



CG@ CONNECT

L'actualité du CGA du 6 au 10 avril 2020



A très bientôt Monsieur Fèvre !

Si notre vie quotidienne et professionnelle est profondément affectée par ce confinement qui crée une situation inattendue et définit un rapport au temps inhabituel, la vie administrative, immuable, conserve implacablement ses échéances. Ainsi, le 1^{er} avril, monsieur Fèvre quittait administrativement le CGA pour la retraite, au terme de plus de 35 ans d'une vie de sous-officier dans l'armée de terre puis de personnel civil de la défense qui l'a conduit aux quatre coins de France, y compris celle de l'outre-mer en Guyane. Le confinement n'a pas permis de lui dire au revoir comme nous l'aurions aimé mais le CGA Macary et tous ceux qui étaient présents à Balard ou par visioconférence ont tenu, ce jour-là, à marquer cette date de manière symbolique par un café-gâteau à la bonne franquette.



Cette réunion, simple et sympathique, d'une partie de la communauté du soutien du CGA autour de monsieur Fèvre était empreinte de la générosité spontanée de celles et ceux qui ont eu plaisir à se retrouver pour partager, la sincérité vissée au cœur, un moment important de la vie d'un collègue.

Evidemment, tout cela n'était qu'un avant-goût d'une cérémonie plus formelle où nous pourrions dire tous nos remerciements et souhaiter une bonne retraite à monsieur Fèvre, entouré des personnes qui lui sont chères et avec lesquelles il a eu plaisir à travailler. Nous lui souhaitons d'ores et déjà une excellente santé pour des années à venir nourries de la réalisation de tous ses rêves.

Alors à bientôt et dans l'attente, bon confinement dans le respect des gestes barrières !



Rédacteur en chef : CG MACARY, adjoint au chef du CGA

Nous contacter : cga.communication.fct@intradef.gouv.fr

60 boulevard du Général-Martial-Valin CS 21623 PC 066 75509 Paris Cedex 15



La carte SNCF Famille militaire

Compte tenu de la situation exceptionnelle due à la pandémie de Coronavirus, la durée de validité des anciennes cartes familles militaire est prolongée. La carte famille militaire ancien modèle reste valable **jusqu'au 31 août 2020**, dans la limite de sa date de validité.

L'ancien modèle de carte famille militaire (collective, au nom et avec la photo du militaire) et le nouveau modèle de carte famille militaire (individuelle et nominative) coexisteront donc jusqu'au 31 août 2020.

Pour toute question : deux numéros d'appel dédiés : 03 27 22 78 59 ou 03 27 22 78 55 ou pfat-denain-cf.resp-projet.fct@intradef.gouv.fr.

Plateforme solidaires-handicaps.fr : au service des handicapés et des aidants

Où chercher assistance et accompagnement lorsque l'on est en situation de handicap ou que l'on aide un proche handicapé ?

De nombreuses initiatives privées, publiques et associatives émergent actuellement.

La plateforme solidaires-handicaps.fr facilite la mise en relation entre les personnes handicapées, leurs aidants, les professionnels et les dispositifs d'accompagnement qui leur sont destinés.

Le site solidaires-handicaps.fr les recense, facilite la mise en relation et propose des ressources, des tutoriels et des numéros utiles. Les volontaires peuvent également proposer une aide bénévole.

www.solidaires-handicaps.fr



Fabriquer soi-même son masque

L'AFNOR met à disposition un guide précisant les spécifications des masques de protection pour une fabrication industrielle ou artisanale : exigences minimales, tests qualité, conseils d'utilisation et d'entretien, matériaux à privilégier, dimensions...).

Une annexe donne des patrons, à imprimer et à utiliser directement.

<https://telechargement-afnor.com/masques-barrieres>

Télétravailler sans Smobi ? Ce sera bientôt possible !

Dans le cadre de la crise actuelle, le plan de continuité des activités du ministère a été déclenché pour protéger le personnel tout en garantissant l'exécution des missions essentielles des armées et leur contribution à la résilience de la nation. Compte tenu des spécificités du ministère, tout le personnel confiné à domicile ne peut être équipé de solutions de mobilité Intradef (SMOBI). Mais une solution de travail à domicile est déployée par le ministère et proposée au personnel confiné ne disposant pas d'équipement SMOBI.



Whaller est la solution de travail collaboratif sur Internet retenue par le ministère des Armées. Elle est utilisable avec des moyens informatiques personnels, inclue des méthodes d'animation du travail en groupe et de partage de documents et un service de conférence et de visiophonie, apportée par des prestataires français exclusivement soumis au cadre juridique national et européen, hébergés en France et disposant d'un niveau de sécurité adapté. Elle ne permet pas la connexion au réseau Intradef, mais rend possible le transfert de fichiers « Non Protégé ».

Environ 40000 militaires et civils pourront bénéficier de ce déploiement.

Le contrôle et la validation des accès se fera sur la base d'adresses répertoriées par la DIRISI, de type Internet prénom.nom@def.gouv.fr (déploiement en cours) et de type Intradef pour ceux disposant d'un équipement SMOBI. Une politique de sécurité relative à l'usage de ces services ainsi que les documents de sensibilisation ad hoc vont être diffusés.

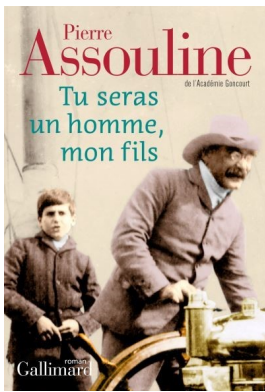
La note en pièce jointe.



Télétravail dans la fonction publique: dossier spécial de vision RH

Vision RH, publication de la Direction Générale de l'administration et de la fonction publique, consacre sa lettre mensuelle au télétravail et au management à distance par une approche comparative entre pays.

<https://kiosque.bercy.gouv.fr/alyas/search/view/frvisionrh/13705>



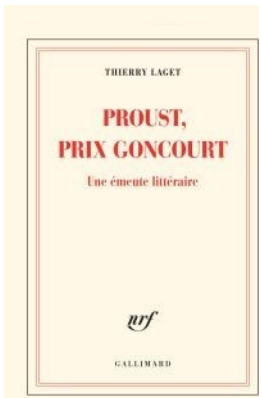
Les rats de bibliothèque

Tu seras un homme mon fils, Pierre Assouline, Gallimard

C'est l'histoire d'un poème ! À la veille de la Première Guerre mondiale, Louis Lambert, jeune professeur de lettres dans un lycée parisien, rencontre par hasard dans le sud de la France son auteur favori : Rudyard Kipling, le romancier adulé du Livre de la jungle et du fameux «If» que les Français connaîtront bientôt sous le titre «Tu seras un homme, mon fils». Louis Lambert, qui rêve depuis des années d'en donner lui-même la traduction idéale, tente d'obtenir l'autorisation de l'écrivain. Une amitié inattendue va naître entre les deux hommes, que la disparition de John, le fils de Kipling, mort au combat dans les tranchées, va brutalement modifier. Jusqu'où un père est-il responsable du destin de son fils ? Un poème peut-il être la clé de toute une vie ? Pierre Assouline nous plonge dans la vie intime de Kipling pour faire la lumière sur un drame qui changea à jamais le cours de l'existence d'un des auteurs les plus lus au monde.

Avis du lecteur : Un livre qui fait passer un bon moment, mais un peu décevant, filandreux....

Proust, prix Goncourt, Thierry Laget, Gallimard



10 décembre 1919 : le prix Goncourt est attribué à Marcel Proust pour *À l'ombre des jeunes filles en fleurs*. Aussitôt éclate un tonnerre de protestations : anciens combattants, pacifistes, réactionnaires, révolutionnaires, chacun se sent insulté par un livre qui, ressuscitant le temps perdu, semble dédaigner le temps présent. Pendant des semaines, Proust est vilipendé dans la presse, brocardé, injurié, menacé. Son tort ? Ne plus être jeune, être riche, ne pas avoir fait la guerre, ne pas raconter la vie dans les tranchées. Retraçant l'histoire du prix et les manœuvres en vue de son attribution à Proust, s'appuyant sur des documents inédits, dont il dévoile nombre d'extraits savoureux, Thierry Laget fait le récit d'un événement inouï - cette partie de chamboule-tout qui a déplacé le pôle magnétique de la littérature - et de l'émeute dont il a donné le signal.

Avis du lecteur : un ouvrage très fouillé, intéressant, qui n'est pas flatteur, ni pour le prix ni pour Proust !!!!

La veille

Lutter contre l'illectronisme

Parce qu'internet est un outil essentiel pour nombre de démarches de la vie courante et encore davantage en période de confinement, le site www.solidarite-numerique.fr offre une aide aux personnes qui ne savent pas utiliser les services en ligne (utiliser une boîte mail, apprendre à utiliser une application, réaliser des démarches administratives, etc.).

Pour ceux qui ne peuvent pas du tout accéder à une aide directe par un proche, à un ordinateur et à Internet, un centre d'appel existe au 01 70 772 372, joignable du lundi au vendredi de 9h à 18h (appel gratuit), animé par 700 médiateurs numériques bénévoles.



La recette: Bœuf d'inspiration Thaï, pour 2/3 personnes

Prélever les zestes d'un **citron vert non traité**, en très fines lanières (ça marche avec du citron jaune mais c'est moins fin) ;

Sortir les **deux bavettes**, les déposer dans une assiette creuse et les recouvrir du mélange suivant : **curcuma** en poudre, **gingembre** en poudre, **piment doux** en poudre, **combawa** en poudre (ou feuille de combawa finement ciselée), **cardamome** en poudre ou en grain, 1 cuiller à soupe de **sauce soja sucrée** et 1 cuiller à soupe de **sauce soja salée** et la moitié des zestes du citron. Dosez le mélange suivant vos préférences ! Rouler les bavettes dans le mélange de façon à bien les enrober et laisser reposer pour que ça s'imprègne ;



Faire griller rapidement des **noix de cajou** (ou des cacahuètes) dans une poêle, à sec, puis les réserver ;

Dans un saladier mettre : le reste des zestes de citron, un **concombre** détaillé en mirepoix, **deux tomates** détaillées en mirepoix*, une **carotte** détaillée en brunoise, deux feuilles fraîches de **combawa** finement ciselées, un **bâton de citronnelle** détaillé en fines rondelles, une **échalote** émincée, un petit bouquet de **menthe** et un petit bouquet de **coriandre** effeuillés ;

Faire chauffer de **l'huile de sésame** dans la poêle qui a servi aux noix de cajou et, quand elle est bien chaude, y saisir les bavettes d'un simple aller-retour, avec la marinade. Retirer tout de suite les bavettes et les réserver dans l'assiette dans laquelle elles ont mariné ;

Déglacer immédiatement, hors du feu, le jus de cuisson avec le jus du citron sur lequel vous avez prélevé le zeste, puis selon votre goût, y ajouter une **gousse d'ail** (idéalement fraîche) pressée, une noisette de **purée de piment** (plus ou moins suivant l'intensité de votre piment et vos goûts), de la sauce soja salée, de la **sauce nuoc mam**, de la **sauce huître**, de l'huile de sésame et du **vinaigre de riz** (on peut aussi mettre du balsamique blanc). Bien mélanger et laisser refroidir.

Effiler les bavettes et les mélanger à la salade, puis au moment de servir, verser la sauce refroidie, saupoudrer d'une cuiller à soupe de **go masio** et ajouter les cajou grillées (ou concassées).

Servir. Vous pouvez accompagner de riz.

* *taillé en mirepoix : taillé en dés réguliers d'1cm de côté environ afin d'obtenir une cuisson très homogène.*

** *taillé en brunoise : découpé en lamelles de 2 à 3 mm de largeur dans le sens de la longueur.*



Dites le nous

Parce que collectivement nous sommes plus intelligents et imaginatifs, n'hésitez pas à nous suggérer des rubriques ou des idées de brèves, d'articles. (cga.communication.fct@intradef.gouv.fr)



Gardons le contact

Si vous souhaitez changer d'adresse courriel de contact, si vous avez un nouveau numéro de téléphone, pensez à actualiser la chaîne de contact du CGA avec votre chef de service, de groupe ou votre chef de bureau. Par ce geste simple, soyez acteurs de la continuité de l'activité du CGA