



**AFFAIRES
ÉTRANGÈRES**

LA LETTRE

du syndicat CFDT-MAE

N°274, février 2017

Edito...

Rédacteurs :

Anne COLOMB
Denise DARIOSECQ
Thierry DUBOC
Thierry FRANQUIN
Franck LAVAL
Elodie TEXIER

Conception :

Franck LAVAL

CFDT-MAE :

- 57, bd des Invalides,
75700 Paris.
01 53 69 37 00

- 11, rue de la Maison
Blanche, 44036 Nantes
cedex 01
02 51 77 20 61

Mail :

cfdt.mae@diplomatie.gouv.fr

Site internet :

www.cfdt-mae.fr

Facebook :

www.facebook.com/cfdt.mae

Twitter : @CFDT-MAE



Issn 2259-6453



Chères et chers collègues, chers camarades,

Le comité technique ministériel (CTM) exceptionnel, du 2 février, consacré aux évolutions statutaires des attachés des systèmes d'information et de communication (ASIC) et des secrétaires des affaires étrangères (SAE), vient de s'achever et certains d'entre vous, à travers nos articles Web, ont pu se faire une idée du bien-fondé de nos interventions et, au-delà, juger de la qualité de nos prises de position et de la pertinence de nos votes.

Pourquoi vous en parler aujourd'hui alors que ce thème n'est pas abordé dans la présente Lettre du syndicat (LDS) ?

Tout simplement parce que la CFDT-MAE a décidé, après chaque comité technique ministériel, de vous rendre compte directement de ses actions et des revendications qu'elle porte en votre nom. Cette initiative, lancée après le CTM de novembre dernier sous la forme d'un court message adressé aux agents, a rencontré un vif succès si l'on en juge par le nombre de remarques reçues, très souvent positives, ainsi que les pics de fréquentation enregistrés sur notre site Internet. N'hésitez surtout pas à nous faire part de vos observations, quelles qu'elles soient, elles seront toujours les bienvenues et viendront utilement enrichir notre réflexion syndicale tout en nous rapprochant de vos préoccupations professionnelles.

Dans l'immédiat, vous trouverez à l'intérieur de cette *Lettre du Syndicat*, deux articles consacrés à la restauration, l'un à la restauration nantaise et l'autre à la restauration parisienne, ce dernier à l'occasion du changement de prestataire à Paris. Vous trouverez également un focus sur trois thématiques abordées en CHSCT ministériel, nantais ou parisien, tels que le handicap au ministère, les accidents de travail et le projet immobilier, structurant, du "Quai d'Orsay 21".

Par ailleurs, à l'approche de la journée de la Femme du 8 mars prochain, nous avons tenu à rappeler que le risque de comportements sexistes au travail fait désormais expressément partie de ceux contre lesquels il convient que l'administration protège les agents, tout comme elle doit le faire contre les harcèlements. Enfin, nous avons souhaité vous inviter à parcourir nos courts articles portant sur la vie des sections de Lomé, Paris et Nantes ainsi qu'une nouvelle rubrique dédiée aux récents courriers adressés à l'administration.

Bonne lecture à tous !

Thierry FRANQUIN

La CFDT-MAE écrit à...

Dans le cadre de ses actions revendicatives quotidiennes, la CFDT-MAE saisit régulièrement l'administration sur vos sujets de préoccupation.

Ainsi, en janvier, nous avons écrit à la Directrice générale de l'administration afin d'évoquer :

- les **problèmes de logement des agents en poste** et, notamment, la complexité de la procédure d'avance du Trésor et la disparition du mécanisme de prise à bail,

- l'inéquité de la **sur-taxation de la résidence en France des agents affectés pour quelques années à l'étranger**,

- l'injustice du **versement, dans certains postes, d'indemnités journalières de mission minorées aux ADL**.

Nous avons également saisi la Directrice des ressources humaines, pour rappeler les **problèmes rencontrés par des agents nantais en matière de délais et de procédure d'obtention de leurs passeports et visas lors d'une affectation à l'étranger**.

Vous ne manquerez pas, bien sûr, d'être tenus informés des suites !

Bilan de la convention entre le MAEDI et le fonds d'insertion pour les personnes handicapées



Le comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ministériel (CHSCT-M) de décembre dernier a évoqué la convention 2014-2016 visant à favoriser le recrutement et l'intégration dans les services des agents en situation de handicap.

Bon bilan pour 2016, en attendant le bilan triennal

La CFDT souligne le bon travail de l'administration et du bureau des accidents du travail et des maladies statutaires (RH1E) sur le thème du handicap, et ce depuis la mise en œuvre de la convention avec le Fonds pour l'insertion des personnes handicapées dans la fonction publique (FIPHFP). Notre constat positif porte sur le travail effectué par RH1E, notamment cette année où l'on remarque que le recrutement spécifique devient de plus en plus professionnalisé et sélectif et motive notre position en faveur du renouvellement de la convention en 2017. La CFDT s'enquiert du bilan triennal 2014-2016, présentant l'utilisation des crédits par rapport aux moyens à disposition par action et de la présentation aux organisations syndicales de la nouvelle convention.

Réponse : le bilan triennal est en cours et la nouvelle convention nous sera probablement présentée au CHSCT-M de mars prochain.

Des progrès à faire pour la reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH)

La CFDT constate un manque d'informations des agents en termes de conditions d'accès, des bénéfices de cette reconnaissance, de l'aide pouvant être apportée par les services du ministère (délégation pour la politique sociale) pour la construction du dossier et sa durée de validité. Nous souhaitons que le bureau RH1E communique plus à ce sujet.

Nous constatons une réticence de la part des agents à demander une RQTH ou à se signaler de peur que cette information ne soit partagée avec les autres bureaux RH et que cela leur porte préjudice dans une prochaine demande d'affectation. Il est nécessaire de garantir à ces agents, et aux organisations syndicales qui les encouragent à se signaler, que seul RH1E a accès à ces informations personnelles et qu'ils sont les seuls à pouvoir partager avec leur affectataire sur ce sujet s'ils le souhaitent.

Réponse : l'administration garantit la stricte confidentialité des informations sur les agents et nous encourage à communiquer sur ce fait auprès des collègues.

Anticiper les adaptations des postes de travail

Plusieurs agents se sont plaints de retards entre le moment où ils arrivent dans un service et celui où ils peuvent travailler dans des conditions adaptées sur leur poste. Cette situation est source de stress et de désorganisation pour l'agent et pour le service, et peut avoir un impact sur son intégration. Nous pensons notamment aux nouveaux agents recrutés par le recrutement spécifique. Nous ne doutons pas de la bonne volonté et du travail de RH1E pour adapter ces postes, mais entre l'identification des besoins, la demande de devis, la commande, la livraison, l'installation et, parfois, la formation aux outils, cela demande forcément un délai. Une plus grande coopération avec RH2 en amont serait nécessaire afin d'affecter ces agents le plus tôt possible après publication du nom des nouvelles recrues. Cela permettrait à RH1E de pouvoir recevoir les agents individuellement pour identifier les besoins et préparer leurs postes avant la prise de fonction.

Réponse : RH1E mène une réflexion sur l'adaptation des postes et la possibilité de travailler avec RH2 sur les affectations en amont pour les agents recrutés au titre du recrutement spécifique handicap.

« Nourrir avec le sourire » : entretien avec le gérant du restaurant associatif nantais

Confortablement installé au rez-de-chaussée de « Breil IV », le restaurant administratif nantais, plus familièrement appelé « la cantine », voire « la cantouche », est symboliquement le cœur du bâtiment.

Rencontre avec son gérant depuis 5 ans : Laurent FRADETAL.

Q : Une étude IFOP réalisée au printemps dernier soulignait un taux de satisfaction de 94% (dont 44% de « très satisfaits »), très loin devant les restaurants parisiens. En quoi le mode de gestion associatif influe-t-il positivement sur ce sentiment ?

Il y a deux choses à mon sens : une plus grande liberté dans le choix des approvisionnements nous permet d'être beaucoup plus réactifs aux demandes et aux observations de nos clients ; ça, c'est pour le côté qualité. Pour le côté accueil, eh bien nos employés ont une réelle fidélité à l'entreprise. Ils ne sont pas des « numéros » comme chez les prestataires privés, stressés à chaque renouvellement de marché public. Ils ont des rapports humains privilégiés avec les agents du MAEDI et l'ambiance en est tout de suite plus légère.

En revanche, le mode associatif nécessite une réelle implication du président et des membres de l'ADOS, qui ne sont souvent pas des « spécialistes » de la restauration. Sans cette implication, vraiment quotidienne, le moindre souci peut devenir source de problème et inciter l'administration à supprimer la subvention puis « externaliser ». Il y a donc une réelle vigilance à avoir.



Q : Au fait : to bio or not to bio ?

Le bio, c'est bien, mais c'est malheureusement cher. Pour l'heure, le lait, certains fruits et certains fromages le sont déjà (et sont signalés), mais si nous passions en « tout bio », le forfait augmenterait de l'ordre de 15%.

En revanche, nous avons fait le choix de privilégier les circuits courts : un peu plus de 50% de l'approvisionnement. Nous avons la chance d'être dans une région idéale pour cela : porc, volaille, poisson, fruits et légumes viennent des environs de Nantes ou des départements limitrophes.

Q : Gérer un restaurant administratif n'interdit pas des projets d'avenir... peut-on en savoir un peu plus ?

Deux projets :

- Relancer « le Club », restaurant au service traditionnel dans la salle privative du fond. L'idée est d'offrir soit la possibilité de composer son propre menu, soit d'offrir des menus (et vins) pour un prix prédéterminé. Dans ce dernier cas, vous nous donnez votre budget, et nous vous faisons des propositions.

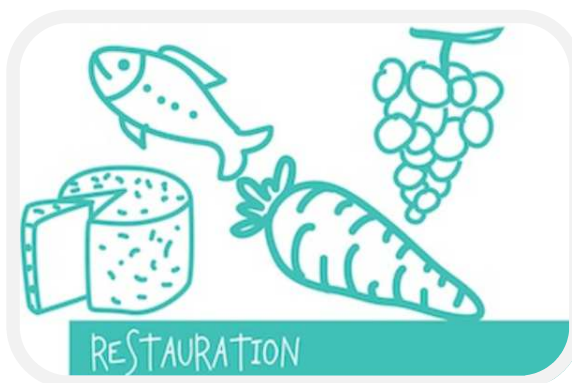
Dans le même espace, je rappelle par ailleurs que nos prestations « cocktail », « pot », « galette » etc. sont toujours appréciées !

- Lancer, avec les beaux-jours, une offre « à emporter ». Sur commande le jour-même, et moyennant le prix du forfait habituel, les clients pourront récupérer au restaurant une sélection d'entrées - plats - desserts et les emballages ad hoc !

La commission cantine réunie en urgence pour ramener le calme dans les restaurants parisiens !

Le 11 janvier dernier, la section CFDT-MAE de Paris a adressé à ses adhérents le message suivant : (...) Depuis le début de cette année, la société Elior a pris la suite de la société Eurest pour le marché de restauration collective sur les sites de Convention, du Quai d'Orsay et de la Courneuve.

Les premiers retours de nos militants, plutôt mauvais, sont confirmés par l'administration elle-même qui vient d'écrire aux organisations syndicales : « Nous sommes conscients des différents dysfonctionnements rencontrés dans les restaurants dans le cadre de la mise en place du nouveau marché. Nous vous proposons de nous réunir avec la société Elior le mercredi 18 janvier à 15.30 ».



Pour préparer utilement cette rencontre, nous souhaitons recueillir l'avis de nos adhérents. Merci donc de bien vouloir nous faire parvenir tes commentaires sur la qualité des mets et du service si tu as déjà eu l'occasion de prendre des repas dans l'un des trois restaurants administratifs précités. (...) »

Les 11 et 12 janvier, 25 collègues ont répondu, souvent de manière très circonstanciée, à ce sondage. Qu'ils en soient ici remerciés.

La Délégation pour la politique sociale et la société Elior ont répondu à la plupart des préoccupations exprimées par nos adhérents lors de la commission restauration du 18 janvier.

La qualité des mets semble être en progression

Pour trois adhérents CFDT qui trouvent que la qualité a baissé depuis le changement de titulaire du marché (« légumes insipides », « salade verte pas fraîche », « il manque une viande blanche », « trop de surgelé, on se croirait chez Picard ») sept, au contraire, estiment que c'est meilleur voire « c'est bien meilleur et très largement ». Une amélioration, ces derniers jours, est pointée par deux adhérents. Elior indique que la part des produits surgelés a beaucoup diminué au profit du frais.

Diminution du choix, surtout après 12h30

La diminution du choix est pointée dans huit réponses : « moins de choix », « choix très limité », « le constat est qu'il y a moins de choix mais que c'est

meilleur » [commentaire : en effet « une offre réduite chaque jour mais plus qualitative » figure parmi les objectifs assignés à Elior dans le cadre du nouveau marché.

Surtout, beaucoup d'adhérents déplorent que le choix diminue drastiquement à partir de 12h30 : « ceci aggrave le problème de file d'attente en début de service », « presque plus de choix après 13 h. Depuis le début du mois faute de choix je n'aurai mangé

que des grillades mal cuites, des frites grasses, du riz sec et de la galette des rois », « jamais de soupe après 13 h », « les rédacteurs sont allés déjeuner à la cantine à 13h. Ils sont remontés aussitôt car il n'y avait plus rien à manger. Certains sont donc sortis déjeuner à l'extérieur, d'autres ont acheté à manger et mangé dans les bureaux », « la publicité du prestataire sur ses objectifs

de limitation des gaspillages en devient assez énergente ; moins de gaspillage, c'est bien, mais si nous pouvions avoir de quoi manger sur toute l'amplitude des deux heures d'ouverture, ce serait mieux et permettrait aussi de cibler hors de l'heure de pointe ». Elior explique qu'au démarrage il avait une estimation du nombre de convives – donc de matières premières à commander – inférieure à la réalité. « Il y aura quelques réglages à faire au niveau du réasort ».

Qu'est-ce qu'on mange à midi ? Vivement l'affichage dynamique sur grand écran et l'appli Time Chef !

Une demi-douzaine de commentaires négatifs : « menu pas visible », « le bio est mal identifié », « le manque d'affichage aggrave les embouteillages », « signalétique pas claire », « toujours pas d'affichage dynamique pour connaître la composition des plats, le nombre des calories, les différents labels et le pourcentage de bio »...

Réponse Elior : un affichage dynamique sur grand écran permettra bientôt de connaître « l'ensemble de la prestation », les labels, les provenances, les allergènes. Une application pour smartphones et tablettes (facultative) donnera des infos sur les menus, les produits, la fréquentation en temps réel, le rechargement des badges par carte bancaire, des enquêtes flash,... On pourra liker !



Grande marge de progression au niveau du service

Certains estiment que « le personnel est toujours aussi sympa mais pas assez nombreux » ou « s'inquiète pour les conditions de travail du personnel, pas assez nombreux » quand d'autres dénoncent « le personnel qui ne sait jamais répondre » et « l'inorganisation patente du leader européen de la restauration administrative

Elior !!! » et d'autres, enfin, philosophent : « On mange mal mais avec le sourire. »

Beaucoup regrettent le manque de plateaux, d'assiettes, de coupelles pour les desserts et fromages et de couverts (recours à de la vaisselle en plastique), « la vaisselle n'est pas bien lavée, les bols à soupe notamment ».

L'attente interminable aux stands et en caisse est soulignée par presque tous les camarades ayant répondu au sondage. Pour les stands « la panique », « parcours du combattant », « double queue devant chaque buffet », « une expérience qui pourrait être ajoutée au stage pour les départs en poste difficile ! », « embouteillage, **on a rebroussé chemin** » et aux caisses « vingt minutes pour accéder aux caisses », « 20 minutes de plus qu'Eurest sur les sept premiers repas », « problèmes informatiques et caisses en panne », « pas assez d'employés en caisse », « les dames doivent inscrire le contenu de nos plateaux au crayon sur une feuille », « **certains collègues ont renoncé** », « **j'attendrai des nouvelles d'une éventuelle amélioration avant de retourner à la cantine** »...

Elior annonce qu'il va acheter « un complément de vaisselle », sous-entendu Eurest n'a pas été fair play sur le stock de coupelles et de petites cuillères... La DPS dénonce le comportement – heureusement très minoritaire – de collègues qui s'en sont pris au personnel des restaurants (violences verbales ayant entraîné beaucoup de mauvais stress et quelques visites à l'infirmerie). Elior ajoute que « c'est difficile à encaisser par les équipes quand elles sont prises à

partie ». La CFDT s'associe évidemment à cet appel au calme.

Tarification : tout sera parfaitement résolu avant la fin du mois de janvier...

Beaucoup d'incompréhensions sur la nouvelle formule à trois composants, mise en œuvre en même temps que la modification des tarifs : « deux légumes = deux composants ? », « on ne paye jamais deux fois la même chose », « incompréhensible », « avec entrée, plat et dessert on nous compte 4 éléments, ce qui rend le prix plus cher », « tickets pas disponibles », « la facturation sans ticket nous empêche de savoir ce que nous réglons », « caractère aléatoire de la facturation », « subvention du MAE pas prise en compte », « tarifs différents de ceux publiés sur Diplonet »...

Sur les trois ou quatre composants, Elior avoue humblement que cette innovation « n'a pas été forcément comprise par les personnels des restaurants eux-mêmes ; deux légumes en accompagnement, c'est un seul composant. »

On apprend lors de cette commission de restauration qu'Eurest – qui semble vouloir contester l'attribution du marché à son concurrent Elior, – n'a pas été coopératif (sic) et que le MAEDI et le nouveau prestataire travaillent à un état des lieux... Elior, qui a dû racheter le fichier des usagers – pourtant propriété du MAEDI ! – estime que « ça ne se passe jamais comme ça »...

« A présent le système d'encaissement fonctionne. Le paramétrage des subventions sera régularisé à partir du 19 janvier. On reprendra tout l'historique et le rattrapage des subventions non appliquées. En février on renouvelle tout le parc des caisses sur les trois sites. Tout sera parfaitement résolu avant la fin du mois ».

Commentaire d'un camarade nantais,... auquel les sections CFDT-MAE de Paris et de Nantes souscrivent sans réserve : « Démonstration de ce qui doit être notre ligne : rien ne vaut la gestion associative. ».



Quai d'Orsay 21 : le compte à rebours a commencé !

A l'ordre du jour du CHSCT spécial francilien de décembre 2016, le dossier QO 21 a occupé une place importante. Pour que les représentants du personnel disposent du temps nécessaire aux échanges sur ce dossier aux enjeux multiples, la direction des Immeubles et de la logistique (DIL) a réuni les membres du CHSCT dans une réunion préparatoire de deux heures le 7 décembre, à savoir de la même durée que la réunion consacrée à l'ensemble du CHSCT-S IDF du 13 décembre.



Les enjeux

La DIL a rappelé que ce projet fait suite à une période de 35 ans sans travaux immobiliers majeurs sur le site du quai d'Orsay. L'objectif est que le bâtiment rénové permette aux agents d'y travailler dans de bonnes conditions pendant de longues années, dans le respect des normes (électriques, de sécurité incendie, d'accessibilité, environnementales...) et en prévention des risques (inondation...), avec un souci, à l'égard des visiteurs étrangers, d'offrir l'image d'une diplomatie efficace du XXIème siècle et la volonté de regrouper les agents sur trois sites (quai d'Orsay, Convention, Courneuve). Le bâtiment après travaux abritera quelque 1300 agents au lieu de 1000 aujourd'hui. Le projet fait l'objet d'un concours d'architecture, le lauréat devrait être connu fin février 2017.

La conception des espaces

Les travaux, en site occupé, qui vont s'étendre sur une longue période évaluée à quatre années, devraient aboutir à des espaces nouveaux ou rénovés, qui modifieront sensiblement le bâtiment. En particulier :

- Réaffectation du centre enterré en parking ;
- Démolition du « bunker » et construction d'un bâtiment neuf ;
- Réhabilitation de l'aile des Gardes et de l'aile des Archives ;
- Rénovation des espaces extérieurs (cours, jardin) ;
- Aménagement d'un espace cafétéria/bibliothèque avec offre de restauration légère ;
- Réorganisation de l'accueil (une entrée agents séparée de l'entrée visiteurs) ;

- Réhabilitation du restaurant administratif sous l'esplanade des Invalides.

Le projet entend mettre en œuvre des espaces de travail modulables et flexibles qui s'adaptent au mouvement périodique des agents et à l'évolution des organigrammes. Seront donc créés des *open spaces* « intelligents », c'est-à-dire adaptés aux besoins de partage de l'information, mais auxquels seront associés des salles de réunion en nombre et en capacité suffisants, des espaces de convivialité et de détente... Les espaces de circulation seront également repensés pour la rendre plus fluide.

Les mesures de prévention

Les travaux devant s'effectuer en site occupé, l'administration assure que la plus grande vigilance sera apportée pour atténuer les nuisances et assurer la sécurité, en isolant les zones de chantier des zones d'activité, tout en préservant les accès de secours.

Trois services (NUOI, DAOI et AME) ont également déménagé dans des locaux refaits à l'îlot Saint-Germain, avec une cantine sur place.

La CFDT a rappelé lors du CHSCT les principaux points de vigilance qui seront les siens :

- L'accessibilité du site aux personnes à mobilité réduite (PMR).
- L'importance de l'information régulière et en amont des agents afin de prévenir les inquiétudes et d'optimiser les conditions de travail. Cela suppose que l'encadrement soit conscient de cet enjeu et que le dialogue social se passe bien.
- L'attention aux nuisances qui vont affecter les agents du QO afin que soient proposées des solutions pour les réduire. A noter que des espaces à la Courneuve restent disponibles si nécessaire.
- **Le défi à relever en matière d'*open spaces* « intelligents »** = ne pas refaire les erreurs commises à Convention : concevoir des espaces de travail partagés n'engendrant pas de risques liés au bruit, à un mauvais éclairage ou des températures mal adaptées et rendre effectif l'accès des agents à des espaces permettant de s'isoler, de se réunir, de se détendre.
- La création d'un espace fumeurs réglementaire.
- La sécurité et l'accessibilité du restaurant administratif.

La CFDT souhaite qu'à terme (lorsque le MAEDI sera regroupé sur trois sites), l'objectif soit d'assurer une homogénéité des conditions de travail et de la qualité de vie au travail entre ces sites.

Il a été acté qu'un groupe de travail ouvert aux membres du CHSCT-S francilien se réunirait avec la DIL, de manière régulière, pour suivre l'avancée des travaux.

Accidents du travail au MAEDI : attention aux chutes !



Comme la CFDT l'avait déjà souligné, les statistiques concernant les accidents de travail au MAEDI supposent que les accidents soient

déclarés, qu'ils se produisent en administration centrale ou à l'étranger. L'administration assure qu'un rappel a été fait aux agents sur Diplonet et que les services communs de gestion appuient les victimes dans cette démarche.

Force est pourtant de constater que les chiffres de l'année 2016 traduisent une nouvelle fois une surreprésentation de l'administration centrale (3/4 des accidents), ce qui ne peut s'expliquer *a priori* que par une moindre remontée des accidents survenus dans les postes. L'Île de France semble aussi sous-représentée car 1/3 des accidents en centrale concernent Nantes alors que les personnels nantais forment 1/4 des effectifs. La CFDT a demandé à l'administration de compléter ces données par une meilleure information sur la répartition des effectifs : à l'étranger, par zones géographiques, et en centrale, par site, afin d'améliorer la prévention.

Les accidents (45 en tout, toutes natures confondues) ont entraîné une incapacité temporaire dans 14 cas

et une incapacité temporaire prolongée dans 11. La cause la plus fréquente des accidents survenant sur le lieu de travail demeure les chutes de plain-pied et de hauteur (10/23).

Les accidents de trajet sont dus, dans 8 cas sur 22 à l'usage du vélo (chutes), ce qui doit inciter les utilisateurs à la prudence et au port du casque.



Point juridique : lutte contre les comportements sexistes



La loi n° 2016-1088 du 8 août 2016 relative au travail, à la modernisation du dialogue social et à la sécurisation des parcours professionnels (dite **Loi Travail**) nous concerne. Dans son chapitre II, « Renforcer la lutte contre les discriminations, le harcèlement sexuel et les agissements sexistes », elle ajoute expressément un risque contre lequel l'employeur (public ou privé) doit protéger les salariés ou agents, il s'agit des agissements sexistes.

De plus, l'article 7 de cette loi modifie l'article 6 bis (relatif à la discrimination en raison du sexe) de la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires. Cet article 6 bis protège désormais les fonctionnaires et agents publics contre les agissements sexistes, car il résulte de ce texte qu'aucun fonctionnaire ou agent public « ne doit subir d'agissement sexiste, défini comme tout agissement lié au sexe d'une personne, ayant pour objet ou pour effet de porter atteinte à sa dignité ou de créer un environnement intimidant, hostile, dégradant, humiliant ou offensant ».

La vie des sections - Paris, Nantes...



Rejoignez-nous si vous le souhaitez : A Nantes, le premier jeudi de chaque mois, de 12.30 à 13.30 en salle intersyndicale R 13 à Breil IV. A Paris : contactez la permanence (01.53.69.37.00).

Paris, Nantes : quand réunion rime avec tradition !

Convivialité oblige, les réunions « de rentrée » de la section nantaise (ci-dessous) ou de la permanence parisienne (ci-contre) ont été l'occasion de faire le point sur l'actualité du syndicat... tout en sacrifiant à la tradition des Rois.



La section de Lomé a désormais sa page Facebook !



Likez et faites liker... lisez, et n'hésitez pas à créer votre page ! Dès lors qu'elle présente au moins deux ou trois posts par semaine (et on y arrive vite -sourire !), le jeu en vaut la chandelle.

Nous sommes à votre disposition pour tout conseil (cfdt.mae@diplomatie.gouv.fr)

Calendrier

1er mars : Comités hygiène, sécurité et conditions de travail (CHSCT) ministériel et Ile de France, Paris,

6&7 mars : Conseil syndical CFDT-MAE, Nantes,

14 mars : Comité hygiène, sécurité et conditions de travail (CHSCT) Nantes,

28 mars : Comité technique d'administration centrale (CTAC), Nantes.,

19 avril : CAP des adjoints techniques (ADJTEC), Paris,

27 avril : CAP des secrétaires des Affaires étrangères (SAE), Paris.

La liste des CAP suivantes (**mai et juin**) sera publiée dans la Lettre du syndicat de mars.

Au sommaire ce mois-ci...

Edito	page 1
Mentions légales	page 1
Brèves	page 2
Fonds d'insertion personnes handicapées	page 2
Entretien avec le gérant de la « cantine » nantaise »	page 3
Point restauration collective parisienne	page 4
Quai d'Orsay 21	page 6
Accidents du travail au MAEDI	page 7
Lutte contre le sexisme	page 7
La vie des sections	page 8
Calendrier	page 8