

LE PENSEUR 21

« Ich bin nicht arrogant [...], ich sage und tue was ich mag »

[Je ne suis pas arrogant [...], je dis et je fais ce que je veux »]

« Je ne céderai rien, ni aux fainéants, ni aux cyniques, ni aux extrêmes »

« Je ne céderai pas au triste réflexe de la jalousie française parce que cette jalousie paralyse le pays »

« La meilleure façon de se payer un costard c'est de travailler »

Emmanuel MACRON



La phrase du mois

« Le but dans la vie, ce n'est pas de devenir parfait, c'est la volonté d'être toujours meilleur »

Ralph Waldo Emerson

LES INFOS DU MOIS

La CGT Finances Publiques 21 organise son **Assemblée Générale annuelle** le mardi 11/10/2022, dans les locaux de la BOURSE DU TRAVAIL, 17 rue du Transvaal à DIJON, nous attendons tous les syndiqués lors de ce RDV annuel important et convivial

Pour les salaires,
Mobilisation
le 29 septembre !

Toutes les dates

- 06/09 : accueil des nouveaux arrivants à la DRFIP21
- 15/09 : Commission exécutive de CGT FiP 21
- 17/09 : journée de lancement des élections professionnelles des 3 fonctions publiques à Dijon
- 22/09 : CHS
- 27/09 et 04/10 CTL
- 14/10 : CDAS

« Je vous interdis d'avoir cette opinion »

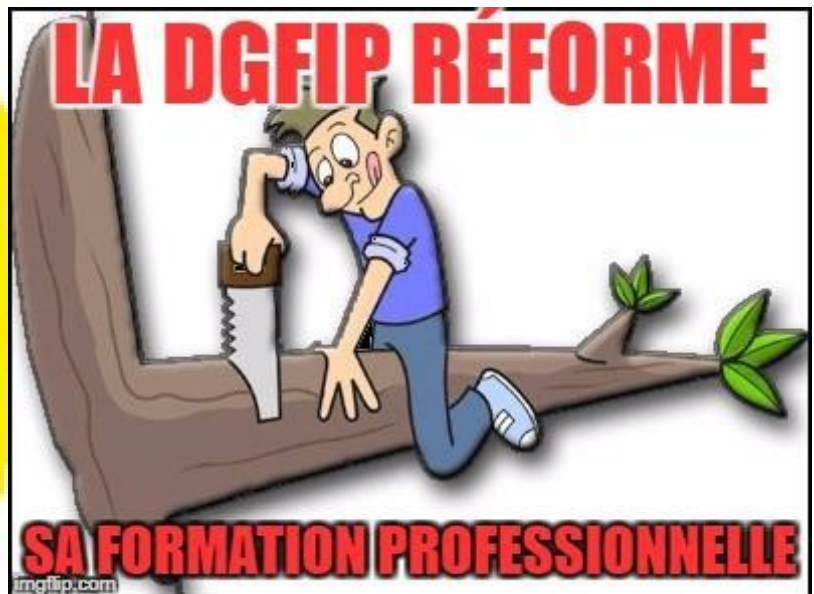
C'est en ces termes que le Ministre Le Maire a interrompu la lecture de la déclaration liminaire de la CGT lors du premier CTM de cette nouvelle mandature. Dans celle-ci nous pointons la responsabilité de la politique gouvernementale dans la banalisation des idées du Rassemblement national et l'élection de 89 députés RN contre seulement 8 aux élections législatives de 2017. Bien que nous ayons rappelé le rôle historique de la CGT dans la lutte contre le fascisme et le racisme, le ministre nous a une nouvelle fois interrompu avec un « Vous avez franchi une ligne rouge que je vous interdis ». Il a ajouté que les organisations syndicales n'avaient pas à avoir d'opinion politique mais devaient se limiter à intervenir sur les conditions de travail des collègues. Après le Ministre Dussopt qui en novembre avait eu la même analyse, il semble donc qu'il s'agisse de la position gouvernementale : les ministres peuvent vanter leur politique mais sans critique de celle-ci ! La CGT n'acceptera jamais de se plier à cette vision du rôle des organisations syndicales ! La démarche constante de la CGT est de défendre l'intérêt des travailleurs au travail comme en dehors (santé, logement, retraite, éducation...). Cette conception de la démocratie sociale a conduit la CGT à quitter la séance.

Nous ne pouvons tolérer de participer à un dialogue social qui interdit la liberté d'expression, la liberté syndicale et la liberté d'opinion

LA PAROLE EST A VOUS !

« Ils sont bien gentils avec tous leurs trucs d'amélioration des conditions de vie au travail. Ce dont on a vraiment besoin ce sont des collègues !!! Il faudrait qu'ils recrutent... »

LES P'TITES BLAGUES DE LA CEGETTE



LES P'TITES RECETTES DE LA CEGETTE:

Canederli ou Knödel à la tirolese (recette anti-gaspi pour changer du pain perdu)

Pour 8 canederli (4 personnes) :

250 grammes de pain blanc rassé riche en mie, 200 grammes de speck du Haut Adige à couper en petits cubes, 2 œufs, 250 ml de lait demi-écrémé, 1 cuillère à soupe d'oignon finement haché, 2 cuillères à soupe de persil haché, 1 cuillère à soupe de ciboulette finement hachée, 30 grammes environ de farine, 1 cuillère à soupe de beurre, sel poivre

- Faire rissoler l'oignon dans le beurre puis ajouter le speck coupé en petits dés de 2 à 3 mm d'épaisseur. S'ils sont trop gros, les canederli pourraient ne pas se maintenir.
- Dans un saladier, mélanger délicatement l'oignon et le speck refroidis avec le pain coupé en morceaux d'environ 0.5 cm d'épaisseur. A part, battre les œufs, verser le lait puis déposer le persil et la ciboulette. Poivrer puis saler très légèrement. Mélanger les deux préparations, toujours délicatement pour ne pas émietter le pain, et laisser reposer une quinzaine de minutes.
- Verser un peu de farine, la quantité ne doit pas dépasser deux cuillères à soupe. Former des boules de 5 à 6 cm de diamètre. Si les canederli sont trop fragiles, ajouter dans votre pâte un peu de chapelure jusqu'à ce que la consistance soit satisfaisante, ni trop molle ni trop sèche.
- Faire cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante, à feu doux.

Une fois cuits, vous pouvez les servir bien chauds tels quels, accompagnés d'une salade verte, de quelques champignons sautés ou encore arrosés d'un mélange de beurre fondu, sauge et parmesan, sauce tomate, bouillon fait maison une fois qu'ils auront cuits dans l'eau. On peut remplacer le speck par 200g de mélange de fromage, alors faire rissoler l'oignon seul dans le beurre, servir avec du fromage rapé.

Bon appétit



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