

Procès-Verbal de l'Assemblée Générale 2019 de l'A.R.S.E.

Jeudi 12 novembre 2019 – Cuisines Europe

Le Président Christopher Ortega ouvre la séance à 18h40. Une liste de présence circule sur les tables ainsi que la copie du PV de l'AG 2018.

Accueil

Le président remercie les partenaires présents :

- Mme Lara Cataldi, représentante du Service des écoles de la Ville de Genève.
- Mr Emmanuel Ducret, responsable de secteur du GIAP
- Mr Pierre Lathulière, président de la Fédération Genevoise des cuisines et restaurants scolaires.

Il remercie le personnel et les membres du comité présents ce soir, ainsi que les parents et enfants qui sont venus.

Il présente les membres du comité :

- Mme Dominique Burgniard trésorière,
- Mme Stéphane Mitchell, membre du comité
- Mme Isabelle Petragallo, membre du comité
- Mme Sandrine Viscomi, membre du comité
- Mr Frédéric Auderset Vice-président;
- Et lui-même, Christopher Ortega, président.

Il présente Mme Sylvie Cantiello, responsable administrative et comptable qui assiste à nos séances de comité.

Il présente également Mr Franck Lacroix, chef de cuisine ainsi que ses cuisiniers adjoints : Mr Stéphane Barrioz, Mr Enrique Carvalho et Mr Yanick Blanco et son équipe.

Il présente finalement Mme Angela Frison, responsable de la formation et employée de cuisine, ainsi que tous les employés et aides de cuisine ici présentes.

Il remercie tout le monde.

Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale 2018

Après avoir rappelé qui peut voter (les membres, le comité, les parents et le personnel de l'ARSE), le Président demande si l'Assemblée générale approuve le procès-verbal de l'Assemblée générale 2018.

Le Procès verbal 2018 est approuvé à l'unanimité.

Rapport du président

L'équipe de cuisine menée par le chef Mr Franck Lacroix, a entamé sa sixième année. Le comité est très content de cette équipe. Les retours reçus régulièrement tant des équipes parascolaires, de Mme Liver (diététicienne de la Ville de Genève), que des enfants et des parents, sont tous très positifs.

Sur l'année 2018/2019, une moyenne de 1650 repas par jour, sur un total de 193'400 repas. De plus, depuis la rentrée 2018, les cuisiniers produisent également pour le restaurant scolaire des Plantaporrêts, avec l'aide du cuisinier de ce même restaurant, afin de produire les 450 repas supplémentaires.

Les travaux dans les restaurants de Plantaporrets étant terminés, depuis les vacances d'octobre passées la production journalière est repassée à la normale.

Au nom du comité, le président les remercie pour cet excellent travail.

Durant l'année 2018-2019, la société Beelong a analysé chacun des achats alimentaires de la cuisine de production en lui offrant ainsi une vision globale de sa politique d'achats. Cela permet d'établir des solutions concrètes et adaptées pour valoriser les bonnes pratiques. Cette démarche permettra de mesurer et de réduire l'empreinte environnementale des cuisines de l'ARSE tout en optimisant ses coûts. L'étude est toujours en cours d'analyse.

Durant l'année scolaire 2018-2019, un stagiaire venant d'une classe intégrée a été accueilli au sein de la cuisine de production. Cela avait pour objectif de familiariser l'élève de moins de 15 ans dans un environnement professionnel. Ce stage fût enrichissant et une nouvelle stagiaire intégrera les cuisines de l'ARSE pendant la semaine 48.

Des contrôles d'hygiène inopinés sont effectués annuellement par Abiolab (laboratoire d'analyse) afin d'effectuer des prélèvements de

denrées alimentaires et de la cuisine. Les résultats sont très satisfaisants.

Comme chaque année, le chef de cuisine a participé en collaboration avec le GIAP et la diététicienne du service des écoles au « menu des enfants » en avril 2019 pour la semaine du goût. La thématique annuelle était « les herbes aromatiques ».

Le 26 septembre a eu lieu l'inauguration du Pavillon Geisendorf en présence des magistrats de Genève, Monsieur Rémi Pagani et Madame Esther Alder. Cette nouvelle structure permet d'accueillir 350 enfants sur 2 services.

Les employées de cuisine font un travail formidable dans chacun des restaurants scolaires et le président les en remercie chaleureusement.

Depuis plusieurs années, Madame Angela Frison travaille au sein de l'ARSE en qualité de responsable « formation des employées de cuisine ». Au nom du comité, le président la remercie pour tout le travail fourni qui permet aux employés d'améliorer leurs quotidiens. Elle a également apporté son soutien auprès de diverses associations en ville de Genève.

Au nom du comité, le président remercie chaleureusement la responsable administrative de l'ARSE, Sylvie Cantiello, pour son investissement et son implication depuis 2004.

Depuis 2017, l'ARSE est passée au système d'abonnement. Si certaines personnes ont des questions à ce sujet, ils pourront les poser en fin de séance.

Le président rappelle la possibilité d'accéder à la plateforme via le code d'accès qui se trouve sur toutes les factures. Les parents peuvent consulter en tout temps les menus et autres informations (attestations, factures, extrait de compte).

Les cuisiniers fournissent un repas végétarien hebdomadaire.

Le porc est séparé des autres aliments.

Comme chaque année, le comité recherche des membres bénévoles pour gérer l'association. Les personnes intéressées pourront se manifester au moment de l'élection du comité.

Les membres du comité ne font pas de la cuisine mais s'occupent 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 annuel.

Le président fait partie de l'association depuis 16 ans et en assure la présidence depuis 13 ans. Il essaye de faire de son mieux avec l'aide des bénévoles afin que tout se déroule dans les meilleures conditions tant pour les employés, les partenaires et surtout pour le bien-être des enfants. Il remercie toute l'équipe.

Le président cède la parole à Mme Dominique Burgniard, trésorière de l'ARSE, qui va présenter le rapport **2018-2019**.

Rapport de la trésorière

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

Les comptes de l'exercice 2018-2019 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.

Election du comité

- Mr Ortega se représente comme Président
- Mr Auderset en qualité de vice-Président
- Mme Burgniard en qualité de trésorière.
- Mme Mitchell, Mme Petragallo et Mme Viscomi 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.

Deux personnes se manifestent. Elles demandent à assister une fois au Comité afin de voir si elles désirent s'engager.

Divers et questions

- *Qui est censé servir les enfants à table ? Il semble y avoir une confusion à ce niveau-là au restaurant des Ouches (représentante de l'APE).*

Pour l'instant, ce sont effectivement aux animateurs du GIAP de servir les enfants à table. Mais effectivement la répartition des rôles au niveau du service est en train de se réfléchir au niveau de la Ville de Genève.

En 2018, la Ville de Genève avait mandaté la HEP Vaud de faire une étude sur « la perception des enfants sur la pause de midi ». Il est ressorti de cette étude que pour les enfants, la pause de midi est un moment stressant. Il a été constaté que les animateurs passent beaucoup de temps au service et manquent de temps pour animer et créer des échanges conviviaux autour du repas.

Des solutions pour organiser différemment le service sont donc à l'étude.

En 10 ans, il y a eu une augmentation d'élèves accueillis aux restaurants scolaires de 40%. Il faut donc s'adapter à cette augmentation mais cela prend du temps.

S'il y a des questions des membres de l'APE ou des parents autour du service, ils peuvent s'adresser directement à Mme Lara Cataldi ou à Mr Emmanuel Ducret.

- *Un papa dit que son enfant se plaint en rentrant de ne pas avoir bien manger à midi. Ce papa demande comment en tant que parent il peut avoir un droit de regard sur ce qui est servi au restaurant scolaire ?*

Le comité, la diététicienne ainsi que des représentants de la Ville mangent régulièrement aux restaurants afin de contrôler la qualité et la quantité de nourriture servie. Tout le monde y mange très bien.

En ce qui concerne la quantité, une assiette témoin est utilisée dans les réfectoires pour montrer aux animateurs la quantité à servir à chaque enfant. Les quantités ainsi que la quantité de nourriture respectent les directives de la diététicienne de la Ville de Genève.

Lorsqu'un enfant se plaint, il peut être intéressant d'essayer de comprendre où se situe le problème (l'enfant n'aime pas certains aliments, les enfants sont trop peu servis, etc.). Pour cela, les parents peuvent contacter directement les animatrices du GIAP qui accompagnent leur enfant lors du repas.

Il est finalement proposé au papa de venir lors d'un repas afin de voir comment ça se passe pour son enfant.

- *Serait-ce possible d'avoir chaque jour le choix entre un menu végétarien ou non végétarien ?*
Actuellement, pour suivre les recommandations du label Fourchette verte, un menu végétarien est servi par semaine.
Proposer deux menus à choix par jour implique d'avoir des équipes de cuisine plus grandes ainsi que des locaux et du matériel supplémentaires. Il est donc pour l'instant impossible de répondre à cette demande.
Actuellement, nous pouvons proposer un menu avec ou sans porc parce que le porc est au menu environ une fois par mois. Si une autre alternative au niveau du menu devait se faire tous les jours, ce ne serait plus possible.
- *Un parent a reçu la cotisation de 50 CHF en début d'année, mais il ne l'a pas vu inscrite dans le règlement.*
La cotisation annuelle est bien inscrite dans le règlement.
- *Est-ce que les restaurants prévoient de travailler avec le label AMATERRA ?*
Nous y réfléchissons, mais les coûts que cela implique sont à prendre en compte.

Le Président annonce la fin de l'Assemblée générale à 19h30 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.

Lara Cataldi, au nom de la Ville de Genève, remercie l'équipe de cuisine, les employés ainsi que les membres du Comité pour leur travail.

Mr Lathuilière remercie également le travail du comité bénévole au sein de l'ARSE et au sein de la Fédération. Il remercie également les parents présents.

PROCÈS-VERBAL tenu par Mme Isabelle Petragallo, ARSE.

Liste de présence

37 personnes présentes :

- 10 parents (dont 5 membres d'APE)
- 2 représentants du GIAP

- 1 représentante de la Ville de Genève
- 1 représentant de la Fédération des restaurants scolaires
- 7 membres du Comité
- 17 employé-e-s