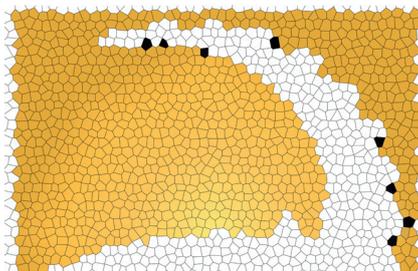


Les Gens d'HMV



Feuille de liaison des agents du CIAS HMV et de la CCHMV. Chaque mois, un focus service et des news. N°32 - Août 2024

Directeur Général Adjoint

L'interview de Sylvain Margueron

Service commun Direction
CCHMV et CIAS HMV



Bonjour Sylvain, peux-tu nous présenter tes missions ?

En tant que Directeur Adjoint, mes missions consistent à encadrer différents Pôles. D'abord le Pôle Technique et Aménagement, avec un encadrement direct auprès des trois responsables de service :



- Paul Atzeni pour la partie Bâti-ments et Infrastructures
- Laura Atzeni pour la partie Assainissement collectif
- Et pour le service Aménagement et Transition, je suis le responsable en lien avec Natacha Bois et Guillaume Orthileb.

Puis, un encadrement des Pôles Tourisme - Loisirs - Culture - Mobilité et Artisanat - Commerce - Industrie avec Solène Raffort et Florence Vincendet.

Plus précisément, il s'agit d'un encadrement hiérarchique (ressources humaines, planification des moyens, ...) et d'un accompagnement technique, financier, juridique, ... dans la vie de ces Pôles. Je fais le lien entre les élus et les responsables de Pôles afin de mettre en place les feuilles de route qui vont guider l'action des Pôles sur l'année.

Comme je suis présent dans la structure depuis longtemps, j'ai plutôt un rôle d'expertise et de conseil sur tous les aspects techniques. J'assiste également aux réunions du conseil communautaire, de bureau, et à toutes les réunions plénières de la comcom. Avec le directeur, nous avons un rôle de « représentant » de la comcom.

Depuis combien de temps occupes-tu ce poste ?

Je suis arrivé en décembre 2002, avec la prise de compétence Assainissement collectif dans

la structure qui était à l'époque le Syndicat Intercommunale du Canton de Modane, où nous étions 3 employés.

J'étais fraîchement diplômé ingénieur, et mon rôle était de mettre en place le service Assainissement collectif et surtout chapeauter la construction du réseau d'assainissement et de la station d'épuration. J'ai donc suivi ce projet pendant un peu moins d'une dizaine d'années. Ensuite, il a fallu monter le service et l'équipe. Après j'ai travaillé pour La Norma dans le cadre de la compétence de la CCHMV en lien avec Natacha.

Qu'est-ce qui te plaît le plus dans ton travail ?

Ce qui me plaît le plus c'est la diversité. Dans une journée, je peux parler de mobilité, du chemin du petit bonheur, de Zones d'Activités Économiques, aller à la STEP, recevoir un appel pour le gymnase, ... C'est à la fois du pilotage du quotidien sur les imprévus et une diversité, un panel qui est très large. Je trouve ça positif, d'autant plus qu'on est dans une collectivité très dynamique. Cette diversité peut parfois être déstabilisante. Mais c'est ce qui me plaît dans mon métier.

Qu'est-ce qui est le moins évident ?

Pour moi c'est la gestion des ressources humaines. J'ai un caractère de Mauriennais, un peu raide, et je dois reconnaître cet aspect RH qui nécessite de prendre du temps et d'être à l'écoute est moins évident pour moi qui suis toujours à 200%. Ce n'est pas une charge, mais je me sens moins à l'aise.

Je dirais aussi la désaffection de la fonction publique, c'est-à-dire qu'on n'arrive plus à recruter. De ce fait, certains services peuvent être en souffrance car en sous-effectif.

Et le dernier point que je trouve moins évident avec mon métier, c'est d'être sollicité sur des sujets professionnels en dehors du cadre professionnel. Le fait d'habiter sur le territoire, les gens m'interpellent pour savoir si tels travaux sont finis, où ça en est, ... ça peut être pesant quand on est en off.

Qu'est-ce que tu n'aimes pas faire ?

J'ai du mal avec le rédactionnel. Je suis quelqu'un de plus oral qu'écrit. Au lieu de rédiger un mail de trois pages, je vais dans le bureau du collègue et en cinq minutes c'est expliqué oralement.



Quelles qualités faut-il avoir sur ton poste ?

Je pense qu'il faut avoir de l'écoute, être juste et constant dans les décisions qui sont prises et puis être pragmatique. Il faut savoir être efficace dans la prise de décisions et trancher de manière juste en pesant les avantages et inconvénients.

Qu'est-ce qui est méconnu dans ton travail ?

La première chose c'est que je pilote toute la filière amont du bois-énergie. J'achète du bois auprès de l'ONF, des communes, des privés, pour pouvoir alimenter notre filière bois-énergie qui produit des plaquettes à partir de ce bois et sert à chauffer nos bâtiments en hiver.

La deuxième facette méconnue c'est le rôle d'interface que j'ai avec le chantier du Lyon-Turin notamment par rapport aux problématiques de circulation, nuisances, ... en lien avec le Pôle Industriel du Fréjus.

Et enfin, lorsqu'il y a des dégradations sur les bâtiments, c'est souvent moi qui vais à la gendarmerie déposer plainte.

Au revoir Léna !

Vous l'avez peut-être croisée dans les couloirs de la Maison Cantonale ces derniers mois. Léna Monteil



était en stage au sein du Pôle Artisanat - Commerce - Industrie et du service Communication. Arrivée le 29 avril, elle est venue en renfort sur l'organisation du Salon de l'Artisanat Mauriennais, notamment à travers la mise en place des portraits d'artisans et le volet développement durable du Salon.

Nous retrouverons Léna, les 21 et 22 septembre au Salon de l'Artisanat Mauriennais, puisqu'elle sera la photographe de l'événement.

Merci Léna et bonne continuation !

Une insatisfaction ?

Ne pas arriver à avoir des services à effectif complet.

Et la lourdeur administrative. Entre le moment où les élus prennent une décision et la réalisation de celle-ci, je trouve que c'est trop long.

Une satisfaction ?

Ma plus grosse satisfaction est d'avoir mis en place tout le service Assainissement, à la fois le réseau, la construction de la STEP, et le service. Aujourd'hui je suis très fier de ce service et de cette équipe qui fonctionne très bien.



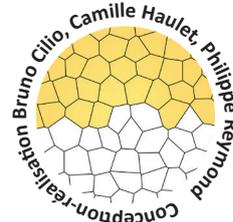
Mon autre satisfaction est de contribuer à de belles réalisations : la filière bois-énergie, l'extension de la Maison Cantonale, les travaux de la piscine, le Forum Alpium.

Si l'on te donnait l'occasion de vivre la journée d'un autre collègue, quel service choisirais-tu ?

J'hésite entre deux endroits : la cuisine centrale, plus au niveau du métier d'économiste ; et l'accueil comme j'aime bien l'oral.

As-tu le sentiment d'avoir une bonne connaissance de l'ensemble des services de la CCHMV et du CIAS HMV ?

Oui, bien que j'ai une moins bonne connaissance du CIAS étant donné que j'y intervins moins.



Les recettes des Gens d'HMV



Nouvelle rubrique de cette gazette « Gens d'HMV », Les recettes des Gens d'HMV !

Inspirée des délicieux gâteaux concoctés par les agents de la CCHMV et du CIAS HMV. Ce mois-ci, le gâteau d'Elisabeth : **Crousti-crèmeux aux noisettes et cacao, sans cuisson**. À vos fourneaux !

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 15 minutes



INGRÉDIENTS :

Pour la base

200 g de noisettes
25 g de cacao cru en poudre
3 c. à soupe de sirop d'érable
1 pincée de fleur de sel

Pour la ganache

70 g de cacao cru en poudre
130 g de purée de noisette (nature ou toastée), plutôt fluide
1 c. à café d'extrait naturel de vanille
120 g de sirop d'érable
1 c. à soupe bombée de miso blanc
40 g d'huile de coco

INSTRUCTIONS

Torréfiez les noisettes à la poêle, ou 10 minutes au four à 170°C (th. 6). Laissez tiédir, puis frottez entre les paumes des mains pour ôter un maximum de petites peaux.

Mixez par à-coups avec le cacao, le sel et le sirop d'érable afin d'obtenir une texture irrégulière, qui s'amalgame lorsqu'on la presse entre les doigts. Tassez dans le fond d'un moule d'environ 10 X 20 cm de côté, chemisé de papier sulfurisé. Réservez.

Faites fondre l'huile de coco à feu doux et réservez. Verser 180 g d'eau dans le bol d'un blender, ajoutez-y le cacao, la purée de noisette, la vanille, le sirop d'érable et le miso, mixez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène (attention de ne pas trop faire chauffer le mélange). Ajoutez l'huile tiédie, mélanger juste assez pour bien homogénéiser. Verser sur le fond de tarte, placer au réfrigérateur et laisser prendre pendant 6 heures minimum.

NOTES

Ce fondant se déguste à la sortie du réfrigérateur, car il ramollit rapidement à température ambiante.

Bonne dégustation !

N'hésitez pas à nous envoyer vos recettes si vous le souhaitez :
c.haulet@cchmv.fr