

Sur Le Vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

octobre 2022

numéro

84



Edito

À la lecture de l'article « La filière viande a-t-elle perdu son combat contre les substituts végétaux ? » on peut légitimement s'inquiéter et penser que le Conseil d'État est constitué de végétariens ou sous influence des lobbys végétariens. En effet, il y a tromperie envers les consommateurs lorsque des aliments végétaux empruntent des dénominations telles que steak, hamburger, saucisse, jambon, etc. De plus, comme dit dans l'article, « la situation est surprenante car à ce stade, le vocabulaire des produits laitiers est interdit aux substituts végétaux au niveau européen. La Commission européenne a clairement statué en 2017 sur les dénominations du lait, en les interdisant aux alternatives végétales. Lait, crème, beurre... sont des mots réservés, à quelques exceptions près, très précisément listées ». Donc on protège les produits laitiers mais pas les produits issus de la viande ? C'est à mon sens scandaleux.

Heureusement l'article nous laisse un brin optimiste car il finit par « le marché reste modeste... en retrait de 0,7%, selon Nielsen. La plupart des produits du créneau voient leurs ventes reculer. Le plus gros segment du marché végétal demeure les boissons en baisse de 4%. Les crèmes dessert plongent de 20,5% ». Il aurait été intéressant de savoir pourquoi le marché recule, peut-être (certainement) le goût de ces produits !!!

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :
Julie GONZALEZ - Cyril GRAFF
Lionel LAURENT - Djamila MAKACI
Margaux OBRINGER - Marc PETRY

Conception graphique :
Julie GONZALEZ

Dans ce numéro...

Actu filière **Congé paternité**

Santé & Sécurité **Coup de projecteur**

Parc auto **Challenge Sécurité**

Site de Production

Actions sociales **Bonus à l'emploi**

Recrutement **Événements**

Espace détente **Opération parrainage**

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

« Viande végétale » : les bouchers et les charcutiers ont perdu la première manche

La filière viande a-t-elle perdu son combat contre les substituts végétaux ? À ce stade de la bataille, un certain scepticisme s'impose quant à ses chances de l'emporter. Le Conseil d'Etat a en effet suspendu le 27 juillet le décret pour lequel les interprofessions Interbev et Inaporc ont ferrailé pendant des mois et qui interdisait aux fabricants de produits alimentaires « vegan » les mots tels que steak, jambon, lardon, burger, nugget, saucisse, etc.

Et l'ordonnance du Conseil d'Etat est tout sauf nuancée. Le Juge des référés déclare que « le décret porte une atteinte grave et immédiate aux intérêts des entreprises fabriquant des denrées alimentaires à base de protéines végétales » dans la mesure où « le calendrier de ce texte ne leur permet pas matériellement de modifier la dénomination de leurs produits (...). Au surplus, l'imprécision du texte ne leur permet pas de s'y adapter correctement. En outre aucun intérêt public ne crée d'urgence à l'appliquer ». Pis, le juge a considéré qu'« un doute sérieux existe quant à la légalité du décret concerné ».

Contraire à la libre circulation des marchandises

Pas de fanfaronnade cependant du côté de l'association Protéines France, qui a attaqué le décret devant le Conseil d'Etat. Guillaume Hanotin, l'avocat de cette association qui regroupe notamment les plus grands groupes de l'industrie végétale (Axérial, Avril, Lesaffre, Limagrain, Nestlé, Roquette, Savencia, Soufflet, Tereos, Terrena...) s'en tient à la plus grande « prudence » quant à la suite des événements. Mais il fait valoir que le texte suspendu ne concerne que les produits végétaux fabriqués en France et qu'il est « en opposition avec le droit européen de libre circulation des marchandises ».

Du côté du ministère de l'Agriculture, ultra-discret sur le sujet, on dit qu'« un travail d'adaptation du texte est en cours » compte tenu des « remarques du Conseil d'Etat ». Aucun calendrier n'est donné sur un éventuel nouveau décret.

Initiative française

Sollicitée par « Les Echos », Inaporc s'est dit « déçu » par la décision du Conseil d'Etat, insistant sur le fait que les fabricants de substituts végétaux pourraient « chercher

d'autres mots » que ceux utilisés pour la charcuterie et la viande. « Notre code des usages définit très précisément chacune de nos dénominations et de nos recettes. Avec la suspension du décret, on a le sentiment que le travail de nombreuses années a été mis à la poubelle », plaide Anne Richard, la directrice d'Inaporc.

La situation est à certains égards surprenante. À ce stade, le vocabulaire des produits laitiers est interdit aux substituts végétaux au niveau européen. La Commission européenne a clairement statué en 2017 sur les dénominations du lait, en les interdisant aux alternatives végétales. Lait, crème, beurre... sont des mots réservés, à quelques exceptions près, très précisément listées. Il n'existe en revanche pas de pendant européen pour la viande à cette disposition. Et la France, qui espère souvent donner le « la » et entraîner d'autres pays dans son sillage, est la seule à avoir voulu prendre des dispositions pour la charcuterie et la viande.

La Commission précise n'avoir « aucune demande d'autre pays ».

Un marché encore modeste

Quoi qu'il en soit, les entreprises sont très nombreuses à s'être lancées sur le créneau du végétal en France. Mais le marché reste modeste, à 499 millions à fin juillet, en retrait de 0,7 %, selon Nielsen. La plupart des produits du créneau voient leurs ventes reculer. À l'exception du rayon Traiteur (+3 %), qui inclut précisément l'offre de viandes végétales et totalise des ventes de 140 millions d'euros. Le plus gros segment du marché végétal demeure les boissons, avec 182 millions d'euros en baisse de 4 %. Les crèmes dessert plongent de 20,5 % à 2 millions d'euros.



Coup de projecteur

Rencontre avec Rudy DELEFOSSE, Responsable de Site de Production

● **INTERMEAT**



● **Qui est Rudy DELEFOSSE ?**

Je suis quelqu'un d'altruiste et ça me plaît. On me dit aussi discret et mystérieux. C'est vrai que je reste le plus souvent dans l'analyse, dans l'observation mais quand il s'agit d'agir, j'agis au moment opportun. Je suis très professionnel et respectueux.

Plus jeune, j'étais très studieux, je me dirigeais vers des études de comptabilité et gestion et puis un incident familial a fait que j'ai dévié de mes études.

J'ai commencé à travailler dans une boucherie traditionnelle et j'ai passé mon CAP de boucherie. J'ai ainsi continué à travailler en tant que boucher. Je suis très ambitieux et je ne reste jamais sur mes acquis pour évoluer dans ma carrière.

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

Ma famille, ma femme, mes filles...
Ma fierté d'homme aussi.

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

Ce n'est pas un métier que j'ai choisi comme je l'ai dit précédemment. Ce que j'aime aujourd'hui, c'est le poste que j'occupe actuellement en tant que Responsable de Site. Cela me plaît de pouvoir apporter des solutions au quotidien en termes de management du personnel, de gestion du site.

En fait, je reviens à ce que je suis vraiment, à celui que je veux être aujourd'hui. C'est un poste qui me définit complètement.

● **Quels conseils donnerais-tu aux nouvelles recrues ?**

Le meilleur conseil que je peux donner c'est d'être sérieux, d'écouter ce que les autres ont à vous dire, suivre toujours les bonnes personnes et ne pas avoir peur d'être ambitieux.

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

Cela a été de reprendre le poste de Responsable de Site sur le site Bert Maes et d'avoir réussi à reprendre le contrôle du site et d'avoir pu le sauver en quelque sorte.

Il m'a fallu du temps avant de me lancer, il m'a fallu du temps pour faire confiance aux collaborateurs du Groupe. Le fait d'avoir été soutenu et approuvé par la direction du Groupe m'a permis de me lancer.

Aujourd'hui, je suis fier d'avoir pu remettre en ordre ce site que ce soit au niveau de la gestion du travail de l'équipe, de l'ambiance et de la motivation de mon équipe.

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

Le bon poulet du dimanche en famille reste une valeur sûre ! Mais pour moi, la meilleure viande reste une bonne pièce de bœuf. Dans ma famille, on est des « viandards », on consomme régulièrement de la viande !

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

Pouvoir gérer le temps, voyager dans le temps...
Pouvoir retourner dans le passé pour profiter des bons moments indéfiniment.

Nous remercions Rudy DELFOSSE pour le temps consacré à cet agréable échange. Nous le remercions aussi pour son engagement au sein de notre Groupe.

Sécurité et Santé au Travail

Les bons résultats Sécurité récompensés au sein du Groupe P.E.A.C.E. !

Le challenge Sécurité du Groupe P.E.A.C.E. récompense les sites de production ayant eu les meilleurs résultats sécurité sur chaque semestre. Le cadeau de ce challenge sécurité est une casquette aux couleurs de notre Groupe.

Voici donc les sites de production vainqueurs sur le 1er semestre de l'année 2022 :



• INTERMEAT

BERT MAES
DE VLAEMINCK
DELAVI
DELVAUX
FLORU BVBA
FLORU WILLIAM
GHL Groupe
HARTMAN
HERBOTS

• TRADEVIA

ADEQUAT
CANTAL SALAISONS
FESTEIN D'ALSACE
GRANDE BOUCHERIE PREMIERE
HUGUIER
LES ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE (Besançon)
MULLER
PROCARED
PROFIL
SOBEVAL
SOMAFER
STOEFFLER

• SODES

FIPSO
HARAGUY
LE SALOIR MIRABEL
LE SALOIR DE VIRIEU
ROCHEBILLARD ET BLEIN
AOSTE Isère
ISTURAI

• VPS

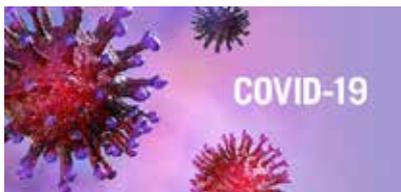
ANI VIANDES
COBOLUX
DEOM
HURIKO
NORENCA
ROCHE4MEAT
VAN DRIE
VANENGELANDT



Remise des casquettes sur le site Aoste Isère.

Bravo aux sites vainqueurs, et continuez ainsi sur le 2ème semestre 2022 !

Covid : 8ème vague en perspective



Il y a actuellement en Europe une reprise épidémiologique qui serait annonciatrice d'une huitième vague.

Cette reprise est naturellement favorisée par la rentrée des classes et une propagation plus rapide du virus. Nous savons également que la circulation du COVID-19 est favorisée par l'arrivée des saisons froides.

Aussi, nous vous demandons de bien respecter les gestes barrières : port du masque, lavage et désinfection

des mains régulier, distanciation lorsque cela est possible.

Ces règles sont particulièrement importantes lors de contacts rapprochés, notamment lors de co-voiturage. Ce n'est que par l'application de ces règles que nous éviterons des contaminations sur nos différents sites de production.



Cyril GRAFF

Administrateur Délégué INTERMEAT Services
Administrateur Délégué VPS

Il y a tant de raisons d'être fier de votre métier. Même si les métiers manuels sont aujourd'hui remis au cœur des discussions sociopolitiques, la boucherie en particulier n'est **pas assez mise en avant**. Le mouvement de « meat bashing (*) » amorcé depuis plus années continue de parler de notre filière et de notre métier en termes négatifs, péjoratifs.

Aujourd'hui je voudrais **vous rendre hommage**, un hommage appuyé pour vous les passionnés, vous les personnes qui se lèvent tôt tous les matins, vous qui parfois parcourez de nombreux kilomètres pour venir travailler, vous les courageux ! Cet hommage empreint d'humilité pour vous remercier et

Le mot de la Direction Groupe

pour que vous vous sentiez fiers de votre métier.

Oui **le métier de la boucherie est un beau métier**, certes difficile, mais passionnant. Il faut que tout notre environnement en prenne conscience à commencer par les jeunes et leurs parents, les enseignants, les collectivités, les institutions, les députés, les ministres... Aussi, il y a de l'espoir et de la place pour remettre ce métier sur le devant de la scène.

La preuve en est, nous avons depuis quelques jours un nouveau champion du monde. Il s'appelle Gauthier DÉTRÉS, Girondin de 22 ans. **Il a remporté le championnat du monde de boucherie dans la catégorie des «jeunes bouchers»** qui s'est déroulé à Sacramento en Californie (États-Unis). À l'issue de ces championnats il a déclaré « c'est une grande fierté car c'était l'un des objectifs de ma vie. L'émotion commence à redescendre mais je suis toujours sur mon petit nuage ». Le jeune homme, déjà récompensé en gagnant, notamment, la

Coupe d'Europe avec l'Équipe de France, participait pour la première fois à ce concours international. Pour élire le meilleur boucher âgé de moins de 35 ans, le jury devait départager les participants selon plusieurs critères, à savoir le désossage, la préparation, la présentation, l'hygiène et le goût. Voici la photo de sa réalisation :



Eh oui, tout est possible, il suffit d'y croire, et surtout de vous convaincre que vous faites partie de ce beau métier, à votre niveau, à votre manière et **vous pouvez en être fiers**.

(*) dénigrement de la viande

Trimestre 3 - 2022 (au 30 septembre 2022)

Commentaires par société

• SODES

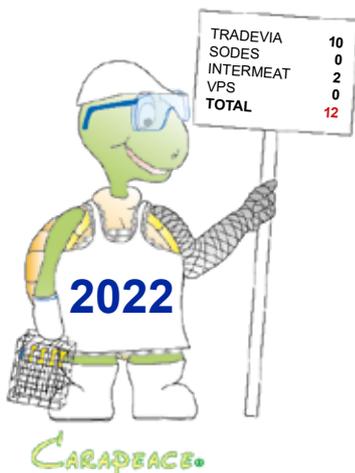
Nous ne déclarons aucun AT sur les 3 premiers trimestres de 2022. Nous tenons à féliciter l'ensemble de nos collaborateurs pour ces **très bons résultats**. Continuons ainsi, l'objectif « ZERO AT » est atteignable !

• VPS

Nous ne déclarons aucun AT sur les 3 premiers trimestres de 2022. Nous tenons à féliciter l'ensemble de nos collaborateurs pour ces **très bons résultats**. Continuons ainsi, l'objectif « ZERO AT » est atteignable !

• TRADEVIA

Nous avons déclaré 10 AT (dont 9 avec arrêt) sur TRADEVIA sur les 3 premiers trimestres 2022. Ces résultats ne sont **pas en adéquation avec la politique SST** du Groupe. Nous retrouvons parmi les sites impactés, nos plus gros sites de production : ELIVIA, GESLER et LES ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE VALDAHON. La tendance est **meilleure sur le 2ème semestre**, mais il faut absolument redoubler d'attention pour sécuriser l'ensemble de nos postes de travail. Ainsi nous inverserons la tendance et retrouverons de meilleurs résultats.



• INTERMEAT

Nous avons déclaré 2 accidents du travail sur les 3 premiers trimestres de l'année 2022. Ces résultats sont **très encourageants**, et sont le reflet des efforts fournis au quotidien par l'ensemble de nos collaborateurs. Maintenons nos efforts et notre attention pour maintenir ce résultat et ainsi finir l'année sur de très bons résultats.

Nous sommes à votre écoute :
Jérémie DANNENBERGER : 00 33 7 72 46 87 81
Marc PETRY : 00 33 6 80 46 96 06
securite@groupe-peace.com

Merci de votre participation.

Projet recrutement

Le secteur de la boucherie industrielle est confronté à une crise des vocations, c'est pourquoi le Groupe P.E.A.C.E. met les bouchées doubles pour développer son projet recrutement afin de séduire de nouveaux profils de salariés.

« Comment donner envie aux collaborateurs de travailler dans ce secteur et de rester dans l'entreprise ? ».

La boucherie est un beau métier, un choix de vie : notre objectif est donc de renvoyer une image positive du Groupe afin de susciter de nouvelles vocations et attirer de nouveaux collaborateurs, mais également de faire de nos collaborateurs actuellement sur site, des ambassadeurs naturels de la marque employeur.



Le projet recrutement a été officiellement relancé le 18 juillet 2022.

Les membres de l'équipe projet sont :

- Julie GONZALEZ
- Xavier LERAY
- Djamila MAKACI
- Damien MAIRET
- Alexandre ME
- Margaux OBRINGER
- Marc PETRY

Les idées abordées ont été les suivantes :

- accroître notre attractivité sur les réseaux sociaux (LinkedIn, Facebook) notamment à travers l'utilisation d'un service de Community Management
- mise en place permanente d'annonces d'emplois sur le site Indeed
- travailler avec les traductrices polonaise (Ania) et roumaine (Elena) pour attirer une population différente
- participer à des salons de l'emploi
- favoriser la cooptation en impliquant nos salariés dans le recrutement des candidats
- éventuellement mettre en place des partenariats avec des écoles de boucherie

La réunion du 20 septembre a eu pour objectif d'aborder plusieurs sujets avec la Community Manager et de faire un point sur les recrutements qui ont eu lieu durant l'été.

Nous avons traité ces idées :

- accroître le dynamisme des posts Facebook avec plus de photos et vidéos
- dévoiler plus l'image de la famille fondatrice
- mettre des annonces d'emploi généralistes sur le site internet pour éviter des remises à jour constantes
- augmenter la fréquence de publication sur la page Facebook et décaler les horaires de publication
- inclure des témoignages de salariés dans les offres d'emploi
- mettre en avant les actions sociales au sein du Groupe

CSE / Elections professionnelles 2023



Cela fait déjà 3 ans que les membres du CSE ont été élus au sein de la société TRADEVIA ! Pour rappel, la société SODES n'a pas de CSE suite à un procès-verbal de carence. L'année 2023 sera l'année de nouvelles élections professionnelles.

Un Comité Social d'Entreprise doit être mis en place lorsque l'effectif de la société atteint au moins 11 salariés pendant 12 mois consécutifs.

Le nombre de membres composant la délégation du personnel du comité social et économique est déterminé en fonction du nombre de salariés dans l'établissement ou dans l'entreprise.

Lors de la première élection comme lors du renouvellement, le nombre de sièges à pourvoir est déterminé par l'effectif théorique calculé à la date du 1er tour des élections.

Pour être électeur, il faut remplir les 3 critères suivants :

- être salarié de l'entreprise et avoir au moins 3 mois d'ancienneté au 1er tour du scrutin
- être âgé d'au moins 16 ans
- jouir de ses droits civiques

Pour se présenter à l'élection, le salarié doit répondre aux 4 conditions suivantes :

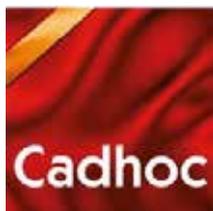
- être âgé d'au moins 18 ans
- avoir travaillé dans l'entreprise depuis 1 an au moins
- ne pas être l'époux, partenaire de Pacs, concubin, ascendant (personne dont on est issu : parent, grand-parent, arrière-grand-parent...), descendant (enfant, petit-enfant, arrière petit-enfant, frère, sœur) ou allié (personnes liées par des liens résultant du mariage et non du sang (par exemple, beau-frère belle-mère) au même degré de l'employeur)
- ne pas s'être vu infliger une condamnation interdisant d'être électeur et donc d'être élu

La durée du mandat des membres du CSE est fixée à 4 ans. Un accord collectif peut fixer une durée du mandat comprise entre 2 et 4 ans.

Le nombre de mandats successifs est fixé à 3. Un accord collectif peut prévoir un nombre de mandats successifs supérieur à cette limite.

Plusieurs informations seront données aux salariés courant de l'année 2023 concernant ces nouvelles élections.

Chèques cadeau Noël



Comme tous les ans, à l'occasion des fêtes de Noël, le Groupe P.E.A.C.E. offre à ses salariés des chèques cadeaux d'une valeur de 50€.

Ils ne sont plus envoyés par courrier mais seront désormais distribués directement sur les sites de production.

En plus des **conditions d'ancienneté** s'ajoutent des **conditions de présentisme** : un chèque cadeau sera ainsi remis aux enfants de moins de 16 ans dont l'un des parents travaille pour le Groupe depuis 1er janvier 2022 au moins 80% du temps de travail.

Les parents seront eux-aussi gâtés : un colis sera remis aux salariés ayant intégrés le Groupe P.E.A.C.E. au plus tard le 1er janvier 2022 et ayant travaillé au moins 80% du temps de travail.

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



Congé paternité : je vais bientôt devenir papa, et maintenant ?

Des modifications ont été apportées à compter du 1er juillet 2021 concernant le congé paternité. La durée du congé paternité et d'accueil de l'enfant est doublée. Elle est désormais de 28 jours contre 14 jours auparavant, y compris les 3 jours de congé de naissance financés par l'employeur, qui s'ajoutent aux 25 jours indemnisés par la sécurité sociale.

3 jours	4 jours	21 jours
Jours ouvrables (du lundi au samedi)	Jours calendaires (du lundi au dimanche)	Jours calendaires (du lundi au dimanche)
Congé évènement familial pour naissance de l'enfant	Congé de paternité et d'accueil de l'enfant obligatoire	Congé de paternité et d'accueil de l'enfant non obligatoire . Peut être fractionné en 2 périodes ou pris en une seule fois dans les 6 mois à compter de la date de naissance de l'enfant.



Si vous avez pris 3 jours pour la naissance de votre enfant, vous devez obligatoirement prendre 4 jours de congé paternité. L'employeur a obligation de ne PAS vous employer les 4 jours calendaires suivant la prise des 3 jours de naissance.

Vous devez nous prévenir de votre prise de congé paternité le plus tôt possible (et au plus tard **1 mois avant la date** de la prise de congé paternité) **en lettre recommandée**.

Pour être indemnisé par la Caisse Primaire d'Assurance Maladie, vous devez leur envoyer directement :

- soit la copie intégrale de l'acte de naissance de votre enfant
- soit la copie du livret de famille à jour



Compte C2P : kézako ?

Le compte professionnel de prévention (C2P) permet de déterminer et de référencer les facteurs de risques professionnels d'exposition d'un travailleur au-delà de certains seuils. Dans ce cas, l'employeur établit une déclaration de façon dématérialisée. En fonction de son exposition à ces risques, le salarié cumule des points sur son C2P.

Pour bénéficier d'un C2P, le salarié doit remplir toutes les conditions suivantes :

- travailler dans le secteur privé
- être affilié au régime général de la sécurité sociale
- avoir un contrat de travail d'au moins 1 mois
- être exposé à au moins 1 facteur de risque au-delà d'un certain seuil (par exemple : travail de nuit, travail en équipes successives alternantes, travail répétitif...). Le nombre de points acquis dépend des facteurs de risques auxquels est exposé le salarié et de son âge.

Situation	Cas général	Salarié né avant juillet 1956
Exposition à un facteur de risque	4 points par an	8 points par an
Exposition à plusieurs facteurs de risque	8 points par an	16 points par an

Le nombre total maximum de points acquis pouvant être inscrits sur le compte est de 100 sur toute la carrière du salarié. Les points accumulés sur le compte restent acquis au salarié jusqu'à ce qu'il les utilise en totalité ou jusqu'à son départ à la retraite.

Le salarié peut se servir de ses points acquis pour 1 ou plusieurs des 3 utilisations suivantes :

- partir en formation pour accéder à des postes moins ou pas exposés à des facteurs de risques professionnels
- bénéficier d'un temps partiel sans perte de salaire
- valider des trimestres de majoration de durée d'assurance vieillesse et permettant de partir plus tôt à la retraite



Les 20 premiers points acquis sur le C2P sont obligatoirement dévolus à la formation professionnelle, exception faite des personnes :

- nées avant le 1er janvier 1960 : aucun point n'est réservé
- nées entre le 1er janvier 1960 et le 31 décembre 1962 : seuls les 10 premiers points sont réservés pour la formation

Contactez votre RRH, Margaux OBRINGER : 00 33 3 87 64 67 14 ou mobringer@groupe-peace.com

Notre opération « parrainage » se poursuit !

Nous aider à recruter un futur salarié (embauché au moins pendant trois mois consécutifs) vous rapportera **300€**.



À travers cette action, le Groupe P.E.A.C.E. tend à développer un réseau d'**ambassadeurs métiers**. L'objectif étant d'associer les salariés aux processus

de valorisation des métiers de bouche. Cette opération vient compléter notre politique de ressources humaines pour faciliter l'accueil et l'intégration des nouveaux collaborateurs avec notamment du tutorat.

Nos salariés seront donc les ambassadeurs de notre Groupe. Il reviendra alors aux salariés et aux tuteurs de renforcer le « capital attractivité » de notre métier.

Le nouveau collaborateur bénéficiera ainsi de l'accompagnement, de conseils et de l'expérience du tuteur et du parrain.

Pourquoi faut-il s'affilier à une mutuelle ?

À partir du moment où vous travaillez Belgique, vous devez **obligatoirement** vous affilier à une mutualité en Belgique (l'équivalent de la CPAM en France) afin de maintenir votre couverture sociale.

Sans inscription auprès d'une mutualité, il n'y aura ni remboursement de soins de santé, ni remboursement d'indemnités, ni aucune intervention possible en cas d'hospitalisation. Cette démarche est donc indispensable pour être pris en charge en cas de maladie ou d'accident.

En cas de maladie, vous devez prendre contact dans les **48 heures** avec votre mutualité pour pouvoir toucher les prestations en espèce (indemnités d'incapacité de travail).

En cas d'accident de travail, les salariés sont couverts par une assurance contre les accidents du travail contractée par l'employeur. Si vous êtes victime d'un accident de travail, vous devez **contacter immédiatement l'employeur** afin qu'il puisse établir la déclaration d'accident de travail et ce, pour pouvoir toucher votre indemnisation de la part de la compagnie d'assurance.

Pour plus de renseignements, contactez le service RH.



Bonus à l'emploi

Le bonus à l'emploi constitue une nouvelle mesure d'aide financière du Gouvernement flamand pour les travailleurs à faibles revenus professionnels qui habitent en Flandre au 1er janvier 2022 et qui ont moins de 65 ans, l'âge officiel de la pension.

Pour obtenir le bonus à l'emploi, les bénéficiaires doivent satisfaire aux conditions suivantes :

- leur **domicile officiel** doit être situé **en Région flamande** le 1er janvier de l'année suivant l'année de référence (donc le 1er janvier 2022 pour le bonus à l'emploi en 2022) ;
- ils ne peuvent **pas avoir atteint l'âge de la retraite** le 1er jour du trimestre des prestations de l'année de référence (1er janvier 2021 pour le bonus à l'emploi de 2022) ;
- le **salaire brut moyen doit être inférieur à 2 500€**.

En règle générale, aucune demande ne doit être introduite. Grâce aux données de l'Office national de sécurité sociale (ONSS), les autorités flamandes savent si une personne peut prétendre au bonus à l'emploi. Si c'est le cas, elle recevra une lettre à partir de fin 2022 avec mention du montant auquel elle a droit. Les bénéficiaires doivent uniquement enregistrer leur numéro de compte dans « Mon Profil Citoyen » (<https://www.vlaanderen.be/uw-overheid/mijn-burgerprofiel>).

De nouveaux BS pour Odense



Les Boitiers Secours 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, depuis la conception du boîtier 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.

En 2019, CESATEC avait fourni une trentaine de ces Boitiers Secours à la société portugaise Efacec pour le tramway d'Odense au Danemark.

C'est donc tout naturellement que CESATEC a été sollicitée pour fournir de nouvelles pièces pour ce projet.

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

Parc Auto

Rappel

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



- Avec le retour de l'automne, il est temps de procéder au **remplacement de vos pneumatiques été par des pneumatiques hiver**. Nous vous rappelons que les pneus hiver doivent être en bon état et présenter une usure régulière et surtout **inférieure à 50%**. Ils sont à mettre avant le 15 octobre.

- Nous attirons votre attention sur le fait qu'il ne faut pas faire monter vos pneus, ni changer votre pare-brise dans un garage Renault. Ces travaux ne font en effet pas partie des accords avec les loueurs et vous seraient directement facturés.

- 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

Événements



■ Carnet rose

- Jacqueline MANOLE est née le 24 juillet 2022.

Bienvenue au bébé et toutes nos félicitations aux heureux parents !

■ Carnet blanc

- Luminita GHITA et George MOTOI se sont dit « oui ! » le 16 juillet 2022,
- Gérardine ARBONNIER et Cyrille MENNEVRET se sont dit « oui ! » le 20 août 2022.

Tous nos voeux de bonheur !

Site de Production



Notre équipe :



Notre client :



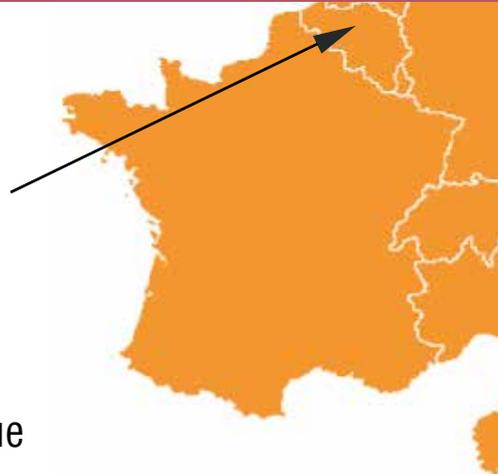
Van Engelandt

Anderlecht - Belgique

Chef d'Equipe : Willy KUBIAK

Effectif : 4 collaborateurs

Activité : désossage, parage,
préparation de viande de
boeuf, veau, porc et agneau



Rôti de veau aux châtaignes et légumes



Pour 5 personnes environ
Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 1 rôti de veau
- 2 oignons
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 10 ml de beurre
- Sel, poivre
- 20 châtaignes cuites
- 2 carottes
- thym
- 10 ml d'huile
- vin blanc



En cuisine !

- Préchauffez le four à th.8 (240°C)
- Incisez le rôti de veau en plusieurs endroits et introduisez-y 4 châtaignes. Coupez-les en 2 avant de les introduire si elles sont trop grosses.
- Dans un récipient adapté, faites fondre du beurre au micro-ondes.
- Pelez les carottes et épluchez les oignons, puis coupez-les en deux. Pelez l'ail.
- Arrosez un plat à four avec l'huile et du beurre fondu.
- Posez-y le rôti et entourez-le avec les châtaignes, l'ail, les oignons et les carottes.
- Ajoutez le laurier et 1 pincée de thym. Enfouissez pendant 30 min environ.
- Retirez ensuite la viande, et gardez-la au chaud.
- Ajoutez 1 verre de vin blanc aux légumes, puis laissez la sauce réduire de moitié. Salez, poivrez.
- Disposez ensuite la viande dans un plat, entourez-la des légumes et de sauce puis servez.

