules souche. D'après le journaliste, c'est même tout simplement le monde paysan qui risque de disparaître **car ce que l'on nous prépare c'est l'agriculture cellulaire, une nouvelle discipline au croisement de la biologie cellulaire et de la modification génétique.**

Ainsi, d'un juste combat contre l'agriculture industrielle, les végans risquent, à terme, de n'avoir été que les idiots utiles à des milliardaires de la Silicon Valley et d'ailleurs.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :

Julie GONZALEZ - Cyril GRAFF
Lionel LAURENT - Marc PETRY
Sylvie RICHARD - Louise WEITEN

Conception graphique :

Julie GONZALEZ

Impression :

Prim Service - Metz (57)
SLV est imprimé en 400 exemplaires

Dans ce numéro...

Actu filière **Campagne INTERBEV**
Métier Groupe
Santé & Sécurité **Actu sociétés**
Parc auto **Site de Production**
Actions sociales **Action logement**
Actu Groupe **Heureux événements**
Espace détente **Pension complémentaire**

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Filière viande

La filière en campagne

Lancée en grande pompe à l'occasion du Salon de l'Agriculture, la nouvelle campagne de communication collective « Aimez la viande, Mangez-en mieux » est née d'une volonté et d'une réflexion globale de l'ensemble de la filière Elevage et Viande.



Mieux vivre, mieux consommer, mieux manger : telles sont les préoccupations partagées par de nombreux Français, qui ont donné naissance à un mode de vie actuel, le **flexitarisme**.

Finalement, le flexitarien est **l'omnivore du XXI^e siècle, un consommateur éclairé**, qui mange de tout : des aliments d'origine animale aussi bien que végétale. Libre de choisir son alimentation, il mange en conscience, c'est à dire en quantité raisonnée et privilégie autant le plaisir que la qualité, mais aussi l'équilibre et la variété, le local et la durabilité.

Consients de ces enjeux et déjà fortement engagés dans la production d'une viande de qualité, **les professionnels de la filière Elevage et Viande française affirment que cette**

dernière a toute sa place dans une alimentation durable, si elle est consommée en juste quantité.

C'est la raison pour laquelle INTERBEV a lancé, après plus d'un an de travaux de réflexion et de concertation, un **véritable mouvement collectif, prônant les valeurs d'une filière responsable et en démarche de progrès**. Pour porter ce mouvement, un slogan : « Aimez la viande, Mangez-en mieux. », que vient soutenir la signature « naturellement flexitariens ».

L'objectif de cette campagne ? **initier un dialogue sincère avec les consommateurs** et leur montrer en quoi la filière Elevage et Viande a un rôle central à jouer pour mieux nourrir les Français dans le respect de la planète et du vivant : des Français qui sont « naturellement flexitariens ».



Sur tous les fronts



• **Le film publicitaire** : diffusé à la télévision, au cinéma, sur Internet et les réseaux sociaux, il met en scène **Thomas, un jeune consommateur d'aujourd'hui, averti, éclairé et bien dans son époque**. Celui-ci est en quête de mieux vivre, ce qui rime naturellement avec **mieux manger**. Il a donc fait le choix d'un mode de vie respectueux de son corps, mais aussi de la planète. À l'instar d'une majorité de Français, Thomas est un adepte des légumes, légumineuses, mais aussi de viande : en un mot, **il est flexitarien**. Il a en effet compris que la viande a toute sa place dans une alimentation équilibrée et raisonnée, si elle est **de qualité et consommée en juste quantité**.

• **Le site Internet «Naturellement-flexitariens.fr»** : où l'on retrouve les **preuves des engagements de la filière Elevage et Viande en matière de production responsable et durable**. Au menu : des portraits de professionnels, des reportages, mais aussi des infographies pour **mieux consommer** ou encore des recettes flexitariennes... Des **experts d'horizons différents** donnent leur point de vue et réagissent sur les nouvelles attentes sociétales en matière d'alimentation (médecin nutritionniste, politologue, philosophe, sociologue de l'alimentation, chef, sportif...).



Quels métiers dans le Groupe ?

RESPONSABLE DE SITE



Mickaël CHAMPAGNE

Son témoignage :

« J'ai commencé à travailler pour INTERMEAT Services en avril 2000, en tant que désosseur. J'ai appris les bases du métier de Responsable de Site sur mon lieu de travail. La société m'a accompagnée dans cette tâche en me formant. Cela fait maintenant quelques années que je manage une équipe de plusieurs personnes tout en effectuant mon poste de désosseur. Je dois gérer différentes situations et je dois prendre certaines décisions et favoriser la gestion du travail. Je m'assure du bon fonctionnement du site afin de travailler dans de bonnes conditions et dans une bonne ambiance pour une meilleure productivité. C'est le travail de toute une équipe. »

Définition du poste de Responsable de Site :

Le Responsable de Site assure la gestion quotidienne du site de production d'affectation.

Activités principales :

- Gestion complète du site de production auquel il est affecté ;
- Organisation quotidienne du travail ;
- Respect et application de la politique SST ;
- Respect des procédures administratives internes (notamment gestion des CP, des présences, des états préparatoires à la facturation, suivi des conditions d'attribution des véhicules de service...) ;
- Gestion organisationnelle et opérationnelle du site de production ;
- Management des équipes de production ;
- Participation dans la politique de recrutement du personnel de production.

Connaissances :

- Connaissance des valeurs du Groupe, les faire respecter et assurer leur promotion sur le site d'affectation ;
- Connaissance des outils de production ;
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Connaissance en gestion de planning afin d'optimiser les effectifs en fonction des volumes, des situations et des absences ;
- Connaissance des objectifs de rentabilité du site dont il est le responsable.

Savoir-faire :

- Assurer un bon relationnel avec le client ;
- Assurer la remontée et l'échange d'informations avec sa hiérarchie ;
- Contribuer à l'image de l'entreprise auprès des clients et de tout intervenant extérieur ;
- Communiquer auprès de ses équipes de production ;
- Respecter le cahier des charges établi par le client.

Sécurité & Santé au Travail

Plan d'actions 2019

Le plan d'actions Sécurité & Santé au Travail 2019 se déclinera selon 2 axes de travail : la protection et la formation, selon les 2 premiers points de notre projet Groupe 2018-2021.

1 - La protection :

Il s'agit de veiller à ce que chaque collaborateur du Groupe PEACE ait une **protection maximum et adaptée à son poste de travail**. Pour un opérateur qui travaille avec un couteau par exemple, la panoplie Sécurité/Protection sera composée du tablier chasuble de protection, du gant de protection épaulière, du gant anti-coupeure et de la grille porte-couteau (en plus des EPI plus généraux comme les chaussures de sécurité par exemple).

Ces éléments de protection seront **contrôlés** par le Service Sécurité et seront **remplacés en cas de besoin** : EPI non adapté, EPI détérioré ou usé...

Le Service Sécurité assure également une **veille technologique** permanente afin de proposer à ses collaborateurs les meilleurs EPI du marché, et ainsi pouvoir adapter ces équipements en fonction des spécificités de chaque poste de travail et de chaque site de production.



2 - La formation :

Il s'agit de **former l'ensemble de nos collaborateurs** en fonction des postes de travail occupés.

Au premier rang des formations dispensées au sein du Groupe PEACE figure l'**habilitation machine** : c'est une formation **OBLIGATOIRE** pour tout opérateur qui utilise une machine (scie circulaire, scie à ruban, dénerveuse, découpeuse, ficeleuse, whizard...). L'habilitation doit absolument être **réalisée AVANT toute utilisation de la machine** en question. Elle peut soit être temporaire (si réalisée par le Responsable de Site ou le Chef d'Equipe),

soit définitive (si réalisée ou validée par le Service Sécurité).

Il existe d'**autres formations spécifiques à nos métiers** : formation hygiène alimentaire, formation 100% muscles, formation risques professionnels, formation SST...

L'ensemble de ces formations nous permettent également de répondre à notre **obligation légale de former nos collaborateurs aux différents risques et référentiels inhérents à nos métiers**.

Au-delà de ces points précis, d'autres outils vont également être déployés sur l'année 2019. A commencer par les **fiches de poste individualisées**, qui reprendront un certain nombre de données techniques par rapport au poste de travail occupé, mais aussi le rappel des règles élémentaires en matière de sécurité, santé et hygiène au travail.

L'évolution du plan d'actions Sécurité & Santé au Travail sera présentée lors des réunions des membres des CHSCT et CPPT des différentes sociétés du Groupe.



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

Sécurité & Santé au Travail



Steve LAURENT
Directeur de TRADEVIA

Le métier de la boucherie-charcuterie figure parmi les activités les plus exposées aux accidents du travail et maladies professionnelles. Cependant, la plupart des opérations qui exposent à des risques élevés (coupures, glissades...) nous font oublier le risque très important de TMS.

Nos métiers exigent une certaine dextérité afin de manipuler des outils tranchants ou des machines dangereuses. Mais elles réclament aussi de la force physique pour transporter des charges lourdes.

Le mot SÉCURITÉ de la Direction Groupe

Les troubles musculo-squelettiques sont en France la première cause de maladie professionnelle : elles représentent 4 maladies professionnelles (MP) reconnues sur 5.

Pour en réduire le nombre et préserver la santé des salariés, des sociétés se sont lancées depuis quelques années dans la recherche et le développement d'exosquelette. Un mot qui il y a quelques années nous transportait dans le domaine de la science-fiction, mais dont certains modèles aujourd'hui se trouvent déjà sur le marché. Une définition lui est allouée : *Appareil motorisé fixé sur un ou plusieurs membres du corps humain pour lui redonner sa mobilité ou en augmenter les capacités.*

L'industrie automobile, à l'image de Ford, en a équipé leurs salariés qui sont en charge des tâches les plus physiques.

L'aide apportée peut être « passive » c'est-à-dire que le harnais récupère l'énergie mécanique pendant les mouvements basiques, et la restitue au moment de l'effort. D'autres sont « actifs », ces appareils ont pour but de décupler la force et l'endurance. Ils sont dotés de plusieurs petits moteurs, de batteries, d'électronique et informatique. Ces derniers permettent le port d'une charge de 40 kg en toute sécurité.

En l'état, ce type d'outil est difficilement exploitable dans nos métiers pour le moment. Il se porte sur le dos, il est encombrant et son poids reste à maîtriser. Mais les progrès techniques couplés à la volonté d'améliorer les conditions de travail nous laissent imaginer que demain, des outils d'aide de ce type pourraient voir le jour dans nos métiers que certains perçoivent encore comme un métier d'hier.

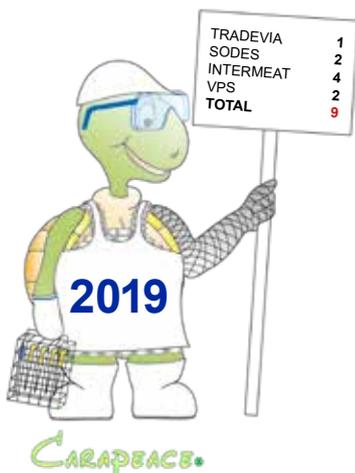
Trimestre 1 - 2019

(au 31 mars 2019)

Commentaires par société

TRADEVIA

Nous avons déclaré 1 accident du travail sur la société TRADEVIA sur ce 1er trimestre 2019. Le Service Sécurité va agir principalement au niveau des bonnes pratiques et bonnes gestes Sécurité : par exemple, le fait de poser le couteau lorsque celui-ci n'est pas nécessaire... Le respect de ces règles permettra d'éviter bon nombre d'accidents et situations à risque.



SODES

Nous avons déjà déclaré 2 accidents du travail sur la société SODES sur le 1er trimestre de l'année 2019, alors que ce nombre représente le ratio plafond à ne pas dépasser... sur l'ensemble de l'année ! Nous attendons un investissement important et immédiat de l'ensemble des collaborateurs de la société SODES, et particulièrement de la ligne hiérarchique, afin que les situations à risque soient maîtrisées.

INTERMEAT

Nous avons déclaré 4 accidents du travail sur la société INTERMEAT sur ce 1er trimestre 2019, dont 3 accidents de trajet (1 seul accident de voiture, avec les 3 victimes dans le même véhicule). Restons concentrés et vigilants sur la bonne application de notre politique Sécurité & Santé au Travail, les bons résultats suivront.

VPS

Nous avons déclaré 2 accidents du travail sur la société VPS sur ce 1er trimestre 2019. Une vigilance renforcée est nécessaire afin de maîtriser les différents risques inhérents à nos métiers. Une attention particulière est également à apporter sur le respect des consignes de sécurité, et notamment le port des EPI obligatoires. Le Service Sécurité veillera particulièrement à ce dernier point.

Nous sommes à votre écoute :

Marc PETRY : 00 33 6 80 46 96 06
Philippe SIAD : 00 33 6 14 87 10 84
Francis DROZAK : 00 33 7 85 18 48 98
securite@groupe-peace.com

Merci de votre participation.



Le séminaire annuel des Responsables de site et Chefs d'équipe a été l'occasion de présenter l'état d'avancement du Projet Groupe 2018-2021 annoncé l'an dernier.

1 - La Sécurité au premier plan :

Tout d'abord, les axes de travail concernant le thème de la Sécurité & la Santé au Travail ont été développés :

- **La Protection de nos collaborateurs** : l'investissement matériel (achats et réparations des EPI notamment) ainsi qu'une présence renforcée sur le terrain nous permettent d'être performants sur ce point.
- **La Formation de nos collaborateurs** : les formations spécifiques à nos métiers (100% muscles, hygiène alimentaire, affûtage/affilage, risques professionnels...) ainsi que les habilitations machines seront déployées systématiquement sur l'ensemble de nos sites de production.
- **La Prévention Active** : dernier maillon de la chaîne, ce point sera développé à l'horizon 2020-2021.

2 - Renforcer nos forces de recrutement :

Nous allons développer 3 filières distinctes :

- **Le réseau francophone** en allant à la rencontre des gestionnaires de dossiers belges (FOREM) et français (Pôle Emploi). Nous nous rendrons également chaque année sur un ou deux salons du recrutement spécialisés dans nos métiers.
- **Le réseau polonais et roumain** en nous déplaçant dans ces 2 pays. Sur place, nous rencontrerons des partenaires et traducteurs afin d'échanger avec d'éventuels futurs candidats.
- Accueil de jeunes en **contrat d'apprentissage**.

3 - Développer la formation :

Nous allons mettre l'accent sur la **formation interne** en faisant appel à une équipe de tuteurs qui aura pour mission de développer la polyvalence et d'élargir le champ de compétences de leurs collègues.

Séminaire Groupe 2019

Le séminaire Groupe annuel s'est déroulé les 08 et 09 mars derniers au Centre de Metz, en Lorraine. Cela a permis de **rassembler les Responsables de Site des sociétés INTERMEAT SERVICES, VLEES PARTNER SERVICES, TRADEVIA et SODES**.

La journée s'est déroulée en **2 parties** : la première fut **studieuse**. Un bilan des performances économiques du Groupe PEACE, un point sur la politique Santé et Sécurité au Travail, ainsi que la présentation des objectifs de l'année à venir.



Retrouvez toute l'actualité du Groupe sur www.groupe-peace.com



La deuxième partie fut **ludique** : un géocaching par équipe dans le centre de Metz, puis des activités musicales afin de sélectionner les prochains candidats de l'émission « N'oubliez pas les paroles » !



Actions sociales



Repas annuel des services administratifs

Le repas annuel du personnel des services administratifs de CESATEC, INTERMEAT SERVICES, TRADEVIA et VPS a eu lieu le vendredi 18 janvier 2019 au Bistrot du Boucher de Talange.

Pour prolonger ce bon moment, le dessert a été pris dans les locaux de CESATEC.

L'occasion pour tous de se retrouver et de faire connaissance avec les nouveaux venus.



Comités Sécurité & Santé au Travail

Les comités Sécurité & Santé au Travail des différentes sociétés du Groupe se sont réunis en début d'année pour faire un bilan chiffré et détaillé de l'année 2018. C'est lors de ces réunions (CPPT pour INTERMEAT SERVICES et VPS, et CHSCT pour TRADEVIA) qu'ont été présentées les différentes statistiques, et notamment celles concernant les accidents du travail et les maladies professionnelles.

Le plan d'actions du Service Sécurité a également été présenté aux différents membres des Comités respectifs, avec un point particulier sur la maîtrise des différentes gestuelles sur les postes de travail : manutention, travail au couteau, travail sur machine...



Chèques CADHOC Fête des Mères / Fête des Pères



Cette année encore, le CE reconduit les chèques cadeaux «Fête des Mères et des Pères», d'un montant de **25€**, pour les salariés ayant 6 mois d'ancienneté.

Ces chèques seront distribués par les Responsables de Site fin mai 2019.

Connaissez-vous le 1 % logement ?

Ce dispositif rebaptisé « Action Logement » est un service financé par les entreprises qui propose **diverses solutions d'aide et d'accompagnement** aux salariés qui souhaitent acheter ou louer leur résidence principale.

1. Les aides à la location :

- Une offre de logements sociaux individuels ou en colocation voire temporaires.
- LocService permet de trouver une location ou une colocation dans le parc privé.
- L'avance LOCA-PASS® pour verser immédiatement le dépôt de garantie demandé par le propriétaire et le rembourser petit à petit (salariés de moins de 30 ans).
- La garantie LOCA-PASS® ou VISALE pour bénéficier d'un garant en cas de défaillance de paiement des loyers et charges locatives sous certaines conditions (âge et type de logement).

2. Les aides à la propriété :

- Possibilité de bénéficier d'un prêt à taux préférentiel pour la construction ou l'acquisition dans le neuf ou dans l'ancien, ou pour acheter un logement social ou HLM.
- Le conseil en accession pour le salarié qui a un projet immobilier.



3. Les aides aux travaux :

Possibilité de bénéficier d'un prêt à taux préférentiel pour financer des travaux de rénovation ou d'agrandissement dans sa résidence principale, des travaux d'économie d'énergie, des travaux de copropriété ou pour adapter son logement aux personnes handicapées.

4. Les aides à la mobilité :

- Action Logement aide les salariés à financer certains frais liés à leur mobilité professionnelle sous certaines conditions.
- L'aide MOBILI-JEUNE® est une subvention qui permet d'alléger la quittance de loyer pour les jeunes de moins de 30 ans en alternance.

5. L'assistance en cas de difficultés :

Le CIL-PASS ASSISTANCE® est un service d'écoute et d'accompagnement personnalisé pour surmonter une étape difficile et imprévue (divorce, décès du conjoint, maladie...) qui pourrait présenter des risques pour rester dans son logement.

Toutes ces aides sont soumises à des conditions particulières : âge, ressources, type de logement... aussi pour en bénéficier, vous pouvez vous adresser au service Ressources Humaines ou consulter directement le site internet d'Action Logement www.actionlogement.fr.

Branche viande Bénélux INTERMEAT – VPS

Nouveauté 2019 : signature des reçus de salaire en fin de mois

Depuis le mois de janvier 2019, nous demandons à chaque Responsable de Site de faire signer aux ouvriers des **reçus mensuels** relatifs aux salaires versés au cours du mois écoulé. Ce système est déjà mis en place sur les sites de la société VLEES PARTNER SERVICES depuis 2017.

Ce document nominatif comporte 2 pages :

- La première attestant du paiement de l'acompte et du salaire et affirmant que les heures reprises sur le bulletin de paie correspondent aux prestations effectuées ;
- La seconde détaillant les différentes absences ayant eu lieu sur le mois, les différents chantiers sur lesquels l'ouvrier a travaillé, ainsi que le nombre de jours correspondant.

Au terme de chaque mois, nous demandons aux Responsables de Site de retourner ces 2 pages dûment signées par les travailleurs au bureau à Dudelange (2, rue Jean Jaurès L-3402 DUDELANGE).

Nous vous remercions tous par avance pour votre implication.

Pour tout renseignement, le bureau des Ressources Humaines se tient à votre disposition par téléphone au 00352 52 30 37 ou par mail : contact@groupe-peace.com.

Fiches fiscales année 2018

Si vous travaillez sous contrat belge, vous allez prochainement recevoir les fiches fiscales permettant de déclarer les impôts sur vos revenus de 2018. **Ces fiches, portant les numéros 281.10 et 281.18, doivent impérativement être conservées.**

Si c'est la première fois que vous percevez des revenus en Belgique et que vous êtes non-résident, il est impératif que vous préveniez le SPF Finances afin d'obtenir un formulaire de déclaration.

Soyez vigilant, ne pas remplir cette obligation de déclaration fiscale vous expose à des **sanctions financières**.

Sachez également que vous pouvez faire une simulation d'impôt via TAX-CALC sur le site du SPF Finances. Cela peut vous donner une idée de la somme qui vous sera facturée ou remboursée.

Pour de plus amples informations sur vos obligations et les délais à respecter, nous vous invitons à consulter le site web du Service Public Fédéral des Finances : <https://finances.belgium.be>.



vosre plan de pension complémentaire belge

Le saviez-vous ? Une pension complémentaire est constituée pour tous les ouvriers de l'industrie alimentaire travaillant dans la commission paritaire 118.11. C'est votre employeur, INTERMEAT SERVICES ou VLEES PARTNER SERVICES, qui paie ces cotisations via l'ONSS.

Comment cela fonctionne ? Tant que vous travaillez dans ce secteur, **l'employeur cotise pour vous** de manière automatique. Vous ne devez donc effectuer aucune démarche.

Dès que vous atteignez l'âge légal de la retraite, vous pouvez réclamer votre pension complémentaire auprès d'Alimento. Vous devrez alors compléter un formulaire téléchargeable sur leur site Internet.

Vous trouverez tous les renseignements nécessaires directement sur le site www.alimento.be ou en les contactant par téléphone au 0032 25 13 13 32.

CESATEC

Ça bouge !



Après une période de 3 mois à l'atelier en tant qu'intérimaire, **Fabrice DANISZEWSKI a été embauché chez CESATEC** le 1er mars. Il assure la fabrication du matériel, mais aussi le SAV et les installations. Il prend ainsi la relève de **Christophe VALENTING**, qui, après de nombreuses années à l'atelier, **est passé au bureau d'études** et travaille déjà sur les nouvelles gammes d'afficheurs.

CESATEC participe au Salon Urbest



CESATEC a participé à Urbest, le Salon des Décideurs de l'Espace Public du Grand Est, qui a eu lieu à Metz du 30 janvier au 1er février 2019.

L'occasion de présenter et de faire connaître les **afficheurs dédiés aux collectivités** : journal lumineux Citadyn Live, radar pédagogique Previum et sonomètre Sonodyn.

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

Parc Auto

Registre des conducteurs

Nous vous rappelons qu'il est important de tenir un **registre des conducteurs** de chaque véhicule de collaborateur. En cas de contravention, si aucun registre n'est disponible, le montant du procès verbal sera **automatiquement déduit du salaire du conducteur principal**.

Rappel

En cas d'**accident ou de besoin de dépannage**, contactez l'**ACL au 00 352 250 009 40 00**. Pensez à vous munir d'**une carte Visa (obligatoire)** et de votre carte d'identité afin d'avoir un véhicule de remplacement. A noter que la carte Visa ne sert pas pour un débit mais uniquement pour la garantie.

Recrudescence des PV pour excès de vitesse

En 2018, nous avons recensé 130 PV pour 77 véhicules dans le parc.

Nous remarquons une augmentation du nombre de PV pour excès de vitesse. Désormais, la Direction a pris la décision de **dénoncer l'identité du conducteur** du véhicule au moment de l'infraction. Le conducteur recevra donc directement le PV à son domicile et sera en charge de son paiement et traitera directement avec la Justice concernant les éventuelles poursuites.



Rudi GEORGES
00 352 691 166 502
rgeorges@groupe-peace.com



Benoît LANNOY
00 352 691 266 504
blannoy@groupe-peace.com

Heureux événements



■ Carnet rose

- Alicia BROQUERIE est née le 14 décembre 2018,
- Anaïs PERZO (DUSSUD) est née le 25 janvier 2019,
- Logan BLANCHARD est né le 13 mars 2019,
- Ivana CAPOBIANCO (BUBIENKO) est née le 21 mars 2019.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

Site de Production



Notre client :



HURIKO BEEF
(Anderlecht - Belgique)

Notre équipe :



Responsable : Mickaël BRUNEAU

Effectif moyen : 9 personnes.

Type de production : Désossage, parage,
conditionnement de viande de boeuf.

Volume hebdomadaire : 50 tonnes.

Crumble d'agneau à l'origan et à la feta



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons coupés en lamelles
- 1 gousse d'ail pelée et hachée
- 600g d'agneau (gigot, steack...) coupé en cubes
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 dl de fond d'agneau
- tranches de pommes de terres précuites (de quoi tapisser le fond d'un plat à gratin)
- 50g de parmesan rapé
- 50g de feta émiettée
- 1 petit bocal de tomates séchées

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 25 minutes
- Assez facile



Préparation :

- Dans une poêle à fond épais, faites sauter dans un peu d'huile les oignons et l'ail environ 2 minutes. Ajoutez les dés d'agneau, laissez cuire pendant environ 2 minutes. Salez, poivrez et saupoudrez d'une cuillère à café d'origan.
- Ajoutez le fond d'agneau et laissez mijoter environ 5 minutes. Réservez.
- Enduisez un plat à gratin d'huile d'olive et tapissez le fond avec les pommes de terre prétranchées. Salez, poivrez, saupoudrez d'origan et ajoutez l'agneau avec le jus de cuisson.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Préparez le crumble en mélangeant le parmesan, la feta, l'origan, du sel et du poivre.
- Répartissez le crumble sur l'agneau et enfournez +/- 15 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.
- Garnissez de tomates séchées et servez immédiatement.