



LE PENSEUR 21

Mouvement du 6 février 2020

1500 manifestants à Dijon ce jeudi et 130 000 manifestants à Paris.

La mobilisation s'essoufflerait-elle pour le plus grand bonheur de notre président des ultra -riches ? Participerions-nous au détricotage de notre système social et de sécurité sociale que le monde nous envie sans poursuivre le combat ? La société de demain, c'est à nous de la construire, pour nous, nos enfants et petits-enfants. Oui au retrait de la réforme ! Désormais la lutte prend d'autres formes et s'étend à d'autres secteurs.

EDOUARD PHILIPPE PRÉSENTE
LES CONCLUSIONS DE LA
RÉFORME DES RETRAITES



A compter du
Jeudi 26 mars 2020
La section CGT 21 propose
Le café du jeudi
Ouvert à tous
13h15 au local de la CGT
Au sous-sol de la
Boudronnée



La mise en place des EFS (Espaces France Service)

Nous sommes allés, avec Christophe Recouvreux de la CFTC, à la rencontre de nos futurs « collaborateurs de la territoriale » des EFS à Mirebeau sur Bèze ainsi qu'à Pontailier, dans le cadre du CTL du 4 février et du CHS du 11 février, puisque ce sujet était à l'ordre du jour.

A Mirebeau, la collègue était ravie de notre venue et de pouvoir partager ses inquiétudes quant à sa mission : accueillir les usagers et répondre pour 9 administrations partenaires, après **une formation express de 2 jours !**

Nous avons pu ainsi lister avec elle les points à améliorer, et nous avons pu remonter tout cela lors du CTL du 4 février : manque de visibilité de la signalétique extérieure, locaux inadaptés en terme de confidentialité, délai de réponse de 72h utopique, flou artistique en terme de consignes de la mission, manque de formations, disponibilité du référent DGFIP...

A Pontailier, le contexte est très différent, puisque la communauté de commune a mis en place depuis presque 10 ans la maison des services, l'EFS est donc pour eux une précision dans les services de réponse à l'utilisateur, juste pour répondre à la nouvelle lubie de l'Etat, au vu de ce que nous avons pu comprendre.

La mise en place des EFS (suite)

La seule inquiétude : que le référent ne soit pas entièrement dédié à sa mission de collaboration avec les EFS. Voici quelques réponses obtenues lors du CTL, au terme d'une réunion alourdie par un paquet de blablas et d'énervement, le tout dispensé par un Directeur à la fois charmeur et autoritaire selon le moment : des permanences d'agents de la DGFIP seront tenues pour renforcer les collaborateurs territoriaux des EFS, lors de la période de campagne d'impôt sur le revenu notamment, ceux-ci devraient recevoir des formations complémentaires d'ici la campagne. Madame Fanjaud, inspectrice principale dédiée aux EFS est allée visiter les 5 accueils, un groupe de Travail a déjà eu lieu pour les accueils de proximité. La mission des EFS : répondre à un bouquet de « prestations standards » : aide au numérique, remise de documentation et mise en relation avec le service lors de cas complexes.

Le délai des 72 heures « interpelle » également la Direction, en réponse au fait que nous avons expliqué que c'était un délai très ambitieux qui plaçait la barre haute en terme de résultats attendus pour tous les collaborateurs territoriaux et les collègues en charge de répondre.

Bref, même si l'EFS peut apporter un service à l'utilisateur, il ne pourra égaler la qualité du service gratuit, rendu par une trésorerie ou un Centre des finances publiques. L'EFS est vraiment le début de l'externalisation des missions de la DGFIP afin de démanteler au maximum notre administration, soit vers la fonction publique territoriale, soit vers le privé.

La tite recette de la Cégette par Pascale : POMMES DE TERRE AU CIDRE en autocuiseur : 15 mn / pour 4

1kg de p de terre chair ferme / 4 ou 5 oignons moyens/ 200 g de lard fumé /
25g de beurre/1 c à soupe rase de farine/1 verre de cidre sec/ 1 verre d'eau
2 c à café de concentré de tomates/1 bouquet garni/ 1 ou 2 gousses d'ail/un peu de sel

- éplucher les pommes de terre, coupez-les en rondelles régulières, pas trop minces;
- peler les oignons, tranchez-les finement;
- couper le lard en bâtonnets;
- dans l'autocuiseur, faites blondir les oignons et lardons avec le beurre, saupoudrez-les avec la farine, mélanger sur feu assez vif pour faire colorer;
- arroser ensuite avec le cidre, l'eau et le concentré de tomate, porter à ébullition;
- disposer les rondelles de pomme de terre dans l'autocuiseur, ajoutez-y poivre, très peu de sel, bouquet garni, ail, mélanger;
- fermer l'autocuiseur, laisser cuire de 10 à 15 minutes à partir de la mise sous pression.
cuisson normale : compter 30/50mn, bon appétit!

LA CGT
SA FORCE C'EST
VOUS
SYNDIQUEZ-VOUS!
www.cgt.fr



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