

LE PENSEUR 21

Merci aux 72 collègues,
soit 15,38% de la
DRFIP 21,
qui ont voté CGT
pour le CSA Local
(et 23,54 % pour le
CSA de réseau
de la DGFIP)



La phrase du mois

« Après le verbe
"aimer",
"aider" est le plus
beau verbe
du monde »
Bertha Von Suttner

LES INFOS DU MOIS

Pourquoi la section CGT finances publiques 21 n'est pas allée
à la rencontre prévue avec Monsieur Jérôme FOURNEL,
ce vendredi 18 novembre ?

Nous avons déjà eu l'occasion, depuis quelques années, de participer à ce type d'entrevue, où un Directeur, mais plus souvent un de ses adjoints, nous parle pendant 1/4 d'heure et ensuite nous laisse royalement quelques minutes pendant lesquelles 5 OS doivent partager le temps accordé pour s'exprimer. Nous avons eu le sentiment d'ailleurs à cette occasion que nos doléances et problèmes de petits agents des Finances publiques n'émouvaient aucunement ce grand ponton de Bercy...

En partageant nos expériences avec le bureau national, celui-ci nous a fait part du même ressenti lors de rencontre avec nos Directeurs. Au vu de ces expériences passées, nous ne pouvons que constater que :

**Ces déplacements sont uniquement une opération de communication et que
c'est une perte de temps que d'y participer !**

GT Responsabilité des Gestionnaires Publiques RGP

Que dit cette réforme ?

En premier lieu, cette réforme doit, soit disant, desserrer l'étau des contraintes car désormais pour être condamné il faut avoir commis une faute grave avec un préjudice conséquent, ou une infraction considérée exemplaire (?!). Mais, pourtant, il est envisagé de faire évoluer les condamnations de 15 actuellement à un peu plus d'une centaine ! Dans un second temps, il s'agit de condamnation et plus de débet, cela signifie la fin du cautionnement (avec une possible assurance privée dont la couverture semble sans grand effet). Les amendes peuvent aller jusqu'à 3 mois de salaires et

TOUS LES AGENTS SONT CONCERNÉS

car le nouveau régime vise à sanctionner celui dont l'action est à l'origine du préjudice.

Pour information, afin de donner une meilleure visibilité à tous, les orientations seront arbitrées par la DG début décembre. Des notes de services seront présentées aux organisations syndicales à compter du 15 décembre pour une application au 1er janvier.

Nous restons à votre disposition sur ce sujet et vous tiendrons informés dès que nous en saurons plus.

LA PAROLE EST À VOUS :

« Démantèlement des services, suppressions des emplois, harcèlement de ceux qui restent ... est-ce vraiment avec 3 gâteaux qu'ils comptent nous acheter ??? »

LES P'TITES BLAGUES DE LA CEGETTE :



LES P'TITES RECETTES DE LA CEGETTE:

Gâteau épiced aux carottes à la vapeur pour 6 personnes.

Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS : Pour le gâteau : 3 œufs, 120 g de sucre en poudre, 150 g de farine, 1/2 sachet de levure, 1 c. à café de cannelle, 1/2 c. à café de muscade, 100 g de noisettes en poudre, 60 ml d'huile, 1 yaourt, 250 g de carottes râpées. Pour le glaçage (facultatif) : 50 g de beurre mou, 80 g de fromage frais, 100 g de sucre glace.

1. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. 2. Ajoutez la farine, la levure, la cannelle, la noix de muscade, les noisettes en poudre, l'huile, le yaourt et les carottes en mélangeant après l'ajout de chaque ingrédient. 3. Versez la pâte dans un moule rond et recouvrez de film alimentaire. 4. Faites cuire à la vapeur pour 35 minutes. 5. Pour le glaçage, battez le beurre mou avec le fromage frais et le sucre. Étalez sur le gâteau refroidi et conservez au frais avant de déguster. Vous pouvez remplacer les noisettes par des noix moulues.

Bon appétit

Verrines de pomme au pain d'épices sur un lit de gelée de pommes au calvados pour 6 personnes

Préparation : 30 min Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS : 500 ml de jus de pomme, 6 g de gélatine soit 3 feuilles, 100 ml de calvados, 1,5 kg de pommes, 1 c. à c de cannelle en poudre, 4 tranches de pain d'épices

1. La veille, réhydratez les feuilles de gélatine dans une grande quantité d'eau. Portez à ébullition le jus de pomme et le calvados puis hors du feu, ajoutez la feuille de gélatine préalablement essorée. Versez dans 6 verrines et laissez reposer au réfrigérateur. 2. Le lendemain, préparez la compote de pomme. Pour cela épluchez et coupez les pommes en gros dès. Mettez-les à cuire dans une casserole avec un peu d'eau. Laissez cuire jusqu'à consistance souhaitée. Ajoutez la cannelle. Laissez refroidir et mettez dans les verrines par dessus la gelée. 3. Au moment de servir, faites chauffer les tranches de pain d'épices au grille pain jusqu'à qu'elles soient bien dorées. Réduisez-les en miettes au robot. Répartir sur les verrines et servez aussitôt.

Bon appétit.

BULLETIN DE CONTACT OU D'ADHESION

J'adhère à la CGT (1)

Je souhaite recevoir les informations de la CGT (1)

Nom : Prénom :

Résidence : Service :

Tel : Adresse électronique :

Date : Signature :

(1) rayer la mention inutile A remettre à un(e) correspondant(e) de la CGT sur votre site

