

Sur Le Vif

L'actualité trimestrielle du Groupe PEACE

juillet 2023

numéro
87



Edito

Décidemment le viande bashing n'est pas près de s'arrêter même la Cour des comptes s'y met en recommandant de diminuer le cheptel bovin Français alors que ce cheptel est insuffisant pour nourrir les Français et que 23 % de la viande consommée en France en 2022 était importée. **Maintenant donc la Cour des comptes fait de l'écologie.**

La Cour des comptes créée par Napoléon est une juridiction financière chargée principalement de contrôler la régularité des comptes publics, de l'État, des établissements publics nationaux, des entreprises publiques, de la sécurité sociale, ainsi que des organismes privés bénéficiant d'une aide de l'État ou faisant appel à la générosité du public.

Il n'est donc absolument pas dans ses prérogatives de faire de l'écologie « bidon » et de s'attaquer à toute une filière et un art de vivre.

Il faut dire que la Cour des comptes européenne y va aussi de son couplet car celle-ci souhaite que soit intégré le coût de la souffrance animale dans le prix de la viande, renchérissant encore le prix de la viande dans l'espoir de faire baisser la consommation.

Tout cela en dit long sur la puissance du lobbying écologique.

Bien sûr toute la filière a réagi, les éleveurs en premier qui ont mis en place des pétitions pour la consommation de viande et invité les consommateurs à signer eux aussi cette pétition sur le site Change.org : <http://chn.ge/2xdxlwa> (le site est maintenant fermé).

Bonnes vacances à tous.

Lionel LAURENT
Dirigeant Groupe

Comité de rédaction :

Jérémy DANNENBERGER
Julie GONZALEZ - Cyril GRAFF
Lionel LAURENT - Djamilia MAKACI
Margaux OBRINGER - Marc PETRY
Avec la participation d'Elena BRUCHET et
Anna NIEZGODZKA

Conception graphique :
Julie GONZALEZ

Dans ce numéro...

Actu filière Sécurité sur machines
Santé & Sécurité Coup de projecteur
Parc auto Sécurité alimentaire
Actions sociales Site de Production
Zeendoc Élections professionnelles
Espace détente Heureux événements
Pécule de vacances

Merci à tous ceux qui ont contribué à ce numéro.

Etats-Unis : une viande moins chère et plus éco-responsable face aux alternatives végétales

La viande hybride, moitié animale, moitié végétale, affiche ses avantages pour tenter de séduire les consommateurs américains (pour l'instant).

Du végétal, mais pas trop.

Alors que la consommation de viande ne cesse de diminuer en France, - 27 % des Français disent en consommer tous les jours, contre 33 % en 2021 selon une étude publiée par le Réseau Action Climat, les industriels choisissent de repenser leurs alternatives. Les steaks végétaux, à base de lentilles ou de pois cassés deviennent ainsi des produits phares dans les paniers des consommateurs. Toutefois, ces substituts à la viande ne séduisent pas toujours, notamment par leur **goût**, mais aussi par leur **coût**, qui peut sembler excessif. Pour remédier à cela, une marque américaine vient de commercialiser de la **viande hybride**, une version végétale mais pas tellement, puisqu'elle contient du collagène et des graisses d'origine animale.

La viande hybride arrive aux Etats-Unis

Aux Etats-Unis, un ancien ingénieur de la sulfureuse marque Beyond Meat, qui produit des steaks sans viande reconnaissables à leur couleur rouge sang dont se sont emparées plusieurs chaînes de restauration rapide telles que McDonald's et KFC, vient de lancer ses propres alternatives végétales, mais pas n'importe lesquelles. **Elles contiennent un tout petit peu de viande.**

Le patron a lancé la marque Paul's Table en Californie.

Car de son propre aveu, « **les substituts à la viande n'ont pas trouvé de voie claire vers une amélioration de leur qualité** », écrit-il sur son site Internet. Le cofondateur Brice Klein a même déclaré au média Fast Company que « **les alternatives végétales coûtaient trop cher et que leur goût n'était pas encore au rendez-vous** ».



Rappelons aussi que la viande est plus onéreuse en cette période d'inflation : l'année dernière, les prix de la viande, de la volaille, des abats et des charcuteries surgelées ont augmenté de 30 % en France, selon l'institut Nielsen.

Les toutes premières recettes de cette viande hybride prennent ainsi la forme de porc effiloché ainsi qu'un classique du répertoire mexicain, la carne asada, une sorte de viande très fine grillée et coupée en lamelles. Pour présenter un prix abordable, l'enseigne n'utilise pas du muscle, mais du collagène et de la graisse animale. La commercialisation vient tout juste de démarrer dans certaines régions aux Etats-Unis.

Source : 20minutes.fr

Coup de projecteur

Rencontre avec Coralie FERNANDEZ Cheffe d'Équipe



● **Qui est Coralie FERNANDEZ ?**

Je m'appelle Coralie, j'ai 25 ans et avant de commencer chez Pro'viandes j'étais dans l'aide à la personne. J'allais au domicile de personnes avec un handicap pour les aider à gérer leur quotidien.

Par hasard, j'ai atterri chez Pro'viandes, je ne savais même pas tenir un couteau. J'avais envie de voir comment ça se passait dans les abattoirs, pour m'en faire une image.

Pour tout dire, avant que cela soit racheté par TRADEVIA je pensais partir, mais comme on a changé de patron, j'ai voulu rester pour voir.

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

Ça paraît étonnant, comme c'était par hasard que je suis tombée là, mais j'aime ce que je fais maintenant !

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

J'aime tout ! J'aime bien désosser, ça me plaît ; autant l'administratif que le travail à la table.



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

D'avoir envie ! Si tu n'as pas envie, ça ne sert à rien *rires*. Si tu n'es pas motivé, ça n'ira pas. Avec de l'envie et de l'huile de coude, ça doit le faire.

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

D'être passée Cheffe d'Équipe évidemment !

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

Du bœuf, un bon bœuf bourguignon c'est bien ça. Ou un bon burger tiens !

Nous remercions Coralie FERNANDEZ pour son engagement auprès des équipes du site Valdahon et lui souhaitons une très belle évolution encore dans le Groupe !

La sécurité sur les machines

La sécurité sur les machines dans l'industrie agroalimentaire et plus particulièrement dans nos métiers est d'une importance primordiale pour garantir la sécurité des travailleurs et des consommateurs.

Les machines utilisées en boucherie industrielle incluent des scies circulaires, des scies à ruban et des machines à épilucher la viande, qui peuvent toutes causer des blessures graves en cas d'utilisation incorrecte ou défectueuse.



1°) Formation du personnel

La formation du personnel est essentielle pour **garantir que les travailleurs sont conscients des risques liés à l'utilisation de ces machines et qu'ils sont en mesure de les utiliser correctement**. Les travailleurs doivent être formés sur l'utilisation des machines, les procédures de sécurité et les équipements de protection individuels à utiliser. Les employeurs doivent également s'assurer que les travailleurs sont régulièrement informés des mises à jour sur les procédures de sécurité.

2°) État des machines

Les employeurs doivent garantir que les machines utilisées sont **en bon état de fonctionnement**. Les machines doivent être inspectées régulièrement pour détecter les signes de dommages ou d'usure, et les réparations doivent être effectuées immédiatement pour éviter les risques d'accidents. Les employeurs doivent également s'assurer que les machines sont **correctement entretenues** conformément aux instructions du fabricant.



3°) Équipements de protection individuels

Les travailleurs doivent porter les **équipements de protection individuels appropriés**, tels que des gants, des lunettes de sécurité et des casques antibruit, lorsqu'ils utilisent ces machines. Les équipements de protection individuels doivent être correctement entretenus et remplacés régulièrement pour garantir une efficacité maximum.

En conclusion, la sécurité sur les machines dans nos métiers est essentielle pour garantir la sécurité des travailleurs. Les employeurs doivent s'assurer que les travailleurs sont formés pour utiliser correctement les machines, que les machines sont en bon état de fonctionnement et que les équipements de protection individuels sont fournis et remplacés régulièrement. Les travailleurs doivent être vigilants lorsqu'ils utilisent ces machines et signaler immédiatement tout signe de dommage ou de défaillance. La sécurité des machines est la responsabilité de tous et il est important de travailler ensemble pour garantir un environnement de travail sûr et sain.

Les bons réflexes sur les machines : pas d'utilisation de machine sans habilitation / formation préalable !

FORMATION + BONNES PRATIQUES + ATTENTION PERMANENTE = SECURITE ASSURÉE SUR LES MACHINES !

En cas de danger, **SIGNEZ IMMEDIATEMENT** et sans tarder le problème ou la situation à risque à votre Responsable de Site.

Pour toute question, le Service Sécurité & Santé au Travail reste à votre disposition : securite@groupe-peace.com



Steve LAURENT
Directeur de TRADEVIA

Le mot de la Direction Groupe

La contamination bactérienne peut survenir à plusieurs étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.

Les aliments d'origine animale, tels que la viande, les œufs et les produits laitiers, sont particulièrement sensibles à la contamination bactérienne. Les conséquences pour la santé peuvent être graves, notamment des intoxications alimentaires, des infections gastro-intestinales, voire des complications plus sévères.

Pour prévenir la contamination bactérienne de bonnes pratiques sont indispensables.

Pratiques d'hygiène personnelle : les personnes impliquées dans la manipulation des aliments, y compris les travailleurs de l'industrie alimentaire, doivent suivre des mesures strictes d'hygiène personnelle. Cela comprend le lavage régulier des mains avec de l'eau et du savon, en particulier avant de manipuler les aliments, après avoir utilisé les toilettes, après avoir touché des animaux, et après s'être mouché ou avoir toussé.

Stockage approprié des aliments : les aliments doivent être stockés correctement pour éviter la croissance bactérienne. Les températures de réfrigération adéquates doivent être maintenues

pour les aliments périssables, et les aliments crus doivent être stockés séparément des aliments cuits afin d'éviter la contamination croisée.

Préparation des aliments : lors de la préparation des aliments, il est important de manipuler les ingrédients de manière hygiénique. Les surfaces de travail, les ustensiles et les équipements doivent être propres et désinfectés régulièrement. Les aliments doivent être correctement lavés, en particulier les fruits et légumes frais, pour éliminer les bactéries présentes.

Cuisson appropriée : la cuisson des aliments à des températures suffisamment élevées est une mesure essentielle pour tuer les bactéries pathogènes.

La prévention de la contamination bactérienne dans notre alimentation est essentielle pour assurer la sécurité alimentaire et protéger notre santé et réduire les risques de maladies d'origine alimentaire.

Il est de notre responsabilité collective de promouvoir ces pratiques pour garantir une alimentation saine et sûre pour tous.

Lutte contre la contamination bactérienne : protéger notre assiette, protéger notre santé

La sécurité alimentaire est une préoccupation majeure à l'échelle mondiale. Garantir que les aliments que nous consommons sont sûrs et exempts de contaminants est essentiel pour protéger notre santé. Parmi les nombreux risques liés à la sécurité alimentaire, la contamination bactérienne constitue l'une des principales menaces.

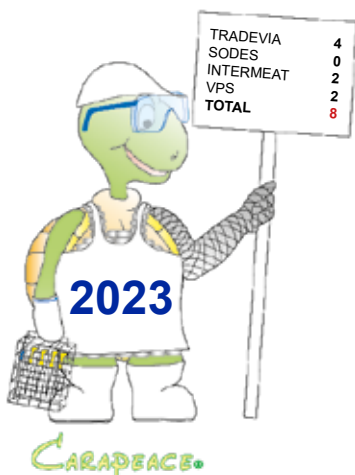
Les bactéries pathogènes, telles que la Salmonelle, l'E.coli, et la Listeria, peuvent provoquer des infections graves, voire mortelles, chez les individus.

Trimestre 2 - 2023 (au 30 juin 2023)

Commentaires par société

• SODES

Nous n'avons pas déclaré d'accident de travail sur le 1er semestre de l'année 2023 pour la société SODES. **Nous félicitons l'ensemble des collaborateurs de la société SODES** et nous les encourageons à poursuivre leurs efforts pour maintenir ces résultats sur l'année.



• INTERMEAT

Nous avons déclaré 2 AT sur le 1er semestre de l'année 2023 pour la société INTERMEAT Services. Dans ces 2 accidents, les EPI (gants anti-coupeure) n'étaient pas portés. Nous vous rappelons **l'importance de porter les éléments de protection individuels** pour éviter les accidents et notamment les coupures.

• TRADEVIA

Nous déclarons 4 AT sur le 1er semestre de l'année 2023 pour TRADEVIA. La nature des lésions de ces 4 accidents sont 2 coupures et 2 douleurs de type musculaire. 3 de ces accidents ont été déclarés sur le site ELIVIA de Mirecourt. Nous devons donc **redoubler de vigilance concernant les bonnes pratiques en matière de gestuelle lors des manipulations de pièces de viande, de bacs, notamment sur le site ELIVIA.**

• VPS

Nous avons déclaré 2 accidents du travail sur le 1er semestre de l'année 2023 pour la société VPS. Dans un de ces accidents, les EPI n'étaient pas portés. Nous vous rappelons **l'importance de porter les éléments de protection individuels** pour éviter les accidents et notamment les coupures. Nous rappelons également l'importance d'être **vigilant lors du travail sur machine** et la manipulation des éléments coupants de ces machines.

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.

Zeendoc, Kézako ?



Zeendoc est une plateforme mise en place au sein des services administratifs des entités du Groupe P.E.A.C.E. permettant une **gestion électronique des documents**.

Concrètement, comment cela fonctionne ?

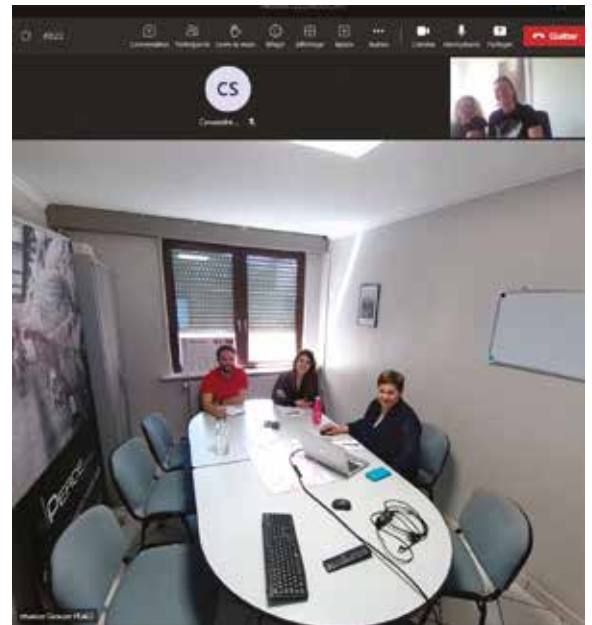
Pour se connecter à Zeendoc, il suffit d'avoir un accès internet. La plateforme est sécurisée par un identifiant et un mot de passe.

Zeendoc est doté d'une intelligence artificielle qui lit, analyse et classe automatiquement les documents. Par exemple, pour le service RH, il permet de scanner l'ensemble du dossier salarié (documents d'embauche) et de créer un dossier numérisé sécurisé avec l'ensemble de ses informations.

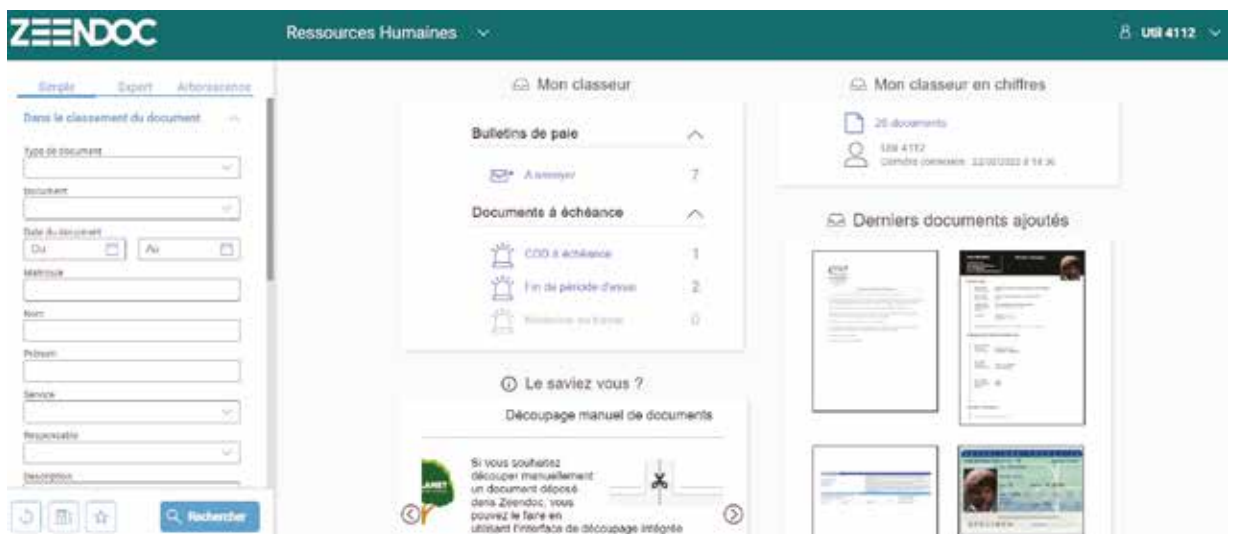
Vous n'entendez plus vos RH dire « attends, je regarde ton bulletin de paie, je lance le logiciel, ça charge... ». Les documents sont disponibles instantanément une fois que l'on renseigne le nom d'un salarié dans l'espace de recherche.

L'enregistrement des factures fournisseurs, l'archivage des factures clients et le traitement des notes de frais seront aussi facilités !

La plateforme est accessible via un site internet, ainsi, peu importe où l'on se trouve, les documents sont disponibles via ordinateur, téléphone ou tablette.



Les équipes RH Belux/France travaillant main dans la main pour uniformiser l'utilisation de l'outil sur l'ensemble du Groupe.



Changement de prestataire pour la billetterie



La fin de l'année signifiera la fin du contrat du CSE avec le prestataire Proweb CE (prestataire de billetterie à tarif préférentiel).

En anticipation de son remplacement, nous avons pris contact avec différents prestataires : Glady, Leeto et HelloCSE.

Ce que nous recherchons chez le nouveau prestataire :

- Facilité d'utilisation et design intuitif de la plateforme
- Des tarifs préférentiels sur des activités proches de chacun des sites
- Plateforme de communication pour le CSE simple

La réunion du CSE du 31 mars 2023 avait également pour ordre du jour :

- Un bilan sur le dispositif d'activité partielle de longue durée : nombre de salariés concernés
- Actualité sociale sur la réforme des retraites et son impact
- Colis de fin d'année : ils commencent déjà à y penser !

Pour rappel, les accords de Négociation Annuelle Obligatoire, d'égalité professionnelle et qualité de vie au travail et de renouvellement d'activité partielle de longue durée ont été signés en avril.

En termes de nouveautés, ces accords engagent notamment la société à :

- Sensibiliser sur l'utilisation du Compte Professionnel de Prévention une fois par an
- Octroyer 7 jours de congés événements familiaux en cas de décès d'un enfant mineur au lieu des 5 définis dans la Convention Collective

Chèques rentrée



À l'occasion de la rentrée scolaire, un chèque de **16€** par enfant à charge sera distribué en août à chaque collaborateur bénéficiaire.

Pour en bénéficier, il suffit d'avoir minimum 6 mois d'ancienneté et d'avoir au moins 80% du temps de travail sur les 6 derniers mois. L'enfant doit avoir entre 3 et 16 ans.

Zoom sur... l'actualité sociale en France

- La revalorisation du SMIC au 1er mai 2023 a impacté le salaire de base des niveaux I échelon 1, 2 et 3. La branche devrait discuter d'une **nouvelle grille pour réhausser les salaires de base du niveau I.**

- Le décret n°2023-275 est paru le 17 avril 2023, il précise la procédure devant être respectée par l'employeur concernant les **abandons de poste** qui seront considérés comme des démissions.

Ainsi, l'employeur octroie au salarié un minimum de 15 jours pour justifier son absence et reprendre son poste avant de le considérer démissionnaire.

- Il est aujourd'hui possible d'utiliser son **CPF** pour passer toutes catégories de permis de conduire.

C'est parti pour les élections professionnelles !



Cet article vous est présenté par Chloé, stagiaire juriste de 2ème année.

La période d'élections professionnelles approche doucement mais sûrement... Bonne nouvelle, cela vous concerne, vous en tant que salarié !

À quoi ça sert le CSE et pourquoi se présenter ?

Le Comité Social et Economique permet de faciliter la communication entre les salariés et les membres de la Direction. Il doit se réunir plusieurs fois par an pour discuter de différentes thématiques comme : l'information sur la situation économique de l'entreprise, l'actualité sociale, les avantages octroyés aux salariés comme les cadeaux de Noël...

Les élus du CSE vont obligatoirement devoir se former s'ils veulent pouvoir être utiles aux salariés, notamment sur des questions de santé / de sécurité ou sur la compréhension des enjeux économiques.

On recense **de nombreux avantages à être membre du CSE** :

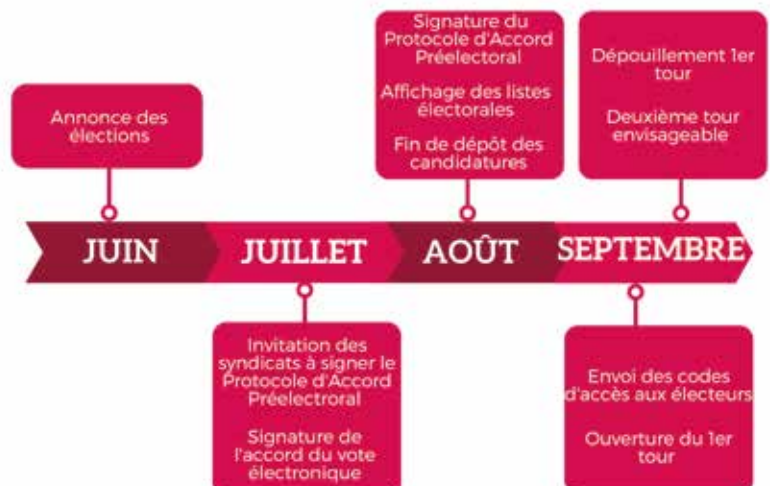
- Plus d'interactions ou de dialogue, vous assurez l'expression collective des salariés
- Plus impliqué dans la vie de la société
- Choisir et gérer les activités sociales et culturelles de l'entreprise : par exemple, les colis de fin d'année
- Promouvoir la santé, la sécurité et les bonnes conditions de travail

Finalement, vous êtes le porte-parole des salariés, celui/celle qui rapportera les questions du terrain à la Direction.

Nous envisageons pour ces élections de mettre en place le vote électronique : simple, pratique et efficace. Vous n'aurez plus d'excuse pour ne pas aller voter ! Il sera possible pour vous de le faire assis confortablement depuis votre canapé : sur votre smartphone, tablette, ou ordinateur.

Une réunion est prévue avec le CSE actuel pour justement éclaircir quelques points comme : la structure de la plateforme, le fonctionnement du vote électronique...

Vous trouverez ci-contre une frise reprenant les grandes étapes des élections :



Contactez votre RRH, Margaux OBRINGER
(00 33 3 87 64 67 14
ou mobringer@groupe-peace.com),
si souhaitez obtenir plus d'informations !

Chômage temporaire

Dans le cadre du chômage économique, nous vous rappelons les règles impératives à respecter concernant votre formulaire C3.2 A afin d'être indemnisé.

Vous devez toujours être en possession du formulaire de contrôle C 3.2 A à **partir du premier jour effectif de chômage jusqu'à la fin du mois** et le présenter à l'inspecteur social lorsque celui-ci le demande.

À partir du 1er jour de chômage du mois jusqu'à la fin du mois, vous devez compléter ce formulaire C3.2 A conformément aux instructions qui y figurent. Vous devez notamment indiquer toutes les prestations de travail les jours de maladie, les jours de vacances et les jours non prestés couverts par une rémunération (une notice vous est remise pour vous aider à compléter le formulaire).
Veillez à **bien suivre les instructions** indiquées sur le document.

À noter qu'**aucune rature et/ou correction n'est admise** et qu'il n'est pas possible de vous faire parvenir de duplicata. Si vous vous êtes trompé en complétant votre formulaire de contrôle, vous devez vous adresser au bureau CAPAC compétent (en vous présentant personnellement). En principe, les jours raturés, complétés erronément sur la carte de contrôle ne sont pas indemnisables.

Néanmoins, la CAPAC peut accepter l'indemnisation en cas de bonne foi de votre part lorsqu'il s'agit simplement d'une erreur matérielle.

À la fin du mois, vous devez signer le formulaire dûment complété et le remettre à la CAPAC auprès de laquelle vous êtes inscrit (le C3.2 A doit arriver à la CAPAC au plus tard à la fin du deuxième mois qui suit celui de la mise en chômage économique).



capac

INSTITUTION PUBLIQUE
DE SÉCURITÉ SOCIALE

Pour les travailleurs résidant en Belgique, vous devez vous rendre auprès de votre bureau CAPAC proche de votre lieu de résidence.

Pour les travailleurs qui n'ont pas leur résidence en Belgique, vous devez vous rendre auprès de la CAPAC de Mouscron situé à Sint-Pieterstraat 39 B-7700 Mouscron.

Pour cela, il faut prendre d'abord un rendez-vous en ligne à l'adresse suivante : <https://hvw-capac.fgov.be/fr/bureaux>
Vous avez le choix entre un RDV en personne au bureau CAPAC ou un RDV par visioconférence.

Si vous avez des questions à ce sujet, une procédure a été mise en place concernant la prise de RDV auprès de la CAPAC.

Pécule de vacances



Pour votre information, le pécule de vacances (congés payés) est **payé entre le 2 mai et le 30 juin** par l'Office Nationale des Vacances Annuelles (ONVA).

Celui-ci est calculé sur l'ensemble de vos prestations et salaires de l'année précédant l'année de vacances.

Chaque travailleur a droit à des jours de congé et donc à un pécule de vacances, en fonction des prestations effectuées au cours de l'année civile précédente. Ceux qui travaillent à temps plein et ont travaillé une année complète durant l'année civile

précédente ont droit à 20 jours de congé payés (dans le régime de la semaine de 5 jours).

Les ouvriers qui n'ont pas travaillé toute l'année acquièrent des droits au prorata. Cette règle est appliquée pour le calcul de la durée des congés et du pécule de vacances.

Bio Chaudières intègre le Groupe P.E.A.C.E.



Dans le cadre de la diversification de ses activités, le Groupe P.E.A.C.E. compte désormais parmi ses effectifs la société Bio Chaudières.



Basée à Boulay-Moselle, Bio Chaudières est spécialisée dans la **vente de poêles à pellets, à bois et mixtes, ainsi que de chaudières à pellets, de pompes à chaleur et de climatisations.**

Avec une expérience de plus de 15 ans, la société bénéficie d'un vrai savoir-faire et d'une solide réputation dans le Grand-Est.

Nous souhaitons la bienvenue dans le Groupe P.E.A.C.E. à l'ensemble des salariés de Bio Chaudières.

Suivez Bio Chaudières sur www.biochaudieres.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.** **Par ailleurs, quand le témoin s'allume, ne descendez pas en-dessous de 1000 km** car cela brûle le calculateur et la pompe, et occasionne des pannes qui pourraient être évitées si vous remettez de l'AdBlue rapidement.
- Il est demandé aux conducteurs, et même aux salariés TRADEVIA, de **prévenir Benoit LANNOY des entretiens et changements de pneus réalisés** sur les véhicules. Pour cela, il suffit d'envoyer un mail (blannoy@groupe-peace.com) précisant la date, le nom et l'adresse du garage qui va ou qui a réalisé l'entretien ou le changement de pneus, ainsi que la plaque d'immatriculation du véhicule concerné. Pensez à contrôler régulièrement l'usure de vos pneus.
- 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, siège sale ou abîmé, trous de cigarettes (pour mémoire, il est interdit de fumer dans les véhicules du Groupe). **Ces dégâts seront à la charge du conducteur du véhicule, de même que la franchise en cas d'accident.**



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

Heureux événements



■ Carnet rose

- Enzo ETCHEVERRY est né le 10 avril 2023,
- Sasha BERTRAND est née le 31 mai 2023,
- Maëna LESCOFFIT est née le 2 juin 2023.

Bienvenue aux bébés et toutes nos félicitations aux heureux parents !

Site de Production



Le site :



Notre équipe :



Notre client :



Lahontan - France (64)

Responsable de site : Augustin TEANUANUA

Effectif : 7 personnes

Activité : Découpe et désossage de viande de porc



Saveurs de Pologne : le gâteau au fromage



Le gâteau au fromage est l'un des desserts les plus populaires en Pologne. Chaque fête comme Noël ou Pâques ne se passe pas de ce gâteau traditionnel.

Il existe un grand nombre de recettes pour préparer ce dessert, mais nous avons décidé de partager avec vous une recette personnelle à la fois facile à préparer et délicieuse.

Ingrédients :

- 8 œufs
- 1,5 tasse de sucre (ou moins selon les goûts)
- 1Kg de fromage blanc
- 100 g de beurre
- 1 paquet de pudding instant à la vanille
- 1,5 cuillère à thé de poudre à lever
- Extrait de vanille

En cuisine !

- Faites fondre le beurre dans une casserole
- Mélangez les œufs avec de l'extrait de vanille à l'aide d'un batteur électrique
- Ajoutez le fromage et mélangez le tout
- Ajoutez un à un le reste des ingrédients (le beurre fondu doit être froid)
- Préparez le moule (foncez avec du beurre)
- Préchauffez le four à 170°C
- Mettez le gâteau au four pendant une heure

Bon appétit !

