

Bulletin n°36 – Septembre 2021

LE PENSEUR 21

Info RENTREE

L'indemnité de télétravail de droit commun

Une indemnité de 2.5 € par jour de télétravail à compter du premier jour télétravaillé, plafonnée à 220€ par an, sera versée trimestriellement.

Cette dernière sera versée dès le premier jour de télétravail sans seuil de déclenchement, et par trimestre.

Le premier versement interviendra au premier trimestre 2022 pour les journées de télétravail effectuées entre le 1er septembre et le 31 décembre 2021.

NB : les agents dits vulnérables ne sont pas concernés par le versement de cette indemnité.

La phrase du mois

« Le monde ne sera pas détruit par ceux qui font le mal, mais par ceux qui les regardent sans rien faire ».

Albert Einstein

Ouverture d'une négociation DGFIP

Il est urgent d'agir pour un plan plus ambitieux de reconnaissance des personnels !

Le directeur général a convié les organisations syndicales à des discussions sur l'accompagnement des agents dans le cadre des transformations de la DGFIP. Alors qu'il s'agirait notamment de négocier des mesures indemnitaires, il ne prévoit en tout et pour tout que 3 réunions les 20/09, 27/09 et 6/10.

De plus, il avait annoncé préalablement son intention d'ouvrir une négociation collective sur la reconnaissance de l'engagement des personnels, mais il est clair qu'il tend désormais à en restreindre le périmètre !

La CGT se rendra à la première réunion pour porter ses revendications en les inscrivant dans un cadre intersyndical unitaire afin que soit reconnu l'engagement de l'ensemble des personnels.

Car on l'a bien compris la réponse à vos aspirations ne peut être de l'ordre du symbole !

Dans le cadre unitaire de l'intersyndicale DGFIP, nous réaffirmerons nos revendications :

* Une augmentation significative et pérenne de la rémunération de l'ensemble des agentes et des agents ainsi qu'une revalorisation des carrières telles que :

- la revalorisation des grilles indiciaires de l'ensemble des agentes et des agents ;
- la revalorisation de la valeur du point ACF et l'attribution de 20 points par an à l'ensemble des personnels ;
- la revalorisation de l'Indemnité mensuelle de technicité à 200€ avec l'application du taux « normal » ;

* Des promotions massives

* Des plans de qualification ambitieux.

Le conseil syndical réaffirme solennellement la nécessité d'amplifier le rapport de forces afin de porter ces sujets et contraindre la direction générale à revoir le calendrier pour ouvrir de véritables négociations.

Il est donc urgent d'agir pour un plan plus ambitieux de reconnaissance des personnels !
Il est urgent d'agir pour l'abandon des réformes qui nuisent au bon exercice de nos missions et pèsent sur nos vies tant professionnelle que personnelle !!

Nouveau Réseau de Proximité Côte d'Orien au 01/01/2022

En 2019, nous nous sommes mobilisés et avons engagé des actions pour faire bouger les lignes du NRP présenté à l'époque. Et bien, la DG a validé les récentes évolutions NRP qui seront effectives dès le 01/01/2022.

1 - Transfert du recouvrement de l'impôt de l'ensemble des trésoreries mixtes du département (Auxonne, Genlis, Is-sur-Tille, Nolay, Pontailler-sur-Saône, Pouilly-en-Auxois et Saulieu) qui sont rattachés aux SIP de Beaune, Dijon et Amendes et Montbard.

2 - Transfert de l'activité Etablissement Public Santé Médico Sociale des trésoreries de Nolay, Pouilly-en-Auxois et Seurre à l'antenne hospitalière de Semur-en-Auxois ;

3 - Création d'une antenne de la trésorerie départementale hospitalière à Beaune ;

4 - Création du SGC de Nuits-Saint-Georges ;

5 - Création du SGC de Pouilly-en-Auxois ;

6 - Mise en place de 5 CDL rattachés à 7 intercommunalités (CA Beaune-Chagny-Nolay, CC de Gevrey-Chambertin Nuits-Saint-Georges, CC Rives de Saône, CC Pouilly Bligny/CC Ouche et Montagne, CC Saulieu, CC Pays d'Arnay et Liernais) ;

7 - Création des accueils de proximité à Nolay, Saulieu et Seurre. Attention : les accueils de proximité d'Arnay-le-Duc, Saint-Jean-de-Losne et Sombernon sont maintenus.

Un CTL sur le sujet est prévu les 30/09, 07 et 11/10. N'hésitez pas à envoyer vos interrogations, observations ou suggestions (toutes bienvenues) en contactant Pascal LHOMOND ou Florence BERREUR

Les infos du mois

La parole est à vous !

« Je suis obligée d'utiliser mon matériel personnel lors de réunions professionnelles en visio depuis un an et sans aucune contre-partie ! »

Date à retenir

Le 05/10 prochain toutes et tous en action !
Porte haut et fort tes revendications lors de la manifestation de Dijon (14h place de la Libération),
Ou de Beaune (10h place des Halles)
Ou de Montbard (15h place Gambetta) !

Les autorisations d'absences

Le dispositif des autorisations d'absence (ASA) permettant à un parent d'assurer la garde de son enfant en cas de fermeture de crèche/classe pour cause de COVID est maintenu.

Ces ASA vous seront accordées si vos missions ne sont pas télétravaillables afin d'assurer la garde de vos enfants de moins de 16 ans (et sans limite d'âge pour les enfants en situation de handicap).

Important

1 - A titre dérogatoire, si vous devez assurer la garde de votre enfant habituellement pris en charge par une structure de petite enfance, scolarisé en maternelle ou dans l'enseignement élémentaire et si vous êtes dans l'impossibilité d'en faire assurer la garde par un moyen alternatif (conjoint, famille...), vous pourrez bénéficier d'une autorisation d'absence même si vos fonctions sont télétravaillables.

2 - Une autorisation d'absence est accordée pour vous faire vacciner ou accompagner votre enfant mineur (12-17 ans) à un rendez-vous vaccinal. Elle est également accordée en cas d'effets secondaires.

GHOSN DÉCOUVRE LES ESPACES CONFINÉS.



REPRISE DU TRAVAIL



La P'tite Recette de la Cégette: Pâtes à la carbonara, la véritable recette italienne

Ingrédients

400g Pâtes longues (linguine ou spaghetti ou tagliatelle), 250g de Guanciale, 100g de Pecorino ou de parmesan, 4 jaunes d'œufs, Huile d'olive, Sel, Poivre

Préparation

Couper le guanciale en allumettes et râper le pecorino/parmesan. Faire revenir le guanciale dans un peu d'huile d'olive afin de la dorer légèrement. Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications de l'emballage.

Hors feu, battre les jaunes d'œufs en y incorporant le pecorino râpé et le poivre. Détendre la sauce en ajoutant deux à trois louchettes d'eau de cuisson des pâtes afin de la rendre plus fluide.

Égoutter les pâtes, les replacer dans la casserole puis ajouter la sauce et le guanciale. Bien mélanger.

Ajuster l'assaisonnement si nécessaire. Parsemer de pecorino râpé/parmesan et servir aussitôt.

Bonne dégustation



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