

L'Edito...

Les défis ne manqueront pas dans les années qui viennent.

C'est collectivement, toutes et tous ensemble, que nous les surmonterons sans relâche, portés par nos valeurs et nos idéaux.

Mais nous sommes certains d'une chose : Solidaires Finances Publiques 78 continuera d'être à vos côtés pour porter l'espoir et vaincre le défaitisme ambiant pour agir collectivement.

Nous sommes convaincus de l'utilité de notre syndicalisme de proximité, de solidarité et d'adhérents au quotidien.

Pour cela nous devons modifier les choses, afin que le dialogue social dans les instances CSAL (comité social d'administration local), FS (formation spécialisée de la santé et de la sécurité au travail) et CDAS (comité départemental d'action sociale) soit réellement utile à tous les agents, démontrant ainsi à tous l'utilité de notre syndicalisme.

Les instances de dialogue ne doivent pas être les instances de la direction, mais de celles des agents et de leurs représentants.

Pour cela nous avons besoin de vous, de votre expérience des métiers, de vos remontées des conditions d'exercice des missions et des conditions de travail qui vous sont faites pour les exercer.

Il faut que vous sachiez que c'est vous qui avez le pouvoir de faire avancer les revendications, nous, militants syndicaux ne sommes que vos porte-parole, mais c'est à vous d'agir.

Soyons positifs et optimistes pour que l'année 2024 soit celle des victoires, et en attendant, laissons nous bercer par la magie de Noël et savourons en famille et avec nos amis ces délicieux moments qui fleurent bon le partage, la convivialité et les échanges.

Sommaire !

1- Le Noël 2023 de la DDFIP 78

Décembre trop beau, été dans l'eau...

2- Un an de Formation spécialisée

3- Compte Rendu du Conseil départemental de l'action sociale (CDAS) du 16 NOVEMBRE 2023

4- Passe moi le pain !

Rubrique de Noël :)

5- Recettes de Noël

NOËL 2023 À

SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

Encore un bel après-midi de Noël pour cette édition 2023.

Casse-Noisette, le ballet

Voulant être au plus proche de notre territoire, ce fut Saint-Germain-en-Laye qui fut choisi cette année. Dans le cadre magnifique du théâtre Alexandre Dumas, les petits et les grands ont pu assister à une représentation de Casse-Noisette.

Synopsis : c'est le soir de Noël. Clara et sa mère décorent le sapin. Le parrain Drosselmeyer apporte à Clara un magnifique casse-noisette !

Folle de joie, la jeune fille se met à rêver : attaquée par le roi des Souris, elle est secourue par le Casse-Noisette. Commence alors un voyage jusqu'au royaume de la Fée Dragée...

Les enfants ont été emportés dans un voyage féérique où les danseurs interagissent avec des hologrammes, des projections numériques d'objets lumineux et de personnages fictifs, au rythme des célèbres musiques de Tchaïkovski. Une belle découverte du ballet !

Cet instant magique a été suivi de la collation habituelle.

Les cartes cadeaux - un couac

Ce bel après-midi était accompagné d'une carte cadeau de 25 € par enfant.

Cependant, cela s'est un peu moins bien passé pour cette carte.

À la suite d'une erreur informatique, certaines familles se sont vues accordées plus que l'enveloppe prévue, et d'autres moins. Les collègues se sont

aperçus de cette situation exceptionnelle et ont pour la plupart spontanément pris contact avec la correspondante sociale pour savoir ce qu'il en était.

Et oui, l'erreur est humaine, l'erreur informatique aussi ! Dans la digne lignée de notre rubrique Oups... sur impots.gouv.fr, il y a possibilité de corriger cette bévue.

La correspondante sociale fut très touchée par cette situation mais a tout de suite répondu présente : voici la procédure à suivre pour que tous les collègues puissent avoir la carte cadeau pour leurs enfants :

1. valider votre bon cadeau (car on ne peut pas l'utiliser partiellement) ;
2. en parallèle, sur le site comitéo ou auprès d'une grande surface ou autre, acheter une carte cadeau multi-enseignes format papier, du montant du trop perçu ;
3. faire parvenir cette carte cadeau à la correspondante sociale le plus rapidement possible, afin que chaque enfant puisse bénéficier de son bon cadeau pour Noël.

Vous pouvez adresser vos cartes en LRAR ou lettre suivie, ou la remettre en main propre à Corinne RODRIGUES à l'adresse suivante :

Corinne RODRIGUES

Déléguée de l'action sociale

Centre des finances publiques

12 rue de l'École des Postes

78015 VERSAILLES Cedex

Merci

Merci à tous et toutes de votre participation à cet arbre de Noël 2023.

Merci à notre déléguée pour avoir organisé toute seule cette journée pour nos petits.

A l'année prochaine avec une surprise

UN AN DE FORMATION SPÉCIALISÉE

Après un an de fonctionnement nous constatons que la formation spécialisée du CSAL n'a pas l'épaisseur du CHSCT inter-directionnel qui avait certes, des complexités liées aux divers métiers du ministères (Douanes, Insee, SDNC, et DGFIP) mais qui s'enrichissait de cette diversité et du regard non complaisant des autres directions .

En ce qui concerne le nombre d'instances , elles ont drastiquement diminué et n'ont pas permis les échanges productifs liés à la présence de témoins extérieurs qui conduisaient à un plus grand respect des divers membres de l'instance.

Il est indispensable de maintenir la transparence qui permet à la formation spécialisée de fonctionner au mieux de l'intérêt des agents par la transmission des informations impactant la vie des personnels et en particuliers par la transmission des fiches de signalement, que la DG souhaite restreinte, pour limiter encore davantage le pouvoir de contrôle des représentants du personnel.

Il est impératif de documenter les points à l'ordre du jour et prendre le temps des échanges qui sont toujours constructifs et ne pas tenter de réduire la durée de l'instance .

En effet beaucoup d'agents de la DGFIP, et tout particulièrement de la DDFIP 78, vont mal. Physiquement, psychologiquement. Et leurs conditions de travail n'y sont pas étrangères, liées aux trop nombreuses suppressions d'emplois et autres transferts, qui vont encore nous être annoncés au CSAL-Emploi du 9 janvier 2024;

Bien loin des images souriantes dans Ulysse et des messages béats dans Alizé, la réalité dont nous

témoignons ici est loin d'être idyllique. Ce n'est pas nous qui l'affirmons: ce sont les agents eux-mêmes, via différents canaux: fiches de signalement, DUERP, visites médicales.

La réunion de la FS, tout comme l'envoi des agents, comme seule alternative, aux médecins du travail ne sauraient répondre aux problématiques du mal vivre le travail et du mal être.

Cette année la FS a eu à examiner le rapport de la commission d'enquête faisant suite à la tentative de suicide survenu ce printemps à la DDFIP.

Le rapport d'enquête ne fait apparaître que la partie immergée du mal qui ronge les agents et les services, il n'a pour objectif que de faire des préconisations pour le seul service impacté.

Mais il montre aussi notre impuissance face à la souffrance au travail présente dans tous les services et chez tous les agents. Nous pensons qu'il faut aller plus loin , et faire de la prévention la ligne de conduite des instances pour ne plus avoir à traiter des fiches de signalement interne , ni mettre en place des commissions d'enquête suite à des tentatives de suicide.

N'oubliez pas que les représentants du personnel avec les préventeurs institutionnels sont aussi des ressources pour vous renseigner et vous appuyer quand vous rencontrez des difficultés au travail ou si vous faites face à des discriminations en raison de vos origines, de votre sexe ou de votre religion.

COMPTE-RENDU DU CDAS DU 16 NOVEMBRE 2023

Le dernier Comité de l'action sociale 2023 s'est tenu le 16 novembre dernier. Voici un petit compte-rendu :

L'activité des assistantes sociales

Toutes les catégories font appel au service social pour tous les problèmes de la vie. La catégorie C y est surreprésentée. Les assistantes sociales interviennent aussi dans les problèmes liés à la vie professionnelle. Le service organise des actions de prévention, certaines avec la MGEFI.

Restauration

Un avenant avec MRS entre en vigueur au premier semestre 2024. Un appel d'offre européen va être rédigé avec un cabinet spécialisé. Le nouveau marché prendra effet au 1^{er} septembre 2024. Le point noir reste le site de ST GERMAIN qui est toujours fermé. On espère que la situation s'arrangera enfin en 2024.

Point sur la réforme de l'action sociale en IDF

Sous réserve de nouvelles instructions, selon le schéma national, un responsable régional sera désormais chargé de superviser et de coordonner l'action sociale pour l'ensemble de l'IDF.

L'interlocuteur privilégié des agents demeure le délégué départemental, renommé « délégué de proximité ». Les délégués départementaux se sont vus en plus attribuer chacun un rôle d'expert

(« référent ») à compétence régionale dans un ou plusieurs domaines de l'action sociale : parentalité, restauration, logement, actions locales (sorties) et vacances.

Crédits d'actions locales 2023

Les sorties sont appréciées par tous, actifs et retraités. Il reste un peu de budget : des sorties et des activités supplémentaires vous seront proposées très bientôt.

Crédits d'actions locales 2024

L'arbre de Noël demeure du ressort de la déléguée de proximité : il aura lieu dans les Yvelines.

Des nouveautés auront lieu pour les retraités que l'on n'oublie pas : galette des rois et café trimestriel.

Pour tous, des visioconférences gratuites sont mises à la disposition des agents.

Divers

Pour le logement et les places en crèche : voyez votre correspondant ou la déléguée qui vous apportera toutes les informations nécessaires.

Nouveauté : aide à la parentalité (chèque sport, aide séjours colo hors EPAF, garderie).

POUR EN SAVOIR PLUS, n'hésitez pas à consulter Yvelines 78 dans la rubrique action Sociale ! Vous y trouverez des informations, des liens vers les sites partenaires mais aussi les coordonnées de notre déléguée départementale, Corinne RODRIGUES.

PASSE MOI LE PAIN !

En cette fin d'année, les tables des fêtes vont sans doute se couvrir de mets divers et variés, simples, sophistiqués, exotiques, mais il y aura partout une invitée qui n'apparaîtra peut-être qu'en fin de repas avec le fromage ; c'est la baguette de pain ! Elle symbolise, aux yeux des étrangers, l'image du français avec son béret, son vin et son fromage. Mais quelle est l'origine de cette accompagnatrice de la table et du sandwich ?

L'origine de la baguette tient un peu de la légende et comme telle ses sources sont diverses. Elle pourrait trouver son origine dans les campagnes napoléoniennes. Les boulangers des armées qui confectionnaient des pains ronds pour une meilleure conservation auraient inventé la baguette, pain plus facilement transportable individuellement dans le havresac du soldat.

Une autre théorie avance que la baguette aurait été inventée à Vienne et importée au XIX^{ème} siècle à la Boulangerie viennoise, fondée par August Zang en 1839 à Paris.

Il existe aussi la théorie du métro. L'ingénieur Fulgence Bienvenüe qui gérait la construction du métro devait faire face aux bagarres au couteau sur les chantiers entre les ouvriers venus de différentes régions de France. Ceux-ci utilisaient leur couteau pour couper les tranches de pain dans de grosses miches rondes. L'ingénieur aurait demandé à un boulanger de confectionner un pain allongé facile à rompre avec les mains, évitant ainsi d'avoir des armes potentielles dans les chantiers.

Enfin plus pragmatique, la baguette de 250gr serait issue de l'urbanisation du XX^e qui voit les gens aisés souhaiter disposer de pain frais plusieurs fois par jour, donc en petite quantité à chaque achat au lieu du grand pain ou de la miche de 1 à 2 kilos se

consommant sur plusieurs jours devenant de moins en moins fraîche.

Mais la Révolution est aussi passée par là puisque le 15 novembre 1793 (26 brumaire An II selon le calendrier républicain), la Convention considérant que tous les Français doivent manger le même pain décrète : « La richesse et la pauvreté devant également disparaître du régime de l'égalité, il ne sera plus composé un pain de fleur de farine pour le riche et un pain de son pour le pauvre. Tous les boulangers seront tenus, sous peine d'incarcération, de faire une seule sorte de pain : Le Pain Égalité. ».

La baguette pourrait aussi être consécutive à une loi votée en 1919 interdisant le travail de nuit des boulangers et de fait empêchant la fabrication de la boule traditionnelle.

Quant à la consommation de la baguette en France, elle s'établit à environ 30 000 000 d'unités quotidiennes et c'est en Algérie que la consommation serait la plus élevée avec environ plus de 48 000 000 de baguettes journalières.

Mais qu'importe l'origine de la création de la baguette. On lui demande simplement d'avoir une croûte dorée et craquante et une mie légère, aérée... et ce n'est pas gagné de trouver la perle trop souvent rare, bien que notre baguette nationale soit inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis le 30 novembre 2022.



RECETTES DE NOËL

Rochers noix de coco, chocolat, orange

- 4 blancs d'œufs
- 225 g de sucre
- 200 g de noix de coco râpée
- 25 g de cacao
- 75 g Mini Rochers en chocolat
- 75 g d'écorces d'oranges confite

Instructions pour la préparation :

Je commence par chauffer mes blancs à 50 °C avec le sucre tout en mélangeant.

Une fois la température atteinte, j'ajoute la noix de coco râpée et le cacao.

Je laisse refroidir l'appareil et j'ajoute les mini rochers au chocolat et les écorces d'oranges confites.

Je préchauffe le four à 180°C (Th 6)

A l'aide d'une petite cuillère disposer des petits tas de pâte Rochers noix de coco, chocolat et orange et les enfourne à 180 °C (Th 6) durant 12 minutes.

Une fois les Rochers noix de coco, chocolat et orange cuits, je les laisse refroidir sur une grille à pâtisserie.

Bredele à l'Anis et au sucre perlé

Pour la pâte des Bredele à l'anis :

- 180 g de farine
- 150 g de beurre pommade

- 100 g sucre en poudre
- 150 g d'amande en poudre
- 1 c.a.s d'anis vert en grain
- 2 oeufs entiers

Pour la décoration :

- 1 jaune d'œuf
- 100 g de sucre perlé
- 1 c.a.s de lait
- 1 c.a.s d'anis vert en grain

Instructions pour la préparation

Je commence par moudre l'anis vert en grain afin de l'incorporer plus facilement à la pâte.

Je sable la farine avec le beurre pommade, puis j'ajoute le sucre, la poudre d'amande et l'anis.

J'incorpore les 2 oeufs et je pétris jusqu'à obtenir une boule de pâte à bredele bien homogène.

Je laisse reposer la pâte durant 2 heures au frais.

Je préchauffe le four à 180°C (Th6)

J'étale la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une hauteur de 5 - 6 mm et je découpe à l'aide d'un emporte-pièce flocon et je dépose les Bredele à l'anis et au sucre perlé sur une plaque à pâtisserie anti adhésive préalablement huilée.

À l'aide d'un pinceau, je dore les Bredele de Noël avec le jaune d'œuf préalablement délayé dans le lait.

Je dépose par-dessus des graines d'anis vert et du sucre perlé.

J'enfourne les Bredele à l'anis et au sucre perlé durant 12 minutes à 180°C (Th 6).

Une fois les Bredele à l'anis bien dorés, je les laisse refroidir sur une grille à pâtisserie, puis je les conserve dans une boîte à biscuits en fer blanc

Spitzbuben à la confiture

(polissons à la confiture!!)

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 œuf
- 150 g de beurre pommade
- 120 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille grattée
- confiture de fraise

Préparation des Spitzbuben à la confiture :

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 10 minutes

Puissance du four : 180°C (Th 6)

Casser l'œuf dans un saladier et ajouter le sucre, les grains de vanille et mélanger le tout à l'aide d'un fouet.

Mélanger la farine avec le levure et ajouter le beurre. Travailler la pâte afin d'obtenir un aspect sableux.

Incorporer le mélange œuf et sucre et pétrir afin d'obtenir une pâte à Bredele homogène. Réserver cette pâte à bredele une heure au frais.

Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie à 4 mm d'épaisseur et détailler les Losanges à l'aide d'un emporte-pièce sablés fourrés losange.

Faire la moitié des losanges sans trous, et l'autre moitié avec un trou au milieu.

Déposer les biscuits de Noël sur une plaque à pâtisserie anti adhésive huilée ou recouverte de

papier sulfurisé et enfourner les Losanges confiture 10 minutes à 180°C (Th 6).

Laisser refroidir les Spitzbuben à la confiture sur une grille.

Dans une casserole faire chauffer la confiture de fraise.

Déposer une peu de confiture sur le losange plein, et recouvrir avec le losange troué. Remettre un peu de confiture au milieu.

Voilà vos Spitzbuben à la confiture sont prêts ! Mais avant de les déguster, laissez-les reposer pendant quelques heures pour que la confiture se raffermisse un peu.



Le journal de ta section

LE COIN LECTURE...

Aventure autour du Montblanc d' Alexandre Dumas aux éditions Guerin Paulsen
Alexandre Dumas ou les aventures d'un romancier de Christian Biet, Jean-Luc Rispail et Jean-Paul Brighelli
 aux éditions Gallimard
Faites-les lire, pour en finir avec le crétin digital de Michel Desmurget au Seuil
Aspasie de Millet , égérie de Périclès de Danielel Jouanna chez Fayard
Spinoza, l'homme qui a tué Dieu de J.R. DOS SANTOS aux éditions Hervé Chopin
Les lieux, histoire des commodités de Roger-Henri Guerrand collection Poche/essais aux éditions La
 Découverte
Z de Vassilis Vassilikos chez Folio

Ta Section Locale...

Secrétaire de section :
Isabelle Wenger Artz : 06.81.78.54.69
Secrétaires adjointes:
Natalina Bussola : EDR- contact par courriel
Magali Bouvet : 01.30.87.40.29
Gaëlle Murail : 01.34.57.30.80
Trésorière :
Carole Delande : 01.34.94.16.52

Pourquoi se syndiquer ...

La représentativité seule ne suffit pas à une organisation syndicale pour être vraiment reconnue. Le nombre des syndiqués revendiqués est au moins aussi essentiel quand il s'agit d'aller négocier. Quand un militant de Solidaires Finances Publiques s'adresse à un directeur, un parlementaire ou un ministre, il lui parle au nom de plus de 20 000 adhérents !

Partant de là, le fait d'adhérer à Solidaires Finances Publiques est un acte fort, une manière de se faire entendre, d'être reconnu, écouté, consulté, entendu.

SECTION :

Bulletin d'adhésion 2023

Coupon à remettre à ton correspondant accompagné du règlement



IDENTIFIANTS

N° DGFIP (6 chiffres) N° ANAIS (10 chiffres)

NOM d'usage Prénom

NOM de naissance Date de naissance

Cadre : Grade : Echelon : Date de prise de rang :

Informations professionnelles	Informations personnelles
Service : <input type="text"/>	Adresse perso. : <input type="text"/>
Site : <input type="text"/>	<input type="text"/>
Temps partiel : <input type="text"/>	<input type="text"/>
@ <input type="text"/>	@ <input type="text"/>
☎ <input type="text"/>	☎ <input type="text"/>
<small>Ces informations sont obligatoires</small>	<small>Ces informations sont facultatives, tu pourras les modifier dans ton profil sur solidairesfinancespubliques.org</small>

Montant de la cotisation →

Solidaires Finances Publiques