

# Sur Le Vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

Avril 2021

numéro  
**78**



**Edito**

J'aurais aimé ne pas parler de la COVID dans cet éditto mais cela me paraît impossible. Deux raisons à cela :

- Premièrement, les nouvelles restrictions qui, si elles n'aboutissent pas à un confinement tel qu'on l'a connu l'an dernier, y ressemblent quand même beaucoup. **L'impact économique pour notre filière et donc notre activité devrait être moins marqué qu'en 2020** mais avec les restaurants, les écoles et donc les cantines scolaires toujours fermées, il y aura une baisse de la consommation de viande et **nous serons forcément impactés.**

- Deuxièmement, alors que nous n'avions jusqu'ici pas trop été perturbés dans le fonctionnement de notre groupe par les cas de COVID et les cas contact, nous avons actuellement sur la Belgique **une multiplication des cas qui, cette fois, perturbe de manière significative notre activité.** Cela procure un énorme travail de réorganisation pour les plannings et cela mécontente fortement les clients qui en sont impactés.

**Ces cas proviennent surtout d'un relâchement et d'un non-respect des gestes barrières** surtout dans les voitures, logements, salles de pause et vestiaires. Bien sûr il y a une lassitude de tout un chacun mais ce n'est pourtant pas le moment de se relâcher parce que la pandémie n'est pas finie et comme la vaccination ne se fait pas au rythme qu'elle devrait, il faut absolument continuer à respecter les gestes barrière si on veut pouvoir retrouver rapidement une vie normale. On compte sur vous.

Lionel LAURENT  
Dirigeant Groupe

**Comité de rédaction :**  
Julie GONZALEZ - Cyril GRAFF  
Lionel LAURENT - Louise NICOLAS  
Margaux OBRINGER - Marc PETRY  
Avec la participation de Justine CASSIN

**Conception graphique :**  
Julie GONZALEZ

Dans ce numéro...

Actu filière    Fidélité récompensée  
Santé & Sécurité    Coup de projecteur  
Parc auto    Actu sociétés  
Site de Production  
Actions sociales    Absentéisme  
Covid-19    Heureux événements  
Mise au vert    Formation interne

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

## Levée de boucliers contre les menus sans viande

La Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT) mais aussi Interbev, Culture Viande et bon nombre de syndicats agricoles ont fortement réagi à la décision de la mairie de Lyon de servir **un menu unique sans viande dans ses cantines scolaires**.

« Arrêtons de mettre de l'idéologie dans nos assiettes ! » a déclaré, de son côté, le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie, qui a saisi le préfet du Rhône pour demander le respect de la réglementation (décret 2011-1227 du 30 septembre 2011) sur la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

« La consommation moyenne des Français est inférieure à 300g de viande rouge cuite par personne et par semaine, soit bien en deçà du seuil 500g recommandé par les autorités de santé. **D'un point de vue nutritif, la viande contribue à une alimentation saine et équilibrée** en raison de la variété de nutriments essentiels à la santé et la croissance : des protéines, des minéraux, du fer hémunique

facilement assimilable, du zinc, des vitamines B, y compris la vitamine B12 que l'on ne retrouve pas dans les légumes », plaide pour sa part Culture Viande.



Interbev estime de son côté que « **la viande fait partie intégrante de l'équilibre et de la qualité nutritionnelle des repas** ».

Barbara Pompili, ministre de la Transition écologique, a quant à elle regretté « un débat préhistorique » autour de menus sans viande à Lyon... tout en prônant la « concertation ».

Elle s'est également fendue d'un tweet en faveur des menus végétariens dans les cantines.

Source : [www.ria.fr](http://www.ria.fr)

## « L'effet Bœuf » ou les atouts de la viande Label Rouge

Fruit d'un partenariat entre la section bovine d'INTERBEV et le groupe de presse Centre France, le magazine « L'effet Bœuf » est distribué à 40 000 exemplaires depuis le 27 février dans les principales maisons de la presse françaises.

Des reportages réalisés à travers l'Hexagone permettent d'**illustrer la richesse de nos élevages et de nos races, en insistant sur le respect dû au terroir, à l'animal et au produit que promeut le Label Rouge**.

Éleveurs, opérateurs, bouchers, chefs, mais aussi un nutritionniste renommé, Jean-Michel LECERF et une sportive multi-titrée, la judokate Clarisse AGBEGNEU, y affirment leur attachement à un élevage à l'herbe, pilier de notre pays et à une viande de qualité, incontournable dans nos assiettes. Très bien écrit et illustré, cet ouvrage valorise tous les

atouts des viandes de bœuf Label Rouge pour laquelle 10 chefs proposent leurs recettes.



Commercialisé par Centre France au prix public de 7,90€, « L'effet Bœuf » a déjà reçu un accueil très positif.

INTERBEV a commandé 30 000 exemplaires supplémentaires pour les mettre à disposition des consommateurs lors d'opérations en points de vente Label Rouge. Quelques exemplaires seront également adressés aux Organisations Nationales concernées, aux ODG et aux Comités Régionaux.

# Coup de projecteur

## Rencontre avec Ruddy VAN KERKHOVE, Responsable de Site

• INTERMEAT

Viangro

### • **Qui est Ruddy VAN KERKHOVE ?**

Je vais avoir 55 ans au mois d'octobre, je suis dans le groupe depuis... Ohlala plus de 14 ans !

J'ai commencé à l'âge de 14 ans comme apprenti dans une boucherie artisanale puis j'ai travaillé 4 ans dans une chaîne de supermarché. J'ai commencé à travailler pour une centrale de découpe pendant 1 an puis je suis parti sur Bruxelles comme indépendant pendant 8 ans. J'ai travaillé pour une société puis suite à une faillite on est partis chez INTERMEAT SERVICES. Je suis toujours resté dans le circuit de la viande.

### • **Qu'est-ce qui te fait te lever le matin ?**

J'aime bien ce que je fais, même si c'est de plus en plus compliqué. Même le week-end, ça ne me dérange pas quand on m'appelle. Si je n'avais pas eu un poste de Responsable, je ne pense pas que j'aurais continué à la découpe. C'est un métier très difficile.

### • **Qu'est-ce que tu aimes le plus dans ton métier ?**

Le relationnel ! Avec les clients et les salariés. Réussir à prendre le tapis Carrefour, c'est à chaque fois un nouveau défi. On a quand même doublé le chiffre sur 8 mois de temps. Ce qui m'anime beaucoup, c'est quand j'arrive à former des jeunes qui écoutent les conseils et qu'on voit les résultats 6 mois ou 1 an après et que je lui dis « tu vois où tu étais il y a plusieurs mois ? ». Je vois que les jeunes me font confiance.

### • **D'ailleurs, quels conseils donnerais-tu aux nouvelles recrues ?**

Il faut s'accrocher, ce n'est pas un métier facile. C'est très dur physiquement, il ne faut pas lâcher après les premières sueurs. Qu'ils écoutent ce qu'on leur dit. Pour celui qui a envie de percer c'est un bon métier. On a besoin de pro. Il faut aussi qu'ils prennent conscience qu'on manipule beaucoup d'argent, il faut être fin et professionnel.



### • **Quel est le plus gros défi professionnel que tu aies relevé ?**

Quand on a repris l'équipe il y a 20 ans, passer d'indépendant à manager d'une équipe de 20 personnes. J'ai eu tout d'un coup la responsabilité des décomptes, du contact client. C'était une autre dimension.

### • **De quoi as-tu été le plus fier dans ta carrière ?**

D'avoir mené à bien une équipe pendant tant d'années malgré une concurrence rude.

Surtout avoir gagné la confiance du personnel. Quand les gens reviennent ça me fait plaisir.

Je suis également fier car je peux montrer aux salariés et surtout aux désosseurs que je maîtrise le couteau, c'est important.

### • **À ta table, qu'est-ce qu'on mange ? Quelle est la meilleure viande ?**

J'ai des carnivores chez moi. Ma femme est fille de boucher aussi. Il y a toujours de la viande, on est des amateurs de viande. Une bonne entrecôte, des viandes grasses, goûteuses !

### • **Et si tu avais un super pouvoir, lequel ce serait ?**

De valoriser les gens qui font ce métier là car ils ont beaucoup de mérite. On n'est pas encore assez reconnus, je parle surtout de ceux qui maîtrisent le couteau, car c'est très physique !

*Nous remercions Ruddy VAN KERKHOVE pour le temps consacré à cet agréable échange et lui souhaitons encore une belle réussite pour la suite de son parcours.*

# Sécurité & Santé au Travail

## La prévention contre la COVID-19 passe aussi par les logements !

La prévention contre la COVID-19 ne s'arrête pas aux lieux de travail proprement dits. Nous communiquons régulièrement sur le sujet et **les logements sont clairement concernés par nos actions de prévention face au virus.**

Nous avons déjà déployé différents moyens d'action au sein des logements avec la **mise à disposition de masques, de solutions hydroalcooliques, et de solutions de nettoyage et de désinfection.**

Aujourd'hui, nous souhaitons aller plus loin et nous utilisons donc un **nouveau moyen de prévention à destination des logements : il s'agit d'un spray de désinfection par les voies aériennes.**

Le produit « Air Spray » est un produit qui éradique les bactéries et virus, dont la COVID-19. Ces bombes d'aérosols sont très efficaces, faciles d'utilisation et agissent en quelques minutes.



« Air Spray » est un désinfectant biocide à **large spectre**, qui est efficace contre les bactéries, virus et champignons enveloppés. Le format « vaporisateur » permet l'accès aux recoins qui seraient inaccessibles par d'autres moyens d'action.

Nous avons déjà traité nos logements avec ce produit, et d'autres désinfections sont prévues afin de minimiser encore les risques au sein de ces lieux.

## Face à la COVID-19 et ses variants, restons vigilants !

Vous le savez, et vous le voyez au quotidien, le virus et ses différents variants sont toujours bien présents. Aussi, il est plus que jamais nécessaire de ne pas relâcher notre attention, et de maintenir le respect strict des mesures et gestes barrières.

1°) **Au sein des différents ateliers de production**, en général, nous ne rencontrons pas de soucis particuliers, mais **restez néanmoins vigilants sur le port correct du masque** : au-dessus du nez et couvrant la bouche.

**Lavez-vous les mains** aussi souvent que possible et nécessaire en utilisant de l'eau et du savon et/ou une solution hydroalcoolique. Dans le cas où vous devez enlever votre masque (pause repas, cigarette), **veillez à respecter une distance minimale de 2 mètres**, et à utiliser les équipements en place : écrans en plexiglass, jauges dans les différents lieux clos...

Privilégiez également, comme c'est déjà beaucoup le cas, le **décalage des pauses** entre les équipes afin de réduire le nombre de personnes présentes en même temps dans les salles de pause.

2°) **À bord des véhicules**, une attention toute particulière doit être observée. En effet, les véhicules sont des lieux clos par excellence, et donc des lieux de contamination potentiels si les règles ne sont pas respectées.

La première d'entre-elles est le **port systématique du masque par tous les occupants du véhicule**, c'est le point clé de la prévention à bord des véhicules.

Bien entendu, il s'agira également de **limiter le nombre d'occupants** et d'équilibrer si possible le nombre de passagers en

fonction du nombre de véhicules disponibles. Des gestes simples, comme par exemple **bien aérer son véhicule**, participent également à réduire les risques contre la COVID-19 de manière significative. Un **nettoyage et une désinfection régulière** font également partie des bons réflexes à adopter pour maintenir un environnement sain à bord des véhicules.



**Face au virus et au risque de transmission élevé, surtout avec les derniers variants, restons mobilisés, et ne relâchons pas nos efforts !**

Marc  
00 33 6 80 46 96 06  
[securite@groupe-peace.com](mailto:securite@groupe-peace.com)

# Sécurité & Santé au Travail



**Cyril GRAFF**

Administrateur Délégué INTERMEAT Services  
Administrateur Délégué VPS

## Le mot SÉCURITÉ de la Direction Groupe

moment où les salariés français se qualifient le plus souvent « d'épanoui » au travail.

**On parle aussi de concert de la loyauté, elle fait partie de nos valeurs les plus nobles.** Elle n'est pas liée forcément au contrat de travail. On ne peut pas l'acheter, l'exiger et certainement pas la forcer. On la donne de son plein gré. Elle représente **une attitude intérieure forte.**

Les salariés démontrent leur loyauté envers leur employeur non seulement par leur **fidélité physique, mais également morale.** Ils abordent leur travail de manière plus engagée et plus productive. Ils se soucient du bien de l'entreprise. Ils s'identifient à elle et font de ses intérêts les leurs également. Ils parlent souvent, en bien et volontiers de leur entreprise – à l'intérieur comme à l'extérieur. Ils recommandent ses emplois, son environnement et l'entreprise en tant qu'employeur avec entrain. **Les personnes fidélisées à ce point sont sans aucun doute les employés les plus précieux.**

**Une telle loyauté naît de la confiance et du pouvoir d'attraction** et non de la pression ou de l'obligation. Elle se montre de manière très diverse : disposition à s'engager, fair-play, fiabilité et honnêteté en font tout autant partie que la passion et l'intégrité. Cela n'est pas offert sur un plateau à un employeur. **Tout comme la fidélité des clients, la fidélité des employés doit être régulièrement méritée.**

La fidélité et la loyauté professionnelle : QUESAKO

**La fidélité professionnelle pour un salarié est un attachement durable, préférentiel et exclusif, à son entreprise.** Elle se mesure par l'attitude et par le comportement. On parle aussi plus facilement d'ancienneté mais le terme n'est pas assez fort à mon sens.

**L'épanouissement** dans une entreprise prend du temps. Les Français et le travail ce n'est pas une histoire de coup de foudre. C'est une relation qui se nourrit du temps. De 6 à 10 ans en moyenne. Comment ça ? C'est le

Aussi la meilleure représentation de ce que je viens de vous dire c'est **le nombre croissant de salariés du groupe qui fêtent avec nous leurs 10 ans voire leurs 20 ans d'ancienneté.** Vous les retrouverez dorénavant tous mis en avant dans notre lettre Sur Le Vif (voir l'article qui leur est consacré en page actu Groupe). Nous leur rendons ici hommage et les remercions encore pour leur fidélité et leur loyauté.

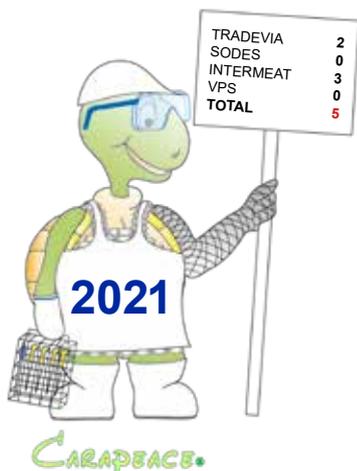
Nous espérons pouvoir de nouveau les mettre à l'honneur pour leurs 20 ans ou leurs 30 ans d'ancienneté, de bons et de loyaux services. Encore merci à eux, à vous...

## Trimestre 1 - 2021 (au 31 mars 2021)

### Commentaires par société

#### • SODES

Nous ne déclarons **aucun accident de travail** sur la société SODES pour le 1er trimestre de l'année 2021. Nous félicitons l'ensemble des collaborateurs de la société pour ces bons résultats, et nous les encourageons à poursuivre leurs efforts pour maintenir ce niveau de sécurité.



#### • TRADEVIA

Nous avons déclaré 2 accidents de travail sur la société TRADEVIA pour le 1er trimestre de l'année 2021. Ces **2 accidents se sont déroulés lors d'opérations** de manutention, nous vous demandons donc d'être **particulièrement vigilants lors de ces opérations**, d'adopter une bonne gestuelle, et de ne pas hésiter à vous faire aider pour les charges lourdes : porter à 2 permet de réduire le poids de la charge et ainsi limiter les risques de blessure.

#### • VPS

Nous ne déclarons **aucun accident de travail** sur la société VLEES PARTNER SERVICES pour le 1er trimestre de l'année 2021. Nous félicitons l'ensemble des collaborateurs de la société pour ces bons résultats, et nous les encourageons à poursuivre leurs efforts pour maintenir ce niveau de sécurité.

#### • INTERMEAT

Nous avons déclaré **3 accidents** sur la société INTERMEAT SERVICES dont 1 accident de trajet pour le 1er trimestre de l'année 2021. **Une attention particulière est à apporter lors des opérations et gestuelles autour des opérations traditionnelles de désossage et parage.** Nous vous demandons par exemple de poser votre couteau lorsque vous n'en avez pas besoin (pour porter ou saisir une pièce de viande ou un bac à viande). Poursuivons nos efforts, et les résultats suivront !

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](mailto:securite@groupe-peace.com)

Merci de votre participation.

# Actu du Groupe

## Au sein du Groupe PEACE, votre fidélité est récompensée !

Nous tenons à nos collaborateurs et nous les récompensons pour leur fidélité : le groupe P.E.A.C.E. octroie aux salariés avec 10 ans d'ancienneté un chèque cadeau d'un montant de 500€, et aux fidèles au groupe depuis 20 ans, un chèque cadeau de 750€.

Vous trouverez ci-dessous une partie des heureux collaborateurs récompensés cette année ! La suite au prochain numéro !



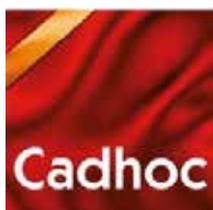
Philippe SIAD - 20 ans d'ancienneté



Mickaël CHAMPAGNE - 20 ans d'ancienneté



Mickaël SCHNOENAHN - 20 ans d'ancienneté



## Chèques cadeau 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 2021.



## CSE TRADEVIA

Les thèmes abordés du CSE et CSSCT de janvier ont notamment été :

- **La présentation du rapport annuel du CSSCT** : cela a permis d'effectuer un tour d'horizon sur le nombre de maladies, accidents du travail, maladies professionnelles qui ont eu lieu en 2020
- **La présentation du plan de formation de l'année 2021**
- **La présentation du sondage sur la déconnexion** concernant les Responsables de Site et personnel administratif : une réussite en termes de balance vie professionnelle / vie privée !

En mars, le CSE a traité les points suivants :

- **L'index égalité H/F** : 90 points sur 100 ! L'index égalité professionnelle a été calculable sur l'année 2020 et prouve que les écarts de salaire et de promotion entre le personnel féminin et masculin sont minimes. TRADEVIA peut être fière de sa politique salariale non-discriminante.
- **Le projet de changement de mutuelle** à horizon 1er janvier 2022
- **Les données relatives à l'activité partielle** : en janvier 2021, 8 salariés ont été concernés par le dispositif d'activité partielle pour un total de 238 heures. En février 2021, 47 salariés ont été concernés par le dispositif d'activité partielle pour un total 1 112 heures. Cette augmentation s'explique notamment par une légère baisse d'activité durant les 2 premières semaines de février sur le site GESLER.

Nous avons également pu souhaiter la bienvenue dans l'instance à notre nouveau délégué syndical FO-FGTA : Geoffrey GOUBERNATOR.

## Formation interne

Nous savons que notre métier a ses propres spécificités techniques, des règles alimentaires, de sécurité et d'hygiène strictes et nécessite également de favoriser certaines compétences personnelles comme l'esprit d'équipe.

Pour créer un **processus d'intégration efficace**, nous avons relancé, en phase test, sur le site d'ELIVIA, un **parcours d'évaluation du nouvel embauché** qui nous permet de retracer l'évolution technique d'un nouveau salarié ainsi que d'évaluer ses compétences personnelles (esprit d'équipe...) durant les 6 premiers mois de sa prise de fonction.

Un tuteur-formateur est alors assigné au nouvel embauché qui va le suivre, en collaboration avec le Responsable de Site, et évaluer ses compétences à l'embauche et toutes les 2 semaines pendant 6 mois.



Ce processus de formation permettra de **valoriser le nouvel embauché, mais également cette formation interne** au niveau de notre OPCO (opérateurs de compétence au niveau de la branche professionnelle).

Cela nous servira pour gagner des financements à réinjecter obligatoirement dans d'autres formations pour nos équipes.

À terme, le but de ce projet, si les retours sont positifs, sera alors de diffuser ce parcours de formation interne sur l'ensemble des sites TRADEVIA et SODES.

---

## Entretiens professionnels - la campagne est ouverte !



**Tous les 2 ans, l'entretien professionnel est un rendez-vous obligatoire entre le salarié et l'employeur.**

Il est destiné à envisager les perspectives d'évolution professionnelle du salarié et les formations qui peuvent y contribuer.

Tous les 6 ans, l'entretien professionnel doit faire un état des lieux récapitulatif du parcours professionnel du salarié. Cet état des lieux permet de vérifier que le salarié a effectivement bénéficié des entretiens professionnels prévus au cours des 6 dernières années.

Les responsables de Site ont tous eu les documents pour préparer et mettre en œuvre ces entretiens professionnels avec leurs équipes.

Les retours de ces entretiens sont attendus **au plus tard pour le 31 mai 2021** au service RH.

# Branche viande Bénélux INTERMEAT - VPS

## L'absentéisme et son coût : bilan 2020

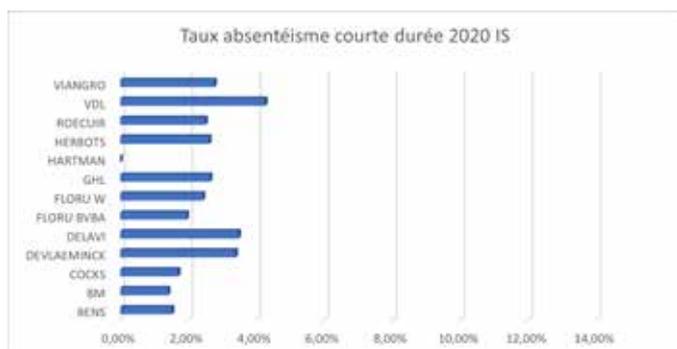
Tout d'abord, nous souhaitons partager le coût annuel de la maladie pour nos deux sociétés sur l'année 2020.

**Toute maladie confondue a coûté près de 245 000 € !**

	IS	VPS
1er trimestre	49 840,66	9 528,87
2ème trimestre	40 119,94	12 216,50
3ème trimestre	44 936,66	21 513,48
4ème trimestre	42 323,87	22 855,72
<b>Total annuel</b>	<b>177 221,13</b>	<b>66 114,57</b>

Aussi, comme nous l'avons indiqué il y a maintenant 1 an, nous avons porté une attention particulière aux **absences de courte durée** (de moins de 2 semaines) **qui déstabilisent l'organisation de nos plannings et perturbent le fonctionnement de notre société.**

Il est à présent l'heure de faire le bilan par site de production pour chacune des sociétés INTERMEAT SERVICES et VLEES PARTNER SERVICES.



Cette année a été marquée par la crise sanitaire qui a fait accroître les taux d'absence de courte durée. Pour comparaison, il est à noter qu'en Belgique le pourcentage d'absence de courte durée est d'environ 2,79%. Bon nombre de nos sites se situent donc **au-dessus** de la moyenne nationale.

Nous tenons toutefois à féliciter les 3 sites pour lesquels nous enregistrons aucune absence de moins de 14 jours sur toute l'année 2020 ; il s'agit des sites **Hartman, Strobbe et Jambon Royal** !

Pour les remercier, les salariés de ces sites vont recevoir un cadeau très prochainement.

## Salariés luxembourgeois : fiche de retenue d'impôt, en route vers la dématérialisation

Chaque année, l'Administration des Contributions Directes envoie aux salariés luxembourgeois la fiche de retenue d'impôt par voie postale. Après vérification de l'exactitude de ce document, le salarié la transmet à son employeur afin qu'il procède à la bonne retenue d'impôt à la source.

**A partir de 2022, cette fiche de retenue d'impôt sera valable de manière indéterminée pour tous les salariés en CDI.** Et pour des raisons de simplification administrative, elle sera entièrement dématérialisée et mise à disposition de l'employeur via une plateforme.

Salarié luxembourgeois, pas d'inquiétude si en 2022 vous ne recevez plus ce document par voie postale !

## Mise en place de la méthode 5S

Sous l'impulsion de Justine CASSIN, Coordinatrice Qualité depuis 2 ans au sein de la société, une nouvelle organisation va progressivement être mise en place : la méthode 5S.



### Concrètement, qu'est ce que le 5S ?

C'est une approche logique qui optimise l'utilisation du matériel et des équipements dans le but d'aider les opérateurs à améliorer la productivité et réduire le gaspillage.

### Cette démarche a pour objectifs de :

- sensibiliser davantage l'entreprise vers une démarche qualité,
- obtenir rapidement des résultats visibles,
- réorganiser les postes de travail et l'application des tâches journalières.

La première étape « Sélectionner » est déjà bien avancée et devrait rapidement laisser la place à celle du rangement. Des aménagements sont notamment prévus pour l'organisation de l'atelier et des différents postes de travail.

Retrouvez toute l'actualité CESATEC sur [www.cesatec.fr](http://www.cesatec.fr)

## Parc Auto

### Rappel

Nous souhaitons profiter de ce numéro pour vous rappeler plusieurs points importants :



- Avec les beaux jours, il est temps de procéder au **remplacement de vos pneumatiques hiver par des pneumatiques été**. Nous vous rappelons que les pneus été doivent être en bon état et présenter une usure régulière et surtout **inférieure à 50%**.

- 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 une station.** A noter que ces frais sont à votre charge.



- Nous tenions enfin à vous rappeler que, entre autres, les dégâts suivants causés aux véhicules **ne sont pas pris en charge ni par nos loueurs ni par nos assureurs** : jantes et/ou pneus endommagés, rayures ou éraflures, trous de cigarettes. Ces dégâts seront à la charge du conducteur du véhicule.



Benoît LANNOY  
00 352 691 166 504  
[blannoy@groupe-peace.com](mailto:blannoy@groupe-peace.com)

## Heureux événements



### ■ Carnet rose

- Ayden BONNEMAIN est né le 7 février 2021,
- Maës EL MAIMOUNI est né le 12 février 2021,
- Sandy VAUDRION est né le 21 mars 2021.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

### ■ Carnet blanc

- Angelique POCINHO EVARISTO et Paulo Jorge RAMOS DA SILVA se sont dit «oui !» le 20 février 2021.

Tous nos voeux de bonheur !

## Site de Production

TRADEVIA

Sobeval  
Corbas (69) - FRANCE

Notre client :



Chef d'Equipe : Mickaël IBERT

Effectif : 11 collaborateurs

Activité : désossage, parage, finition et conditionnement de viande de veau

## Réalisez votre jeu de morpion en pâte à sel



Sur Le Vif vous propose de fabriquer en famille votre propre morpion, ce jeu indémodable et intergénérationnel auquel nous avons tous joué !

- Temps de réalisation : 2h30
- Niveau de difficulté : moyen

### Il vous faut :

- Pour la pâte à sel : - 2 verres de farine  
- 1 verre de sel de table  
- 1 verre d'eau tiède
- Pour le morpion : - 1 carton assez épais de 21 x 21 cm  
- 1 règle  
- des gros feutres ou de la peinture
- Pour décorer les animaux : - 1 cure-dents  
- de la peinture acrylique  
- des feutres



### À vous de jouer :

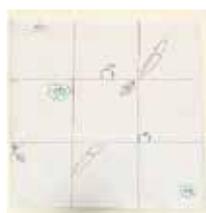
• Commencez par préparer la pâte à sel : dans un grand saladier, mélangez la farine et le sel, puis ajoutez l'eau tiède. Mélangez d'abord avec une cuillère, puis avec les mains jusqu'à obtention d'une belle boule qui ne colle plus aux doigts.

• Créez ensuite vos pions (il en faut 4 de 2 sortes différentes, donc 8 en tout). Cela peut être des animaux (ici nous avons fait des lapins et des cochons), des monstres, des lettres, ou même simplement des boules de couleurs différentes.

• Une fois vos pions modelés, passez-les au four pour faire sécher et durcir la pâte à sel. Comptez entre 1h et 1h30 à 110°C. Surveillez régulièrement et arrêtez la cuisson dès que les pions ont durci. Une fois refroidis, vous pouvez les décorer avec de la peinture acrylique et des feutres par exemple.

• Préparez le plateau de jeu : ici nous avons choisi de recouvrir le carton d'une feuille blanche pour pouvoir y dessiner de jolis motifs. Séparez le plateau en 9 cases égales. Pour cela, mesurez 7 cm depuis le bord du plateau, puis tracez une ligne verticale. Mesurez encore 7cm puis tracez une seconde ligne verticale. Procédez de même pour les lignes horizontales.

Il ne vous reste plus qu'à décorer les cases à votre gré et à jouer en famille !



Partagez vos créations et vos idées :  
[redaction-slv@groupe-peace.com](mailto:redaction-slv@groupe-peace.com)