

LA GALETTE

LA MERE VENEREE DE L'ÉPAULETTE D'OR

NUMERO

61

DATE

3 FEVRIER 1972

3.E.167.

AVENIR.

Statut des Militaires : Hier matin, le Conseil des Ministres a approuvé un projet de loi portant statut général des militaires. Selon le porte-parole du Gouvernement ce statut est l'homologue de celui qui existe pour les fonctionnaires civils. "Il (le statut) codifie des textes répartis dans un grand nombre de lois. Il établit un certain équilibre entre les sujétions traditionnelles des militaires et les avantages dont ils jouissent. Il respecte le principe de neutralité de l'armée. Mais des allègements sont apportés à certaines obligations. Ainsi, les militaires pourront adhérer à des associations autres que militaires ou syndicales. Ce que Monsieur Michel DEBRE a appelé "la Carrière Courte" est aménagé et donne aux militaires la possibilité de retourner à la vie civile au bout de quinze ans, avantage supplémentaire pour eux et qui prend en considération a dit Monsieur HAMON, la rapidité de transformation de l'art et de la technicité militaires. Le Ministre d'Etat chargé de la Défense Nationale a indiqué que ce statut faisait partie "de toute une politique à l'égard de l'Armée". Le Président de la République a souligné l'importance politique et morale de ce statut; il a rappelé que le "métier militaire était surtout une vocation et que cette vocation était empreinte d'une dignité que la Nation se doit de reconnaître". Extrait du Journal "Le Monde" du 3.2.1972.

- Les taux d'indemnités pour charges militaires seront majorés à compter du 1er janvier 1972.

- SORTIE : Après la Cyr C, le 18 décembre, la Cyr D ira visiter l'usine d'hélicoptères de Marignane le Vendredi 26 mai 1972.

VIE A L'ECOLE.

x Le Sergent-Assistant BARRAND a obtenu les meilleurs résultats au tir au fusil à 200 mètres du 28 janvier avec un H + L inférieur à 320 m/m.

TENUE CIVILE.

x Dans le cadre de l'élargissement de l'expérience du port de la tenue civile les Cadets de la 2ème Compagnie sont autorisés à partir en vacances en civil comme leurs camarades de la 1ère Compagnie.

LOISIRS.

x Les adhérents de la Section canoë-kayak et sympathisants ont pu assister Lundi soir à une projection fort intéressante. Grâce au brillant commentaire de Monsieur VERDEGEN, président de la ligue du Sud-Est de canoë-kayak nous avons pu "assister" aux championnats de France et d'Europe de ces dernières années ainsi qu'aux championnats du Monde 1969 et 1971.

C'est avec humour et précision que le Président de la ligue a répondu aux nombreuses questions posées par nos jeunes "Canoëtistes". Les responsables remercient tous ceux qui ont bien voulu participer à cette sortie.

TOURNOI.

x. Le tournoi intersection de sports collectifs de la 2ème Compagnie a débuté par les demi-finales de handball. En voici les résultats :

- Cyr C bat Cyr A 18 à 12 et Cyr D bat Cyr B 12 à 10.

RESULTAT DE LA DERNIERE REUNION D'ALIMENTATION.

x Dans la deuxième partie du mois de janvier une discussion présidée par le Commandant VASSEUR et le Capitaine JULIEN réunit le Cadet JOURNA (2° Cie), les élèves LE CHEVALLIER (3° Cie) et COHEN (5° Cie) et le Caporal POISSON de la ODS. Les thèmes portés, en particulier sur la création des menus et de leur préparation.

Dans l'ensemble tous les élèves sont satisfaits de la préparation de la cuisson. La quantité des aliments fut jugée satisfaisante. Cependant un effort doit être fait dans le domaine du service au réfectoire, en particulier en ce qui concerne la propreté des bols du petit-déjeuner.

COMPTE-RENDU DE CETTE REUNION.

REMARQUES FORMULEES.

SUITES DONNEES

Petit-déjeuner :

- suppression du camembert
- dans la mesure du possible avoir le choix de fruits

suppression du camembert
essai avec 2 sortes de fruits par table.

Repas :

Préparation :

- satisfaisante dans l'ensemble, seuls quelques plats demanderaient une amélioration de la cuisson, en particulier :
 - croquettes de viande : trop cuites
 - poisson : parfois pas assez cuit
 - saucisses : trop grasses

remarques transmises aux chefs-cuisiniers.

contact a été pris avec le fournisseur pour avoir une saucisse moins grasse.

Plats appréciés :

- Haricots maître d'hôtel
- Escalope de veau
- Salade toulonnaise
- Calamar
- Velouté aux champignons
- Filet de morue mayonnaise
- choucroute.

Plats peu appréciés :

- Foie
- Boudin

ne seront servis qu'avec une fréquence assez faible 1 fois par mois ou tous 2 mois.

Préférence pour le hachis parmentier en remplacement des croquettes

Quantité : jugée suffisante.

Service : souhaitent l'échange de quelques verres ébréchés

L'échange sera effectué. Mise en place de salières grand réfectoire et de moutardiers.

demandent à avoir la propreté des bols et à Ruibet des fourchettes.

Les plats ne sont pas toujours servis très chauds, en particulier à la 3° Compagnie.

Un effort sera fait dans ce domaine.