

# Gazette ANFH

## Clôture annuelle Gagnant / Gagnant

### Sommaire de ce numéro :

- C'est l'heure du bilan !
- Les Actions à mener
- Rappel

Après l'effort, le réconfort...

## C'est l'heure du bilan !

Après la clôture financière, il est temps de procéder au traitement des statistiques.

La saisie des effectifs et la vérification des anomalies de l'exercice 2024 sont les premiers états à renseigner pour le traitement des statistiques. Ensuite, vous pourrez procéder à l'édition des états du rapport d'exécution et des éléments du bilan social.

*Citation du mois :*

**"Gourmandise : source inépuisable de bonheur."**

**Pierre Hermé**

## Les actions à mener en février

### Suivre l'actu GE

Dans les actualités de votre outil Gesform Evolution, une procédure sur l'édition des états du rapport d'exécution et des éléments du bilan social est à votre disposition et téléchargeable « *Saisie des effectifs et contrôle des anomalies 2024* ».

### Dépenses engagées non mandatées - DENM

Lors de la clôture de l'exercice 2024, des DENM ont été constituées.

Les factures relatives aux sessions réalisées en 2024 devront être adressées au plus tard le

**30 avril 2025.**

### Editions réglementaires

Pour éditer les états réglementaires (bilan social, rapport annuel d'exécution), il est nécessaire d'attendre la constatation des DENM. Sauf avis contraire de votre délégation, les éditions réglementaires pourront être lancées à partir du **7 Mars 2025**.

Ces éditions sont accessibles depuis le menu « PLAN - Editions statistiques »

Dans toutes ces éditions, sont exclus les groupes sans DAPEC, les groupes avec décision 4 (annulation), les groupes avec priorité zéro et les candidatures annulées.

## Rappel

**Pour éviter le blocage de certains paiements, l'agent peut prendre en photo la feuille d'emargement.**

Après l'effort, le réconfort...

### Ingrédients :

250 g de farine  
 3 c. à s de sucre en poudre  
 3 œufs  
 500 ml de lait  
 1 pincée de sel  
 2 c. à s d'huile végétale neutre



### Les étapes de la recette :

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la pincée de sel.

Ajoutez les œufs et mélangez au fouet. Versez ensuite progressivement l'huile puis le lait. Mélangez le tout.

Aromatisez la pâte à crêpes en fonction de vos envies, avec le parfum de votre choix.

Faites ensuite cuire les crêpes.