

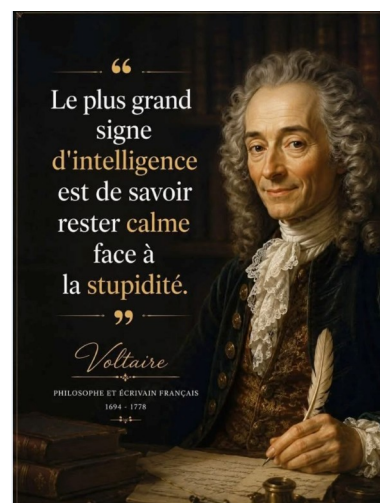


Bulletin n°72 – septembre 2026

LE PENSEUR 21

ELECTIONS 2026

La phrase du jour



Pourquoi voter CGT aux prochaines élections ?

POUR LA BATAILLE DES SALAIRES

Le gouvernement persiste dans sa politique de non-revalorisation du point d'indice, et confirme une nouvelle cure d'austérité. Pour des services publics efficaces, il faut au contraire une augmentation des salaires des agents. Le niveau de vie des fonctionnaires est en chute libre !

Cette position est inadmissible alors que le pouvoir d'achat des fonctionnaires a chuté de 28,6 % depuis 2000, et que 862 000 agents perçoivent une indemnité différentielle (c'est-à-dire une prime) pour ne pas tomber en dessous du Smic - deux fois plus que fin 2025. Or les primes, dont la part dans la rémunération a triplé depuis les années quatre-vingt, ne remplaceront jamais le salaire :

- elles sont opaques, aléatoires, discriminantes,
- elles ne sont pas intégrées dans le calcul des pensions ;
- elles sont sources de clientélisme...

Seule solution : augmenter les salaires !

La CGT fonction publique revendique entre autres :

- la revalorisation immédiate de la valeur du point d'indice (minimum 10 %) ;
- l'indexation automatique du point d'indice sur les prix ;
- un rattrapage salarial pour compenser les pertes depuis 2000.

Elle appelle partout, dans les services, les administrations, les établissements, les collectivités et les ministères, à construire une mobilisation à la hauteur de la colère des agents publics et appelle d'ores et déjà à

la grève et aux manifestations le mardi 29 septembre.

Exemple de perte de salaire mensuelle pour un traitement de 1500€ par mois, après 25 ans de gel du point d'indice



Pour plus d'informations, voici le lien du simulateur CGT : <https://medias.cgt.fr/simfp/>

LES P'TITES PHRASES DE LA CEGETTE



LES P'TITES RECETTES DE LA CEGETTE: le clafoutis pêches léger

Ingrédients : 3 pêches coupées en morceaux, 2 œufs, 200g de fromage blanc 0 % ou skyr, 2 c.à soupe d'édulcorant, 1 c. à café de vanille liquide, 2 c. à soupe de maïzena, 1 pincée de cannelle (optionnel)

Recette : mélangez les œufs avec le fromage blanc. Ajoutez l'édulcorant, la vanille et la maïzena. Déposez les morceaux de pêche dans un petit moule. Versez la préparation par-dessus. Faites cuire 30 à 35 min à 180°C. Laissez refroidir avant de couper.

Syndiquez-vous à la CGT !
Envoyer un mail de demande à :
cgt.drifip21@dgfip.finances.gouv.fr

