

Trait d'union

Le journal de l'action sociale en Seine-Saint-Denis

Décembre 2022

N°4

Edito



Noël au Grand Rex !

Toute l'équipe de la Délégation à l'Action Sociale de la Seine-Saint-Denis entourée des agents et de leurs enfants au Grand Rex vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !



Après deux années successives sans spectacle de Noël, nous nous sommes retrouvés mercredi 30 novembre au Grand Rex au tour du spectacle *La Féerie des Eaux* et du film d'animation *le Chat Potté 2*, présenté en exclusivité avant sa sortie nationale.



Calendrier

- * 8 décembre : réception des ecadocartes Noël enfants
- * 16 février : réunion du Conseil Départemental de l'Action Sociale





Le CDAS, lieu privilégié d'échanges autour de l'action sociale

Le Conseil Départemental de l'Action Sociale (CDAS) est l'instance consultative inter directionnelle qui organise et anime l'ensemble de l'action sociale dans le département. Il est composé des représentants du personnel, des représentants de l'administration et de personnalités qualifiées : correspondants sociaux, assistants de service social... et se réunit trois fois par an. Il a vocation à s'emparer de toute question relative à la mise en œuvre de l'action sociale dans le département. Il relaie les prestations nationales : logement, vacances, aide à la parentalité, restauration. Au niveau local dans le cadre des crédits alloués, le CDAS décide des actions à mener : arbre de Noël, permanences avocats & psychologues, sorties, loisirs, abonnements presse... Il veille à ce que les personnels du département aient accès à une solution de restauration et propose des dispositifs d'aide à la parentalité. Il constitue un lieu privilégié d'échanges et d'analyse pour contribuer aux travaux conduits sur l'ensemble des problématiques de l'action sociale.

Flash-Info

Auto, moto, bateau !



Avec *Toutapprendre*, vous avez la possibilité d'accéder à des cours de code fidèles à ce que vous proposent les auto-écoles depuis chez vous ! Les modules comprennent des cours théoriques en ligne : vidéos d'apprentissage du code, révisions des panneaux, règles de conduite et examens blancs pour vous exercer dans les mêmes conditions que le jour J avec les corrections détaillées. C'est aussi vrai pour la moto avec des tests et de séries de questions pour s'entraîner à l'épreuve théorique ! Et pour les apprentis navigateurs, marins d'eaux douces et d'eau salée, désirant préparer le permis bateau côtier ou le permis bateau fluvial, il est proposé des cours théoriques vidéo ainsi que des ressources pour vous aider à prendre le large !

A retrouver sur : <https://biblio.toutapprendre.com> Identifiant : DDAS93 Mot de passe : PANTIN

Beaucoup d'autres contenus sont également disponibles pour toute la famille : Soutien scolaire, Langues, Arts & loisirs créatifs, Musique, Bien-être, Santé & sport, Cuisine & nutrition...

Actualités

Mieux manger pour prendre soin de sa santé !



Pour une alimentation saine, équilibrée et accessible, votre délégation a proposé d'octobre à décembre des ateliers nutrition et des consultations diététique, assurés par un diététicien nutritionniste diplômé.

Questionner et améliorer votre équilibre alimentaire, sensibiliser à l'importance de l'alimentation équilibrée, apporter des conseils concrets et réalistes pour optimiser ses repas, définir de manière individuelle une éventuelle problématique nutritionnelle, construire une stratégie concertée pour y apporter une réponse, dispenser des conseils sur-mesure en prenant en compte les habitudes de chacun sont autant d'objectifs fixés à ces actions.





5 Questions au président de l'AGRADIF, l'association de gestion du restaurant de la DIRCOFI Ile-de-France à Saint-Denis.

Comment décririez-vous votre rôle ?

La présidence d'une association comme l'AGRADIF, c'est un travail, que je réalise en parallèle de ma mission principale, certes qui m'accapare beaucoup, mais qui m'extrait de la fiscalité et me donne une ouverture sur un autre monde, celui de la restauration collective. Il est de ma responsabilité de pouvoir offrir une prestation de qualité à un prix raisonnable à tous les collègues de la direction. Il s'agit d'un investissement qui me semble naturel au profit de la collectivité. Mes activités quasi-quotidiennes en lien avec le restaurant sont diverses : faire le point avec le chef du restaurant sur l'équipe, surveiller l'état du matériel et la propreté de la vaisselle, suivre l'approvisionnement en produits alimentaires, m'intéresser aux déjeuners à thèmes, assurer le suivi de la température de la salle à manger. Il y a quelques jours, le chef de l'équipe SODEXO m'a signalé un incident sur une chambre froide. Il faut alors réagir immédiatement pour constater la panne et faire établir un devis. Enfin, je veille bien entendu à la qualité de ce qui est servi. Sur le plan administratif, j'assure le règlement des factures, la communication auprès des collègues, le traitement des critiques (oui, il y en a !).

Je traite avec la Délégation les inventaires, je réponds à des enquêtes, j'organise le paramétrage de la caisse (mise à jour des indices et des caractéristiques des tranches tarifaires) et je convoque le conseil d'administration, parfois en urgence, comme l'été dernier avec l'élargissement de la participation de la prestation interministérielle à certains indices. Il a fallu réagir très vite pendant la période estivale, la mesure ayant été connue fin juillet pour une mise en œuvre au 1^{er} septembre ! Sans oublier la préparation, l'organisation et les suites de l'assemblée générale annuelle. Mais la gestion de la restauration (et de la distribution automatique, qui fait aussi partie du périmètre) ne se résume pas à ma seule intervention. Je suis épaulé sur place par un conseil d'administration dont les membres s'associent vraiment non seulement aux évolutions de la prestation, mais également aux missions d'administration. Je pense notamment à Alexandre, vérificateur et en charge de la comptabilité de l'association, qui, outre ses travaux réguliers de saisie, prépare l'intervention annuelle du Commissaire aux comptes et les déclarations fiscales. Je peux également compter sur le Directeur de la DIRCOFI, très attaché au restaurant du site, ainsi que sur l'équipe RH/budget, qui trouve toujours des solutions pour régler certaines factures. Et enfin sur le service de la gestion de site, qui a souvent été mis à contribution pendant la crise sanitaire. Vous voyez que cette mission relève vraiment d'un travail d'équipe.

Parlez-nous de votre restaurant ?

Le restaurant de la DIRCOFI existe depuis 20 ans. S'intégrant à la politique sociale du Ministère en matière de restauration, on est sur une prestation de type « forfait plateau » qui offre un repas complet, chaud et équilibré, pour un prix fixe très raisonnable, déterminé selon l'indice de rémunération, quels que soient les plats choisis. Le repas du midi, c'est également un moment de convivialité, d'échange autour d'une table et d'un (bon) repas. Cette pause repas constitue un moment et un lieu où se nourrit la cordialité, voire l'amitié entre collègues. Ce qui n'est pas le cas en mangeant tout seul dans son bureau devant un repas que l'on s'est fait livrer ou devant celui que l'on s'est apporté.

Si vous aviez une baguette magique ?

Une excellente prestation qui réponde à tous ! C'est compliqué, car il y a autant de goûts que de consommateurs, mais on a une excellente équipe avec Sodexo, qui sait aussi s'adapter (par exemple, préparation pour un convive d'une assiette répondant à un régime particulier). Toutefois, l'attractivité nous manque depuis la crise sanitaire. Il y a eu une rupture dans la fréquentation, amplifiée par le développement du télétravail. Quels sont les moyens pour faire revenir les consommateurs qui sont partis ? Cela passe par de la qualité, à un prix attractif pour le consommateur. Mais pas seulement. Il faut faire preuve d'imagination pour attirer. Certains vont manger à des heures régulières, d'autres voudraient des horaires plus larges, pour des repas déstructurés. Dans le cadre du renouvellement du contrat de prestations qui intervient en 2023, avec un membre du conseil d'administration, je suis amené à visiter des restaurants administratifs et d'entreprise. On y pioche des idées, mais nous n'avons pas vu de révolution dans la prestation. De nombreuses contraintes nous rendent prudents dans nos choix.

Un plat ou une recette préférée ?

J'ai mes préférences, que ce soit sur le plan gustatif qu'en matière de santé. Je ne souhaite pas les imposer, mais j'en propose quand même ! Pour le moins de graisse possible, on a ainsi mis en place un service de légumes et de riz vapeur. Pour ma part, pas trop de sel, pas trop de gras, pas trop de sucres : une crudité, un steak grillé, le poisson frais du vendredi et un laitage ou un fruit, chacun peut trouver au restaurant ce qu'il cherche. Y compris un œuf dur, du saucisson, une pizza, un bœuf en sauce, un couscous et des frites ! On compose son plateau à sa convenance, et surtout à ses goûts.

Est-ce qu'il y a une question que vous auriez aimé que l'on vous pose et que l'on ne vous a pas posé ?

Il me semble que les responsables d'association de restauration pourraient se réunir pour échanger. On se sent un peu isolé dans notre restaurant. On se demande toujours comment fait le voisin, comment cela se passe sur tel ou tel autre restaurant. Est-ce que notre restaurant est le seul à enregistrer une baisse de fréquentation, des ruptures d'approvisionnement, des problèmes de personnel, ... ? J'ai besoin de prendre des avis, des repères, de trouver de nouvelles idées. Il y a beaucoup de sujets : les économies d'énergie, la loi Egalim, le tri des déchets, le gaspillage alimentaire, les prestations, les prix, ... Il y a de nombreuses questions qui méritent d'être mises en commun. Des rencontres à l'échelon départemental ou régional seraient utiles.



« Sur la côte d'Albâtre »

Témoignage d'un participant à la sortie Fécamp-Etretat

« Le 30 juillet j'ai participé à l'escale normande proposée par la Délégation à l'Action Sociale de Seine-Saint-Denis sur la « côte d'Albâtre » de Fécamp à Etretat. Ce fut une journée bien sympathique hormis le réveil aux aurores, en raison du rendez-vous, fixé à 7h devant à Pantin. Si Jacques Dutronc, dans sa chanson « il est 5h Paris se lève » rendait sympathique voire poétique le réveil matinal, je peux vous dire qu'en réalité « ça pique » ! Mais visiblement je n'étais pas le seul à ne pas être « du matin ». En effet, arrivé au point de rendez-vous, les regards des autres participants étaient encore, pour la majorité, bien brumeux. Installé dans l'autocar en direction de la Seine-Maritime, le voyage est sans encombre. Certains dorment, d'autres papotent avec leurs collègues ou amis.

Pour ma part, j'étais impatient de découvrir le « Pays de Caux ». Une fois arrivé, et le groupe dispersé, plusieurs possibilités s'offraient à nous. Le besoin de liberté me poussa irrémédiablement vers le front de mer. Quel bonheur cet horizon, l'air iodé, à rester là, immobile, à imaginer le retour des bateaux, chargés de poissons, qui ont fait la fierté de cet ancien port morutier. Une fois mes esprits retrouvés, j'ai continué ma visite de la capitale des ducs de Normandie : le Palais Ducal, dont il ne reste malheureusement plus que des ruines, l'abbaye de la Trinité de Fécamp, et pour finir l'impressionnant Palais de la Bénédictine, érigé à la fin du XIX^{ème} siècle en l'honneur de la fameuse et savoureuse liqueur.

C'est ensuite assis à une terrasse que j'ai pris le temps de savourer tranquillement des « moules au camembert », nous sommes en Normandie ou pas, avant de retrouver l'autocar.

Quelques minutes de route plus tard, me voilà à Etretat, petite station balnéaire appréciée pour ses falaises de craie blanche et ses plages de galets gris. C'est vrai qu'elles sont impressionnantes ces falaises ! Puis l'heure du rendez-vous approchant, après une escale à la maison de Maurice Leblanc célèbre écrivain et père d'Arsène Lupin, j'ai rejoint l'autocar.

Le retour sur Pantin s'est fait dans un calme voire un silence palpable. Nombre de participants se reposaient, signe d'une journée bien remplie.

En conclusion j'envoie un grand merci à la Délégation pour m'avoir permis de participer à cette journée grâce à laquelle j'ai pu découvrir une si belle région. »

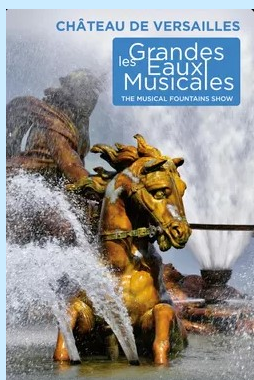
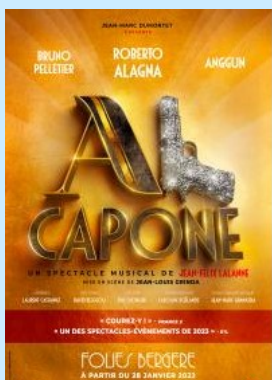
Claude (texte & photo)



Focus

Sortir & Voyager

La programmation de sorties 2023 est en voie de finalisation. Elle sera encore plus riche et variée qu'en 2022. Week-end terroir en Bourgogne, Grandes eaux nocturnes à Versailles, Coulisses de Roland Garros, Déjeuner croisière sur les boucles de la Marne, Chantier médiéval de Guédelon en famille, Comédie musicale Al Capone aux Folies Bergères... sont autant d'exemples des programmes qui vous seront très prochainement proposés !





Des parents bien informés avec le guide de la parentalité ! (Source : La lettre de SRH3)

L'édition 2022 du guide ministériel de la parentalité est parue. Actualisé pour intégrer les dernières évolutions réglementaires (congés liés à l'arrivée de l'enfant, télétravail pendant la grossesse...) c'est un document de référence pour toutes celles et ceux qui doivent concilier dans la même journée les métiers d'agent et de parent.

Pour que tous les agents soient au courant des dispositifs en vigueur et de leurs droits en tant que parents, la délégation ministérielle à l'égalité et à la diversité professionnelle (DDEP) publie une nouvelle édition du guide ministériel de la parentalité avec les informations sur les derniers dispositifs adoptés ces derniers mois, parmi lesquels :



- l'allongement de la durée du congé paternité (ou de second parent) et d'accueil de l'enfant,
- la suppression de la condition d'ancienneté de service de 6 mois pour les agents contractuels pour bénéficier des congés parentaux (congés de maternité, de paternité ou d'adoption),
- les dispositions concernant le télétravail pour les femmes enceintes (accès facilité, nombre de jours étendu).

Dans le détail, le guide présente tous les dispositifs en faveur de la parentalité en vigueur au sein du ministère, précise leurs incidences en matière de carrière, de rémunération ou de retraite et fournit les références (textes réglementaires, sites internet) permettant d'approfondir si besoin tous les sujets abordés.

Aménagements des postes et des horaires pour les femmes enceintes, entretiens spécifiques en amont et au retour du congé de maternité, autorisations d'absence, droits des parents d'enfants handicapés (mineurs et majeurs), des familles monoparentales... autant de sujets pour lesquels vous trouverez des réponses à vos questions dans l'un de ses 9 chapitres.

Outre sa diffusion sur Alizé et les intranets des directions, le guide de la parentalité est également transmis systématiquement aux futurs parents par les services RH, notamment en retour de l'envoi de la déclaration de grossesse ou d'adoption.

Prévues par le 3^e plan ministériel sur l'égalité professionnelle, la réalisation et l'actualisation régulière du guide de la parentalité font partie des mesures pour permettre aux agents de mieux articuler vie professionnelle et personnelle.

Flash-Info



Pleins feux sur l'action sociale !

La Délégation est venue en octobre à la rencontre des 692 lauréats au concours de contrôleur en formation à l'Ecole Nationale des Finances Publiques.

L'arrivée de nouveaux collègues est dans nombre de directions suivie par une journée d'accueil où la Délégation Départementale à l'Action Sociale présente les politiques d'action sociale ministérielle, de concert avec les équipes du Service Social. Logement, restauration, famille-enfance, va-cances-loisirs, accompagnement social... les champs d'intervention exposés sont larges et variés !

Délégation à l'action sociale de Seine-Saint-Denis - 27, rue Delizy - 93691 PANTIN

actionsociale.93@finances.gouv.fr

Logement, Loisirs, Crédits d'action locale & Permanences juridiques & psychologiques : 01 48 43 22 43 & 01 48 43 94 44

Restauration & Crèches : 01 48 43 51 37 & 01 48 43 94 66

<https://actionsociale.finances.gouv.fr/>

Alizé : <https://actionsociale.finances.gouv.fr/cms/render/live/fr/sites/actionsociale/page-hors-navigation/ie-recherche-ma-delegation-depar/93-seine-saint-denis.html>