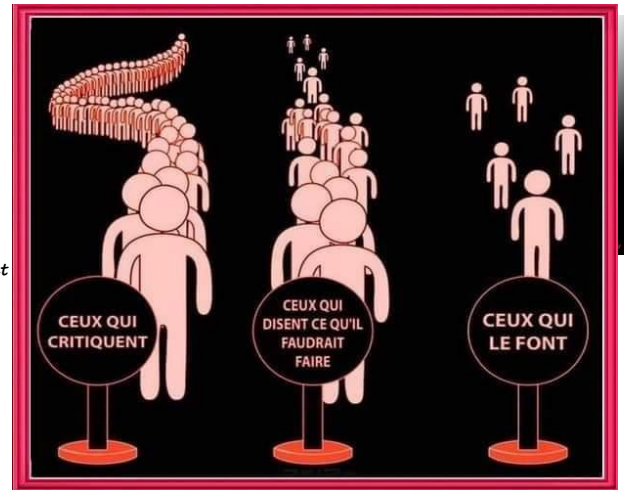




« Un individu conscient et debout est plus dangereux pour le pouvoir que dix mille individus endormis et soumis » Gandhi Bulletin n°21 octobre 2019

LE PENSEUR 21



Les Actions de Septembre :

Action intersyndicale à Auxonne



Grève suivie en côte d'or : 33,97 % de grévistes

Alors que la lutte contre le plan Darmanin n'est pas terminée, un autre combat se prépare contre la réforme des retraites. Confirmation pour les salariés avec le régime à points: travailler plus longtemps pour gagner moins ! Les avocats, spécialistes des lois, ont déjà tout compris et sont déjà partis en lutte !

LA CGT, FORCE DE PROPOSITIONS

Dans un contexte social difficile, Macron communique sur sa réforme des retraites, réforme qui annonce encore un recul sur nos acquis sociaux.

Pourtant la France est pleine de richesses, et obtient même la place de championne d'Europe du versement de dividendes, avec le versement de 51 milliards de dollars sur le dernier trimestre par les entreprises du CAC 40.

La CGT porte des propositions de progrès social et demande l'ouverture des négociations :
- pour améliorer les salaires ;

- et sur les conditions et la réalité du travail, comme les questions de la pénibilité du travail...

La CGT a appelé les salariés, retraités, privés d'emplois à se mobiliser dès le 24 septembre pour obliger le gouvernement à renoncer à son projet de réforme des retraites et gagner une retraite à 60 ans sans décote et avec un minimum de pension à 1200 euros nets.

Rappel :
la prime pour les ex-fiscaux
sera mensualisée à partir d'octobre

LE MOT DE PAULO

C'est Paulo, ça fait un bail, hein?

Figure toi, que je dis souvent à ma mère, il faut que j'écrive à mon directeur des services fiscaux, tant que c'est lui qu'a l'poste. Tu permets que je dise "mon", parce qu'ici à la campagne, on aime la proximité, l'humain.

J'ai eu beaucoup de travail avec les bêtes qui ont plus rien à manger avec le dérèglement climatique. A chaque fois, je me dis, y a pas qu'ici que le soleil fait des ravages. Il tape sur certains cailloux de tes grands pontes de Bercy. Ils ont perdu la boussole... C'est quoi toutes ces histoires ?

L'autre jour, je t'ai vu dans le journal. Bon, j'avoue que tu portes bien le costume. Tu expliquais que tu allais fermer 17 trésoreries mais qu'après ça en ferait 33. Me suis dit, Paulo, il a viré breudin. Comme toi, tu as fait des études, j'ai essayé de comprendre. J'ai demandé à ma mère en mettant 22 graines de courges sur la table. Tu vois, là je t'en supprime 17 et je te mets 16 pépins de raisin. Combien y en a de courge? Elle m' a répondu, 5. Ben non je lui ai dit, ça fait 33. Elle m'a dit que c'était moi la courge et que je ferais mieux d'aller bosser. C'est des problèmes pour les parisiens ça, pas pour nous..

Bref, on a pas le cul sorti des ronces, ça règle pas mon problème. Tu veux faire quoi? Ouvrir des trucs de mes fesses (M-F-S) ils ont dit à la radio. Moi, j' étais content de la petite à la trésorerie, elle m'aidait à faire tout. Là, tu disais qu'on pourrait être en liaison par visio machin truc avec les impôts. Ils vont pas se foutre de ma tête les copains. Moi avec le casque comme la Denrée dans la soupe aux choux...

Je comprendrais comme lui, sans doute. T'as compris que tout ça, ça me chagrine, pas possible que tu penses tout ce qu'ils te font dire tes patrons.

Passes me voir quand tu es dans le coin, on boira une chopine et si t'es surmené tu pourras compter les moutons; Et n'oublie pas, l'humain, y a que ça de vrai.

La tite recette de la Cégette : le Flan aux œufs de Flo (6 personnes)

Ingrédients : 300g de lait, 100g de sucre, 3œufs, 1 sachet de sucre vanille, 20 g de caramel liquide, 1 plat en verre ou 6 ramequins en aluminium 500g d'eau 1 plat pour le bain marie
Faire bouillir le lait.Puis ajouter les œufs, le sucre, le sucre vanillé et mixer 10 secondes
Verser la préparation dans les ramequins caramélisés ou le plat en verre caramélisé et les ou le recouvrir de papier d'aluminium
Dans le plat pour le bain marie , mettre l'eau puis les ramequins ou le plat en verre
Soit sur le gaz ou dans le four, dès que l'eau bouille ,laisser cuire 15 mn minimum
Puis laisser refroidir et mettre au frigo

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

