

AG du 22 novembre 2022 à 18h30

Comité présents : Dominique Burgniard, Christopher Ortega (président), Stéphane Mitchell, Ioannis Gumsaz, Isabelle Petrogallo, Sylvie Cantiello.

Excusés : Sandrine Viscomi, Frédéric Auderset

15 Employé-e-s présents, inclus Franck Lacroix, Stéphane Barrioz, Angela Frison, Henrique de Carvalho

GIAP présents : Emmanuel Ducret, Humberto Lopes

Fédération Genevoise des Cuisines et associations de restaurants scolaires :

Lene

Présents VG : Lara Cataldi

Parents : 5

Le Président ouvre l'assemblée générale à 18h36 et accueille les personnes présentes, le comité, l'équipe de cuisine et les employé-e-s de l'association, ainsi que nos partenaires qui sont présentés.

Approbation de l'ordre du jour à l'unanimité.

Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale 2021 à l'unanimité. (le PV était disponible sur le site de l'ARSE, ainsi que communiqué dans l'ordre du jour.)

Le président livre son rapport annuel (voir document annexé) qui est approuvé à l'unanimité.

La trésorière livre son rapport annuel. (voir document annexé) qui est approuvé à l'unanimité.

Le chef de cuisine livre son rapport annuel : instauration de deux menus végétariens. Inclusion de produits GRTA. Nutriscore Beelong. Fourchette verte. Pour trouver ces produits particuliers pour la quantité de repas produits occasionne plus de travail en cuisine.

Modification des statuts de l'association.

Suite à une recommandation d'un audit requis par la Ville de Genève, l'association invite l'Assemblée générale à accepter la modification de l'article 16 des statuts concernant la composition du Comité, et de passer de 4 à 5 personnes minimum.

Ioannis, membre du comité, s'oppose à cette requête, vue la difficulté à trouver des parents bénévoles à rejoindre le comité. Preuve en est le peu de représentation des parents lors de l'AG.

Une maman demande pourquoi l'audit a requis cette modification. Sylvie Cantiello explique que la question du nombre pair qui peut éviter de trancher sur les décisions. Elle explique que l'article 17 des statuts pare à cet inconvénient, en permettant à la voix du président compter double.

22 contres, deux abstentions.

La proposition est rejetée.

Election du comité :

Christopher Ortega se représente comme président.

Dominique Burgniard se représente comme trésorière.

Le reste du comité se représente en groupe.

Une maman se présente pour rejoindre le comité. Elle avait notifié son intention l'an passé mais il n'y avait pas eu de suite donnée. Le comité présente ses excuses à cette maman et se réjouit de l'accueillir au comité à présent.

Le comité est élu par acclamation à l'unanimité.

Questions et divers.

SALADE

Un papa de Liotard demande pourquoi la salade n'est plus servie dans des rapiers séparés, ou après le repas, mais directement dans l'assiette du menu, car ses enfants et d'autres n'apprécient pas ne pas avoir le choix, ni d'avoir la salade et la sauce qui se mêlent au repas principal. La salade est souvent mêlée au repas, et le service manque de soin. Une pétition serait en préparation à ce sujet.

Sylvie Cantiello explique que c'est une question d'organisation, depuis le COVID et d'écologie et de temps (le nettoyage de 160 rapiers prend du temps et de l'énergie). Avant le COVID, il y avait un saladier sur la table, et les animateurs GIAP servaient la salade directement à qui on voulait. Mais depuis le COVID, ce n'est plus les animateurs qui servent la salade, mais les employés du restaurant scolaire, et du coup la salade est servie à l'avance directement dans les assiettes.

GIAP : Emmanuel et Humberto expliquent qu'en effet c'est un sujet délicat. Que manger des plats en sauce avec une salade qui baigne dedans n'est pas

adéquat. Mais pour l'instant, comme le service est effectué directement dans l'assiette, il n'y a pas de solution aisée.

VG : Lara Cataldi explique que la décision est prise de concert entre le GIAP, les associations des restaurants scolaires et la Ville de Genève. Il y a beaucoup de contraintes, mais l'objectif de tout le monde est de faire au mieux pour les enfants. C'est un univers contraint dans le temps, l'espace et les budgets. Le ravier a été éliminé dans tous les restaurants car c'est trop cher en main d'œuvre (temps de travail) et il y a beaucoup de gaspillage. Liotard est un réfectoire très plein (l'école va être refaite), et le temps est compté. Elle rappelle que l'aspect de l'assiette, c'est hyper important !

1^{er} et 2^{ème} service, école de Geisendorf. Repasse.

Une maman de l'école de Geisendorf demande pourquoi le deuxième service ne reçoit pas de repasse ? Anna explique qu'en réalité, il y a une repasse et que surtout, il y a en plus les restes du 1^{er} service. Le 2^{ème} service est pour des 6p-8p qui mangent beaucoup.

Pas de repasse de protéines en général mais Les féculents et les légumes peuvent être resservis. Il y aurait une pétition d'enfants livrée à l'animateur du GIAP Matthieu. Anna indique que Matthieu réclame souvent, mais jamais les enfants.

Franck explique qu'il y a des ratios à respecter. La Cuisine envoie toujours 10% de garnitures en plus de ces ratios. Il doit calculer cette opération de repasse dans chaque établissement. Par exemple, les enfants reprendront des pâtes, mais pas des légumes.

Le 18 novembre, il y avait une salade de rampons avec des œufs Mimosa, et au deuxième service, il n'y aurait pas eu d'œufs Mimosa ? Anna ne se souvient pas de cela.

Franck indique qu'il nous arrive de faire des erreurs sur le grammage, sur la quantité envoyée. Il peut y avoir plus d'inscrits que prévus.

L'ARSE s'engage à aller voir dans le restaurant et monitorer la situation.

Lara Cataldi ajoute que c'est important que l'ARSE vérifie et la remercie.

Menus végétariens industriels ?

Cette maman demande aussi si les produits végétariens sont ultra transformés ? Franck explique que sur deux propositions par semaine, une vient de produit de l'industrie agroalimentaire. En revanche, tous les plats sont cuisinés. Certains plats sont plus ou moins appréciés des enfants. Un menu végétarien cuisiné plaira moins qu'un produit industriel cuisiné (qui ressemble à des produits connus des enfants – nuggets, cordon bleu etc.). Franck dit qu'il se bat pour éviter ces produits industriels qui contiennent du sucre, de maïs, de moutarde, et qui sont moins sains que l'alternative cuisinée entièrement. En

tant que professionnel, Franck a besoin de plus de temps pour cuisiner et il y a beaucoup de déchets, car les enfants aiment moins. Ce qui est dénigrant pour les cuisiniers. Franck ajoute qu'il doit tenir compte de l'aspect, les couleurs, la présentation.

Ioannis rappelle que notre vision diffère de celle des enfants. C'est un travail collectif d'information. Sylvie explique que certains enfants sont déçus des repas cette année les jours où il y avait un repas végétarien, dont ils n'ont pas l'habitude. Nous remarquons plus de compost. Elle demande aux responsables GIAP leur retour. Umberto dit qu'on doit expliquer aux enfants les efforts végétariens. Emmanuel remercie la cuisine et Franck pour leurs efforts, mais c'est évident qu'une alternative de chili sin carne ou la bolognaise aux lentilles peut surprendre.

VG :Lara Cataldi remercie au nom de la Ville de Genève les employées de cuisine, l'équipe de cuisine, le comité et l'administration, qui sont sous le coup de beaucoup de stress et offrent beaucoup de bienveillance envers les enfants.

La fédération ajoute ses remerciements.

Le président clôt la séance à 19h45.

Un apéritif dinatoire est proposé par notre équipe de cuisine.