

Procès-Verbal de l'Assemblée Générale 2016 de l'A.R.S.E.

Mardi 15 novembre 2016, Lyon 99.

Le Président Christopher Ortega ouvre la séance à 18h30. Une liste de présence circule sur les tables., ainsi que la copie du PV de l'AG 2015.

ACCUEIL

Le Président remercie les personnalités présentes (partenaires : Mme Céline Liver (Ville de Genève), Mme Eliane Bernard, M. Olivier Gründer (GIAP), Monsieur Reinier Zoetewij, président de la Fédération des Restaurants scolaires le Comité, les employé-e-s et les parents et enfants présents.

Il présente le comité, et les employé-e-s de l'ARSE (Mme Marzano, resp.admin, M. Lacroix, chef de cuisine et sa brigade, les employé-e-s de cuisine).

APPROBATION DU PROCÈS-VERBAL de l'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2016

Après avoir rappelé qui peut voter à l'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE (sociétaires et employé-e-s de l'ARSE) le Président demande si l'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE approuve le PROCÈS-VERBAL de l'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2016. Le PROCÈS-VERBAL est sur les tables et projeté au mur).

Le PROCÈS-VERBAL 2015 est approuvé à l'unanimité.

RAPPORT DU PRESIDENT

Le président remercie l'équipe de cuisine menée par le chef M. Franck Lacroix, depuis 3 ans. Les retours réguliers tant des équipes parascolaires, de Mme Liver diététicienne qui fréquente les restaurants très souvent, que des enfants, et des parents, sont tous très positifs.

Au nom du comité, il les remercie pour cet excellent travail, ainsi que les employé-e-s de cuisine de chaque restaurant qui sont chaleureusement remerciées.

Depuis la rentrée, Madame Angela Frison qui a travaillé à l'ARSE depuis 10 ans au restaurant des Franchises est devenue responsable de la formation des employées de cuisine. Elle est remerciée d'avoir accepté cette nouvelle charge dont elle s'acquitte parfaitement.

Dans le bureau, le comité se réjouit de pouvoir compter sur la responsable administrative Mme Sylvie Marzano, remerciée chaleureusement.

A la rentrée de septembre, à la demande de la Ville de Genève, l'ARSE a repris le restaurant scolaire de l'école des Ouches. L'ARSE dessert 11 restaurants et compte environ 1600 enfants.

Pour optimiser le temps d'accueil, les enfants changent parfois de restaurants scolaires, ce en accord avec le GIAP.

Le système des excuses du matin a changé depuis l'année passée. Le GIAP a repris le service téléphonique des excuses.

Depuis la rentrée, les restaurants scolaires ne sont plus ouverts le mercredi midi. La décision de la ville de ne pas reconduire le mercredi est heureuse, car l'ARSE devait mobiliser toute une cuisine pour 35 repas au lieu des 1200/jour usuels.

Grâce à des avancées logistiques, la viande de porc a pu être réintroduite à la rentrée 2016 avec un menu différent pour les enfants qui n'en mangent pas. Les plats se ressemblent afin de ne pas stigmatiser les enfants: exemple : saucisse de porc est remplacé par une saucisse de volaille.

Le comité recherche activement des membres pour gérer l'association. A Genève, ce sont des associations de parents bénévoles qui se chargent de la production et du service des repas aux enfants des écoles. L'ARSE espère que des parents présents ce soir rejoignent le comité au moment de l'élection du comité.

Pour rappel, il ne s'agit pas de faire la cuisine ni de servir les repas, mais de s'occuper de la gestion active de l'association qui est en somme une petite PME, avec une vingtaine d'employés, et un budget de 2 millions annuels.

Depuis 11 ans, ce sont les 4 mêmes personnes au comité. Une seule a encore un enfant qui mange au restaurant scolaire.

Cette année, un membre quitte le comité. Un appel a été lancé aux parents lors des inscriptions en mai, en étant présents dans toutes les écoles les deux jours d'inscription pour expliquer notre situation aux parents.

Un apéro de rencontre à l'école de Devin-du-Village a été organisé le 18 octobre dernier afin de rencontrer les parents et de chercher à mobiliser les personnes intéressées.

Il a été expliqué dans la convocation de ce soir combien ce besoin était pressant. l'association a beaucoup de chantiers d'avenir. A quatre, il est difficile d'assurer le suivi de l'association. Idéalement, il faudrait 8 à 10 membres afin de pouvoir se relayer.

Les chantiers d'avenir pour les cuisines scolaires sont les suivants :

- mise à disposition des restaurants scolaires au public, selon la décision de Mme Esther Alder (cf presse)
- Gestion de l'augmentation démographique en Ville de Genève. Dans 10 ans, la Ville estime une augmentation de près de 45%. Avec plus d'enfants à l'école, il nous faudra de nouveaux lieux pour accueillir les enfants à midi, et des cuisines de production à la hauteur. »

Le rapport est approuvé à l'unanimité.

Le président cède la parole à la Trésorière, Mme Lucienne Bovey.

RAPPORT DE LA TRESORIERE

La Trésorière, Mme Bovey lit son rapport qui explique certaines variations.

Les comptes annuels de l'association des Restaurants Scolaires de l'Europe pour l'exercice arrêté au 31 août 2016 présentent une perte de CHF 9'973.31.

Ce résultat s'explique essentiellement par les points suivants :

Recettes

Les produits des repas de CHF 1'148'925.85 ont augmenté de CHF 90'507.70

Cela est dû :

- à l'accroissement des repas servis (+7'872 repas enfants et + 314 repas animateurs)

Les subventions ont également augmenté en raison de l'accroissement du nombre de repas servis.

La subvention pour les prestations en nature / transports a été estimée à la hausse par la Ville et a augmenté de CHF 6'866.-

Pour des raisons évidentes de trésorerie, nous demandons aux parents de régler les repas au début de chaque mois.

Charges

Les charges d'exploitation de CHF 1'940'129.16 ont augmenté de CHF 64'504.51. Cela s'explique par les points suivants :

1. Les salaires ont diminué de CHF 13'828.- en raison de mouvements naturels dans l'effectif du personnel.
2. Les charges sociales ont enregistré les mouvements liés aux assurances sociales de l'année : AVS/AC, assurance perte de gain maladie, assurance accident et LPP (2/3 à charge de l'association – 1/3 à charge des employés).
3. Les denrées et boissons ont diminué de CHF 59'185,97 soit 10% en raison d'une meilleure gestion. Le chef cuisinier s'est appliqué à optimiser l'utilisation des denrées alimentaires. La diminution des coûts des denrées, en Europe, sur les produits frais a aussi joué un rôle sur les prix.
4. Les frais d'administration et autres charges ont enregistré une augmentation globale de CHF 7'000.- par rapport à 2014/15.

Cet exercice a également enregistré des :

- Produits extraordinaires composés de :
 - o Part aux excédents assurance : CHF 14'020.10
 - o Comptabilisation en produits des repas non remboursés sur exercices antérieurs : CHF 48'342.30
- Charges extraordinaires, composées de :
 - o Passage en perte des débiteurs anciens, non récupérables : CHF - 53'912.05
- Prestations en nature, composées de :
 - o Mise à disposition des locaux par la VGE : CHF 293'992.
 - o Transport de repas par la VGE : CHF 73'564.
 - o Levée de déchets par la VGE : CHF 19'090.

Les comptes de l'exercice 2015-2016 ont été révisés par la fiduciaire Bonnefous Audit SA.

La Trésorière conclut en annonçant sa démission après 24 ans en poste et remercie le comité et le personnel.

APPROBATION DU RAPPORT DE LA TRESORIERE

La Trésorière demande à l'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE d'approuver les comptes et d'en donner décharge au Comité.

Mme Mitchell rappelle aux membres que jusqu'à 2012, des membres vérificateurs de compte pointaient des montants dans les comptes pour les vérifier mais que depuis, la Ville exige qu'une fiduciaire agréée par elle, contrôle les comptes et que la Ville de Genève contrôle également les comptes de l'Association et les a approuvés.

PRESENTATION « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'ARSE »

Mme Mitchell lance la présentation powerpoint qui présente l'Association des Restaurants scolaire en diapositives. La présentation évoque le nombre d'inscrits et de repas servis, le fonctionnement de l'Association tant du côté des employés (fonctionnement cuisine, restaurants – différence entre responsabilités GIAP et ARSE), que du côté du Comité (ses responsabilités), et évoque le rapport aux partenaires (la Ville de Genève, le GIAP, les associations etc).

La présentation répond à la fréquente question des excusés du matin, en détaillant la marche à suivre actuelle et les raisons derrière celle-ci.

Mme Mitchell rappelle que de ne pas excuser son enfant entraîne l'inquiétude du GIAP et le retard du repas de midi avec des effets en cascade. Monsieur Olivier Grunder, GIAP, donne son point de vue en avançant plus de détail : (premier service stressé, enfants qui ne mangent pas à leur faim, deuxième service en retard (débarras et mise en place des couverts), deuxième service stressé, ambiance difficile)).

Mme Mitchell souligne qu'en plus le prix du repas est facturé.

Mme Mitchell rappelle que les repas excusés moins de 3 jours à l'avance résultent en une perte sèche pour l'Association : la nourriture est achetée, travaillée, pour être jetée. gaspillage de denrée et d'énergie, et perte financière pour l'Association. Le standard accepte les appels jusqu'à 8h45 car à 9h, les camionnettes de livraison partent distribuer les thermoports aux restaurants scolaires. Entre 8h45 et 9h, certains aliments conservables sont retirés du camion (fruits, yaourts etc.).

La présentation se termine avec une série de remarques sur l'ARSE : le non renouvellement du Comité, les repas gaspillés, les mauvais payeurs.

RAPPORT DU CHEF DE CUISINE

Monsieur Franck Lacroix, chef de cuisine, donne son rapport qui mentionne notamment le nombre de repas préparés (**170'342**), dont les assiettes de présentation (**1'408**), ainsi que les repas préparés mais non facturés (absence excusées à la dernière minute (**5'335**) ! (perte)

Il indique les coûts dépensés en produits frais, en produit GRTA et en produit congelé. Il explique que les enfants mangent une grande quantité de produits frais (+70% fruits et légumes, +60% poissons et +40% viande).

Présentation de l'animation « le menu des enfants » par Céline Liver, diététicienne de la ville de Genève.

But: faire participer les enfants à la conception des menus et stimuler les échanges entre cuisinier, enfants et équipe parascolaire.

2 projets: Charmilles et Eaux-Vives

Concept: un petit groupe d'enfants établit une semaine de menus

Organisation: 2 rencontres durant le temps parascolaire

Qui?

7 enfants de l'école des Charmilles (5 et 6P): Tao, Guilherme, Elodie, Vicente, Daniela, Lou et Alexandre

Accompagnés de Thierry Uldry, animateur parascolaire, Franck Lacroix, chef de cuisine et Céline Liver, diététicienne

Quand?

Les 15 mars et 5 avril; menus du 18 au 22 avril 2016

Comment?

Visite de la cuisine, discussions sur l'équilibre alimentaire, Plus de 40 idées de plats et 5 menus équilibrés

Madame Liver présente les menus élaborés via la présentation powerpoint et tire un bilan : Opération très appréciée par les enfants et les accompagnateurs du projet. Propositions des enfants originales et confortant le chef dans ses choix. Communication à améliorer auprès des autres animateurs-trices et enfants et des parents. A reconduire dans une autre école.

MODIFICATION DES STATUTS

Selon l'ordre du jour, l'AG est appelée à voter la modification suivante de l'article 22 des statuts de l'ARSE, afin de mettre à jour la situation de l'organe de révision.

Article 22: Organe de révision

Chaque année, l'Assemblée Générale ordinaire désigne un organe de révision afin de soumettre ses comptes annuels à un contrôle restreint.

L'organe de révision doit être agréé par l'Autorité fédérale de surveillance en matière de révision ASR. Il est élu pour un an et rééligible. L'organe de révision établit un rapport à l'attention de l'Assemblée Générale de l'association.

Mme Mitchell rappelle que l'ARSE n'utilise plus de vérificateurs de compte, selon la demande de la Ville de Genève et qu'il convient de mettre les statuts à jour ainsi qu'il en avait été décidé à l'AG 2015.

La modification est approuvée à l'unanimité.

ELECTION DU COMITE

Madame Lucienne Bovey démissionne du comité après plus de 25 ans passés au service du comité. Le comité la remercie pour ses bons et loyaux services.

Les trois autres membres du Comité se représentent, M. Ortega comme Président, Mme Mitchell en qualité de vice-Présidente, Madame Burgniard en qualité de trésorière.

Leur reconduction est approuvée à l'unanimité.

Le président demande s'il y a des candidat-e-s dans la salle ?

Des parents demandent la quantité de travail et de temps à donner au Comité. M. Ortega rappelle que le Comité se réunit au moins une fois par mois (10 fois dans l'année) + l'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE annuelle. Qu'il y a également des séances extraordinaires avec la Ville de Genève et le GIAP. Mme Mitchell indique que chaque

membre travaille également étroitement avec Mme Marzano, selon ses compétences.

Les parents demandent quand ont lieu les séances de Comité ? Mme Marzano répond qu'ils se tiennent les lundi ou mardi entre 16h30 et 18h30, car les cuisiniers sont présents et qu'ils commencent à travailler à 5h du matin. Un parent estime difficile de se libérer du travail à ces heures.

Mme Mitchell rappelle qu'un parent entrant au Comité n'aurait pas besoin immédiatement de se charger trop, qu'il lui faudra d'abord intégrer le fonctionnement de l'association et petit à petit, prendre des responsabilités, selon ses disponibilités envies.

Hormis le Comité, trois personnes se présentent :

Madame Monica Mazon,
Madame Isabelle Petrogallo,
Madame Cendrine Viscomi.

Elles sont élues membres du comité à l'unanimité. Le comité les remercie de leur engagement !

DIVERS ET QUESTIONS

Un parent félicite l'équipe de cuisine pour la qualité des repas, son enfant est ravi de manger au restaurant scolaire.

Un parent s'enquiert du nombre de repas végétariens dans l'année ? L'ARSE essaye de servir un repas végétarien hebdomadaire, sans que ce ne soit une obligation stricte, afin de pouvoir utiliser les denrées et prix du marché avec souplesse.

Des parents sont contents du nouveau service des excusés à travers le GIAP (mis en place depuis la rentrée) cela semble bien fonctionner.

Le Président annonce la fin de l'Assemblée générale à 20h30 et invite les personnes présentes à passer dans la salle d'à côté pour goûter au buffet dinatoire, et à poursuivre la discussion de manière plus informelle.

PROCÈS-VERBAL tenu par Mme Stéphane Mitchell, ARSE.

Liste de présence :

36 personnes présentes : dont 10 parents (0.8% des membres (moitié moins que 'an passé...), 2 représentants du GIAP, 1 représentantes de la Ville de Genève, 1 représentante de la Fédération, 4 membres du Comité et 12 employé-e-s de cuisine, 2 autres

Excusés : Mme Widmer et Mme Cataldi (Ville de Genève), MM. Diserens et Pahud (GIAP)