



Les sujets qui fâchent ...  
Les sujets sérieux ...



MASTER CLASS «DÉZINGAGE DU SERVICE PUBLIC»



**Celui qui n'a pas le courage de se rebeller n'a pas le droit de se lamenter**

**LE GOUVERNEMENT PHILIPPE PART EN MISSION**

...la suite

Objectif : supprimer 120 000 postes de fonctionnaires

Mais au fait, dans notre département, ça change quoi dans notre vie quotidienne ??

- ✓ Fermeture des urgences ;
- ✓ 31 fermetures de classes dans les écoles ;
- ✓ Menace sur notre système de santé ;
- ✓ Casse de notre statut avec recours à des contractuels

Nous sommes bien évidemment fonctionnaires, mais nous sommes avant tout des usagers du service public et aussi des parents qui veulent offrir le meilleur à leurs enfants. La seule réponse face aux attaques du gouvernement :

**➔ TOUS EN GREVE LE 22 MARS 2018**

*Ça bouge avec la poste !!!*

Dans un article du 27 février 2018, le Monde nous apprend que les facteurs pourraient assister les usagers pour faire leurs déclarations d'impôt en ligne :

- 45 minutes de rendez-vous = 50 €



Les sujets qui donnent le smile !!!



### ET LA CGT, ELLE SERT A QUOI ??

Entre 2016 et 2017, la CGT a recensé 300 luttes gagnantes

#### Petite pause historique

Suite aux puissantes grèves ouvrières de 1936, les accords de Matignon signés par la CGT aboutissent :

- ✓ A une augmentation des salaires
- ✓ A l'obtention de deux semaines de congés payés
- ✓ A la semaine de 40 heures au lieu de 48 heures
- ✓ A la reconnaissance de la liberté syndicale



Le Conseil Départemental d'Action Social (CDAS) propose une journée à Disneyland Paris

le 26 mai 2018

N'oubliez pas de vous inscrire avant le 30 mars 2018 auprès de la délégation

#### La p'tite recette de la CeGeTte : le marbré de Camille !!!

300 grammes de beurre mou en morceau, 280 grammes de sucre, 1 cuillère à café de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 70 grammes de lait, 30 grammes de cacao en poudre, 1 sachet de levure chimique.

1. Chauffer le four à 180 degrés
2. Mélanger le beurre avec 250 grammes de sucre, le sucre vanillé, le sel, la levure et 40 grammes de lait
3. Verser la moitié de la préparation dans un moule beurré
4. Ajouter au restant le cacao, le reste de sucre et de lait, mélanger et verser dans le moule en mélangeant les deux pâtes avec une fourchette pour créer l'effet marbré
5. Cuire 55 minutes



#### BULLETIN DE CONTACT OU D'ADHESION

J'adhère à la CGT (1)

Je souhaite recevoir les informations de la CGT (1)

(1) Rayer la mention inutile

Nom :

Prénom :

Résidence :

Service :

Mail :

Tél :

Date :

Signature :

A remettre à un militant CGT Finances Publiques

Ne dites plus...  
Mais que fait la CGT  
FAITES-LA !