

Sur Le Vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Octobre 2019

numéro

72



Edito

AMER CONSTAT

Notre filière est attaquée de toute part. De plus en plus de voix prônent le sans viande. D'autres voix, moins extrêmes et plus soucieuses de la santé du consommateur, s'élèvent pour recommander de manger moins souvent de la viande mais de meilleure qualité. La campagne de communication d'INTERBEV ne dit pas autre chose en conseillant au consommateur de **devenir responsable** et d'**épouser un mode de consommation flexitarien**.

Mais pour manger mieux, il faut être prêt à **payer plus cher** et c'est ce que disent être prêts à faire les consommateurs lorsqu'on les interroge. Or, les professionnels constatent que **ce n'est pas ce qui se passe** car lors des achats, les consommateurs achètent ce qui est le moins cher sans s'occuper de la provenance ni de la qualité.

Selon un récent sondage réalisé par INTERBEV, 44% des Français ne trouvent pas justifié l'écart de prix entre la viande conventionnelle et la viande bio où le cahier des charges est bien plus strict, assurant une meilleure qualité du produit. Et c'est pareil pour de la viande issue de race à viande qui coûte plus cher à élever.

Manger bio, manger mieux oui, mais sans payer plus. Ce chiffre confirme ce que les professionnels de la viande constatent chaque jour. Il met en exergue le **comportement paradoxal du consommateur** qui veut manger mieux (pour lui, pour l'animal, pour la planète...), plus durable et plus rentable pour l'éleveur, mais sans pouvoir ou vouloir délier plus grand sa bourse.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :

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

Conception graphique :
Julie GONZALEZ

Impression :

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

Dans ce numéro...

Actu filière **Nettoyage du matériel**
Métier Groupe
Santé & Sécurité **Actu sociétés**
Parc auto **Site de Production**
Actions sociales **Recrutement**
SAUV Life **Heureux événements**
Espace détente **Prévoyance**

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Filière viande

Excellents résultats de la campagne « Aimez la viande, Mangez-en mieux. »

La première vague de la campagne «Aimez la viande, Mangez-en mieux.» signée Naturellement Flexitariens, qui a eu lieu du 17 février au 9 mars 2019, affiche d'excellents résultats.

Cette campagne semble **répondre aux questionnements de la majorité des consommateurs**, dont la consommation est omnivore raisonnable et raisonnée. L'efficacité de la campagne repose sur deux points : une **prise de position inattendue de la filière élevage et viande** d'une part et une **prise de parole du consommateur au consommateur** d'autre part.

Ainsi le slogan « Aimez la viande, Mangez-en mieux. » est **parfaitement compris et plaît à 89% des interrogés**, le spot publicitaire « Voici Thomas » plaît à 86% et la campagne **incite 75% des individus à acheter de la viande**.

Une deuxième vague a été lancée du 19 mai au 9 juin avec en nouveauté, un format du film «Thomas» adapté au format vertical des smartphones.



Icone végane, il se remet à consommer de la viande pour préserver sa santé et scandalise ses fans

Vedette du free-running, Tim Shieff a adopté un régime végétalien pendant plusieurs années. Suivi par près de 180 000 personnes sur YouTube, le jeune homme de 30 ans publie régulièrement des vidéos de ses exploits sportifs tout en faisant la promotion de son mode de vie.

Un mode de vie qui a longtemps fait la part belle au véganisme. Devenu végétalien en 2012, Tim Shieff est également à l'origine de la création de la marque ETHCS qui propose des vêtements 100 % végans.

Mais voilà, depuis quelques mois, le sportif a décidé de mettre un terme à son régime végétalien. Une nouvelle qu'il a annoncée sur YouTube mi-février, suscitant un véritable tollé parmi ses fans. Si Tim Shieff est revenu aux protéines animales, c'est parce que sa santé était en danger.

« Ces trois dernières années, ma santé s'est beaucoup détériorée.

Je souffrais de fatigue, de dépression, de problèmes de concentration, de raideur des articulations et de problèmes digestifs », ajoute-t-il.

C'est en novembre, après un jeûne, que l'athlète a recommencé à manger de la chair animale :

« De façon générale, je me sentais dans l'excès de quelque chose de mauvais et en carence de quelque chose de nécessaire pour moi. Pour guérir, je me suis donc nourri de protéines animales – des œufs

et du saumon – et j'ai tout de suite remarqué une amélioration de mon état de santé. »

Une décision qui provoque l'incompréhension parmi ses fans

Mais le retour à un régime traditionnel n'est pas allé de soi. Il confie aussi avoir essuyé de nombreuses critiques de la part de ses fans dont plusieurs n'auraient pas accepté qu'il remette en question une alimentation qu'il a pourtant promue pendant des années.

« J'ai choqué beaucoup de personnes autour de moi et je me suis choqué moi-même », reconnaît-il. Des critiques que le sportif accueille pourtant avec philosophie.

« Les gens sont déçus de moi et je comprends qu'ils réagissent de cette manière et en fassent une affaire personnelle. Mais personne ne sera jamais déçu autant que je le suis. »

« Déçue et blessée », l'équipe de la marque ETHCS a d'ailleurs préféré écarter son fondateur :

« Pendant des années, Tim a été un chantre du véganisme ainsi qu'un bon ami qui nous a tous inspirés, mais ce changement de mode de vie était quelque chose qu'aucun d'entre nous ne pouvait tolérer », ont confié ses 3 associés.

Si certains doutaient encore de la dangerosité et du sectarisme du véganisme en voilà bien la preuve.



Quels métiers dans le Groupe ?

Responsable logements

Bruno NARBERGER



Sébastien BAK



Définition du poste :

Le Responsable des logements assure la gestion quotidienne des logements mis à disposition des ouvriers.

Activités principales :

- Relevé des compteurs de gaz, électricité, eau ;
- Etablissement des états des lieux d'entrée et de sortie ;
- S'assurer du respect de la propreté des lieux ;
- Optimisation du niveau d'occupation des logements ;
- Recherche de nouveaux logements en fonction des critères définis par la Direction.

Connaissances :

- Connaissance des règles d'hygiène ;
- Connaissance de l'identité des ouvriers logeant sur les différents sites.

Savoir-faire :

- Assurer le bon relationnel avec le propriétaire ;
- Assurer la remontée et l'échange d'informations avec sa hiérarchie ;
- Contribuer à l'image de l'entreprise auprès de tout intervenant extérieur ;
- Communiquer auprès des équipes de production.

Hygiène alimentaire & bonnes pratiques : le nettoyage de son matériel

Il est des points primordiaux à ne pas négliger lorsqu'on parle de bonnes pratiques en milieu agro-alimentaire parmi lesquels le **nettoyage du matériel** occupe une place très importante.

En effet, le matériel de production ou le matériel de protection sont constitués d'éléments qui sont en contact régulier avec les produits que nous sommes amenés à travailler.

Cela implique une **attention particulière** lors des opérations de nettoyage et de désinfection de ce matériel.

Globalement, nous distinguons 3 phases lors de cette opération :

1°) **Nettoyage** : lors de cette opération, il s'agit d'**éliminer toute trace visible de gras, viande, sang...** C'est une phase de dégrossissage lors de laquelle un passage au jet haute pression, éventuellement accompagné d'un brossage est nécessaire.

2°) **Désinfection** : c'est lors de cette opération qu'un **produit spécifique et désinfectant** est appliqué sur

le matériel en question. Il peut s'agir de produit appliqué par trempage, pulvérisation ou moussage.

Dans tous les cas, un temps d'application est nécessaire pour que le produit fasse effet.

3°) **Rinçage** : cette dernière opération consiste en un **rinçage méticuleux** du matériel à l'eau afin d'éliminer les traces du produit appliqué lors de la phase de désinfection, ainsi que les résidus qui ont pu subsister.

Cette opération est importante car elle finalise le processus de nettoyage, et permet également d'éviter une contamination chimique des produits.

Ces opérations de nettoyage pourront être vérifiées par les différents Services Qualité et Hygiène de nos Clients.



Nous comptons sur votre implication totale et la bonne application des règles en matière d'hygiène alimentaire. **Il en va de la qualité des produits que nous produisons, et plus largement de la santé des consommateurs de ces produits.**

Sécurité : gestuelle de travail

Dans nos métiers, nous devons porter une attention particulière à la gestuelle. En effet, nous travaillons en équipe, dans des ateliers de production au sein desquels évoluent également d'autres travailleurs, et nous nous devons donc d'être très vigilant sur ces sujets : distance de travail entre opérateurs, gestuelle adaptée lors de l'utilisation de couteaux, de machines, bonnes pratiques lors des déplacements au sein de l'atelier...

Nous devons également être très vigilant lorsqu'un opérateur nouvellement embauché ou avec une expérience moindre au poste occupé effectue une tâche qui peut se révéler dangereuse. Même équipé des EPI les plus performants, certaines **situations à risque** peuvent

demeurer. Par exemple, lors d'une opération de casse, les membres inférieurs peuvent se découvrir et ne plus être protégés par le tablier de protection : l'opérateur risque alors une coupure ou une piqûre. Nous avons, dans ce cas particulier, la possibilité d'équiper nos collaborateurs d'un « pantacourt » à mailles qui protège les membres inférieurs en toute situation. L'idéal étant bien entendu d'**adapter la gestuelle afin d'éliminer ou de réduire au maximum le risque.**

La bonne gestuelle est primordiale, et s'apprend au même titre que les autres gestes techniques pratiqués dans nos métiers. Le Service Sécurité et nos Responsables Technico-Commerciaux sont à votre disposition pour vous aider dans la maîtrise de ces bons gestes.



Sécurité & Santé au Travail



Steve LAURENT
Directeur de TRADEVIA

Une appli qui sauve des vies.



Le délai d'intervention moyen des pompiers est d'environ 13 minutes. Mais c'est une moyenne.

En milieu rural, le délai entre l'appel des secours et leur arrivée peut être bien plus long. **Parfois plus de 25 minutes.**

Le mot SÉCURITÉ de la Direction Groupe

Lors d'un malaise cardiaque, les chances de survie dépendent principalement du délai de prise en charge. A partir de la première minute de l'incident, ce sont 10% des chances de survie qui s'envolent. Et chaque minute qui passe en enlève encore 10 autres. Le calcul est rapide, **au bout de 13 minutes, les chances sont nulles.**

Le massage cardiaque sert à faire circuler le sang dans l'organisme et continuer à apporter de l'oxygène aux organes vitaux. Au bout de 3 minutes sans ce geste, les lésions cérébrales sont **irréversibles**. Au bout de 4 minutes, la défibrillation est sans effet.

SAUV Life est une appli créée par un médecin urgentiste du Samu qui a pour but de **gagner du temps dans la prodigation des premiers soins.**

Le principe est simple, en la téléchargeant, on se porte volontaire pour être prévenu en cas de victime d'un malaise cardiaque dans son environnement géographique proche. En cas de malaise cardiaque, **SAUV Life** permet au Samu de géolocaliser les citoyens volontaires inscrits se situant dans le périmètre proche. S'ils peuvent intervenir, ils se signalent et sont guidés jusqu'à la victime et un défibrillateur à proximité.

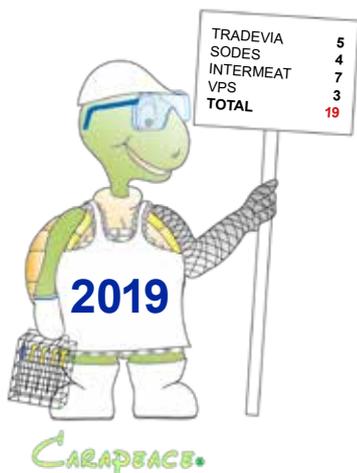
Il n'y a pas besoin d'être formé aux premiers secours pour s'inscrire. D'une part, un massage cardiaque pas très bien réalisé est largement mieux que rien du tout. D'autre part, si une autre personne volontaire s'occupe des premiers soins, les services de secours peuvent vous diriger vers le défibrillateur le plus proche. Cela réclame juste de la bonne volonté et des jambes mais surtout cela peut sauver une vie.

Trimestre 3 - 2019 (au 30 septembre 2019)

Commentaires par société

TRADEVIA

5 accidents du travail ont été déclarés sur la société TRADEVIA dont 1 accident de trajet. Une attention particulière est à porter sur les **gestuelles** (avec ou sans couteau), et notamment pour les **personnes nouvellement affectées à un poste de travail.**



SODES

4 accidents du travail ont été déclarés sur la société SODES depuis le début de l'année 2019. **Ces résultats ne sont pas en adéquation avec notre politique Sécurité & Santé au Travail**, et nous dénombrons en particulier un accident sur machine. **Une attention toute particulière doit être apportée lors de l'utilisation de machines** (nombreuses dans le secteur du jambon sec : scies à os, désosseuses, découenneuses...).

VPS

3 accidents de travail ont été déclarés sur la société VPS depuis le début de l'année 2019. Il faudra **rester vigilant sur les gestuelles** au poste de travail, et notamment les distances entre les collaborateurs pour éviter les blessures par tiers.

INTERMEAT

7 accidents du travail ont été déclarés sur la société INTERMEAT Services dont 3 accidents de trajet (1 accident, 3 blessés dans le même véhicule). Si l'on excepte les 3 AT trajet, **les résultats sont plutôt encourageants**, mais il faut rester vigilant sur la maîtrise des gestuelles au poste de travail : distance entre collaborateurs, utilisation du crochet à viande, savoir lâcher le couteau...

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 recrutement compliqué par l'actualité

Après avoir touché un creux pendant l'hiver, **le prix de la viande de porc a fortement augmenté ces dernières semaines** pour atteindre son niveau le plus haut en près de 2 ans.

Si les éleveurs de porc voient cette hausse d'un bon œil, les acteurs de la filière situés en aval sont moins enthousiastes.

Les prix sont soutenus par la demande chinoise et d'Asie du sud-est, où la peste porcine africaine a entraîné de nombreux abattages. La Chine connaît actuellement une sérieuse pénurie de porc.

Pour les éleveurs, ce redressement des prix est une bouffée d'oxygène après les conséquences négatives de l'arrivée en 2018 en Province de Luxembourg d'une épidémie de peste porcine africaine sur des sangliers.

Mais cet enthousiasme n'est pas partagé du côté de la Febev, Fédération belge de la viande, qui représente les abattoirs, ateliers de découpes et les grossistes. En effet, cela met une **pression sur les marchés**. La Belgique est placée sous embargo depuis septembre dernier et n'exporte donc pas vers la Chine. Les éleveurs belges ne peuvent de ce fait pas bénéficier directement de cette pénurie.

Aujourd'hui les prix pour les produits finis dans la grande distribution sont fixés depuis plusieurs mois, la répercussion de cette hausse ne sera donc pas ou très faiblement impactée sur le consommateur.

Mais invariablement, si les prix augmentent pour les éleveurs et pas pour les consommateurs, un maillon de la chaîne doit bien être perdant. **Ce sont donc les transformateurs, salles de découpe qui vont souffrir** et verront leur marge se réduire en devant payer plus cher leur matière première sans pouvoir, dans un premier temps, répercuter l'augmentation sur leur vente.



Cette actualité vient **accentuer la complexité du recrutement** connue actuellement.

En effet, compte tenu de l'évolution du marché, les rares candidatures en nos possessions tournent le dos au secteur du porc et ne sont pas forcément formés au métier du bœuf.

Malgré ces nouvelles, nous gardons le cap et continuons à tenter de dénicher des profils en multipliant les actions et les démarches.

Louise NICOLAS et Philippe SIAD ont notamment participé au salon transfrontalier Job Connect le mardi

24 septembre 2019 à Thionville (F-57). L'occasion de faire connaître le Groupe PEACE et d'échanger avec les quelques 814 candidats présents sur le forum.

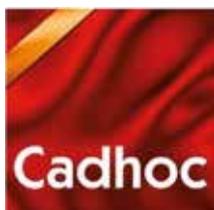
Actions sociales

Chèques cadeau de Noël



La rentrée est passée, il faut maintenant penser à la fin de l'année. Noël arrive à grands pas et il va bientôt falloir écrire au Père Noël. Et comme vous le savez, la liste des enfants est toujours très longue ! Alors comme chaque année, le Père Noël du Groupe P.E.A.C.E. pense à vos enfants. Un chèque cadeau d'une valeur de **50€** sera remis aux enfants de moins de 16 ans dont l'un des parents travaille pour le Groupe P.E.A.C.E. depuis plus de 6 mois. Vous pouvez retrouver toutes les enseignes partenaires sur les sites web :

www.cheque-cad hoc.fr (salariés Bénélux)
www.illicado.com (salariés France)



Et les parents me direz-vous ?! Ne vous inquiétez pas, le Comité d'Entreprise de la société TRADEVIA et la Direction du Groupe P.E.A.C.E. ont pensé à vous. Un colis de fin d'année sera remis aux salariés ayant intégré le Groupe au plus tard le 30/06/2019.

Nous vous souhaitons, avec un peu d'avance, de bonnes fêtes de fin d'année.

Groupe de travail « Transfert de Savoir-Faire »



Le 10 septembre dernier, le groupe de travail s'est retrouvé autour de Madame Laure CICIANI (L'Éclosioir) pour finaliser notre **nouveau processus d'accueil et d'intégration des nouveaux salariés**.

Celui-ci sera mis en pratique dès le mois d'octobre sur le site d'ELIVIA à Mirecourt avec l'aide de nos 2 tuteurs : Monsieur Christian TRAPP et Monsieur Geoffrey GOUBERNATOR.

Le nouveau Comité Social et Economique

Les salariés de TRADEVIA et SODES ont été appelés à se présenter et à voter aux **élections des membres de la délégation salariée du nouveau CSE**.

Aucune candidature n'a été présentée pour la société SODES et nous avons reçu 3 listes pour le deuxième tour au sein de la société TRADEVIA.

À la suite du dépouillement du 26 septembre dernier, les représentants des salariés au sein de la société TRADEVIA sont :

- Francis DROZAK (SIEGE - REMILLY (57))
- Youssef HAMMOUD (HUGUIER - LE CHENE (10))
- Mabika KIYAMBUKIDI (SOMAFER - LIMOGES (87))
- Sabine NOVA (SIEGE - REMILLY (57))
- Gilles RICHARD (ELIVIA - MIRECOURT (88))
- Christian TRAPP (ELIVIA - MIRECOURT (88))

Félicitations à tous ces nouveaux membres et bonne route pour leur mandat de 4 ans !

Qu'est-ce que la prévoyance en entreprise ?

La prévoyance collective est un régime de protection sociale qui **couvre les accidents de la vie des salariés** : arrêts de travail, invalidité, incapacité permanente ou décès. Toutes les entreprises cotisent obligatoirement à la prévoyance de base de la Sécurité Sociale.

À titre complémentaire, l'employeur peut souscrire auprès d'un assureur un contrat d'assurance de prévoyance collective afin de mieux indemniser les salariés, c'est le cas pour TRADEVIA et SODES qui cotisent à l'AG2R.

La prévoyance d'entreprise permet de **compléter l'indemnisation versée par la Sécurité Sociale** (indemnités journalières) en cas d'arrêt de travail (incapacité temporaire) ou d'invalidité. Elle inclut également le **versement d'un capital et/ou d'une rente en cas de décès**. C'est pourquoi nous demandons à chaque nouvel embauché de compléter un formulaire de désignation de bénéficiaires. Ce document a pour objet de vous permettre de choisir la ou les personnes qui percevront un capital décès si vous décédez.

Nous profitons de cette occasion pour vous informer que l'AG2R propose un **nouveau service** permettant d'effectuer ou de modifier cette désignation en ligne avec une prise en compte immédiate grâce à une signature électronique sécurisée.



Pour cela, il vous suffit d'aller sur votre espace client avec une copie de votre pièce d'identité et votre numéro de contrat et de cliquer sur « Votre désignation de bénéficiaires en cas de décès ».

En cas de cessation du contrat de travail, vous pouvez continuer à bénéficier de ces couvertures pendant une durée limitée et à titre gratuit dès lors que vous êtes pris en charge par l'assurance chômage.

La durée du maintien des garanties est égale à la période d'indemnisation du chômage, dans la limite de la durée du dernier contrat de travail ou, le cas échéant, des derniers contrats de travail lorsqu'ils sont consécutifs chez le même employeur, mais ne peut excéder 12 mois.

Nouvelle arrivée

Le 17 juin dernier, Charlotte BENICHOU a rejoint le Groupe PEACE en qualité de comptable pour les sociétés françaises du Groupe.

Depuis 2008, Charlotte a travaillé en cabinet comptable au Luxembourg et en France et a également exercé la mission de Comptable unique au sein d'un laboratoire.

Nous lui souhaitons la bienvenue et une pleine réussite dans ses nouvelles fonctions.



Branche viande Bénélux INTERMEAT - VPS

Augmentation du salaire minimum et introduction d'un nouveau crédit d'impôt au Luxembourg



Le gouvernement luxembourgeois avait annoncé pour 2019 une **augmentation nette de 100€ par mois** pour quiconque touche le salaire social minimum (SSM). Cette augmentation, effective au milieu de l'année 2019, a un effet rétroactif au 1er janvier 2019.

Elle est composée de deux piliers :

- La **hausse du Salaire Social Minimum**, qui place aujourd'hui le SSM non qualifié à 2 089,75€ et le SSM qualifié à 2 507,70€
- L'introduction d'un nouveau **crédit d'impôt** applicable au SSM, mais qui s'applique en réalité de façon dégressive (voir barème ci-dessous) à tous les salaires allant jusqu'à un montant de 3 000€ bruts.

Chacun a reçu une lettre d'information courant de l'été, expliquant la construction des nouvelles fiches de salaire.

En cas de question, n'hésitez pas à contacter le bureau RH au 00352 52 30 37.

CISSM dégressif en fonction du salaire brut	
Salaire brut mensuel	Crédit d'impôt mensuel
1 500€ - 2 500€	70€
2 500€ - 2 600€	70€ - 56€
2 600€ - 2 700€	56€ - 42€
2 700€ - 2 800€	42€ - 28€
2 800€ - 2 900€	28€ - 14€
2 900€ - 3 000€	14€ - 0€

Évolution salariale en Belgique

Comme chaque année, la commission paritaire CP 118.11 dont dépendent les ouvriers belges des sociétés INTERMEAT SERVICES et VLEES PARTNER SERVICES prévoit des **indexations salariales au 1er janvier**.

Voici les évolutions d'ores et déjà connues :

- Au 1er janvier 2020, la commission paritaire prévoit une **augmentation de 1,39% des salaires bruts**.
- La **prime de nuit** subira elle aussi une évolution : actuellement de 1,95€, elle sera portée à 2,04€.



- Enfin, les **indemnités légales en cas de chômage temporaire** vont elles aussi évoluer. Le régime légal prévoit une indemnité complémentaire de 2€ par jour d'inactivité. À cela, le régime sectoriel ajoute une indemnisation complémentaire, à charge de l'employeur. Aujourd'hui, cette prime est de 8,32€ pendant les 5 premiers jours de chômage économique ou pour raisons techniques par année civile. A partir du sixième jour de chômage, l'indemnité est portée à 11,44€. À partir du 1er janvier 2020, l'indemnité due pour les 5 premiers jours sera de 8,70€ et de 11,96€ pour les jours restants, entre le 6ème et le 60ème de l'année civile.

Nouveau journal lumineux à Joinville

En cette fin d'été, CESATEC a installé un nouveau journal lumineux Citadyn Live à Joinville (52). Une preuve de confiance renouvelée par la ville qui possédait déjà un panneau depuis 2013.

Cette fois, c'est un afficheur de **3,84m²**, nettement plus grand que le précédent, qu'a choisi la commune.

De quoi laisser de nombreuses possibilités de mise en page, pour une communication moderne et dynamique autour de la vie de la ville.



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

Parc Auto

Réservoir AdBlue sur les nouveaux véhicules

Nous attirons votre attention sur le fait que les véhicules RENAULT récemment livrés, ainsi que ceux à venir, sont équipés d'un réservoir AdBlue (selon les nouvelles normes anti-pollution).

Celui-ci doit régulièrement être rempli. Lorsque le témoin s'allume, il reste environ 2 500 kilomètres à parcourir. Si le plein n'est pas fait dans ce laps de temps, le véhicule ne redémarrera pas.



Il faut donc rapidement aller faire l'appoint dans un garage RENAULT.

A noter que **vous ne devez rien payer**, cela fait partie du contrat de location. Il suffit de donner le numéro d'accord d'Alphabet Luxembourg ci-dessous : 00 352 25 00 09 40 30.

NB : À la réception d'un nouveau véhicule, pensez à demander où se trouve le réservoir AdBlue ou consultez le manuel d'utilisation.



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

- Eléonore FRESSANCOURT est née le 24 juin 2019,
- Daria POPA est née le 8 août 2019,
- Myla LAMBRET est née le 26 août 2019,
- Bryan KARPINSKA est né le 29 août 2019,
- Seth'E KIYAMBUKIDI est née le 31 août 2019.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

■ Carnet blanc

- Louise WEITEN et Alexandre NICOLAS se sont dit « oui ! » le 6 juillet 2019.

Tous nos voeux de bonheur aux jeunes mariés !

Site de Production

INTERMEAT

Notre équipe :



Notre client :

VIANDE
DE LIÈGE

(Liège - Belgique)



Chef d'équipe : Sébastien SCHNURR

Effectif moyen : 15 personnes

Type de production : désossage et parage de viande de bœuf

Volume hebdomadaire : 55 tonnes

Rôti de veau en cocotte aux champignons



- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Très facile

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 rôti de veau de 1 à 1,2 kg
- 40 g de beurre
- 1 oignon
- sel et poivre
- 6 cuillères à café de fond de veau
- 1 verre de vin blanc (20 cl environ)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 500 g de champignons de Paris frais



Préparation :

- Faites fondre le beurre dans une cocotte minute, faites-y dorer le rôti de toutes parts, puis ajoutez l'oignon émincé, le sel et le poivre.
- Délayez dans un bol le fond de veau, les herbes, le basilic, le vin blanc et 1 verre d'eau.
- Versez ce mélange dans la cocotte, ainsi que les champignons lavés et coupés en quartiers et remuez.
- Fermez la cocotte et laissez chuchoter environ 30 min par kg.