

Procès-Verbal de l'Assemblée Générale 2020 de l'A.R.S.E.

Mardi 10 novembre 2020 – Visioconférence

Le Président Christopher Ortega ouvre la séance à 18h40. Cette Assemblée Générale se fait exceptionnellement en visioconférence afin de respecter les mesures sanitaires dictées par le Conseil Fédéral, suite à la pandémie du COVID-19.

Accueil

Le président remercie les partenaires présents :

- Mme Céline Liver, diététicienne de la Ville de Genève.
- Monsieur Pierre Lathulière, Président de la Fédération Genevoise des cuisines et restaurants scolaires.

Il remercie tous les membres présents.

Il présente les membres du Comité :

- Monsieur Frédéric Auderset, Vice-président ;
- Mme Dominique Burgnard, trésorière ;
- Madame Isabelle Petragallo, membre du comité ;
- Madame Cendrine Viscomi, membre du comité ;
- Et lui-même, Christopher Ortega, président.

Il présente Mme Sylvie Cantiello, responsable administrative et comptable qui assiste à nos séances de comité, ainsi que Mr Franck Lacroix, chef de cuisine.

M. Frank Courtial, ancien membre a quitté le comité en septembre 2020 pour cause de déménagement.

Il remercie chaleureusement la responsable administrative, Sylvie Cantiello pour son investissement et implication depuis 2004. Il remercie également l'équipe de cuisine, sous la direction de M. Franck Lacroix, chef de cuisine, ainsi que tous les employé-e-s de cuisine, les aides de cuisine qui sont trop nombreux pour être cités.

Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale 2019

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 2019.

Le Procès verbal 2019 est approuvé à l'unanimité.

Rapport du président

L'équipe de cuisine menée par le chef M. Franck Lacroix, a entamé sa 6^e année. Le comité est très content de cette équipe. Les retours reçus régulièrement tant des équipes parascolaires, de Mme Liver diététicienne qui fréquente les restaurants très souvent, des enfants, et des parents, sont tous très positifs. Pour rappel, l'ARSE est répartie sur différents sites (Europe (cuisine de production), Saint-Jean, Devin du village, Cayla, Lyon 99, Geisendorf, Pavillon Lamartine, Franchises, Liotard, Ouches).

Au début de l'année scolaire 2019, jusqu'à la fin des vacances d'octobre 2019, la cuisine de production produisait environ 2000 repas/ jour (400 repas étaient destinés pour l'Association de Plantaporrêts dès lors en travaux depuis la rentrée 2018).

Production en moyenne 1650 repas par jour, (soit d'octobre 2019 à mi-mars 2020).

Du lundi 16 mars 2020 jusqu'au vendredi 8 mai 2020 les écoles et les restaurants scolaires étaient fermés.

Pendant cette période de semi-confinement, le restaurant scolaire de Plantapôrrets a fourni sur l'ensemble du canton les repas pour les enfants dont les parents ne pouvaient pas faire de télétravail.

La reprise a eu lieu le 11 mai 2020, et l'ARSE a décidé à ne servir que des pique-niques jusqu'à la fin de l'année scolaire en juin 2020.

Effectivement, la situation du Covid-19 a introduit de nombreuses contraintes (respect des distances adultes-enfants) qui ont orientés les associations à produire et servir des pique-niques avec la reprise pour des raisons sanitaires et logistiques. Les pique-niques sont de qualité et permettent par beau temps de manger à l'extérieur.

La production de pique-nique n'était pas une solution de facilité, elle demandait plus de travail en production et le coût était plus élevé qu'un repas traditionnel.

Les effectifs des enfants qui venaient manger n'étaient pas fiables. (Ex. lundi 11 mai 618 pique-niques, présence 447 enfants ; mardi 645 pique-niques, présences 460 enfants).

Dans le cas contraire d'un effectif sous-estimé, la solution pique-nique permettait le matin de préparer des pique-niques supplémentaires.

Evidemment la priorité de l'Association était de servir des repas chauds aux bénéficiaires.

La Haute école pédagogique du canton de Vaud a fait une évaluation participative de la prestation d'accueil et de restauration parascolaire à la pause de midi dans les différents restaurants scolaires en ville de Genève. Ce rapport implique une large consultation des enfants, principaux bénéficiaires de la prestation. Le projet Hotelis voit le jour.

Le projet Hotelis avait pour but d'analyser et de proposer une répartition des tâches entre les différentes entités (GIAP – Associations) pour le bien-être des enfants. En quelques mots, instaurer le service à table comme dans un restaurant traditionnel avec les besoins nécessaires pour y parvenir (matériel, personnel, formations, etc, ...)

L'ARSE, plus spécifiquement le restaurant de Lyon 99, devait être l'une des associations pilotes pour ce projet qui devait démarrer fin mars 2020.

Puis la pandémie a fait son apparition et s'en est suivi des mesures et restrictions bien connues de tous. (Fermeture des écoles de mi-mars à mi-mai 2020).

A la suite de diverses séances avec la Ville de Genève, l'ARSE a dû mettre en place un service sur assiette dès la rentrée 2020. Cela implique un nombre important d'engagement de nouveaux collaborateurs (20 personnes en temporaires et augmentation des heures de nos employés) pour le bon fonctionnement d'un service à table.

Durant toute l'année scolaire 2019-2020, les cuisines ont eu des contrôles d'hygiène interne effectués par Abiolab, société indépendante mandatée par l'ARSE avec l'aval du Service des écoles de la Ville de Genève.

Ces contrôles mensuels effectués à l'improviste par Abiolab, dans la cuisine de production et les cuisines des restaurants scolaires donnent lieu à un rapport.

Il y a également un audit trimestriel de 4 heures, fait à l'improviste, pour vérifier le respect des bonnes pratiques, de la méthodologie du fonctionnement de la cuisine (réception de marchandises, stockage, production, refroidissement, dressage, ventilation et de nouveaux restockages avant répartition). Ces visites dans les cuisines se font à l'improviste, afin de faire des prélèvements et de contrôler les pratiques des employés, ainsi que les pratiques d'hygiène alimentaire dans les restaurants scolaires.

En ce qui concerne l'ARSE, les résultats sont nettement satisfaisants, au dessus de la moyenne de 95 %.

Le président rappelle aux membres qu'ils ont la possibilité d'accéder à la plateforme via le code d'accès qui se trouve sur toutes les factures ainsi que les menus.

Toutes les associations de restaurants scolaires servent un repas végétarien par semaine. Elles servent également du porc dans leurs menus, bien évidemment séparé de ceux qui n'en mangent pas.

Le président rappelle que 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. Au moment de l'élection du comité, les personnes intéressées à rejoindre l'association pourront le faire savoir.

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 trentaine d'employés, et un budget de 2 millions annuels.

Depuis 17 ans le président fait partie du comité, dont 14 ans de présidence. Il fait de son mieux, avec l'aide du comité, à ce que tout se déroule dans les meilleures conditions tant pour les employés (hygiène, sécurité alimentaire et personne.), les partenaires et surtout pour le bien des enfants au travers des repas, merci encore à l'équipe de cuisine pour cela. N'ayant plus d'enfants depuis 9 ans au restaurant scolaire, le président prend toujours du plaisir à participer aux différentes séances, que ce soit au niveau du comité ou de la ville de Genève. Mais un jour, il faudra bien qu'il quitte le navire.

A l'heure actuelle le comité compte 6 personnes et 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. Et pour cela les membres du comité comptent sur les parents présents pour les rejoindre. Peut-être que l'un d'eux pourrait devenir le futur président et y prendre autant de plaisir que le président en a eu jusqu'à présent.

Ce n'est pas compliqué et tout le comité est très soudé.

Le président remercie tous et toutes de leur attention et les encourage à respecter les gestes barrières pour battre cette pandémie. Il les encourage également à prendre soin d'eux.

Le président cède la parole à Mme Dominique Burgniard, trésorière, qui va lire son rapport **2019-2020**.

Rapport de la trésorière

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

Les comptes de l'exercice 2019-2020 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.

Approbaton 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 Petragallo et Mme Viscomi se représentent comme membres du comité.

Leur reconduction est approuvée à l'unanimité.

Divers et questions

L'ARSE souhaiterait modifier l'article 4 de ses statuts de l'association :

« L'Association a pour but de fournir des repas aux enfants fréquentant les établissements scolaires, dès la première enfantine, *de différents quartiers de la Ville de Genève*».

Cette modification est validée par les membres.

Serait-il possible de servir des desserts moins sucrés aux enfants ?

Sur la semaine, il n'y a que deux desserts sur quatre qui sont sucrés. Deux fois par semaine, il y a un fruit comme dessert. Ces desserts sont validés par le label Fourchette verte.

Serait-il possible de servir des repas avec moins de viande animale ?

Dès le mois de janvier, les enfants végétariens auront un complément lorsque de la viande est servie au repas. Ceci est un projet pilote, il sera évalué au mois d'avril. De plus, la cuisine réfléchit à l'avenir à servir moins de viande animale de manière générale.

Céline Liver rappelle également que les cuisines de l'ARSE ont obtenu un très bon score Bellong. Ce dernier permet d'évaluer l'impact environnemental des aliments.

Comment faire partie du comité ? Combien de temps cela prend ?

Les personnes intéressées ont juste à le faire savoir au comité, à l'issue de l'AG ou plus tard. Le comité se réunit une fois par mois. Les membres vont visiter les restaurants, échangent avec la Ville de Genève ainsi que les différents partenaires. Ils s'occupent également de la gestion du personnel de l'ARSE.

Les membres du comité s'investissent dans la mesure de leurs possibilités et de leurs compétences.

Des parents remercient l'ARSE pour son travail et pour la qualité des repas servis aux enfants.

Liste de présence

Personnes présentes :

- 28 parents
- 1 représentante de la Ville de Genève
- 1 représentant de la Fédération des restaurants scolaires
- 4 membres du Comité
- 2 employés de l'ARSE