

Sur Le Vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Juillet 2019

numéro

71



Edito

Dans mon précédent édit, j'avais abordé le financement des mouvements végans et antispécistes ainsi que ce que voudraient nous faire manger à brève échéance ceux qui financent ces mouvements. Je vous invite donc à lire avec beaucoup d'attention la page actu filière, qui vous éclairera sur le sujet et notamment une étude sur **l'impact écologique des steacks in-vitro qui s'avèreraient plus néfastes que l'élevage**, contrairement à ce que beaucoup disent (végans, antispécistes et écologistes de tout poil).

A l'avenir, nous allons continuer à **vous informer sur ces mouvements, ces idéologies** qui veulent nous obliger à changer notre mode de vie et mettent en danger notre filière et nos emplois. Pour cela, dans le prochain numéro, vous pourrez lire un article sur **le sectarisme de ces mouvements et ses dangers pour la santé**.

Vous constaterez que les végans ne souffrent pas que l'on ne partage pas leurs opinions ou que l'on en change, même pour des raisons évidentes de santé. De leur point de vue, peu importe si votre vie est en danger, si vous êtes végan vous devez le rester à vie, même si tomber gravement malade ou mourir est le prix à payer.

On savait les végans extrémistes au point d'attaquer des boucheries, des poissonneries et tout autre commerce vendant des produits d'origine animale. On les savait aussi capables de mettre le feu à des abattoirs comme ce fût le cas à Hotonnes (Ets GESLER) et à l'abattoir de Jossigny en Seine et Marne. Maintenant on sait qu'ils sont prêts à regarder tomber gravement malade, voire regarder mourir des personnes ayant épousé leur idéologie. C'est bien là la façon de penser et de faire des sectes. **Oui, le véganisme et l'antispécisme doivent être regardés comme des sectes prêtes à tout pour imposer leur idéologie.**

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe



Dans ce numéro...

Actu filière

Steack in vitro

Métier Groupe

Santé & Sécurité

Actu sociétés

Parc auto

Site de Production

Actions sociales

Chef d'Équipe

TSF

Heureux événements

Espace détente

Pécule de vacances

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

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

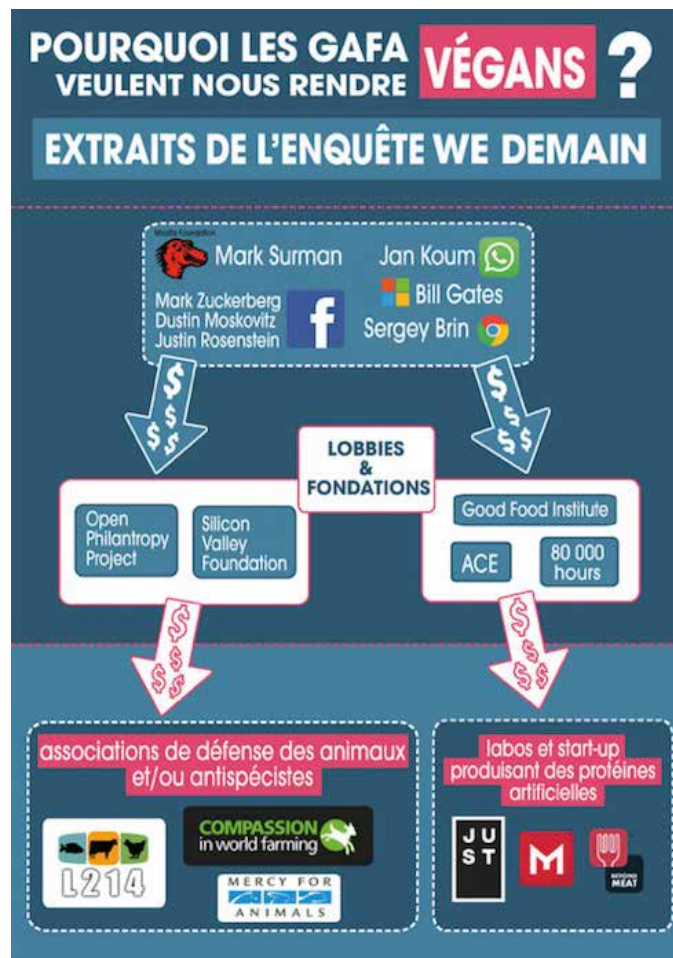
Filière viande

Comment les GAFA financent les mouvements végétariens ?

Nous avons évoqué dans l'édito de la dernière lettre Sur Le Vif le financement des mouvements végétariens et antispécistes qui a dû en surprendre plus d'un. Voici ci-contre un schéma modélisant ce système.

Pour rappel, WE DEMAINE dans sa revue de Mars a mené une enquête démontrant 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 à base de cellules souches, la fameuse viande in vitro.**

Une agriculture nouvelle génération au croisement de la biologie cellulaire et de la modification génétique, au final bien peu éthique malgré ce qu'on voudrait nous faire croire.



Steaks in vitro : une fausse bonne idée pour réduire l'effet de serre

Une publication parue en février 2019 vient battre en brèche une idée reçue : **non, la viande produite en laboratoire n'est pas une solution aux émissions de gaz à effet de serre (GES)**. En effet, gourmand en énergie, un laboratoire de production libère beaucoup de CO₂ qui s'accumule inlassablement dans l'atmosphère, alors que le méthane des éructations des ruminants disparaît, lui, au bout d'une douzaine d'années.

Pour réaliser leurs simulations, les 2 chercheurs ont retenu le **modèle de la viande bovine**, s'agissant du produit d'élevage **considéré comme le plus émetteur de GES**.

Se voulant plus rigoureux que d'autres simulations précédemment publiées, ils ont évalué les impacts du réchauffement à l'aide d'un modèle climatique simulant les différents comportements du dioxyde de carbone (CO₂), du méthane (CH₄, issu notamment de la fermentation gastrique des ruminants) et de l'oxyde nitreux (N₂O), plutôt que de s'appuyer sur des mesures d'équivalent en dioxyde de carbone (CO₂e).



En effet, si le **méthane** a un plus grand impact sur le réchauffement climatique que le CO₂ par tonne émise, **il ne reste dans l'atmosphère qu'une douzaine d'années**

alors que le **CO₂ y stagne pendant des milliers d'années**. Ainsi, l'impact du méthane n'est pas cumulatif et fluctue largement en fonction d'éventuelles hausses ou baisses des émissions... à la différence du CO₂. Ce qui explique que les modélisations aient été réalisées sur 1 000 ans.

Références : Lynch J, Pierrehumbert R. *Climate Impacts of Cultured Meat and Beef Cattle*. *Front. Sustain. Food Syst.*, 19 February 2019.

Quels métiers dans le Groupe ?



Chef d'Équipe ou Adjoint au RSP au sein de TRADEVIA / SODES

Thierry BLANCHARD

Dans le Groupe PEACE depuis le 15/01/2018, Thierry occupe le poste de Chef d'équipe sur le site du Saloir de Virieu depuis le 01/03/2019.

Définition du poste :

Le Chef d'Equipe ou Adjoint au RSP est placé sous l'autorité d'un Responsable de Site ou d'un Responsable de Secteur dont il est l'adjoint. Il peut avoir un pouvoir disciplinaire dans le domaine de l'Hygiène et de la Sécurité. Il est chargé de gérer son équipe en termes d'organisation du travail et d'optimisation des compétences, de qualité, de quantité, d'hygiène et de sécurité, de délai de restitution des produits et de transmission d'informations.

Activités principales :

- Prendre connaissance du planning et du cahier des charges ;
- Organiser les affectations de personnel en fonction des impératifs de production ;
- Distribuer les consignes de travail et s'assurer du bon démarrage de la production ;
- Appliquer et faire appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité ;
- Suivre les performances individuelles et collectives ;
- Contrôler la qualité du travail de l'équipe et la réalisation des quantités demandées ;
- Gérer les matériels de travail, les tenues, les équipements de protection individuelle ;
- Contribuer aux activités opérationnelles de production ;
- Renseigner et contrôler les indicateurs de production ;
- Assurer la gestion et la transmission à son supérieur hiérarchique ou au siège de l'entreprise des documents administratifs relatifs à l'activité de son équipe ;
- Participer à la formation et à la montée en compétence des salariés de son équipe ;
- Participer à l'accueil et à l'intégration des nouveaux salariés.

Connaissances :

Le Chef d'Équipe doit maîtriser l'ensemble des produits travaillés et des process utilisés, les modes opératoires de tous les postes, les règles d'hygiène et de sécurité, les principes de nettoyage et de désinfection.

Savoir-faire :

- Maîtriser les différentes techniques de travail utilisées dans son équipe ;
- Tenir son poste dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité ;
- Veiller à obtenir une qualité optimale du produit en termes de qualité et de présentation ;
- Organiser et réguler le travail de son équipe ;
- Procéder aux adaptations d'organisation du travail nécessaires ;
- Repérer les anomalies sur le produit et les dysfonctionnements sur le matériel, intervenir en fonction des procédures en vigueur ;
- Veiller au maintien des postes, équipements et matériels dans un état de rangement et de propreté satisfaisants ;
- Renseigner sans erreur les documents administratifs et les transmettre dans les délais requis au siège de l'entreprise ;
- Réguler les relations entre les membres de l'équipe et gérer les éventuelles difficultés ;
- Veiller et contribuer à l'image de son entreprise vis-à-vis du client et de tout interlocuteur, et faire remonter au siège toute question ou difficulté qu'il ne peut résoudre directement.

Risque « Corps étrangers »

La présence de corps étrangers dans un produit alimentaire représente un **réel danger pour le consommateur** en cas d'ingestion accidentelle.

BON A SAVOIR : les corps étrangers dans les produits finis sont devenus la **première source de réclamation des consommateurs** dans l'industrie agro-alimentaire.

La lutte contre la présence de corps étrangers concerne **l'ensemble des acteurs de la filière**. Plusieurs étapes nous permettent de lutter contre ce risque :

Etape 1 : Il s'agira de **connaître et d'identifier les différents corps étrangers** potentiellement présents au sein des ateliers de fabrication des produits en question.

Etape 2 : Il s'agira de mettre en place les **mesures de prévention adaptées** (contrôle et inventaire du matériel à l'entrée et à la sortie des ateliers de production par exemple).

Etape 3 : Il s'agira de choisir des **outils de contrôle et de détection** afin de réduire la probabilité de présence d'un corps étranger dans les produits fabriqués.

Etape 4 : Enfin, il s'agira de suivre la **traçabilité** des produits fabriqués afin de mettre en place, en cas de besoin, une procédure de rappel des produits éventuellement concernés par une contamination par un corps étranger.



Au sein de nos ateliers de production, les corps étrangers peuvent être de différentes natures : picots verts en plastique, morceaux d'étiquettes, bouts de gants ou tabliers jetables, pointes de couteaux (ou plus rare, un couteau entier) qui peuvent casser dans la viande, pièces de fusils (anneaux de fusils par exemple)...

La présence de corps étrangers reste un fait rare et ponctuel, mais ce risque se gère avant tout par le **bon et strict respect des procédures** en place dans les différents ateliers de production.

Pour rappel, il est notamment strictement interdit d'introduire au sein des unités de production tout objet n'ayant rien à y faire : téléphone portable, lecteur MP3, clés diverses, stylos... Il en va de même avec toute

nourriture, bonbon, chewing-gum, boisson, etc. **Ce sont des éléments strictement interdits dans les ateliers de production.**

En tout état de cause, il est primordial de **prévenir LE PLUS TÔT POSSIBLE** votre Responsable de Site si vous constatez ou si vous avez connaissance de la présence éventuelle d'un corps étranger dans les produits que vous fabriquez : dans ce cas, les procédures correctives (rappels, identification...) pourront être rapidement activées.

Risque routier : en forme pour la route !

- Une bonne santé permet de maintenir ses capacités d'attention en éveil. Des **problèmes de santé peuvent altérer la capacité à la conduite** -> Signalez à votre médecin que vous conduisez.
- Attention : la **nuit**, la vision est diminuée et la visibilité réduite.
- N'oubliez pas que la **conduite fatiguée**, et que cela viendra s'ajouter à toute altération de votre état de santé.
- Réaliser un **long trajet** après une journée de travail peut avoir les effets suivants : perturbation des gestes, troubles de la vue, réduction du champ visuel, mauvaise évaluation des distances...
- Sachez **reconnaître les signes de fatigue** (picotement des yeux, bâillements répétés, paupières lourdes, raideur de la nuque). Si vous constatez ces signes, arrêtez-vous ou cédez le volant !

Sécurité & Santé au Travail



Cyril GRAFF

Administrateur Délégué INTERMEAT Services
Administrateur Délégué VPS

Combien de Français roulent sans permis en 2019 ? **Près de 700 000 conducteurs roulent aujourd'hui, en France, sans permis de conduire** (680 000 exactement), alors qu'ils étaient 300 000 il y a 10 ans. Le phénomène **s'accélère** et il a augmenté de 30% en 5 ans. La faute au **prix du permis**, qui empêcherait 2/3 des Français qui roulent sans permis de le passer, mais aussi à une génération qui dit **préférer vivre sans voiture** et qui compte sur leur entourage pour leurs déplacements quotidiens.

L'autre tiers des conducteurs sans permis français "s'est vu **retirer son permis** par les forces de l'ordre ou pour une perte totale de points".

Le mot SÉCURITÉ de la Direction Groupe

Enfin, si les conducteurs sans permis représentent 1,4% des automobilistes français, ils seraient cependant impliqués dans **4,5% des accidents mortels**.

La conduite sans permis est considérée en France comme un **délit** par le code pénal. Des poursuites pénales et financières peuvent donc être engagées à l'encontre d'un automobiliste qui conduirait sans permis.

Sur le plan judiciaire, la conduite sans permis peut être punie d'un **an de prison ferme, de l'immobilisation du véhicule, de sa confiscation et de sa mise en fourrière** (si le véhicule appartient au conducteur, ce qui n'est pas le cas avec nos véhicules de location).

La **récidive** de conduite sans permis est **plus sévèrement punie** : les peines peuvent aller "**jusqu'à 2 ans d'emprisonnement**", indique la Sécurité routière. Cela aussi si le conducteur commet une infraction ne donnant pas lieu à une amende forfaitaire lorsqu'il est contrôlé sans permis, comme un grand excès de vitesse ou tout autre délit.

A noter que conduire avec un permis invalidé, annulé ou encore suspendu "peut être puni de 2 ans d'emprisonnement et de 4 500 € d'amende" selon la Sécurité routière. Enfin, conduire avec un faux permis est un délit puni de 5 ans d'emprisonnement et 75 000 € d'amende.

Voilà pourquoi nous checkons régulièrement les permis de nos conducteurs de véhicules de service et qu'il est **obligatoire de présenter l'original à chaque contrôle** d'un membre de la gestion du parc auto du Groupe PEACE.

Et surtout, avec les vacances qui s'annoncent, veillez à **faire des pauses, à ne pas consommer de substances illicites, à respecter les limitations de vitesses et les distances de sécurité**. Il en va toute l'année de la sécurité de vos collègues et de celle de votre famille.

Bons congés estivaux à tous et n'oubliez pas que la prudence est également de mise sur la route des vacances.

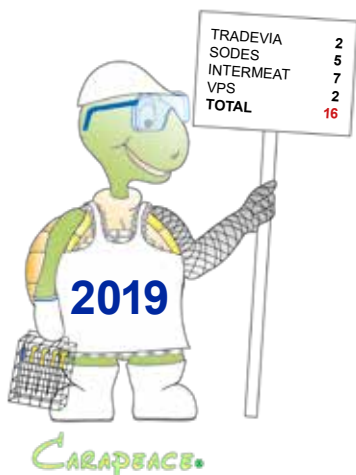
Trimestre 2 - 2019

(au 30 juin 2019)

Commentaires par société

• VPS

VPS déclare un total de 2 accidents de travail. Nous encourageons les collaborateurs VPS à **poursuivre leurs efforts** en matière de Sécurité & Santé au Travail afin d'améliorer encore leurs résultats. **Attention également au risque de chute et de glissade.**



• TRADEVIA

TRADEVIA déclare un total de 2 accidents de travail dont 1 AT trajet. Les efforts entrepris doivent être poursuivis afin d'améliorer encore ces résultats. **Les risques liés à une gestuelle non adaptée devront être maîtrisés** : par exemple, sachez poser votre couteau lors d'opérations annexes (manutention par exemple).

• INTERMEAT

INTERMEAT SERVICES déclare un total de 7 accidents de travail dont **4 AT trajet**. **Ce risque est donc à prendre en compte et les actions de sensibilisation et de prévention en la matière seront renforcées.** Il reste également le risque de blessure par tiers, qui doit être maîtrisé en adoptant la bonne gestuelle et les bonnes pratiques lors d'un travail en équipe et à proximité d'autres collaborateurs.

• SODES

SODES déclare un total de 5 AT. Ces résultats ne sont pas le reflet de notre politique Sécurité & Santé au Travail qui est d'application sur nos différents sites de production. **Les postures et gestuelles de travail sont à améliorer**, notamment dans cette activité spécifique du désossage et parage de jambons secs. L'affûtage et l'affilage des couteaux doivent également être maîtrisés afin de réduire ces risques.

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.

Arrivée d'un DAF

Détenteur d'un Bachelor et d'un Master 2 en gestion et finances en entreprise **Mathias LAURENT** rejoindra le Groupe P.E.A.C.E début Août au poste de **Directeur Administratif et Financier (DAF)**. L'équipe de direction sera de ce fait complète.



au Luxembourg, et en tant que cash manager dans le Holding Européen de la multinationale John DEERE.

Parlant couramment anglais, il est actuellement Responsable Administratif et Financier dans un groupe international. Il est en charge de 3 structures situées en Suisse, en

Lors de son parcours diplômant, réalisé à RMS (Reims Management School) et Néomia à Rouen, en passant par l'université de La Haye (Pays-Bas), Mathias LAURENT a pu **acquérir et développer ses compétences** au travers de ses expériences en audit chez KPMG, en contrôle de gestion chez CS AUDIT, en tant que controller dans un fonds d'investissement

Alsace et au Luxembourg.

Dans une entreprise, le Directeur Administratif et Financier occupe un **poste stratégique**. Il coordonne la politique de gestion financière de l'entreprise et encadre les services administratifs, comptables et financiers.



Projet Groupe 2018 / 2021: Le Dispositif Transfert de Savoir-Faire

Ce processus d'intégration comprendra **4 étapes** :

1. Le Recrutement
2. L'Arrivée sur site
3. La Sensibilisation à la culture « Hygiène & Sécurité »
4. L'Acquisition des Compétences Métier

Nous poursuivons notre travail sur le Transfert de Savoir-Faire. Nous avons inclus des opérateurs dans notre groupe de travail et avons entamé une réflexion sur les bons gestes et bonnes pratiques à « enseigner » aux nouveaux salariés.

Ainsi, nous projetons de **créer plusieurs outils** et avons d'ores et déjà défini les contours de la mission de **tuteur**.

Comment définissons-nous le rôle de tuteur ?

1- Il est le RÉFÉRENT pour le nouveau :

- Il **accueille** le nouveau : à chaque prise de poste pendant la période d'essai,
- Il **guide** le nouveau : il l'accompagne dans les locaux, vers l'équipe,
- Il **motive** le nouveau : il l'entoure, l'écoute, le conseille et le soutient,
- Il **forme** le nouveau : il explique, montre les bons gestes, transmet les règles du métier,
- Il **informe** le nouveau : il s'informe, communique, partage et échange,
- Il **intègre** le nouveau : il lui inculque les règles d'organisation et du vivre ensemble, il le préserve,
- Il **valorise** le nouveau : il l'évalue sur ses compétences, sa capacité à occuper le poste & à respecter l'organisation, il apprécie son savoir-être.

2 - Il devient son RELAIS vers l'équipe, vers le collectif

Actions sociales

CHSCT TRADEVIA

Le 21 mai dernier s'est tenue la réunion des membres du CHSCT de la société TRADEVIA. C'était la dernière réunion sous la forme du CHSCT. **A partir de la prochaine fois, cette réunion et les sujets qui y sont abordés prendront la forme du CSE, le Comité Social et Economique** (vous trouverez plus d'informations en page « Branche viande France » TRADEVIA/SODES).



Réunion RSP / CHE

Le 5 juin dernier a eu lieu la **réunion trimestrielle** regroupant les Responsables de Site et les Chefs d'Équipe de la société INTERMEAT SERVICES.

A cette occasion, les Responsables de Site de la société VPS étaient également conviés. Cela a permis de **partager leur expérience et de se former autour des thèmes suivants** :

- Politique Sécurité et Santé au Travail : bilan chiffré du 1er trimestre 2019, actions de prévention, hygiène alimentaire, ainsi qu'un focus sur l'entretien mis en place suite à un accident de travail,
- Ressources Humaines : bilan chiffré sur le coût de la maladie au 1er trimestre 2019, puis un exercice sous forme de brainstorming en équipe sur un cas d'actualité : la gestion de salarié sous l'emprise potentielle de drogue au travail.



Cette réunion de travail s'est clôturée par un moment de libre échange permettant à chacun de prendre la parole sur des thématiques concrètes à chaque site de production.

Mise en place du Comité Social et Economique (CSE)

Comme dans toutes les entreprises de France de plus de 11 salariés, SODES et TRADEVIA devront élire des membres du Comité Social et Economique avant le 1er janvier prochain. C'est pourquoi **en Septembre prochain, vous aurez à choisir vos nouveaux représentants du personnel.**

Dans les entreprises de moins de 50 salariés comme SODES, la délégation du personnel au CSE a pour mission de **présenter à l'employeur les réclamations individuelles ou collectives** relatives aux salaires, à l'application du Code du Travail et des autres dispositions légales ainsi que des conventions et accords applicables dans l'entreprise.

Le CSE contribue à **promouvoir la santé, la sécurité et les conditions de travail** dans l'entreprise et réalise des enquêtes en matière d'accidents du travail ou de maladies professionnelles.

Les membres de la délégation du personnel du CSE peuvent **saisir l'inspection du travail** de toutes les plaintes et observations relatives à l'application des dispositions légales dont elle est chargée d'assurer le contrôle.

Dans les entreprises d'au moins 50 salariés comme TRADEVIA, le CSE a en plus des attributions précédemment citées, pour mission d'**assurer une expression collective des salariés permettant la prise en compte permanente de leurs intérêts** dans les décisions relatives :

- à la gestion et à l'évolution économique et financière de l'entreprise,
- à l'organisation du travail, à la formation professionnelle et aux techniques de production.

Le CSE est informé et consulté sur les questions intéressant l'organisation, la gestion et la marche générale de l'entreprise, notamment sur les points suivants :

- Mesures de nature à affecter le volume ou la structure des effectifs,

- Modification de son organisation économique ou juridique,
- Conditions d'emploi, de travail, notamment la durée du travail, et formation professionnelle,
- Introduction de nouvelles technologies, tout aménagement important modifiant les conditions de santé et de sécurité ou les conditions de travail,
- Mesures prises en vue de faciliter la mise, la remise ou le maintien au travail des accidentés du travail, des invalides, des personnes atteintes de maladies chroniques évolutives et des travailleurs handicapés, notamment sur l'aménagement des postes de travail.



Par ailleurs, le CSE des entreprises de plus de 50 salariés est doté d'un **budget de fonctionnement et d'un budget des activités sociales et culturelles (ASC)**.

La durée du mandat des membres du CSE est fixée à **4 ans**. Cette durée peut être réduite à 3 ou 2 ans par accord collectif.

Sont électeurs tous les salariés âgés de 16 ans révolus, travaillant depuis 3 mois au moins dans l'entreprise et n'ayant fait l'objet d'aucune interdiction, déchéance ou incapacité relatives à leurs droits civiques.

Peuvent être candidats les salariés âgés de 18 ans révolus, travaillant dans l'entreprise depuis un 1 an au moins, à l'exception des époux, concubins, ascendants, descendants, frères, sœurs et alliés au même degré de l'employeur.

Les salariés travaillant à temps partiel simultanément dans plusieurs entreprises ne sont éligibles que dans l'une de ces entreprises. Ils choisissent celle dans laquelle ils font acte de candidature.

Branche viande Bénélux INTERMEAT – VPS

Congés 2019

Les ouvriers belges recevront prochainement un courrier de la part de la Caisse des congés payés de l'alimentation belge les avertissant du **montant de leur pécule**, ainsi que du **nombre de jours de congés auxquels ils ont droit en 2019**.

Ce nombre de jours de vacances est **attribué sur base des prestations effectuées l'année précédente** par chaque ouvrier.

Pour exemple, un ouvrier à temps plein en régime 5 jours par semaine qui a travaillé pleinement l'année précédente en Belgique, a généralement droit à **20 jours** de congés.

Ces congés doivent impérativement être pris avant le 31/12/2019 sous peine d'être perdus.

De plus, le pécule correspondant au nombre de jours de congés non pris sera récupéré par les impôts belges sur votre avertissement extrait de rôle 2020.

La nouvelle charte relative à la prise des congés payés contraint les ouvriers à prendre 1 semaine de congés lors du



premier trimestre de l'année, 2 semaines durant la période estivale à savoir de juin à septembre et 1 semaine durant le dernier trimestre de l'année.

Bien que nous informerons régulièrement vos responsables quant au solde de vos congés, **vous devez personnellement veiller à les écouler**.

En cas d'apparition de conflits dans l'attribution des congés payés qui

empêchent la continuité de la production, nous vous rappelons les règles d'octroi suivantes :

- Congés octroyés antérieurement
- Date de la demande
- Circonstances familiales et sociales
- Ancienneté

Versement du pécule de vacances 2019

Nous annonçons à nos ouvriers en contrat belge que selon les informations issues de la sécurité sociale, **le pécule de vacances sera versé début juin 2019**.

Pour rappel, les travailleurs qui ont presté en 2018 en tant qu'ouvrier sur le territoire belge ont droit en 2019 à un certain nombre de jours de congés, ainsi qu'à un pécule de vacances correspondant. Ce pécule est une rémunération servant à **couvrir les jours de congés annuels pris par l'ouvrier et non rémunérés par l'employeur**.

Pour les non-résidents qui n'ont encore jamais bénéficié de ce pécule, il est fortement conseillé de prendre contact avec la Caisse des congés payés de l'alimentation belge afin de communiquer vos coordonnées bancaires : **0032 27 43 08 00**.

Déclaration d'impôt des non-résidents belges

Si vous êtes salarié belge depuis au moins 2018 et non-résident, vous avez dû recevoir votre avis d'imposition afin de **déclarer vos revenus de 2018**.

Pour ce faire, vous devez utiliser les fiches fiscales n°281 qui ont été envoyées à votre domicile en début d'année. Ces fiches reprennent les montants perçus à déclarer : rémunérations brutes, précomptes, etc. Les revenus perçus à l'étranger devront également être renseignés.

En principe, vous disposez d'un mois pour remplir votre déclaration et la renvoyer. Dans tous les cas, la date limite d'envoi figure sur la déclaration même. **Vous devez respecter cette échéance sous peine d'amende**.

En cas de question, vous pouvez consulter le site : SPF Finances – impôts des non-résidents. Celui-ci reprend de nombreuses informations utiles. Nous restons également à votre disposition.

Un nouveau journal lumineux à Rosselange

C'est à côté de l'école, face à la Mairie, que nous avons installé le **nouveau journal lumineux de Rosselange (57)**, un panneau de 2,56m² de surface d'affichage, full graphic et full color.

Cet équipement est venu remplacer un afficheur monochrome en place depuis plusieurs années, insufflant ainsi une **nouvelle dynamique** à la communication de la ville.



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

Parc Auto

Entretien des véhicules et dépannage

Pour les **demandes d'accord** pour les entretiens ou changements de pneus, le garage doit appeler le **00 352 250 009 40 30**.

Attention, si le prestataire est situé en France, il est impératif de **préciser que le véhicule appartient à Alphabet Luxembourg** (et non pas Alphabet France).

En cas d'**accident ou de besoin de dépannage**, contactez **Alphabet Assistance** au **00 352 250 009 40 00**.

Si vous devez faire une demande de véhicule, et ce, quel que soit le pays où vous vous trouvez, pensez à vous munir d'**une carte Visa (obligatoire)** et de votre carte d'identité.



Nous vous rappelons enfin qu'il est **strictement interdit de fumer dans les véhicules**. Si nous constatons une brûlure de cigarette, une facture de réparation sera envoyée au conducteur principal qui a la responsabilité de faire respecter l'interdiction.



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

- Jade LELONG est née le 27 mai 2019,
- Milo GEORGES est né le 15 juin 2019.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

■ Carnet blanc

- Hanane BOUSSOUISSE et Adrien CHATELAIN se sont dit «Oui !» le 20 avril 2019.

Toutes nos félicitations aux jeunes mariés !

Site de Production



Notre équipe :



Notre client :



HENRI RAFFIN - LAMADOR
(Taninges - France)

Responsable : Nicolas HOUDAYER

Effectif moyen : 3 personnes

Type de production : désossage et parage de
jambons secs

Volume hebdomadaire : 1 800 jambons en moyenne



Espace détente

Les mots cachés de l'été



■ Horizontal

- SABLE
- SOLEIL
- CHALEUR
- MER
- CASQUETTE
- GLACE

■ Vertical

- PARASOL
- VACANCES
- VOYAGE
- BARBECUE
- PLAGE

■ Diagonal

- BRONZER
- PISCINE
- DETENTE
- TONG