



## LE PENSEUR 21

« La vie n'est pas le travail : travailler sans cesse rend fou. » Charles de Gaulle

### LES ACTIONS D'OCTOBRE :

Action de soutien des Collègues de l'Yonne  
au Centre des finances publiques d'AUXERRE



les Collègues ont fait signer des pétitions aux usagers contre la fermeture de nombreux services et structures et la dégradation du service public.

#### POUR INFO :

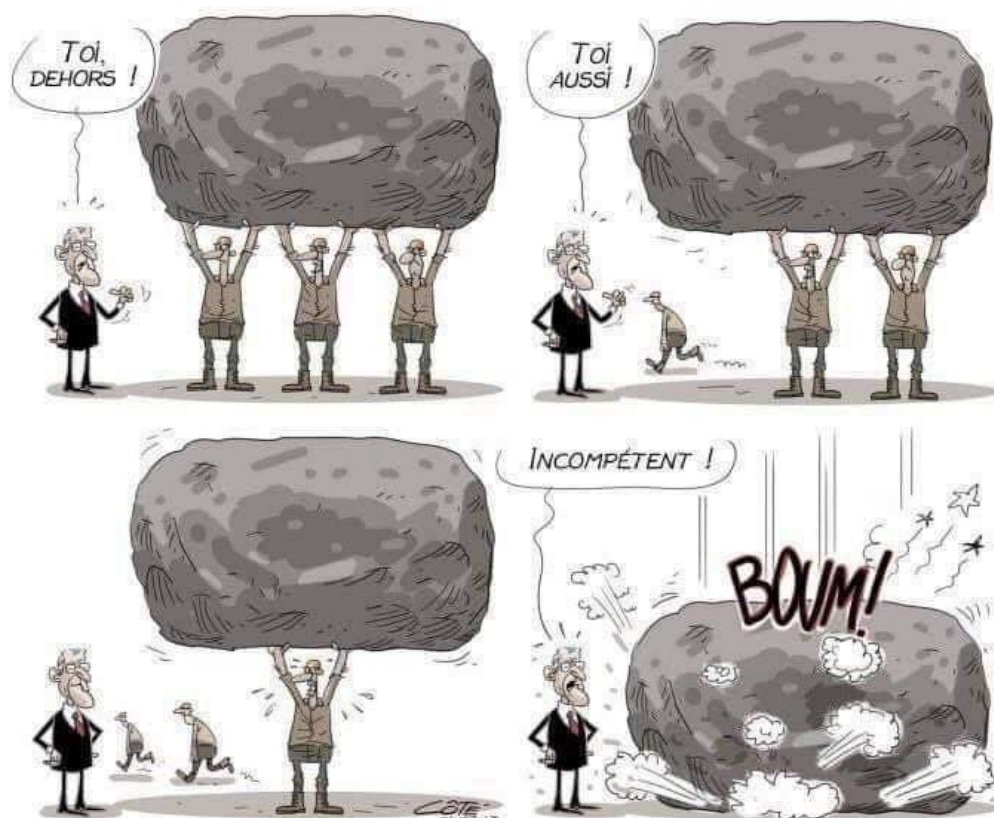
- Le responsable de site de la Boudronnée est **Clarence AUGE**
- Hervé Gignez et Dominique Couchot ont changé de bureau et sont maintenant au 1<sup>er</sup> étage
- L'Intersyndicale a fait signer aux collègues de l'accueil-Amende et des SIP, une motion d'alerte des risques psychosociaux encourus lors de leurs missions (horaires de travail, masse de travail, Sécurité...) : actuellement environ 600 usagers prennent un ticket à l'accueil de Boudronnée.
- Suite à l'alerte émise par l'intersyndicale CHSCT, demandant la mise en place de mesures d'urgence concernant la sécurité des agents à l'accueil de la Boudronnée, la Direction nous a informé qu'un **vigile serait présent du 14 octobre au 15 novembre** avec possibilité de prolongation jusqu'au 16 Décembre, et de la fermeture de l'accueil de la Boudronnée les mercredis après midi. Parallèlement, un groupe de travail se tiendra sur les horaires d'ouverture de la Bourdonnée.

## FRAUDE A LA TVA

La commission européenne a évalué à 147 milliards d'euros par an le montant de la fraude à la TVA à l'échelon communautaire ce qui représente :

- environ 20 milliards d'euros de recettes fiscales perdues pour la France ;
- environ 12 % des recettes d'une taxe qui représente près de la moitié des rentrées fiscales de l'État français.

Pour rappel : déficit budgétaire de l'état français en 2018 : 76,1 milliards d'euros.



### La tite recette de la Cégette : Le Moelleux aux fruits

**Ingrédients** : 70 g de sucre, 1 œuf, 100 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 40 g de beurre, 45 g de lait, 1 pincée de sel, 500 g de fruits.

Préchauffer le four à 180°C. Mixer tous les ingrédients sauf les fruits. Ajouter les fruits et mélanger. Cuire 20 min à 180°C dans un moule de diamètre de 23 cm max ou carré de 20\*20.



#### 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