



Le ZOOM

RESULTAT DES ELECTIONS PROFESSIONNELLES

Le 8 novembre 2019 se déroulait le dépouillement des élections professionnelles au sein de notre établissement. Pour la première fois, le vote a été effectué par voie électronique.



AUX 428 ELECTEURS QUI ONT FAIT CONFIANCE AU SNAP

Grâce aux nombreuses voix ainsi obtenues le SNAP PACA devient la seconde Organisation Syndicale de la région avec un score de 16,06% en progression depuis les 4 dernières élections.

Le SNAP PACA obtient ainsi 10 élus au Comité Social et Economique de notre Etablissement :

Elus titulaires

- Naima NAMAN (Marseille Pont de Vivaux)
- Éric CHAUVEAU (Marseille Pharo)
- Fred PICHON DE BURY (Marseille Belle de Mai)
- Fabienne BOUCHARÉB (Gardanne)
- David BIROU (La Ciotat)
- Christine GRIOTIER
- Céline GUISEPPI
- Fred PICHON DE BURY
- Michèle MURIE
- Fabienne BOUCHARÉB
- Ivan CARRILLO
- Denis DERAYE
- Fadhila HIRANE
- Naima NAMAN

Elus suppléants

- Monique CAVA (Avignon Joly Jean)
- Fernand BENAROUCHE (Marseille Belle de Mai)
- Manuel DEBLOCK (Draguignan)
- Pascale BENEY (Pertuis)
- Ivan CARRILLO (Gardanne)

Représentante syndicale au sein du Comité Social et Economique

- Christine GRIOTIER (Avignon Joly Jean)

Lors de la séance extraordinaire du comité du 28 novembre, les élus ont désigné les Représentants de Proximité.

Le SNAP PACA obtient ainsi 5 postes :

- DT06 : Denis DERAYE (Menton)
- DTD Grand Avignon Carpentras : François KHIAR (Avignon Joly Jean)
- DTD Est Provence : Fadhila HIRANE (Gardanne)
- DTD Marseille Mer : Patrick TAMBY (Marseille Paradis)
- DTD Haut et Est Var : Frédéric MOLINA (Saint-Tropez)

Enfin notre représentativité au sein de notre établissement permet au SNAP PACA de désigner 9 Délégués Syndicaux DS :

Au sommaire de ce numéro :

- Zoom – Résultats des élections professionnelles – P.1
- La gestion du risque intempéries – P.2
- Conseils santé – P.3
- Recette – P.4
- Le SNAP à votre service

BON A SAVOIR

Sorties anticipées la Veille de Noël et du Jour de l'an, article 352 de l'accord OATT.

La durée de travail du dernier jour ouvré précédant les fêtes de Noël et du Nouvel An est réduite de deux heures.

La direction complètera votre temps de travail des journées du 24 et/ou 31 décembre pour valoriser votre temps de travail jusqu'à 7h30 maximum.

Je travaille 5h30, la direction complète avec 2 heures.

Si je badge 6h00 de travail, la direction me complètera d'1h30...

Le calendrier des Instances du personnel :

- Plénière du Comité Social et Economique le jeudi 19 décembre 2019,

Ces dates sont données à titre indicatif.



« Qui à Noël s'enseilled, à Pâques brûle le bois. »



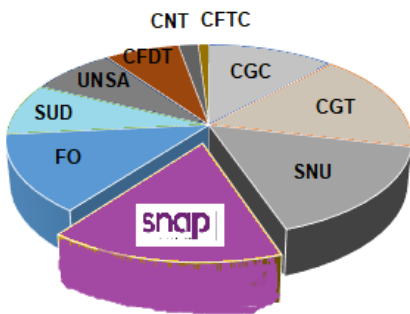
LE NOUVEAU PAYSAGE SYNDICAL A POLE EMPLOI PACA

Ces dernières élections professionnelles ont redistribué le paysage syndical dans notre Etablissement avec l'arrivée de nouvelles organisations mais aussi la perte de représentativité pour certains syndicats historiques.

Un petit aperçu des forces en présence :

Plus de dix ans après la fusion, certaines organisations restent toujours en proie à des luttes intestines qui conduisent, au détriment des agents, à des situations rocambolesques. Ces dissensions ont provoqué l'émergence de nouveaux syndicats (UNSA, CNT) mais aussi à l'affaiblissement plus ou moins contenu des organisations FO, CFDT, SUD et CFTC.

Score par organisations



Sont représentatifs (plus de 10%) au sein de l'Etablissement Pôle emploi PACA : Le SNAP (16.06%, 12,54% en 2017), la CGT (16,74%), la CFE-CGC (11.89% mais 19.21 % sur deux collèges), le SNU (15.65%) et FO (13,10% en chute de plus de 9 points, 22.12% en 2017).

Perdent leur représentativité : SUD (8.82%, 10.10% en 2017) et la CFDT (6.94%, contre 13.24% en 2017)

La CFTC s'écroule 0.98% (4.81% en 2017)

Enfin les derniers venus obtiennent 1.84% pour la CNT et 7.99% pour l'UNSA

ET AU NIVEAU NATIONAL DE L'ENTREPRISE POLE EMPLOI

Au niveau national le SNAP a obtenu 3825 suffrages ce qui donne un score de 10,93% et ouvre à notre syndicat la représentativité nationale (après avoir été représentatif dans la branche an aout 2017).

Cette représentativité nationale permet au SNAP de participer désormais à toutes les négociations avec la Direction Générale et de peser dans la signature des futurs accords.

Deux délégués syndicaux centraux nous représenteront auprès de la Direction générale :

Laurent MERIQUE (par ailleurs Secrétaire Général du SNAP) et **Isabelle DE OLIVEIRA** (par ailleurs Secrétaire Générale Adjointe du SNAP)

Tous ces résultats sont un encouragement à continuer dans la même voie.

N'oubliez pas que vos élus SNAP travaillent à vos côtés,

N'hésitez pas à nous rejoindre pour que nous soyons encore plus fort tous ensemble.

Notre action ne s'arrêtera pas là !

Nous proposerons encore et encore, Tout au long des quatre prochaines années.

Merci à tous ceux qui ont soutenu l'équipe du SNAP



LA GESTION DU RISQUE INTEMPERIES.

Notre région a été dernièrement lourdement touchée par des intempéries dues notamment à des phénomènes méditerranéens d'une rare ampleur.

Un rappel des bons reflexes en cas de situation d'intempéries intenses :

PLUIE-INONDATION
LES 8 BONNS COMPORTEMENTS
en cas de pluies méditerranéennes intenses

- JE M'INFORME** et je reste à l'écoute des consignes des autorités dans les médias et sur les réseaux sociaux en suivant les comptes officiels
- JE NE PRENDS PAS MA VOITURE** ET JE REPORTE MES DÉPLACEMENTS
- JE ME SOUCIE DES PERSONNES VULNÉRABLES** de mes voisins et des personnes vulnérables
- JE M'ÉLOIGNE DES COURS D'EAU** et je ne stationne pas sur les berges ou sur les ponts
- JE NE SORS PAS** de mon abri dans un bâtiment et surtout pas sous un arbre pour éviter un risque de foudre
- JE NE DESCENDS PAS DANS LES SOUS-SOLS** ET JE ME RÉFUIE EN HAUTEUR EN ÉTAGE
- JE NE M'ENVADE NI EN VOITURE NI À PIED** Point submersible, gué, passage souterrain... Moins de 30 cm d'eau suffisent pour empêcher une voiture
- JE NE VAIS PAS CHERCHER MES ENFANTS À L'ÉCOLE** Ils sont en sécurité

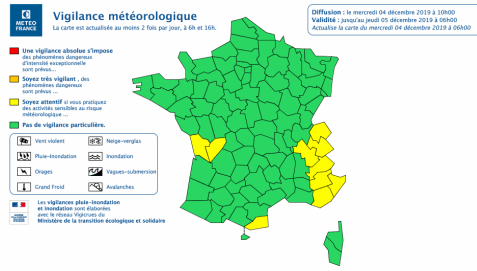
En partenariat avec : AMF, ANEL, ANR, CEPRI

A Pôle Emploi l'instruction n°2015-21 du 16 mars 2015 précise les mesures à prendre en vue de garantir aux agents les meilleures conditions de sécurité et applicables aux absences résultant d'événements exceptionnels.

En effet les agents peuvent rencontrer des difficultés pour se rendre sur leur lieu de travail (voies routières impraticables, trains arrêtés, écoles fermées) ou les sites être temporairement inaccessibles



« Qui à Noël s'enseilled, à Pâques brûle le bois. »



La référence retenue pour identifier les évènements climatiques est la carte de **vigilance de Météo France**.

Des couleurs différentes apparaissent sur la carte selon le risque encouru et suivant un ordre croissant du risque.

Ainsi la vigilance rouge impose une vigilance absolue : des phénomènes dangereux d'intensité exceptionnelle sont prévus. Toutefois, malgré des outils de prévision de plus en plus performants, il n'est pas possible de prévoir avec exactitude où et quand un évènement climatique se produira.

Les mesures applicables en cas de vigilance ROUGE :

Difficultés liées aux déplacements :
En cas de vigilance ROUGE et lorsque les conditions climatiques rendent les déplacements difficiles, **l'agent peut se rendre sur un site pole emploi situé à proximité de son domicile** (ou un site dont l'accès est possible).

Si du fait des intempéries les écoles sont fermées, l'agent peut mobiliser les jours de congés pour garde d'enfant prévus à l'article 29.2 de la CCN pour les agents de droits privé et l'instruction RH_ins_1994_94601 pour les agents de droit public.

Enfin un crédit de 15 heures par années civile est utilisable pour régulariser les absences, retards ou départs anticipés.



Difficultés liées au maintien de l'activité sur le site :

Lorsque le site doit être fermé, les agents présents sont invités à quitter les lieux. En cas d'impossibilité de disposer d'un autre site accessible, les agents dont la journée serait incomplète, voient leur crédit journalier complété à concurrence de 7h30 pour un agent à temps complet (ou de l'horaire journalier théorique attendu) En cas de retour impossible au domicile sans mise en péril de la sécurité des agents l'ELD assurera l'organisation des conditions de présence des agents.



Le sel :

**Il en faut un peu...
Mais pas trop !**



Qu'est-ce que le sel nous apporte ?

Le sodium contenu dans le sel joue un rôle important pour notre organisme. Il aide notamment à bien répartir l'eau dans le corps et à réguler la pression et le volume sanguin. Il est également essentiel au bon fonctionnement des muscles, au cheminement de l'influx nerveux et au bon fonctionnement du cœur

Mais pourquoi faut-il limiter notre consommation ?

Une consommation trop importante de sel a des effets négatifs sur la santé car elle entraîne une augmentation de la pression artérielle et terme du risque de maladies

Cardiovasculaires. A partir de 40 ans, environ la moitié de la population souffre d'hypertension artérielle.

Le sel peut aussi aggraver certains problèmes de santé, tel que la rétention d'eau ou l'ostéoporose.

Comment réduire sa consommation de sel ?

En moyenne, nous consommons environ 8 à 9g par jour de sel alors que 5 à 6 g sont suffisants.

L'iode est indispensable à notre organisme. Pensez à utiliser uniquement du sel iodé, que vous trouverez facilement dans le commerce.

Deux conseils essentiels en cuisine :

- Lorsque vous faites bouillir de l'eau pour du riz ou des pâtes, réduisez la quantité de sel que vous ajoutez dans l'eau de cuisson.
- N'oubliez pas de goûter votre plat avant de le saler ou de le resaler !

Des astuces pour donner du gout aux plats

On trouve maintenant des herbes aromatiques toute l'année : en sachet, lyophilisées ou surgelées et même en pot à garder sur le rebord de la fenêtre. Thym, cerfeuil, ciboulette, estragon, basilic ou aneth sont excellent pour relever le gout des plats.

Pour la cuisson des viandes et des légumes, remplacez le sel par des mélanges d'aromates variés ou par des herbes de Provence. Pour relever poissons et salades de crudités, pensez au jus de citron.

Pensez aussi aux épices, cumin, paprika, curry, muscade, poivre, baies de roses, précieuses pour rehausser la saveur des plats mais aussi aux différentes saveurs des poivres (blanc, gris...).

N'oubliez pas d'avoir à disposition de l'ail, de l'oignon ou de l'échalote selon vos goûts. Frais ou surgelés, ils agrémentent de nombreuses préparations.



Apprendre à choisir ses aliments :

Apprenez à connaître les aliments qui apportent le plus de sel dit « caché » (principale source de sel dans notre alimentation, environ 80%) : La charcuterie, les chips, les biscuits apéritifs, certains fromages, les plats cuisinés, les pizzas, les quiches, les viennoiseries, les sauces et condiments...

Essayez dans la mesure du possible de limiter la consommation de ces aliments et d'utiliser les aliments « bruts », non préparés, qui contiennent naturellement moins de sel.

Pour manger moins salé, apprenez à lire les étiquettes sur les emballages, le sel peut s'appeler « sel », « sodium » ou « chlorure de sodium ». À savoir : 1g de sodium équivaut à 2,5g de sel.

A l'apéritif :

Nous avons tendance à consommer des produits très salés : biscuits, cacahuètes, chips...

Essayez de les remplacer selon la saison par des tomates cerise, des radis, des billes de melon, des carottes, du céleri, des concombres coupés en batonnets à tremper dans une sauce au yaourt ou au fromage blanc...

Comment limiter les apports en sel aux enfants

Il est plus facile d'éduquer le goût des enfants que de rééduquer celui des adultes ! Il est donc important de les initier très tôt au goût des aliments tels qu'ils sont et de leur apprendre la variété des saveurs. Conseillez-leur également de goûter avant de resaler, ça évite de manger trop salé et ce geste deviendra plus tard un réflexe.

Quelques repères :

On retrouve environ 1g de sel dans :

- une rondelle de saucisson,
- une poignée de biscuit apéritifs ou de chips,
- le tiers d'un sandwich,
- un bol de soupe,
- quatre tranches de pain,
- une part de pizza.

LA RECETTE DE SAISON LA BUCHE DE NOEL A BASE DE BISCUITS CUILLERE



En décembre, les fêtes approchent mais avant qu'elles ne commencent, on peut préparer ses recettes de fin d'année un peu à l'avance, histoire de maîtriser son menu le jour J.

Infos pratiques

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 720 minutes

Degré de difficulté : Facile

Coût : moyen

Ingrédients

- 200g de biscuits Petit Beurre
- 200g de sucre glace
- 200 g de beurre doux
- 100g de chocolat noir
- Cuillère de biscuits à la cuillère
- 1 œuf, lait
- Café soluble ou café instantané

Étapes

1) Faire ramollir le chocolat. Mettre le beurre ramolli dans un plat. Verser petit à petit le sucre impalpable dans le plat avec le beurre. Bien fouetter.

2) Ajouter l'œuf (avant d'avoir mis tout le sucre). Continuer de bien mélanger pour obtenir une crème légère. Partager la crème en 2. Mélanger une partie avec le chocolat. Ecraser les « petit beurre » sauf 6. Mélanger les biscuits avec le reste de la crème.

3) Placer 6 « petit beurre » sur un morceau d'aluminium. Les couvrir d'une fine couche de crème au chocolat. Au-dessus, mettre toute la crème mélangée aux biscuits écrasés. Couvrir avec des biscuits « à la cuiller » trempés dans le nescafé. Recouvrir de crème au chocolat.

4) Remettre des biscuits « à la cuiller ». Recouvrir d'une bonne couche de crème au chocolat. Faire des dessins avec une fourchette (pour imiter le bois). Laisser reposer 12h au frais.



DEPUIS 50 ANS, nous vous accompagnons.

Nous sommes le **SNAP**, seul et unique syndicat d'entreprise de Pole Emploi, apolitique et indépendant.

Fidèles aux principes qui inspirent notre organisation syndicale, nous condamnons avec fermeté toutes les formes d'exclusions, de discriminations, de quelque nature que ce soit et de pouvoirs autoritaires qui ne respectent pas l'Homme dans son intégrité physique, psychologique et morale.

Le **SNAP** dénoncera vivement en toute circonstances et en tous lieux et quels qu'en soient les auteurs, les propos et les actes en contradiction avec ces **valeurs**.

Nous croyons en la **force du collectif**. Animés par les mêmes **valeurs d'écoute** et de **bienveillance**, nous avons à cœur de mettre nos expertises à **votre service**.

Nous œuvrons en **toute neutralité**, de façon désintéressée et objective dans un but : Trouver ensemble les réponses pour vous faire avancer dans la **médiation et la négociation**.

Nous sommes et seront toujours là pour vous, présents à vos côtés pour **vous informer** et vous **conseiller, défendre vos droits, lutter contre** toute forme d'exclusion, **améliorer vos conditions** de travail, **vous écouter et agir** dans votre intérêt.

