

Procès-Verbal de l'Assemblée Générale 2017 de l'A.R.S.E.

Jeudi 23 novembre 2017 - 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 2016.

Accueil

Le président remercie les partenaires présents :

- Mme Céline Liver, diététicienne de la Ville de Genève
- Monsieur Rolando Castelli et Monsieur Olivier Gründer, responsables de secteur du GIAP
- Monsieur Pierre Lathulière et Madame Lene Gjessing Jensen, membre et secrétaire de la Fédération des Restaurants scolaires.

Il remercie le personnel présent ce soir, et enfin, tous les membres, parents et enfants qui sont venus.

Il présente le Comité :

- Madame Stéphane Mitchell- Vice présidente
- Mme Dominique Burgniard trésorière,
- Madame Isabelle Petragallo,
- Madame Cendrine Viscomi,
- Madame Monica Mazon
- Madame Sylvie Cantiello - Responsable administrative.

Il présente ensuite les autres employés de l'A.R.S.E. :

- M. Franck Lacroix - chef de cuisine,
- M. Stéphane Barrioz – cuisinier adjoint,
- Madame Angela Frison, responsable de la formation et employée de cuisine,
- Tous les autres employé-e-s de cuisine, aides de cuisine, etc.

Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale 2016

Après avoir rappelé qui peut voter (les membres, le comité, les parents et le personnel de l'), le Président demande si l'Assemblée générale approuve le procès-verbal de l'Assemblée générale 2016.

Le Procès verbal 2016 est approuvé à l'unanimité.

Rapport du président

- La nouvelle équipe de cuisine menée par le chef M. Franck Lacroix, a entamé sa quatrième année. Le comité est très content de cette équipe. Les retours reçus régulièrement par les équipes parascolaires, Mme Liver (diététicienne), les enfants, et les parents, sont tous très positifs. Le président les remercie pour leur excellent travail.
- Le président remercie chaleureusement les employé-e-s de cuisine qui font un travail formidable dans chacun des restaurants d'école.
- Depuis deux ans, Mme Angela Frison est responsable de la formation des employées de cuisine. Le président la remercie d'avoir accepté cette nouvelle charge dont elle s'acquitte parfaitement et qui permet aux employé-e-s de cuisine d'améliorer leur gestion.
- Le président et le comité sont heureux de pouvoir compter sur leur responsable administrative, Mme Sylvie Cantiello. Ils la remercient chaleureusement pour son travail.
- Depuis la rentrée 2017, comme toutes les associations de restaurants scolaires de la Ville de Genève, l'ARSE est passée au système de l'abonnement. Ce dernier sera présenté plus en détails lors de la présentation PowerPoint qui suivra.
- L'ARSE a fait peau neuve. Elle a un nouveau logo visible sur les factures. Elle a également un nouveau site internet dont l'interface est plus facile. Beaucoup de parents vont voir les menus de la quinzaine qui sont publiés sur le site internet et contactent Madame Cantiello via le formulaire de contact. La présentation PowerPoint qui va suivre indiquera plus en détails comment trouver les informations sur le site internet. Le président remercie Cendrine Viscomi, membre du comité, qui a réalisé les belles photographies qui illustrent le site internet.
- Avec ses partenaires du GIAP, l'ARSE a dû réorganiser l'accueil dans certains restaurants afin d'optimiser les salles et le temps d'accueil. Certains enfants ont donc peut-être changé de restaurant scolaire à la rentrée pour ces raisons.

- Cette année à nouveau, le chef de cuisine a participé avec le GIAP et la diététicienne du service des écoles au programme « le menu des enfants ».
- La magistrate Esther Alder a demandé depuis la rentrée de cette année que toutes les associations de restaurants scolaires servent un repas végétarien par semaine. L'ARSE le fait déjà et suit volontiers cette demande.
- Le 30 mai, l'ARSE a organisé un apéritif de rencontre avec les parents de l'école des Ouches afin de présenter l'association. Ce restaurant a été repris par l'ARSE à la rentrée 2016. Une vingtaine de parents étaient présents.
- Depuis la rentrée de septembre 2017, l'école des Ouches accueille une classe intégrée et les 12 enfants prennent également leur repas au restaurant scolaire de l'école. Cela se passe très bien.
- Pour la semaine du goût 2017, Franck Lacroix, le chef de cuisine, et son équipe ont travaillé sur la thématique annuelle en déclinant les cucurbitacées sous toutes leurs formes : courgettes, courges, butternut, potimarron, melon, pastèques étaient au menu. Madame Esther Alder est venue pour l'occasion déjeuner avec son équipe du service des écoles dans le restaurant de l'Europe avec les enfants. Les menus ont été très appréciés.
- 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. Le comité espère que certain-e-s membres présent-e-s ce soir auront envie de le rejoindre. Les personnes intéressées pourront se manifester lors de l'élection du comité.
- Le président rappelle que l'ARSE s'occupe 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. Il ne s'agit en aucun cas de faire la cuisine ni de servir les repas.
- Pendant 12 ans, le comité, composé de 3 personnes, ne s'est pas renouvelé. Seule une personne sur ces trois avait encore un enfant qui mangeait au restaurant scolaire. L'an dernier, trois nouvelles membres ont rejoint l'association et le président les en remercie. Leur présence et leurs apports ont été précieux. Le président, Monsieur Christopher

Ortega, reste pour sa dernière année. L'association a besoin de sang neuf car elle a encore beaucoup de chantiers d'avenir. A six personnes, il est difficile d'assurer le suivi de l'association. Idéalement, le comité devrait être composé de 8 à 10 personnes afin de pouvoir se relayer.

- Les chantiers d'avenir pour les cuisines scolaires sont les suivants :
 - ✓ 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 faudra de nouveaux lieux pour accueillir les enfants à midi, et des cuisines de production à la hauteur.
 - ✓ Réfection des cuisines de production et des cuisines de service dans les restaurants scolaires
 - ✓ Choix de Menus végétariens quotidiens

D'autres points seront abordés par la trésorière, le chef de cuisine, ainsi que dans la présentation PowerPoint qui va suivre. Les personnes qui ont des questions pourront les poser à la fin de l'assemblée générale.

Le président cède la parole à Mme Dominique Burgniard, trésorière de l'ARSE, qui va présenter le rapport 2016-2017.

Rapport de la trésorière

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

Les comptes de l'exercice 2016-2017 ont été révisés par la fiduciaire Bonnefous Audit SA.

En conclusion, la trésorière remercie tout le personnel de l'association ainsi que les membres bénévoles du comité pour le travail fourni.

Approbation du rapport de la Trésorière

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

Les comptes sont approuvés à l'unanimité.

Présentation « 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 aborde toutes les questions principales liées au passage à l'abonnement (les tarifs, les versements, les inscriptions irrégulières, etc.)

Malgré le fait que le tarif soit fixe par mois, Mme Mitchell rappelle l'importance d'excuser son enfant dès que possible en cas d'absence au restaurant scolaire. En effet, ne pas excuser son enfant entraîne l'inquiétude du GIAP et le retard du repas de midi avec des effets en cascade.

Rapport du chef de cuisine

Monsieur Franck Lacroix, chef de cuisine, donne son rapport qui mentionne notamment le nombre de repas servis (**1'658'490**) sur 150 jours d'exploitation (37 semaines). Cela représente une augmentation de 5% par rapport à l'année 2015-2016.

Il indique la quantité d'aliments préparés :

- **25'900kg** de fruits et légumes frais, dont 9'250 de GRTA (Genève Région Terre Avenir)
- **2'700kg** de légumes congelés
- **6'500kg** de viandes et volailles, dont 3'700kg sont des produits frais
- **3'950kg** de poissons et crustacés, dont 2'170kg de produits frais
- **4'680kg** de pain GRTA
- **520 litres** de lait GRTA
- **5'000 pièces** de yaourts GRTA
- **870 litres** de jus de pomme GRTA
- **2'100kg** de produits de 4ème gamme congelés (Rouleaux printemps, crêpes, boulettes soja, végétarien, etc.)
- **1'910 kg** de pâtes fraîches

En tout, ce sont 78% de légumes frais, 55% de viande fraîche et 18% de poisson frais.

Plus de 40 tonnes aliments préparés, confectionnés, livrés et servis pour les 10 restaurants scolaire. Soit une moyenne de 280 kg par jour.

Election du comité

M. Ortega se représente comme Président, Mme Mitchell en qualité de vice-Présidente et Madame Burgniard en qualité de trésorière.
Mme Petragallo, Mme Viscomi et Mme Mazon se représentent comme membres du comité

Leur reconduction est approuvée à l'unanimité.

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

Hormis le Comité, une personne se présente, Mr Frédéric Auderset.

Il est élu membre du comité à l'unanimité. Le comité le remercie de son engagement.

Divers et questions

- *Qu'est-ce que les classes intégrées ?*
Les classes intégrées sont des classes spécialisées au sein de l'école des Ouches.
- *Comment faire si les factures reçues ne correspondent plus à la fréquentation de l'enfant ?*
Pour tout changement de fréquentation de l'enfant, il faut le signaler au GIAP qui transmet l'information à l'ARSE. Le parent peut alors modifier le montant sur les bulletins de versement.
- *Si ma fille ne vient pas manger au restaurant scolaire parce qu'elle est malade, paye-t-elle quand même son repas?*
Depuis cette année, avec le nouveau système d'abonnement, les familles payent tous les mois le même montant, que l'enfant soit présent ou absent. De plus, le tarif de l'abonnement a été calculé en prenant compte à l'avance des absences occasionnelles de l'enfant (maladie, courses d'école, etc.).

- *Comment l'ARSE pourrait mieux communiquer aux parents le fonctionnement de ce nouveau système d'abonnement, car beaucoup d'entre eux ne comprennent pas ?*

L'ARSE a communiqué sur ce nouveau système dans les écoles lors des inscriptions. Chaque parent a également reçu un règlement, disponible sur le site internet de l'association.

- *Comment les parents qui ont payé trop pour l'année sont remboursés ?*
Le montant en faveur des parents est indiqué sur le haut du bulletin de versement. Ils doivent déduire ce montant de la facture du mois de septembre de l'année suivante. Pour les enfants qui finissent l'école, ce montant leur est remboursé en fin d'année.

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 Isabelle Petragallo, ARSE.

Liste de présence

45 personnes présentes : dont 17 parents, 3 représentants du GIAP, 1 représentante de la Ville de Genève, 2 représentants de la Fédération, 5 membres du Comité et 17 employé-e-s de cuisine

Excusés : Mme Widmer (Ville de Genève), Mr Diserens et Mr Pahud (GIAP)