

NOUVELLE
PRESENTATION

PART'AGENT

L'ACTU DES AGENTS D'AUDUN-LE-TICHE

EDITION 2 - AUTOMNE 2024



PLUS D'INFOS, PLUS DE FUN, MOINS DE BLA BLA...!

UN NOUVEAU COMITE DE REDACTION

Un nouveau comité de rédaction s'est mis en place pour proposer une newsletter qui soit plus attrayante, plus dynamique, plus agréable à lire, sans pour autant faire l'impasse sur les informations nécessaires qui vous concernent. Nous sommes toujours à l'écoute de propositions ou d'avis que vous pourriez formuler donc n'hésitez pas à nous en faire part. Et si vous souhaitez intégrer le comité de rédaction, n'hésitez pas à vous rapprocher d'un de ses membres.



Les membres du comité de rédaction : Guillaume MASSUCCI, Pauline WANDT, Julien GASSMANN, Audrey GINOLFI et Céline BERGOVSEK

Bonne lecture !

AGENTS
À L'HONNEUR



RECETTE
SIGNATURE



CNAS
ON Y GAGNE !



L'AGENT DE PRÉVENTION

L'agent de prévention assure une mission de coordination, sa désignation répond à la nécessité de structurer, formaliser et piloter la politique de prévention de la collectivité.

Missions générales :

- Prévenir les dangers
- Participer à l'élaboration de l'évaluation des risques professionnels
- Améliorer les conditions de travail
- Faire progresser la connaissance des problèmes de sécurité et des techniques de résolution

Assurer un relais des questions relatives à la prévention des risques professionnels (registre de santé et de sécurité au travail)



Mme Céline BERGOVSEK assure ces fonctions et reste naturellement à votre disposition pour vous apporter l'aide ou les consignes nécessaires.

*Il vous est rappelé à cet effet que **des registres de santé, d'hygiène et de sécurité au travail** ont été diffusés, dans tous les bâtiments où des agents travaillent.*

Ces documents sont à votre disposition pour alerter l'agent prévention mais aussi la direction, sur les points que vous jugerez utiles.

06 07 15 14 37 / gestion-vh-entretien@audun-le-tiche.fr

INTRANET, BOÎTE À OUTILS INDISPENSABLE

Un INTRANET est à disposition des agents. Vous y trouverez de très nombreux documents qui vous concernent (carrière, congés, retraite, newsletter, CST...) N'hésitez pas à vous connecter depuis n'importe quel appareil (ordinateur, smartphone ou tablette).

L'adresse : www.audun-le-tiche.fr. Cliquer sur le cadenas



LOGIN : Mairie / MOT DE PASSE : Mairie#57390

LE BON PLAN DU CNAS



Offrir une carte cadeau Cultura de 50 euros en la payant... 38 euros !

Il suffit de commander pour 50 euros de chèques UP culture sur le CNAS. Vous les paierez 38 euros. Et avec ces chèques, vous achetez une carte cadeau Cultura et le tour est joué ! Ou alors, vous achetez un cadeau chez Cultura avec vos chèques UP culture et vous aurez économisé 25% !

Ca marche aussi à l'Espace Culturel de Leclerc !

LA BLAGUE À DEUX BALLES



Qu'est-ce qui fait
« Meuh » et qui est vert ?
La vache-kiwi !

MARYVONNE ET SOFIANE BINÔME INCONTOURNABLE !!

Cette série d'articles a pour but de mettre l'accent sur les agents de la ville, de mieux les connaître et de mettre en valeur leur travail et leur investissement. Gros plan sur deux agents impliqués, motivés et toujours volontaires.



INTERVIEW :

Sofiane et Maryvonne, pourriez-vous nous expliquer votre poste au sein de la ville?

M. et S. : nous sommes des agents techniques polyvalents. Nous intervenons principalement sur la voirie mais nous pouvons être appelés pour d'autres missions comme des travaux dans les bâtiments par exemple.

Et qu'est-ce que vous appréciez dans votre métier?

Sofiane : c'est justement la polyvalence, le fait de ne jamais faire la même chose.

Maryvonne : je suis d'accord, on fait un peu de tout, c'est plus intéressant que du travail à la chaîne où c'est répétitif.

Quelle est pour vous la contrainte principale de votre métier?

Maryvonne : pour moi c'est l'Hiver. On est amené à rouler le camion et quand il y a de la neige, Ça peut être dangereux à manoeuvrer avec le risque de glissade.

Maryvonne et Sofiane, on vous connaît dans votre travail, mais quels sont vos passe-temps?

Maryvonne : pour moi c'est la mécanique, j'adore bricoler, en particulier les motos, c'est ma passion. En ce moment, mon objectif est de retaper une Honda CB 400. Je roule en Suzuki 750 GSX F. J'ai une dizaine de motos chez moi ! Mais je répare également des voitures ou même... un tracteur !

Sofiane : j'aime faire des promenades en famille avec ma femme et mes enfants. Je suis aussi assez chineur, j'adore faire les brocantes !

LE COUP DE D'AUDREY

LA SÉRIE QUI TUE ! MONSTERS (NETFLIX)



Ryan Murphy, après son exploration glauque de l'histoire de Jeffrey Dahmer, revient avec une nouvelle série captivante sur un autre drame criminel qui a secoué les États-Unis : celui des frères Menendez. Condamnés en 1996 pour le meurtre brutal de leurs parents à Beverly Hills en 1989, Lyle et Erik Menendez ont vu leur procès devenir l'un des plus médiatisés de l'époque, aux côtés de celui d'O.J. Simpson, dont l'impact a indirectement influencé le traitement de leur affaire.

Cette adaptation explore en profondeur la relation toxique des frères avec leurs parents, marquée par des abus physiques et émotionnels. Murphy soulève une question troublante : les Menendez étaient-ils de simples meurtriers motivés par l'avidité ou bien des victimes d'un environnement familial profondément destructeur ? Ce qui rend cette série fascinante, c'est la complexité des motivations, et surtout le jeu des acteurs plongent le spectateur dans une époque où les scandales et procès télévisés faisaient partie intégrante de la culture médiatique. Si vous avez apprécié la plongée psychologique et dérangeante dans l'esprit de Jeffrey Dahmer, vous serez captivés par cette nouvelle immersion dans une autre affaire criminelle emblématique.

L'ÉNIGME QUI PREND LA TÊTE !

Vous vous trouvez devant deux gardiens de porte : l'un dit la vérité, l'autre ment toujours. Vous devez choisir une des deux portes : l'une mène vers la liberté, l'autre mène vers la prison. Vous n'avez droit de poser qu'une seule question à un seul gardien. Ensuite, vous devez choisir ! Quelle question poserez-vous pour être sûr de choisir la bonne porte ?

Solution dans la prochaine Newsletter...



ELLES ONT GAGNÉ !



38 fiches de participation - 190 euros de cagnotte

A l'initiative

de quelques agents, que nous remercions, un concours de pronostics des résultats de l'EURO 2024 de football, a été organisé au sein de la collectivité. Ouvert à tous les agents mais aussi aux élus, ce concours a suscité un engouement, source de satisfaction.

Valérie ZIMMER, vainqueur du concours de pronostics et s'est vue offert par la collectivité un bon d'achat de 150 euros plus 20 % de la cagnotte, soit 38 euros, **Véronique GAULE** arrive deuxième et remporte 50% de la cagnotte soit 95 euros. En troisième position, c'est toujours **Valérie ZIMMER** qui remporte 30 % de la cagnotte, soit 57 euros



Au pied du podium, **Marc ZIMMER**, 4^{ème} et **Yannice TABET** 5^{ème} remportent un jour de congé.

Félicitations aux gagnant(e)s !

LE VENDREDI, C'EST DU SPORT & DU FUN !



Tous les vendredis à midi, un groupe d'agents se retrouve pour une séance sportive dans une ambiance sympa et décontractée. Futsal, tennis, ping-pong... tout est possible en fonction des salles disponibles.

Nous vous invitons à nous rejoindre pour partager ce moment de détente et d'effort ensemble, car comme le dit l'adage : « plus on

est de fous, plus on rit ! » À très bientôt pour transpirer dans la joie et la bonne humeur !

LA RECETTE SIGNATURE : LE RISOTTO POIVRONS, COURGE ET CHORIZO

Pour 4 pers ; préparation : 35 minutes

INGREDIENTS :

1 oignon rouge / 3 poivrons rouges / 1 demi courge butternut / 1 bouillon gras de boeuf / 1 demi chorizo / 1 cuillère à café d'huile d'olive / 350 g de riz à risotto / Eau et épices / Parmesan

PREPARATION :

Mettre l'huile à chauffer dans une casserole, y ajouter les oignons coupés en dés et les laisser caraméliser
Pendant ce temps, faire chauffer l'eau et y faire fondre le bouillon cube
Ajouter la courge, le poivron et le chorizo coupés en dés, laisser cuire tout ensemble pour que les aliments prennent le goût
Rajouter le riz à risotto et mélanger jusqu'à ce qu'il devienne transparent
Rajouter le bouillon par étapes tout en mélangeant et laisser cuire à feu doux
Revenir mélanger et rajouter de l'eau dès que le riz commence à gonfler, à peu près 20/25 minutes
Quand le riz et les légumes sont cuits ajouter le parmesan et laisser un peu au chaud le temps qu'il fonde. Bien mélanger
Servir avec un peu d'origan par-dessus ou un peu de persil frais accompagné d'une salade de mâche, c'est prêt !

FAÇON PAULINE

