



« Un individu conscient et debout est plus dangereux pour le pouvoir que dix mille individus endormis et soumis » Gandhi Bulletin n°20 septembre 2019

LE PENSEUR 21

« Les choses ont toujours l'air d'être impossibles, jusqu'à ce que quelqu'un les fasse » Nelson Mandela

Les Actions de Septembre :



Le vendredi 6 septembre à AUXONNE :

Les OS de Côte d'Or se rassemblent pour dire
NON AU PLAN DARMANIN

Le vendredi 13 septembre à AUTUN :

toutes les OS de Bourgogne se rassemblent pour lutter
contre la géographie revisitée et
le plan Darmanin.

Autun perd tout : SIP, SIE et Trésorerie !

FINANCES PUBLIQUES

MÊME PLUS L'IMPÔT
SUR LES OS


FRAPPONS
UN GRAND COUP !

Le lundi 16 septembre à DIJON :

TOUS ENSEMBLE pour exiger le maintien de nos missions et
des conditions de travail décentes

GREVE ET MANIFESTATION devant la Direction à 10H

Partout les luttes s'organisent !



Notre Médecin de Prévention

Depuis avril 2018 le Docteur Halimi est notre médecin de prévention et gère à 80% 1302 agents, dont 929 à la DGFiP.

Son rôle est de prévenir l'altération de la santé des agents au travail.

Vous pouvez la rencontrer, soit dans le cadre d'une visite, soit à votre demande, si vous rencontrez des difficultés de santé dans votre travail. Dans le cadre du secret professionnel, elle effectue une prise en charge, en accompagnement de votre médecin traitant et de votre hiérarchie.

La tite recette de la Cégette : Oeuf en Cocotte de tomate

Ingrédients : 2 grosses tomates rondes, 2 oeufs, Camembert (ou gruyère râpé), Basilic (ou herbe de Provence)
Sel & Poivre

Coupez le couvercle des tomates puis évidez les (enlevez les pépins et la pulpe) en faisant bien attention de ne pas percer le fond des tomates. Posez chaque tomate évidée dans un ramequin afin que pendant la cuisson la tomate ne s'abîme pas.

Salez, poivrez et ajoutez les herbes au fond des tomates.

Cassez un œuf délicatement dans chaque tomate puis déposez deux fines tranches de camembert (ou gruyère) sur le dessus de l'œuf.

Assaisonnez un peu puis enfournez 25min au four à 200°C. .

A la fin de la cuisson, rajoutez le couvercle des tomates afin qu'il cuise un peu...



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