

Procès-Verbal de l'Assemblée Générale 2021 de l'A.R.S.E.

Mardi 23 novembre 2021

Le Président Christopher Ortega ouvre la séance à 18h40.

Le président salue l'ensemble des personnes présentes pour cette AG 2021 de l'Association des Restaurants Scolaires de l'Europe, qui contrairement à l'année 2020 qui en raison de la pandémie de COVID-19 et des mesures sanitaires édictées par le Conseil Fédéral avait dû s'effectuer en visioconférence.

Il prie d'avance l'assemblée de bien vouloir compléter le formulaire de présence.

Il remercie les partenaires présents :

- Mme Emmanuelle Joz-Roland de la Ville de Genève. .
- Monsieur Emmanuel Ducret ; responsable secteur Giap et activités parascolaires
- Monsieur Eric Saldana, responsable Secteur Giap et activités,(excusé pour ce soir)
- Mme Francine Douala, responsable Secteur Giap et activités,
- M. Rolando Castelli, responsable Secteur Giap et activités, (excusé pour ce soir)
- Mme Lene Gjessing Jensen, Secrétaire-Générale ; Fédération Genevoise des Cuisines et Restaurants Scolaires.

Il remercie le personnel de la cuisine de production présent ce soir, et enfin, tous les membres, parents et enfants présents dans les locaux de Lyon 99.

Le président présente les personnes de notre association :

- Madame Isabelle Petrogallo, membre du comité
- Madame Cendrine Viscomi, membre du comité
- Madame Sylvie Cantiello ; Responsable administrative et qui assiste notre comité
- et lui-même, Christopher Ortega, président.

Il excuse, l'absence du Vice-président, Frédéric Auderset de Stéphane Mitchell, membre du comité et de Madame Dominique Burgniard, Trésorière ainsi que deux nouveaux membres récents du comité inscrits depuis le 11 novembre 2021 (noms à suivre)

Il remercie M. Franck Lacroix, notre chef de cuisine, son adjoint, Monsieur Stéphane Barrioz , et son équipe, Madame Angela Frison, responsable de la formation et employée de cuisine ainsi que l'ensemble de nos employé-e-s de cuisine, nos aides de cuisine, trop nombreux pour être cités.

Il rappelle que selon nos statuts, seuls les membres, le comité, les parents, et le personnel ont une voix délibérative à l'AG, donc peuvent voter. Nos partenaires ne peuvent pas voter.

Avant de lire le rapport sur l'année 2020-2021, nous procédons à l'approbation du procès-verbal de l'Assemblée Générale de l'année précédente. Il rappelle que le PV est disponible sur notre site: [www.arse.ch/ archives](http://www.arse.ch/archives)).

Le PV 2020 est approuvé à l'unanimité

Rapport du Président – AG ARSE 2021

Les points majeurs l'année écoulée sont les suivants :

Comme tous les parents le savent, les restaurants scolaires s'adressent à tous les enfants des écoles primaires. Chaque école possède un restaurant scolaire spécifique, au sein de son bâtiment ou dans une école proche.

Les restaurants scolaires offrent des repas savoureux, sains et équilibrés lors de la pause de midi parascolaire. Chaque enfant a la possibilité de manger au sein de son école, les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

L'Association des Restaurants scolaires de l'Europe a une cuisine de production pour 11 restaurants scolaires qui assure des repas sains, variés et équilibrés, garantis par le label Fourchette verte.

La Ville de Genève favorise les **produits régionaux** dans les restaurants scolaires. Chaque jour, deux produits labellisés «Genève Région – Terre Avenir» (GRTA) sont proposés (pain, salade ou autre) . Chaque mois, un menu local est servi aux enfants.

Notre équipe de cuisine menée par notre chef M. Franck Lacroix, a entamé sa 7^e année de service. Le comité est très content de cette équipe. Les retours que nous recevons régulièrement tant des équipes parascolaires, de Mme Liver diététicienne qui fréquente les restaurants très souvent, que 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). A la rentrée 2021, un autre site, la salle de l'Europe polyvalente (100 personnes sur 2 services) a été créée afin de pouvoir combler un manque de place suite aux nombreuses inscriptions et pour des raisons de sécurité au niveau du nombre de personnes pouvant occuper un restaurant scolaire.

Production à la moyenne de 1650 repas par jour (soit de septembre 2020 à juin 2021). Au nom du comité, je les remercie pour cet excellent travail.

La situation du Covid-19 que nous connaissons a introduit de nombreuses contraintes (respect des distances adultes-enfants, annulation des selfs-service) qui ont orientés les associations à produire uniquement des repas pour les enfants. En effet, les animateurs n'étaient plus apte à pouvoir manger avec les enfants sur demande de la ville de Genève afin de tenir les différents protocoles qui ont été instaurés par la Ville de Genève.

Notre association s'est donc adapté en quelques mots, à instaurer le service à table comme dans un restaurant traditionnel avec les besoins nécessaires pour y parvenir (matériels, personnels, formations, etc)et pouvoir offrir dès la rentrée 2020 ce service avec les protocoles sanitaires liés à celui-ci. L'ARSE s'est alors attelé dès le mois de juin 2020 de recruter environ 15 personnes pour compléter les équipes d'employés de cuisine en place dans les différents sites pour assurer le service. Des coûts importants pour une grande association comme la nôtre gérée par des bénévoles. Puis au fil de l'année, nous avons apporté des ajustements au niveau de ces coûts en main-d'œuvre afin de ne pas pénaliser davantage notre budget.

Des menus végétariens ont été introduits en début d'année 2020, au rythme d'une fois par semaine, sur demande de la Ville de Genève, et depuis cette rentrée 2021, 2 menus végétariens y sont proposés par semaine.

De plus depuis la rentrée de janvier 2020, les enfants végétariens (sans chairs animales) reçoivent des compléments lorsque de la viande est servie dans le menu (soja ou tofu notamment).

Pour rappel, les cuisines de l'ARSE ont obtenu un très bon score Beelong, qui permet d'évaluer l'impact environnemental sur les aliments. L'Eco-score Beelong est un outil unique permettant d'évaluer et de communiquer l'impact environnement de chaque produit alimentaire. Il donne aux professionnels et consommateurs un critère d'achat supplémentaire et simplifie la prise de décision.

Durant toute l'année scolaire, nos cuisines ont des contrôles d'hygiène interne par Abiolab, société indépendante mandatée par l'ARSE avec l'aval du Service des écoles de la Ville de Genève:

- Contrôles mensuels effectués à l'improviste par Abiolab, dans la cuisine de production et les cuisines des restaurants scolaires, qui donnent lieu à un rapport.
- 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 re-stockages avant répartition.).

Cet Audit se présente dans nos cuisines à l'improviste afin de faire des prélèvements et de vérifier nos employés et nos pratiques d'hygiène alimentaire dans nos restaurants scolaires. En ce qui nous concerne, résultats nettement satisfaisants au dessus de la moyenne de 95% (à voir avec Franck).

Comme exemple de thématique, pour la semaine du goût 2021 notre chef de cuisine Franck Lacroix et son équipe ont travaillé sur la thématique annuelle dont les fruits oléagineux; des fruits comme les noix, les amandes, les noisettes, pignons, pistaches, olives, ou de graines comme les courges, le lin, le sésame, le cola, le tournesol sont intégrés dans les plats proposés aux enfants.

Voilà donc quelques évènements importants survenus l'année précédente, et d'autres sont à venir pour cette année scolaire comme par exemple des ateliers de cuisine en partenariat avec le GIAP, en exemple)

Nos employées de cuisine font un travail formidable dans chacun des restaurants d'école et nous les remercions chaleureusement.

Depuis six ans, Madame Angela Frison qui travaille chez nous depuis 15 ans est devenue responsable de la formation des employées de cuisine. Nous la remercions pour tout son travail fourni qu'elle s'acquitte parfaitement et qui permet à nos employé-e-s de cuisine d'améliorer leur gestion.

Dans le bureau, ici, nous sommes vraiment très heureux de pouvoir compter sur notre responsable administrative Mme Sylvie Cantiello. Nous la remercions chaleureusement.

Depuis la rentrée 2017, comme vous le savez et comme toutes les associations de restaurants scolaires de la Ville de Genève, nous sommes passés au système de l'abonnement. Si vous avez des questions concernant l'abonnement, je vous prie de les conserver pour la partie de l'Assemblée réservée aux questions.

Nous vous rappelons que vous avez la possibilité d'accéder à la plateforme via votre code d'accès qui se trouve sur toutes les factures ainsi que les menus.

Toutes les associations de restaurants scolaires servent également du porc dans nos menus, bien évidemment séparé de ceux qui n'en mangent pas.

Egalement depuis la rentrée 2017, l'école des Ouches accueille une classe intégrée qui prennent également leur repas au restaurant scolaire de l'école, et cela continue encore cette année.

Enfin, notre 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. Nous espérons que certaine ou certain d'entre vous ce soir auront envie de nous rejoindre. Vous pourrez le faire au moment de l'élection du comité.

Pour rappel, chez nous, 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.

Pendant 13 ans, nous étions les 3 mêmes personnes au comité. Une seule d'entre nous avait encore un enfant qui mange au restaurant scolaire.

Depuis 2016, trois nouveaux membres nous ont rejoints et nous les en remercions vivement. Leur présence et leurs apports ont été précieux !

Depuis 17 ans le président fait partie du comité, dont 15 ans de présidence, il essaie de faire de son mieux avec l'aide du comité à ce que tout se déroule dans les meilleures conditions tant pour nos employés (hygiène, sécurité alimentaire et personne.), nos partenaires et surtout pour le bien des enfants au travers de nos assiettes grâce au magnifique travail de l'équipe de cuisine. N'ayant plus d'enfants depuis 8 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.

A l'heure actuelle nous sommes 7 et il est difficile d'assurer le suivi de l'association. Idéalement, nous devrions être 8 à 10 afin de pouvoir nous relayer. Et pour cela nous comptons sur les parents ici présents, afin de nous rejoindre. Peut-être que l'un de vous pourrait devenir le futur président et y prendre autant de plaisir que le président jusqu'à présent. D'autant plus que le comité est très soudé et bienveillant.

Le président remercie toute l'assemblée de son attention et bien évidemment, rappelle à tous de respecter les gestes barrières pour combattre cette pandémie.

Il convie les personnes qui le désire et possédant un Certificat Covid-19 valide (QR CODE) et leur carte d'identité à la fin de l'Assemblée Générale à l'apéritif dînatoire servi gracieusement dans la salle d'à côté.

Le président cède la parole à Mme Isabelle Petragallo, membre du comité, qui va lire le rapport pour la période 2020-2021 et rédigé de la Trésorière, Mme Burgniard, excusée ce soir.

Rapport du la trésorière – AG ARSE 2021

Comptes 2020/2021:

Les comptes annuels de l'association des Restaurants Scolaires de l'Europe pour l'exercice arrêté au 31 août 2021 présentent une perte de CHF – 43'876.15

Ce résultat s'explique essentiellement par les points suivants :

Recettes

Les produits des repas se montent à CHF 1'529'294.69, ce qui représente une augmentation de CHF 205'056.74 par rapport à l'exercice précédent, marqué par la pandémie.

Les repas-enfants servis se sont donc montés à 199'777 (contre 157'988 en 19-20).

En revanche, les repas animateurs se sont élevés à seulement 5'318 (contre 11'088 en 19-20), le GIAP ayant interdit de leur servir des repas (Covid-19).

Les subventions GIAP, les aides sociales versées par le service social VGE et les aides repas impayées versées par services des écoles VGE se présentent ainsi :

- GIAP : CHF 149'832.75, contre CHF 118'491.- en 19-20.
- Service social VGE : CHF 148'845.- contre CHF 139'078.- en 19-20.
- Services écoles VGE : CHF 32'102.90 contre CHF CHF 38'010.30 en 19-20.

Les dons et cotisations sont restés stables entre les deux années : CHF 76'850 (contre CHF 76'150 en 19-20).

Selon les directives de bouclage de la Ville de Genève pour l'exercice 2020/2021, seule la subvention en nature concernant les locaux doit être comptabilisée. Elle s'élève à CHF 24'160 (identique à l'exercice précédent). Les autres subventions (transports, enlèvement des déchets, suivi du contentieux) ne sont plus chiffrées, mais uniquement mentionnées pour mémoire dans l'annexe aux comptes.

Charges

Les charges d'exploitation, hors prestations en nature, s'élèvent à CHF 1'981'856.12 en 20-21 et ont augmenté de CHF 366'567.82 par rapport à l'exercice précédent (CHF 1'615'288.30).

Cela s'explique par les éléments suivants :

1. Les frais de personnel ont augmenté de CHF 334'623, l'association a dû fonctionner avec des employés temporaires, pour assurer le service à table sur assiette aux enfants (normes Covid).

2. Les denrées alimentaires ont augmenté de CHF 30'738, en corrélation avec l'augmentation du nombre de repas servis.
3. Les frais de bureau et d'administration ont augmenté entre les deux années de CHF 52'170 en 20-21 contre CHF 38'770 en 19-20.

Les frais postaux ont été en hausse en raison du rythme de facturation devenu mensuel. De plus, les rappels pour le contentieux ont été envoyés chaque mois.

En ce qui concerne les téléphones, les lignes fixes des restaurants scolaires ont été supprimées et remplacées par des téléphones portables, permettant aux équipes de recevoir les sms du GIAP qui donnent les indications journalières sur la fréquentation.

4. Les pertes sur débiteurs ont enregistré une baisse de CHF 21'164.
5. Et, selon les recommandations de la ville de Genève, une provision de 20%, sur le montant total des débiteurs au 31 août 2021, a été calculée, cette provision se monte à CHF 77'559.54. Cette provision n'a quasiment pas varié entre les deux exercices en raison des débiteurs qui sont restés stables alors que le nombre de factures envoyées a été beaucoup plus important. Le bon rythme de paiement provient d'un intense travail fourni par l'équipe administrative qui a systématiquement envoyé des rappels mensuels.

Les comptes de l'exercice 2020-2021 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

Mme Isabelle Petragallo demande à l'assemblée générale d'approuver les comptes de la trésorière 2020-2021 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.
- les deux nouveaux membres sont excusés

Leur reconduction est approuvée à l'unanimité.

Divers et questions

Comment se déroule le service au restaurant ? Est-ce possible d'être resservi ?

- oui, mais seulement pour les féculents et les légumes, pas pour les protéines qui sont fixées à 60 g / 80g par repas suivant l'âge de l'enfant et des normes diététiques en vigueur.

Y'a-t-il de l'alcool dans les recettes ?

- non jamais.

Mme Lene Gjessing Jensen, Secrétaire-Générale de la Fédération Genevoise des Cuisines et Restaurants Scolaires remercie tous les restaurants scolaires, les employés ainsi que les membres du comité pour leur merveilleux investissement.

Une mère remercie l'ARSE pour son travail et pour la qualité des repas servis à ses enfants qui lui suggèrent même d'en prendre exemple.

Liste de présence

Personnes présentes : 21 personnes présentes

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