

Sur Le Vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

juillet 2022

numéro
83



Edito

Le 1er semestre aura été marqué par un **ralentissement sensible de l'activité**. Une conjugaison de facteurs en est la cause. Pour la filière bovine : manque de bovins, forte augmentation du prix des carcasses, consommation en baisse. Pour la filière porcine : prix en hausse car forte hausse des aliments, faible demande du marché chinois. À cela il faut ajouter l'inflation et donc une baisse du pouvoir d'achat (l'alimentation est la première source d'économie pour les ménages). Ainsi, après deux années marquées par le COVID-19, la guerre en Ukraine vient annuler la reprise espérée. Les années se suivent mais finissent pour différentes raisons par se ressembler et nous demandent à chaque fois d'être résilient. C'est dans ces moments importants que **le fait d'être un groupe solide, reconnu, avec un encadrement impliqué et des collaborateurs motivés nous permet de traverser ces périodes perturbées mieux que nos concurrents**. C'est dans ces moments que la différence doit être faite. Dans cette perspective, au 1er Avril nous avons repris l'activité et les effectifs de la société Proviandes qui nous permet de nous renforcer dans l'est de la France.

Profitez bien de vos vacances, qu'elles vous soient bénéfiques, vous permettent de passer des moments agréables voire inoubliables. Soyez prudents, bonnes vacances.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :
Julie GONZALEZ - Cyril GRAFF
Lionel LAURENT - Djamila MAKACI
Margaux OBRINGER - Marc PETRY
Avec la participation de Valérie SCHMIDT

Conception graphique :
Julie GONZALEZ

Dans ce numéro...

Actu filière Formations Managers

Santé & Sécurité Coup de projecteur

Parc auto Vacances anti-gaspi

Site de Production

Actions sociales Contacts administratifs

EPI Heureux événements

Espace détente COVID-19

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Vous reprendrez bien un peu de steak de lion ?

Les modes de consommation évoluent et voient apparaître de nombreuses **alternatives alimentaires**, à commencer par les viandes cultivées ou "in vitro". Vous vous demandez en quoi cela consiste ? Il s'agit de viande créée en laboratoire à partir de cellules de muscles extraites d'un animal vivant.

Si le sujet de la viande synthétique n'est pas nouveau, ce qui l'est plus, c'est la **diversité** de produits qui en découlent et qui semblent avoir pour seule limite l'imagination (ou les finances, car ce type de « viande » reste très cher à fabriquer).

C'est dans cette optique que l'entreprise Primeval Foods, basée à New-York, a dévoilé une **initiative surprenante**.

L'idée : puisqu'aucun animal n'est tué, pourquoi ne pas proposer un choix plus large de viandes avec par exemple... du lion, de l'éléphant ou encore du tigre ?

« Si nous consommons aujourd'hui des espèces traditionnelles comme le bœuf et le poulet, ce n'est pas parce que leurs viandes sont les plus savoureuses, les plus saines ou les plus nutritives. C'est parce que ces animaux sont les plus faciles à domestiquer. Puisque la viande cultivée permet d'**aller au-delà des espèces domestiquées**, nous pouvons maintenant explorer les options les plus savoureuses, les plus saines et

les plus nutritives », a déclaré le directeur adjoint de Ace Ventures (la société derrière Primeval Foods), Yilmaz Bora.

Afin d'attirer les réfractaires, Primeval Foods compte organiser des dégustations à New York et à Londres dans les mois à venir. Elle affirme également que plusieurs restaurants étoilés Michelin seraient attirés par l'idée de proposer ces viandes in vitro à leur carte.



Entre le coup marketing viral et la réelle promesse, on ne sait évidemment pas trop quoi en penser. Par ailleurs, les consommateurs seront-ils prêts à manger de tels produits ? Le défi peut

plaire à quelques gourmets en quête d'originalité, mais y-a-t-il vraiment un marché pour de la viande d'animaux sauvages ?

Et vous, seriez-vous prêt à consommer de la viande de lion, des steaks de tigre ou encore des sushis de zèbre ?



Coup de projecteur

Rencontre avec David DUTHIL, Boucher Désosseur.

• SODES

Aoste

● **Qui est David DUTHIL?**

Boucher désosseur de 37 ans, je travaille depuis 2017 chez Aoste dans l'Isère. Après avoir réalisé un CAP Boucher à 16 ans puis 2 ans de boucherie, j'ai découvert la tâche à 18 ans et je n'ai plus arrêté depuis !

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

Bien évidemment, mon métier, qui me passionne avec ses découvertes et ses défis. On est assez challengé et ça me plaît, le fait d'en faire plus.

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

La viande ! (Rires). J'ai ça dans le sang grâce à mon grand-père notamment, ancien boucher.

● **Quel est le plus gros défi professionnel que tu aies relevé ? De quoi as-tu été le plus fier dans ta carrière ?**

Mon plus gros défi est de faire chaque jour, un plus gros chiffre que la veille. Et ce lundi 20 juin, j'ai été fier de moi en relevant ce défi. En effet, j'ai réussi à battre mon record personnel d'il y a 4 ans. Je me lance des défis. C'est comme le sport, j'aime me challenger. Faire plus de production, courir plus vite... J'aime ça !



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

Ah ! Le cheval, c'est ma viande préférée. Et avec ça, je fais un bon tartare. Les premiers étaient avec mon grand-père, qui travaillait dans un abattoir chevalin.

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

Alors... si je pouvais avoir un super-pouvoir ce serait celui d'éradiquer la faim dans le monde, sauver tous ces humains qui meurent de faim.

Nous remercions David DUTHIL pour son temps (et sa patience pour se prendre en photo). Nous lui souhaitons une belle continuation dans son parcours au sein de SODES !

Vous avez dit EPI ?

Un EPI (= Equipement de Protection Individuel) sert à **protéger** celui qui le porte. Un EPI va protéger le collaborateur face à plusieurs risques : coupure, piqûre, écrasement, choc, glissade...

Dans nos métiers, le port de plusieurs EPI est obligatoire pour être correctement protégé à son poste de travail.

Pour tout travail nécessitant l'utilisation d'un couteau :

- Port d'un tablier de protection à lamelles inox,
- Port d'un gant de protection épaulière à mailles à la main qui ne tient pas le couteau,
- Port d'un gant anti-coupure à la main tenant le couteau,
- Utilisation systématique du crochet à viande pour saisir les pièces de viande,
- Utilisation systématique de la grille porte-couteaux pour tout déplacement (au sein de l'atelier, pour aller affûter les couteaux...),
- Port d'un casque anti-scalpe selon les postes de travail (risque de chute d'objets, chute de crochets...).



Pour tout travail sur machine :

- Port de lunettes antiprojection lors de l'utilisation de scies,
- Port de protections auditives,
- Port des EPI adaptés à chaque type de machine (pour cela, se reporter aux instructions contenues dans les habilitations machines).

Pour assurer une protection optimale et maximale, **un EPI doit être en parfait état, et correctement entretenu**. C'est pourquoi, dès que vous constatez une usure de votre EPI, remplacez-le immédiatement, n'attendez pas la situation à risque ou l'accident !

Pour des raisons d'hygiène évidentes, les différents EPI doivent bien entendu être **nettoyés et désinfectés selon les protocoles en vigueur** au sein de nos différents sites de production.

Si vous avez des questions concernant les EPI, le Service Sécurité est à votre écoute.



Il est toujours là !

Le COVID repart à la hausse cet été. Aussi nous vous demandons de **rester vigilant**, et de **continuer à appliquer les gestes barrières** : distanciation, lavage des mains, utilisation de masque lorsque cela est nécessaire...

Nous entrons dans la période des congés d'été, et nous n'aurons pas besoin d'absences supplémentaires sur nos différents sites de production.

N'hésitez pas, comme l'ont déjà fait quelques Responsables de certains de nos sites de production, à réimposer le port du masque au sein des ateliers de production.



Steve LAURENT
Directeur de TRADEVIA

Le mot SÉCURITÉ de la Direction Groupe

Les chutes.

Les chutes sont les premières causes d'accidents chez les enfants, et cela peut parfois mener à des blessures graves. Mais c'est chez les personnes âgées que l'on retrouve le taux de décès le plus élevé suite à une chute.

La baignade.

On le sait pourtant, l'eau est un espace où il faut être particulièrement attentif. Pourtant les noyades restent la première cause de mortalité par accident de la vie courante chez les moins de 25 ans, surtout chez les tout petits.

Le soleil.

Les insulations font aussi partie des accidents de la vie courante dont il faut se prémunir

en été.

Les brûlures font heureusement partie des accidents plus rares mais dont les conséquences peuvent être très graves.

Le barbecue.

En été, les grillades dans le jardin peuvent être une source de dangers pour les enfants qui représentent 15 % des victimes d'accident de barbecue.

L'heure de l'apéritif.

L'apéro peut être l'heure de tous les dangers pour les enfants, alors que les adultes peuvent être moins inattentifs lors de ces moments festifs entre amis ou en famille.

Même en vacances, restez vigilant !

La Direction du Groupe vous souhaite un bel été.

L'été est arrivé, les vacances approchent, il est temps de se relâcher.

La prudence reste tout de même de mise. En effet, chaque année, on dénombre près de **11 millions d'accidents de la vie courante**. 5 millions de personnes doivent consulter les urgences suite à ce type d'accident, et on compte près de 20 000 morts par an. 50% de ces accidents sont domestiques, ils se déroulent dans l'habitat, et un quart d'entre eux ont lieu dans le jardin.

Semestre 1 - 2022 (au 30 juin 2022)

Commentaires par société

• SODES

Nous ne déclarons **aucun accident du travail sur ce 1er semestre de l'année 2022**. Nous tenons à féliciter l'ensemble de nos collaborateurs pour ces très bons résultats. Continuons ainsi, l'objectif « ZERO AT » est atteignable !

• VPS

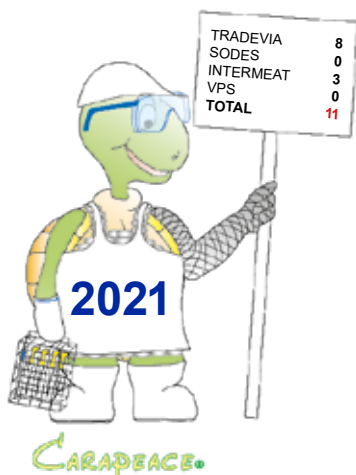
Nous ne déclarons **aucun accident du travail sur ce 1er semestre de l'année 2022**. Nous tenons à féliciter l'ensemble de nos collaborateurs pour ces très bons résultats. Continuons ainsi, l'objectif « ZERO AT » est atteignable !

• INTERMEAT

Nous avons déclaré un total de **3 accidents du travail sur le 1er semestre de l'année 2022**. Ces résultats sont **encourageants**, et en adéquation avec notre politique Sécurité & Santé au Travail. Nous encourageons nos collaborateurs à maintenir leurs efforts pour réduire les risques sur leurs différents postes de travail.

• TRADEVIA

Nous avons déclaré un total de **8 AT sur le 1er semestre 2022**, ce qui n'est **pas du tout le reflet de notre politique SST**. Le Service Sécurité est déjà à l'œuvre pour **inverser rapidement cette tendance** et revenir à une situation meilleure et plus sûre au quotidien. Une attention de tous les instants (en plus du respect strict des consignes de sécurité) est demandée à l'ensemble de nos collaborateurs et encadrants afin de réduire les risques, notamment lors de l'**utilisation de machines**.



Nous sommes à votre écoute :

Marc PETRY : 00 33 6 80 46 96 06
Philippe SIAD : 00 33 6 14 87 10 84
securite@groupe-peace.com

Merci de votre participation.



Formations Managers

Dans le prolongement du projet Groupe visant à **renforcer la formation des collaborateurs**, nous avons mis en place une formation Management destinée à nos responsables de site et chefs d'équipe.

Pour le Bénélux, nos deux sessions de formation se sont déroulées à Amnéville-Les-Thermes.

Pour la France, les sessions ont eu lieu les 28 et 29 avril à Dijon et les 5 et 6 mai à Limoges.

Cette formation que nous avons proposée à nos encadrants a recueilli un **franc succès**. Nous remercions l'ensemble des stagiaires pour leur présence et leur motivation.

Cette formation avait pour objectifs de :

- Mobiliser les énergies individuelles des membres de l'équipe
- Adapter son management à chaque situation
- Organiser la délégation pour renforcer l'autonomie au sein de l'équipe
- Faire face aux situations difficiles et gérer les conflits



Réunion RSP & Chefs d'Équipe

Dans le cadre du **renforcement de la culture organisationnelle et du leadership**, nous allons organiser prochainement une réunion regroupant nos responsables de site et chefs d'équipe.

Ce rendez-vous périodique est essentiel pour aborder des thèmes de réflexion et d'amélioration pour planifier, organiser quotidiennement le travail de l'équipe.

Cette réunion permet entre autres aux responsables de site et chefs d'équipe de prendre le temps de réfléchir et de partager leurs opinions sur ce qui a fonctionné et ce qui n'a pas fonctionné, pour établir une feuille de route commune.

Nous ne manquerons pas de revenir sur cet évènement dans un prochain numéro...



Fidélité récompensée !

Nous tenons à remercier notre collaborateur **Mickaël BRUNEAU** (site DEOM Marc / VPS) pour sa fidélité. Ainsi, Damien MAIRET lui a remis un chèque cadeau de 750€ en guise de remerciement pour son ancienneté de **20 ans** au sein du Groupe P.E.A.C.E.

Encore merci pour son implication et sa fidélité au sein de notre Groupe !

Vendredi 24 juin, nous avons également fêté les **20 ans** d'ancienneté tout pile de **Sabine NOVA**.

Ayant initialement intégré le Groupe sur le secteur luxembourgeois le 24 juin 2002, Sabine est passée salariée TRADEVIA en octobre 2009.

Nous souhaitons la remercier pour sa fidélité et la conscience professionnelle quotidienne dont elle fait preuve au sein du service RH depuis toutes ces années !



Rentrée scolaire

Les chèques cadeaux à l'occasion de la rentrée scolaire seront distribués courant du mois d'août. Le montant est de 16€ par enfant à charge.

Pour pouvoir bénéficier de ces chèques, des conditions sont à remplir (renseignements auprès du service RH).

CSE & CSSCT

Les derniers CSE et CSSCT ont eu lieu les 20 mai et 17 juin 2022.

Les thèmes abordés ont été :

- La **prévention des risques** et notamment l'**importance de sensibiliser les nouveaux arrivants à la Sécurité** dès leur arrivée sur le poste de travail. Nous sommes déjà à plus de 5 accidents du travail déclarés sur l'année 2022. Marc PETRY a rappelé qu'une attention particulière doit être portée au quotidien sur le port des EPI, sur les gestes et postures, etc.
- La modification de la définition du **harcèlement sexuel** : tout comportement ou remarque sexiste est aujourd'hui susceptible d'entraîner des sanctions relatives apparentées au harcèlement sexuel.
- Le dispositif d'**activité partielle de longue durée** a été mis en œuvre pour les salariés TRADEVIA et SODES. Ce dispositif permet de placer des salariés en chômage partiel en cas de manque de travail lié au manque de bêtes.
- Un **dimanche exceptionnel** travaillé par une partie de l'équipe sur le site ELIVIA.
- Une remise à jour des **accords de droit à la déconnexion, dialogue social et prévoyance**.
- Le choix des **colis de Noël** a été fait ! Cette année, c'est le prestataire «Les Ducs de Gascogne» qui a été choisi.

Le prochain CSE et CSSCT aura lieu le vendredi 30 septembre 2022.



Comment joindre le personnel administratif chez TRADEVIA / SODES ?

En fonction des thématiques, un interlocuteur est à privilégier.
Pour joindre le personnel administratif, appelez le 03 87 64 67 14 et demandez :

- **Margaux OBRINGER - Responsable RH** - pour vos questions liées à la formation, le recrutement, les accords d'entreprise et la convention collective, gestion de conflit...
- **Sabine NOVA - Responsable Paie** - pour vos questions liées à la compréhension de votre bulletin de paie, aux demandes d'acomptes, aux arrêts de travail mais aussi pour connaître les avantages octroyés par le CSE (chèque vacances, colis de Noël...)
- **Jérémie DANNENBERGER - Réfèrent Sécurité** (07 72 46 87 81) - pour vos questions liées au matériel, formations et habilitations Hygiène ou Sécurité, déclaration d'accident du travail, analyse sécurité terrain...
- **Cassandra SCHAFER - Assistante comptable et RH** - pour vos questions liées aux notes de frais, documents d'embauche à envoyer, mutuelle et prévoyance, attestations employeur diverses...

Est-ce que vous connaissez quelqu'un qui connaît quelqu'un ?

Nous avons toujours **de grands besoins en recrutement**. Depuis le séminaire de mars 2022, la prime de parrainage est passée de 150 à 300€ brut, alors si vous connaissez quelqu'un qui connaît quelqu'un qui cherche un emploi... Parlez de nous dans vos cercles familiaux et amicaux !
Nous sommes également ouverts aux contrats d'apprentissage sur plusieurs de nos sites.

Vous pouvez nous écrire à rh-tradevia@groupe-peace.com ou rh-sodes@groupe-peace.com

Bienvenue aux salariés PRO'VIANDES



Cela fait maintenant 3 mois que les anciens salariés de la société PRO'VIANDES ont intégré les effectifs TRADEVIA (au 1er avril).

L'équipe située aux Eleveurs de la Chevillotte de Valdahon a été renforcée par l'arrivée de **10 nouveaux salariés**. Ceux-ci sont placés sous la responsabilité de Gérard GUTHFREUND, anciennement salarié VPS/INTERMEAT, arrivé le 19 avril.

L'équipe située aux Eleveurs de la Chevillotte de Besançon est stable et est placée sous la responsabilité de Serge LANDRY. Elle **bat notamment des records de production** depuis son entrée au sein de TRADEVIA. Bravo à eux !

Les salariés, du fait de leur reprise d'ancienneté, ont directement bénéficié des chèques cadeaux fête des mères / fête des pères ; de la mutuelle d'entreprise et du système de prévoyance.

Nous leur souhaitons à tous une bonne continuation dans leur intégration au sein de la société.

Chèques cadeaux MONIZZE 100% digitaux



En Belgique, il n'est plus possible d'émettre des chèques cadeaux sous format papier, nous avons donc opté à partir du mois de mai pour les tickets complément **Monizze 100% électroniques**.

Dorénavant les bénéficiaires de chèques cadeaux **résidant en Belgique et à l'étranger**, à l'exception des salariés français, recevront une carte cadeau digitale sur laquelle sera versé le montant de leur chèque cadeau.

Vous devrez activer votre carte au moyen des instructions contenues dans l'enveloppe distribuée par votre responsable de site et transmises dans votre langue (français, néerlandais, anglais, polonais ou roumain).

Votre carte cadeau sera chargée par l'employeur au fur et à mesure des événements dans l'année (fête des mères/pères, rentrée scolaire, Noël, prime de

parrainage...) pour autant que vous remplissez les conditions pour pouvoir en bénéficier.

Chaque bénéficiaire a directement accès à son compte utilisateur **My Monizze** ainsi qu'à divers services gratuits liés (e-mail ; notification de fin de validité des chèques, possibilité de bloquer sa carte en cas de perte).



Pour toute question relative aux chèques cadeaux, vous pouvez contacter le service RH.

À qui s'adresser pour quoi ?

Vous êtes nombreux à vous tromper d'interlocuteur ou à vous demander qui vous devez contacter pour tel ou tel sujet. Voici donc un récapitulatif de vos interlocuteurs privilégiés en fonction de votre demande :

Thème de votre demande	Nom du contact	N° de téléphone	Adresse mail
Hygiène & Sécurité	Marc PETRY	00 33 6 80 46 96 06	mpetry@groupe-peace.com
RH Paie	Djamila MAKACI	00 352 691 166 545	dmakaci@groupe-peace.com
Paie INTERMEAT	Matthieu VAQUETTE	00 352 52 30 37 23	mvaquette@groupe-peace.com
Paie VPS	Natalia BUBIENKO	00 352 52 30 37 28	nbubienko@groupe-peace.com
RH Administratif	Débora MARQUES	00 352 52 30 37 21	dmarques@groupe-peace.com
Parc Auto	Benoît LANNOY	00 352 691 266 504	blannoy@groupe-peace.com
Comptabilité	Nora AISSANI Mirella SCHIAVITTI	00 352 52 30 37 24/31	compta-intermeat@groupe-peace.com compta-vps@groupe-peace.com

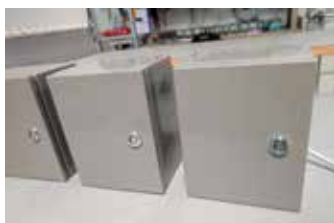
CESATEC équipe le tramway de Jérusalem

Nous l'avons évoqué dans la dernière lettre Sur Le Vif, CESATEC a été sélectionnée pour fournir les Boitiers Secours (BS) du tramway de Jérusalem.



Ces boitiers hébergent les fonctions de gestion des itinéraires et de réarmement des zones de comptage des tramways.

Les BS correspondent à des coffrets dans lesquels sont fixés une platine comprenant les Boutons-Poussoir (BP) de commande et un sélecteur à clé pour valider l'appui sur les BP.



CESATEC en réalise l'intégralité, de la conception du boitier inox au câblage des boutons selon la configuration souhaitée par le client, tout en respectant les spécificités de chaque projet et les normes propres à chaque pays.

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

Parc Auto

Rappels

- Pour tous les conducteurs de voiture du Groupe, vous devez prévoir soit une **carte bleue** si vous êtes en France, soit une **carte visa** si vous êtes en Belgique. Elle vous sera demandée **en cas de panne ou d'accident pour avoir un véhicule de remplacement**.
- Nous vous conseillons à nouveau de **prévoir un stock** (2 bidons) **d'AdBlue** car une pénurie est annoncée. **Par ailleurs, quand le témoin s'allume, ne descendez pas en-dessous de 1000km** car cela brûle le calculateur et la pompe et occasionne des pannes qui pourraient être évitées si vous remettez de l'AdBlue rapidement.

Félicitations !

Nous tenions à féliciter Marco DI GIUSTO (site Deom) pour le bon entretien de son véhicule. Aucun frais n'a été facturé lors de sa restitution, preuve que M.DI GIUSTO en a pris grand soin. C'est un exemple à suivre par tous les utilisateurs de véhicules Groupe car nous avons trop souvent des frais de remise en état. Pour mémoire, dans de pareils cas, **le montant de la franchise est imputé au conducteur du véhicule.**



Benoît LANNON
00 352 691 166 504
blannoy@groupe-peace.com

Heureux événements



■ Carnet rose

- Kaïna MERCIER est née le 12 janvier 2022,
- Ninon MAQUIN est née le 19 avril 2022,
- Ambre LEFEBVRE est née le 19 mai 2022,
- Zahia LABASTUGUE est née le 19 juin 2022.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

■ Carnet blanc

- Laïla SAHSAH et Illyass EL HOUSSNI se sont dit « oui » le 21 mai 2022.

Tous nos voeux de bonheur !

Site de Production

TRADEVIA

Notre client :



Obernai - France



Chef d'Equipe : Véronique SCHMITT

Effectif : 4 collaborateurs

Activité : découpe, désossage, parage
de viande de porc

Et si cette année on essayait les vacances anti-gaspi ?



Les vacances approchent, soleil, baignades, apéros en famille ou entre amis. Mais n'oublions pas notre belle planète en faisant un petit point anti-gaspillage.

Avant le départ :

- Faites vos dernières courses en fonction du nombre de repas qu'il vous reste avant de partir.
- Videz votre frigo en préparant des encas pour le voyage. Prenez le reste avec vous si c'est possible ou donnez à des proches.



- Besoin d'un seau de plage pour vos enfants, d'un parasol pour la sieste, d'un maillot de bain anti-UV pour le petit dernier... Tous ces objets qui resteront au placard jusqu'aux prochaines vacances, emprentez-les ou optez pour la seconde main sur Geev, Leboncoin, Vinted, Iletaitplusieursfois ou chez Emmaus. N'oubliez pas de redonner/revendre ensuite pour favoriser l'économie circulaire et la seconde main.



Sur votre lieu de vacances :

- Privilégiez la gourde pour vous hydrater, il en existe de toutes sortes. Une manière d'éviter gaspillage et déchets.
- Rangez les boissons gazeuses entamées tête en bas, le gaz ne s'échappera pas.
- Vos légumes ont eu un peu chaud, mettez-les une nuit au frigo dans un bain d'eau froide. Ils auront retrouvé leur croquant le lendemain.



- N'hésitez pas à faire un tour au rayon « anti-gaspi » du supermarché ou dans une épicerie « anti-gaspi ». Vous y trouverez des produits à prix réduits, arrivant à la date limite qui vous intéresseront ou qui vous donneront des idées pour le prochain repas.