

ÉDITION SPÉCIALE NOËL 2022

# SYNDISCOPE

JOURNAL DES EMPLOYÉ(E)S DE SOUTIEN DE L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL

SECTION LOCAL 1244

Photo: Pixabay

DANS CE  
NUMÉRO

<b><u>Arbre de Noël artificiel ou naturel</u></b> .....	<b>p. 2</b>
<b><u>Descriptions de fonctions</u></b> .....	<b>p. 4</b>
<b><u>Congés fériés de la période des Fêtes</u></b> .....	<b>p. 4</b>
<b><u>Informations utiles lors de la grossesse</u></b> .....	<b>p. 5</b>
<b><u>Recettes et traditions du temps des Fêtes</u></b> .....	<b>p. 8</b>
<b><u>Dates à retenir</u></b> .....	<b>p. 15</b>
<b><u>L'année 2022 en un mot positif</u></b> .....	<b>p. 16</b>

Heureuse année à mon ami l'Homme!  
Heureuse année à ceux qui se cherchent  
et ne trouvent pas encore.  
Heureuse année aussi à ceux qui ont trébuché  
dans le chemin difficile.  
Heureuse année quand même  
à ceux qui ne croient à rien  
pas même à eux mêmes.  
Heureuse année, bien sûr,  
à tous ceux qui souffrent, luttent, espèrent  
et croient toujours.  
Heureuse année à tous mes frères, mes amis,  
à tous mes compagnons du spirituel  
qui combattent pour trouver la joie,  
la paix du coeur  
et le sentiment du devoir accompli.

**Jacques Stephen Alexis,  
Les lettres françaises, 1957**



Photo: Pixabay

Élisabeth Icart nous partage un texte de voeux du Nouvel An de cet écrivain haïtien dont le centenaire a été commémoré tout récemment à Montréal par la Société de radiodiffusion de musique haïtienne.



Photo: Pixabay

## Arbre de Noël artificiel ou naturel

**Patricia Mailhot**

**Comité de protection de l'environnement**

De nos jours, nous voulons être de plus en plus éco responsable; faire notre part dans l'empreinte environnementale. La majorité d'entre nous aime bien avoir un sapin de Noël comme décoration au salon de notre chaleureuse demeure. Ce sapin doit être illuminé et rempli de décorations.

Mais quel sapin est le mieux adapter en 2022? Artificiel ou naturel?

### Avantages du sapin de Noël naturel

- Création d'emplois

Acheter un arbre local contribue à la création d'emplois, de même qu'au développement local. Quelque 1,5 million d'arbres de Noël sont coupés au Québec, annuellement. De ce nombre, plus d'un million sont exportés aux États-Unis.

- Oxygène

Au cours de sa croissance (entre 12 et 15 ans), le sapin de Noël converti du CO<sub>2</sub> en oxygène. Chaque jour, une plantation d'une superficie d'un hectare (10 000 mètres carrés) produit l'oxygène nécessaire à 45 personnes.

- Odeur

Surtout populaires chez les plus de 30 ans, les sapins de Noël naturels imprègnent l'air de la maison de leur odeur caractéristique. Imaginez cette fraîche odeur boisée mélangée à celles de votre succulente cuisine.

### SECTION LOCAL 1244

#### Dangers du sapin de Noël naturel

- Il est préférable de choisir un arbre fraîchement coupé. Les aiguilles sont vertes et ne se détachent pas facilement;
- Couper le tronc en biseau, même pour un arbre acheté coupé. La nouvelle coupe aidera l'arbre à absorber l'humidité;
- Installer le sapin à au moins un mètre de toute source de chaleur (lampe, cheminée, poêle, bougie, etc.) et stabilisez bien son pied;
- Placer le sapin dans un récipient d'eau toujours bien plein;
- Toujours éteindre les lumières du sapin pour la nuit ou lorsque vous quittez votre résidence;
- Choisir des cordons de rallonge et des lumières homologuées par un organisme reconnu comme CSA ou ULC;
- Sortir le sapin à l'extérieur ou s'en débarrasser selon le règlement municipal lorsque les Fêtes sont terminées ou lorsque l'arbre est sec. Ne pas le ranger à l'intérieur, dans le garage ou près de la maison. Ne pas le brûler dans la cheminée ou le poêle à bois.

#### Sapin de Noël artificiel

Le sapin artificiel est en plastique synthétique recouvert d'une neige artificielle blanche ou bien d'autres couleurs. Il peut être traité hydrofuge (traitement qui préserve de l'humidité) et/ou ignifuge (traitement pour rendre le sapin ininflammable).

#### Avantages

- Ne perd pas ses aiguilles à côté d'une source de chaleur
- Se garde pendant plusieurs années

#### Inconvénients

- Fabriqué en plastique donc utilisation de pétrole (ressource non renouvelable et qui occasionne des émissions de gaz à effets de serre néfastes pour l'environnement) dans le processus de fabrication
- Pas d'odeur contrairement à un sapin naturel
- Peut contenir des matières nocives suivant la provenance
- Non dégradable dans le temps contrairement à un sapin naturel qui peut finir en paillage (décomposition de matières naturelles pour composer de l'humus)
- Prend de la place pour le ranger après les festivités

Pour conclure, il est de votre décision de choisir votre sapin qui éclairera votre salon lors du congé des fêtes. Pour économiser, j'utilise une minuterie pour allumer et fermer les lumières.

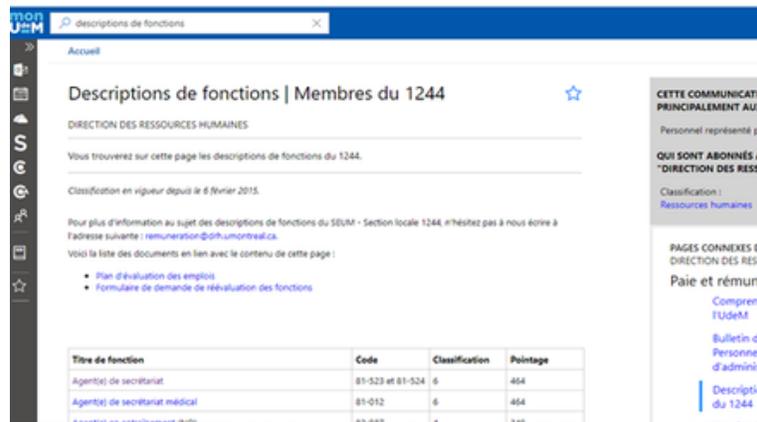
Soyez prudents et reposez vous bien; je vous souhaite mes plus sincères souhaits pour l'année 2023.

## SECTION LOCAL 1244

## Descriptions de fonctions

## Comité de griefs

Pour ceux et celles qui désirent consulter les tâches reliées à leur fonction, sachez que toutes les descriptions de fonctions des membres du 1244 se retrouvent sur le portail mon UdeM. Une description de fonction recense toutes les tâches que vous pourriez être appelés à faire.



## Congés fériés de la période des Fêtes

## Comité de griefs

Dans ce tableau, vous pourrez consulter les jours fériés de la période des Fêtes. Nous vous souhaitons un bon repos!

Date	Description
Lundi 26 décembre 2022	Lendemain de Noël
Mardi 27 décembre 2022	Veille du jour de Noël (remise)
Mercredi 28 décembre 2022	Jour de Noël (remise)
Jeudi 29 décembre 2022	1er congé mobile
Vendredi 30 décembre 2022	2e congé mobile
Lundi 2 janvier 2023	Lendemain du jour de l'An
Mardi 3 janvier 2023	Veille du jour de l'An (remise)
Mercredi 4 janvier 2023	Jour de l'An (remise)



Photo: Pixabay



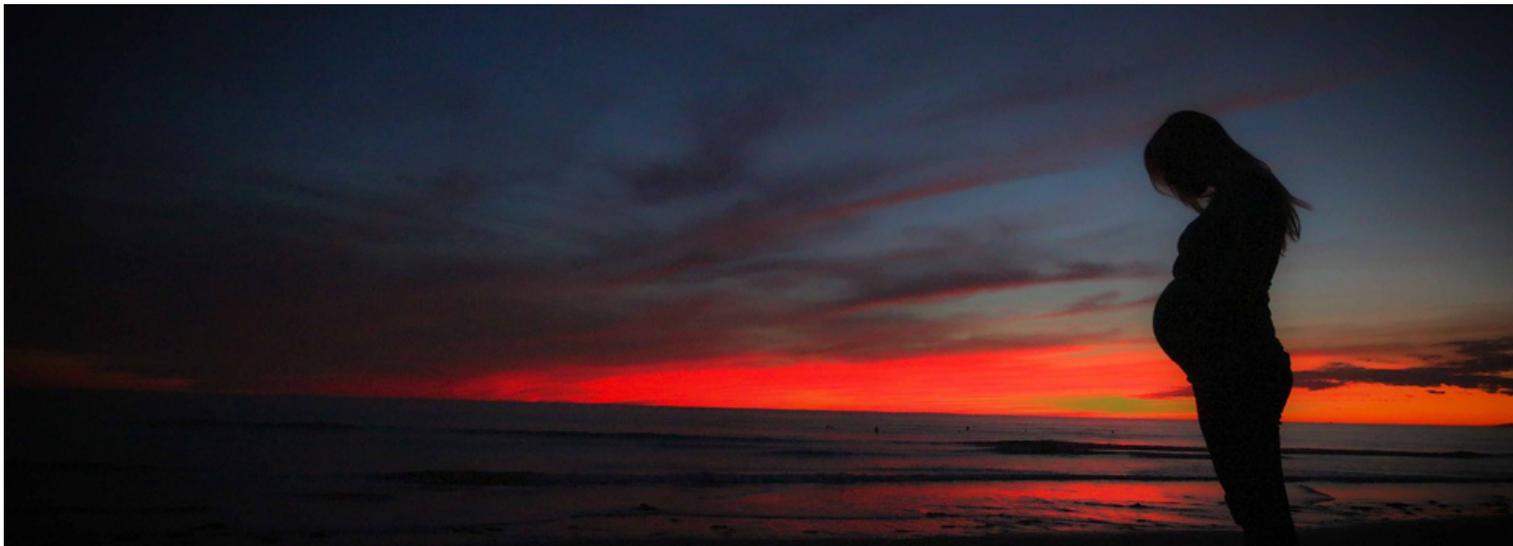


Photo: Pixabay

## Informations utiles lors de la grossesse

Inspiré d'un texte de Mme Juliette Tirard-Collet

Révisé par le Comité de griefs

### Visites médicales reliées à la grossesse

(Convention collective articles 24.27 c) et 24.28)

Maximum de 4 jours pouvant être pris en heures pour les visites reliées à la grossesse effectuées chez un professionnel de la santé et attestées par un certificat médical.

### Congés de maternité et parental pour le personnel régulier

(Convention collective article 24)

Pour le personnel régulier comptant au moins 20 semaines de service et admissible au Régime québécois d'assurance parentale (RQAP), L'Université de Montréal bonifie le RQAP en versant la différence jusqu'à 90 % de votre salaire régulier durant le congé de maternité de 25 semaines (art. 24.16 et suivants).

Au-delà de ces 25 semaines, vous êtes admissible au congé parental sans traitement ou parental partiel sans traitement d'une durée maximale de 2 ans (art. 24.38 et suivants).

Pour toute information sur le Régime provincial d'assurance parentale, veuillez consulter le site web du RQAP. [www.rqap.gouv.qc.ca/fr/accueil](http://www.rqap.gouv.qc.ca/fr/accueil)

## À faire

Dès la confirmation de la grossesse, consultez un médecin et déterminez avec celui-ci si le Programme pour une maternité sans danger s'applique à votre situation.

### Procédures

Consultez le site [MonUdeM](#) pour la liste des choses à faire et les procédures de celles-ci.

Nous portons votre attention sur l'élément suivant : pour la demande de congé parental, dans l'onglet « Procédure pour effectuer votre demande », l'Employeur indique « [...] (veuillez indiquer le maximum de 2 ans, à moins que vous n'ayez déjà convenu d'une date officielle de retour au travail) ». Comme il est souvent plus facile de demander d'écourter ce congé que de le prolonger, nous vous suggérons effectivement d'indiquer le maximum de 2 ans pour la durée de votre congé parental, partiel ou non.

### Accouchement

- Déclaration de naissance
- Inscrire l'enfant à l'assurance maladie
- Inscrire à l'état civil + certificat de naissance

### Maximum 31 jours à compter de la date de naissance de l'enfant

- Ajout de votre enfant à votre couverture d'assurance collective médicale et dentaire.

### Avril/mai de l'année financière en cours

- Report ou paiement de vos vacances accumulées durant votre congé de maternité

Vous pouvez reporter jusqu'à votre retour au travail les vacances que vous n'aurez pu prendre avant la fin de l'année financière durant laquelle elles vous sont dues en prenant entente avec votre gestionnaire et en convenant de la date d'utilisation des vacances ainsi reportées.

#### À la réception de la communication des Ressources humaines

- Lire attentivement la communication des RH concernant les prestations d'assurances collectives et du RRUM afin de déterminer et indiquer votre choix quant à la participation à ces régimes durant votre congé sans traitement.

#### 4 semaines avant votre retour

- Avis de retour au travail

Veillez informer l'Employeur par courriel ([avantages-sociaux@drh.umontreal.ca](mailto:avantages-sociaux@drh.umontreal.ca)) au moins deux semaines à l'avance si vous reprenez le travail à la date prévue, et au moins quatre semaines (30 jours) avant votre retour, si vous souhaitez mettre fin à votre congé sans traitement avant la date prévue.

- Après entente sur les modalités d'horaire avec votre gestionnaire, il est possible de reprendre le travail à temps partiel sans traitement.

Pour les journées de congé durant la période du congé parental partiel, il faut avertir l'Employeur au moins 30 jours à l'avance. Vous pouvez prendre jusqu'à 2 ½ jours de congé par semaine, mais devez travailler un minimum de 14 heures par semaine. Les jours de congé sont décidés après entente avec l'Employeur.

#### Autres

Pour le personnel temporaire, veuillez consulter l'annexe « I » de la convention collective.

Pour le personnel régulier non admissible au RQAP, veuillez consulter l'article 24.19 et suivants.



Photo: Pixabay



Photo: Pixabay

## Recettes et traditions du temps des Fêtes

Vous avez répondu en grand nombre à l'invitation à partager avec nous les recettes et traditions du temps des Fêtes qui vous font chaud au cœur. Tout le monde à bord, ou plutôt à vos fourneaux, pour ce voyage tout en saveurs. De quoi nous occuper jusqu'au retour en janvier.

### La traditionnelle gibelotte des îles de Sorel - Québec

Chantal Simoneau

#### Ingrédients pour 10-12 personnes

- 454 g de lard salé, tranché
- 4 oignons espagnols, hachés
- 1,5 litre de bouillon de poulet
- 1,5 litre de bouillon de bœuf
- 2 kg de pommes de terre, coupées en dés
- 125 ml de pâte de tomates
- 125 ml de soupe de tomates concentrée
- 125 ml de tomates rondes, épluchées
- 500 ml de maïs en grain
- 430 ml de haricots jaunes
- 250 ml de pois verts
- 750 ml de carottes tranchées
- 1,5 kg de filets de perchaude
- sel et poivre
- laurier, thym, persil, basilic

#### Préparation

1. Rincer le lard salé à l'eau froide et le faire dorer dans une marmite de 10 litres.
2. Ajouter les oignons et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter les pommes de terre et les carottes, les bouillons et les épices, et laisser cuire de 10 à 12 minutes.
3. Ajouter la pâte de tomates, la soupe de tomates, les tomates, le maïs, les haricots, et les pois. Faire mijoter 2 heures et ajouter les filets de poisson (certains préfèrent placer les filets dans un sac de coton à fromage et ensuite les déposer dans la marmite). Cuire 15 minutes.
4. Servir avec des filets de perchaude frits, des oignons espagnols tranchés, du pain croûté et du bon vin.

#### Accompagnement

- 1 oignon espagnol tranché
- 1 tasse de vinaigre blanc
- 3 grosses cuillères à soupe de sucre blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- Poivre

Mélanger les ingrédients et laisser tremper les tranches d'oignon au moins 4 heures au réfrigérateur avant de servir.



SECTION LOCAL 1244

## Makawoni au Graten - Haïti

Élisabeth Icart

Voici une recette haïtienne de macaroni qui accompagne la plupart des plats haïtiens et que l'on mange durant le temps des fêtes ou lors des occasions spéciales, mariage, baptême, etc.

[www.196flavors.com/fr/makawoni-au-graten/](http://www.196flavors.com/fr/makawoni-au-graten/)

Les macaroni au gratin (ou makawoni au gratin en créole) sont un plat populaire haïtien composé de pâtes gratinées au fromage.

**Préparation:** 30 min

**Cuisson:** 45 min

**Total:** 1 h 15 min

**Type de plat:** Accompagnement, Plat principal

**Cuisine:** Haïtien, Vegetarian

**Portions:** 6 personnes

**Auteur:** Nicole Rossetti le Strange

### Ingrédients

- 250 g de pâtes rigatoni ou penne
- 2 l d'eau
- 2 cuillères à café de sel
- 40 g de beurre
- 950 ml de lait concentré non sucré
- 1 oignon , finement haché
- 1 poivron rouge , finement haché
- 1 gousse d'ail , hachée
- 250 g de parmesan râpé
- 250 g d'Edam (ou fromage Tête de Maure)
- 65 g de farine
- 55 g de beurre

### Matériel

- Plat à gratin (40 x 25 cm)

SECTION LOCAL 1244

**Préparation**

1. Dans une grande casserole, verser l'eau, la saler et la porter à ébullition.
2. Ajouter les pâtes et les cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Égoutter et réserver les pâtes.
4. Préchauffer le four à 175°C.
5. Dans la même casserole, à feu moyen, chauffer le beurre, et faire revenir l'ail, l'oignon et le poivron pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient visiblement tendres.
6. Dans une autre casserole, faire un roux avec la farine et le beurre. Une fois cuit, ajouter le lait évaporé tout en remuant pour éviter les grumeaux.
7. Ajouter ensuite le fromage Edam et continuer de remuer.
8. Ajouter les pâtes à l'oignon, l'ail et le poivre et bien mélanger.
9. Ajouter ensuite la moitié du parmesan et bien mélanger. Saler au goût.
10. Verser le mélange de pâtes dans un plat à gratin rectangulaire d'environ 40 x 25 cm.



SECTION LOCAL 1244

## Épaule d'agneau au four

**Latifa Boussikouk**

Épaule d'agneau au four qui sera accompagnée de légumes sautés aux choix.

### Ingrédients

- Une épaule d'agneau
- Sel : selon le goût, ½ c à c
- Poivre : une cuillère à café non remplie
- Gingembre : une cuillère à café
- Safran pur : une pincée
- Beurre rance ou beurre salé pour ceux qui n'en ont pas. Une grande cuillère (le faire fondre un peu)
- Huile de canola ou tournesol : 2 cuillères à soupe
- Ail: 5 gousses d'ail assez grosses, écrasées

### Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients, sauf l'épaule d'agneau, dans un bol
2. Nettoyer l'épaule de la graisse superflue et faire quelques incisions sans trop toucher les extrémités pour qu'elle reste intacte.
3. Bien la badigeonner avec ce mélange à la main, vous pouvez mettre des gants à votre choix.
4. Bien envelopper l'épaule avec du papier cuisson, et pour bien "hermétiser" le tout, ajouter un papier aluminium par-dessus le plat de cuisson, laisser bien macérer durant 1 à 2 heures. Le plat doit être un peu creux.
5. Le temps de cuisson dépendra de la viande, cela peut prendre entre 2 et 3 h. Le four peut être à 200°C, il faut vérifier après 2 h de temps et s'il a encore besoin, vous continuez la cuisson jusqu'à obtention de viande tendre.
6. Les légumes sautés : à votre convenance, vous pouvez ajouter des amandes grillées des œufs de cailles, des abricots secs cuits, de la figue sèche cuite pour le décor, piqués dans un bâtonnet (les fruits secs : pour les cuire, le mettre dans un peu d'eau avec un bâton de cannelle et un peu de sirop d'érable ou de miel afin de légèrement les caraméliser).
7. Le présenter dans une grande assiette, placer l'épaule au milieu et entourer de légumes sautés pour faire comme une jardinière : un petit lot de haricots verts, ensuite carottes, ensuite champignons, ensuite patates. Vous pouvez jouer avec les couleurs des légumes pour en faire un joli tableau.

## Dholl Puri - Île Maurice

**Mélanie Avice**

Pour les amateurs de recettes exotiques, je vous propose une des recettes provenant de mes origines mauriciennes. La recette de dholl puri (ou dhall puri) m'a été transmise par ma tante qui a pour habitude de la préparer pendant la période des fêtes. Le dholl puri est une crêpe fine salée composée de pois cassés jaunes (dhall) cuits et écrasés. On en trouve à tous les coins de rue à l'île Maurice. On l'accompagne de cari de poulet et de chatini, un chutney composé de pommes d'amour (tomates), de coriandre, de piments et d'épices.

### Ingrédients

- 250g de farine
- 200g de dholl petit pois jaune
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 110ml d'eau chaude
- cumin
- poudre jaune (safran ou curcuma)
- sel

### Préparation

Vous trouverez la recette sur le site "Je papote": <https://www.je-papote.com/dholl-puri.html>. Vous pouvez aussi voir la préparation sur cette vidéo : <https://youtu.be/DFASsn7vEno>



## Pasteis de nata - Portugal

### Tiago Curado

Tiré du site *Casa Estrelita* <https://casaestrelita.com/blogs/mes-recettes-portugaises/pasteis-de-nata>

Tout le monde connaît les pasteis de nata, l'icône absolue de la pâtisserie portugaise, dont on devient vite accro. Ces fameux petits flans portugais, entourés d'une fine couche de pâte feuilletée sont originaires de Lisbonne, plus précisément de Belem un quartier de Lisbonne, au bord du Tage.

Ils ont été inventés par les religieux du monastère dos Jerominos.

La recette originale est gardée secrète, mais si vous voulez vous lancer et essayer de concurrencer les chefs de la Confeitaria National (une des plus anciennes pâtisseries de Lisbonne), voici une recette, plutôt simple à réaliser.

Les [moules](#) que nous utilisons sont à retrouver en vente sur notre eshop [casaestrelita.com](https://casaestrelita.com).

### Ingrédients pour 10 pasteis environ

- 1 pâte feuilletée
- 90 g de sucre en poudre
- 75 ml d'eau
- 1 bâton de cannelle
- 1 citron
- 15 g de farine
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1 petit oeuf
- 3 jaunes d'oeuf
- Cannelle en poudre (facultatif)

### SECTION LOCAL 1244

#### Préparation

1. Étalez la pâte feuilletée en un rectangle de 5 mm d'épaisseur environ. Roulez-le pour former un boudin. Enveloppez-le dans du film alimentaire et placez-le 30 minutes au congélateur.
2. Découpez des tranches de 1,5 cm de large dans le boudin de pâte.
3. Étirez chaque petit boudin entre vos doigts, de façon à former des disques.
4. Beurrez les moules à pasteis et garnissez-les d'un disque de pâte feuilletée en appuyant bien, de façon à recouvrir entièrement les moules.
5. Réservez au réfrigérateur.
6. Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre, le bâton de cannelle, le zeste de citron et le sel.
7. Portez à ébullition et laissez bouillir doucement pendant 5 minutes maximum pour obtenir un sirop.
8. Placez la farine dans une casserole. Faites chauffer sur feu doux et délayez petit à petit avec le lait, tout en fouettant.
9. Quand le lait arrive à ébullition, versez dessus le sirop qui a fini de bouillir, sans cesser de fouetter. Quand la préparation est homogène, retirez du feu et laissez la reposer à température ambiante.
10. Ajoutez la vanille liquide, l'oeuf et les jaunes d'oeufs, en fouettant pour les incorporer.
11. Préchauffez votre four à 250°
12. Sortez les petites pâtes feuilletées du frigo et remplissez-les aux trois quarts
13. Enfournez 10 à 15 minutes, selon la coloration.
14. Vous pouvez les saupoudrer de cannelle
15. Dégustez les pasteis de nata tièdes ou froids.

Bom apetite !

## Dates à retenir

### Assemblées générales

- 23 février 2023 à midi
- 26 avril 2023 à midi - élections
- 25 mai 2023 à midi - renouvellement des assurances

**Séances d'accueil** ( information disponible sur le site internet: [Nouveaux membres](#) )

#### Personnel temporaire

- 17 janvier 2023 (virtuel)
- 22 février 2023 (virtuel)
- 29 mars 2023 (virtuel)
- 27 avril 2023 (virtuel)
- 30 mai 2023 (présentiel/détails à venir)

#### Personnel régulier

- 24 janvier 2023 (virtuel)
- 15 février 2023 (virtuel)
- 22 mars 2023 (virtuel)
- 20 avril 2023 (virtuel)
- 31 mai 2023 (présentiel/détails à venir)

# L'année 2022 en un mot positif

Sagesse

**Bienveillance**

Résilience

Chargée

**Sourire**

Ressource

Courage

Prosperité

**DÉFI**

**Défi**

**Renouveau**

Résilience

*Liberté*

**Aventure**

Défi

**Audace**

**Résilience**

**PERSÉVÉRANCE**

**RÉSILIENCE**