

ASSOCIATION
DES RESTAURANTS
SCOLAIRES
DE L'EUROPE

A.R.S.E.

Présentation 2015



L'A.R.S.E. C'EST QUOI ?

- Une association à but non lucratif qui gère la production et le service des repas de midi aux enfants de 10 écoles de la rive droite.
 - En 2014-2015, l'A.R.S.E. a servi 167'393 repas
 - (repas servis les 5 jours de la semaine)
 - -> Augmentation de 11% par rapport à l'année précédente !!!

L'A.R.S.E. C'EST QUOI ?

- L'A.R.S.E. est la plus large association de restaurants scolaires de la ville de Genève.
- 10 restaurants desservis:
 - Cayla
 - Charmilles
 - Europe (Europe et Charmilles)
 - Devin-du-Village
 - Franchise
 - Geisendorf
 - Liotard
 - Lyon 99 (Geisendorf et Charmilles)
 - Maison de quartier de Saint-Jean (Charles-Giron)
 - Saint-Jean

L'A.R.S.E. C'EST QUI ?

- Les membres comprennent les familles dont les enfants sont inscrits au restaurant scolaire.
 - En 2014-2015, l'A.R.S.E. comptait:
 - 1533 enfants inscrits
 - 1249 familles
- Les membres payent une cotisation annuelle ainsi que les repas pris par leur(s) enfant(s).
- En novembre les membres sont invités à l'Assemblée Générale annuelle qui se clôt par un buffet préparé par les cuisines.

L'A.R.S.E. C'EST COMBIEN ?

- L'A.R.S.E. c'est un budget annuel de
 - CHF 1'902'277.45** (charges 2014-2015)
 - CHF 1'744'424.40** (produits 2014-2015)
- Charges principales:
 - Masse salariale CHF 843'320.-
 - Denrées alimentaires CHF 585'545.-
 - Frais de fonctionnement CHF 95'029.-
- Produits principaux:
 - Cotisations annuelles des membres CHF 37'840.-
 - Repas vendus CHF 1'092'394.-
 - Subvention municipale/cantonale CHF 640'965.-

L'A.R.S.E. C'EST COMBIEN ?

- ◉ **Repas servis 2014/2015 sur 202 jours**
- ◉ semaine de 5 jours (mercredi midi inclu)
 - 167'393 repas préparés et servis
- ◉ Assiette de présentation (a.p.) 5 jours, 9 restaurants
 - 1'526 assiettes préparées
- ◉ Total annuel: **168'919** repas préparés
- ◉ **Repas facturés (selon chiffres du GIAP)**
 - 155'200 repas facturés
 - perte annuelle (semaine de 5 jours):
 - -13'719 repas non facturés [excusés, a.p., etc.]
- ◉ **Repas du mercredi 2014/2015 !!!**
 - 4'396 repas facturés
 - perte annuelle mercredi uniquement !!!
 - -9'323 repas non facturés [excusés, etc])

ON MANGE QUOI A L'A.R.S.E?

- ◉ Le chef de cuisine privilégie la saveur et la variété des aliments, ainsi que la découverte du goût !
- ◉ Critères Fourchette Verte Junior des menus:
 - un aliment riche en protéines: viande, poisson, fromage, œuf ou tofu
 - un légume cru et/ou cuit
 - un féculent: céréales (blé, maïs, riz, millet, etc.), pommes de terre ou légumineuses et du pain
 - un dessert: le plus souvent un fruit ou un dessert lacté
 - une boisson: de l'eau exclusivement.
- ◉ Croquons local ! au restaurant scolaire
 - Au moins un aliment GRTA (Genève Région Terre Avenir) par jour + 1 menu mensuel local!
 - Exemples: pain, agneau, fruits, légumes, yaourt GRTA

ON MANGE QUOI A L'A.R.S.E?

- En 2014-2015, l'A.R.S.E. a augmenté son offre en produits GRTA (produits frais locaux)
 - -> + 40% de fruits et légumes frais
 - -> + 30% de céréales et produits laitiers locaux

Toutefois:

- -> -5% de viande locale fraîche (en raison du coût plus élevé)

ON MANGE QUOI A L'A.R.S.E?

⊙ **FRUITS & LEGUMES FRAIS:**

- Fruits : 6'600 kg dont 1'680 kg GRTA
- Légumes : 12'500 kg dont 6'600 kg GRTA
dont Salade & crudité : 3'750 kg

- Légumes congelés : 2'580 kg

⊙ **VIANDES & VOLAILLES : 5'200 kg**

- dont GRTA : 1'000 kg
- Volaille fraîche : 1'270 kg
- Volaille congelée : 1'100 kg
- Autres congelés : 1'830 kg

ON MANGE QUOI A L'A.R.S.E?

- ◉ **POISSONS & CRUSTACÉS : 3'400 kg**
 - Frais ⇒ 1'580 kg
 - Congelés ⇒ 1'220 kg + Crustacés 600 kg
- ◉ **PAIN GRTA : 3'700 kg**
- ◉ **LAIT GRTA : 960 l**
- ◉ **YAOURT GRTA : 7'700 pièces**
- ◉ **PRODUITS 4^{ème} gamme congelés : 2'850 kg**
 - (Pizza, rouleaux de printemps, crêpes, végétarien....)
- ◉ **PATES FRAÎCHES : 880 kg /**
- ◉ **PATES FARCIES congelées: 1'475 kg**

ON MANGE FRAIS A L'A.R.S.E.

En 2014-2015, vos enfants ont mangé une grande proportion de produits frais !

⦿ **74 % DE FRUITS et LÉGUMES FRAIS**

⦿ **45 % DE VIANDE FRAÎCHE**

⦿ **68 % DE POISSONS FRAIS**

ÇA SE PASSE COMMENT ?

- ◉ L'équipe de cuisine produit les repas dans la cuisine de l'Europe (42 avenue d'Aire) pour le prochain jour ouvrable.
- ◉ Les repas sont refroidis rapidement puis stockés en chambre froide à l'Europe.
- ◉ Le matin, les repas sont livrés en liaison froide dans chaque restaurant.
- ◉ Seule la Maison de Quartier de Saint-Jean est livrée en liaison chaude (car le restaurant n'a pas de cuisine).

ÇA SE PASSE COMMENT?

- ◉ Dans chaque restaurant, les employé-e-s de cuisine régénèrent les plats, et préparent les repas (soupe, salade, coupe du pain etc).
- ◉ Les employé-e-s gèrent la mise en place des couverts, leur retour et la vaisselle.
- ◉ Les animatrices et animateurs du parascolaire (GIAP) assurent le service des portions aux enfants et l'encadrement.
- ◉ Certains restaurants proposent un self-service.
- ◉ Les enfants sont censés goûter à tout!

ÇA SE PASSE COMMENT?

- ⊙ Les restaurants offrent 1 à 2 services pendant la pause de midi.
- ⊙ Les petits (1P-4P) mangent en général en premier, les grands (5P-8P) en second.
- ⊙ Certains enfants doivent faire un trajet de leur école au restaurant scolaire.
- ⊙ Le temps du repas varie entre 40 et 50 minutes selon les restaurants.
- ⊙ L'ARSE et le GIAP se coordonnent pour que les repas se passent au mieux pour les enfants.

FONCTIONNEMENT - EMPLOYÉS

○ Une vingtaine d'employé-e-s

■ En cuisine:

- 1 chef de cuisine
- 2 cuisiniers
- 2 aides de cuisine

■ Dans les restaurants des écoles

- 15 employé-e-s de cuisine

■ Bureau et administration

- 1 responsable administrative, secrétaire comptable
- 1 réceptionniste

FONCTIONNEMENT - COMITÉ

- ◉ 1 Comité composé de membres bénévoles, élus par l'Assemblée Générale annuelle, et de la Responsable administrative de l'A.R.S.E.)
- ◉ Le Comité se réunit au moins une fois par mois avec la Responsable administrative et les cuisiniers, pour la gestion de l'association.
- ◉ Le Comité gère le fonctionnement de l'A.R.S.E. et prend les décisions importantes.
- ◉ Le Comité visite régulièrement les restaurants et la cuisine de production.

FONCTIONNEMENT - COMITÉ

- Le Comité est en lien permanent avec les partenaires de l'A.R.S.E.
 - La Ville de Genève
 - Département de la cohésion sociale et de la solidarité
 - Service des écoles
 - Diététicienne de la Ville de Genève
 - Département de l'Instruction Publique [DIP]
 - Direction Générale de l'Enseignement Primaire
 - Service Santé Jeunesse [SSJ])
 - GIAP (Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire)
 - FCS (Fédération des Cuisines et Restaurants scolaires du Canton de Genève)
 - Fourchette verte de Genève
 - GRTA (Genève Terre Avenir)
 - Les APE des écoles
 - Les Directions des écoles

L'A.R.S.E. ET LA VILLE DE GENEVE

- ◉ L'A.R.S.E. est subventionnée par la Ville de Genève.
- ◉ L'A.R.S.E. travaille en partenariat avec le service des écoles de la Ville de Genève.
- ◉ Le budget annuel de l'A.R.S.E. est soumis à l'approbation de la Ville de Genève.
- ◉ Le matériel (cuisine, restaurant, bureau) est fourni par la Ville de Genève.
- ◉ La diététicienne de la Ville de Genève approuve les menus concoctés par le chef de cuisine.

L'A.R.S.E. ON PAYE COMMENT ?

- En août, les parents reçoivent:
 - une table de prix
 - des bulletins de versement (BVR) mensuels
 - un BVR de cotisation annuelle (Chf 50)

- Prix du repas:
 - Chf7.50 (primaire) - Chf9.50 (C.O.)
 - (les repas en primaire sont subventionnés par la Ville de Genève, pas au C.O.)

L'A.R.S.E. ON PAYE COMMENT ?

- Pour payer, regardez la tablelle:
 - Combien de repas hebdomadaires (1,2,3,4 ou 5)?
 - Combien d'enfants inscrits?
 - Pour quel mois?
 - -> payez le montant inscrit, avant le 1^{er} du mois !
 - Attention: les rappels vous seront facturés !!!

- A la fin de l'année scolaire (en été), si l'A.R.S.E. vous doit de l'argent, vous recevez un courrier qui vous informe sur votre remboursement!

L'A.R.S.E. ON PAYE COMMENT ?

○ A.R.S.E et GIAP ?

- L'A.R.S.E. ne s'occupe PAS de l'encadrement des enfants. Celui-ci est confié au GIAP (parascolaire).
- Vous recevez donc deux factures séparées pour l'accueil de votre enfant à midi!
 - L'A.R.S.E -BVR mensuel à payer AVANT le 1^{er} du mois
 - Le GIAP vous envoie une facture trimestrielle.
 - (Chf 4.50 de prise en charge par repas)
 - Attention, les frais de rappel vous seront facturés!

L'A.R.S.E. ON PAYE COMMENT?

- Si votre situation financière ne vous permet pas d'assurer les frais de repas de midi de votre/vos enfant(s) au restaurant scolaire, adressez-vous aux assistants sociaux de l'Hospice général dans le Centre d'Action Sociale et de Santé (CASS) du quartier:
 - Saint-Jean & Charmilles : 022 420 66 00
 - Servette : 022 420 69 00
 - Direction du Service social de la Ville de Genève: 022 418 47 00
 - Centre de contact Suisses-Immigrés (CCSI): 022 304 48 60
 - Toutes les infos sur : http://www.ar-se-ge.ch/aide_edis.html

COMMENT EXCUSER SON ENFANT ?

- En cas d'absence de longue durée ou de modification d'inscription (ajout de jour, retrait de jour, absence prolongée):
 - prévenez votre équipe parascolaire par écrit au minimum 3 jours à l'avance.
- En cas d'absence imprévue de dernière minute:
 - téléphonez le matin même de 6h30 à 8h45 au 022 345 25 79
 - donnez le nom de son enfant et de son école.
 - -> !!! le standard n'est plus surchargé !!!

POURQUOI EXCUSER SON ENFANT ?

- En cas d'absence non excusée:
 - Le GIAP s'inquiète, cherche votre enfant, vous appelle, et retarde ainsi le repas des autres enfants.
 - Le repas vous est facturé.
- Excuser votre enfant le matin en cas d'urgence permet de faciliter le comptage des enfants par le GIAP et l'organisation fluide des repas.
- MAIS l'A.R.S.E. ne peut pas recycler le repas déjà préparé. Le numéro du matin doit donc être utilisé avec parcimonie afin d'éviter le gaspillage de denrées et d'énergie, et le travail inutile.

FAQ

- ⦿ Pourquoi ne peut-on pas appeler après 8h45?
 - Les repas quittent la cuisine de production à 9h du matin pour être livrés dans chaque école.
 - Une maigre partie des repas des excusés sont retirés des livraisons (pour éviter le gaspillage). Les cuisines ont 15 minutes pour le faire avant le départ des livreurs.
- ⦿ Pourquoi y a-t-il une réceptionniste et pas un répondeur ou un service email?
 - Près de 200 enfants sont excusés chaque jour.
 - Il y a des homonymes (mêmes nom et prénom).
 - Contrairement à l'équipe parascolaire qui connaît le nom des enfants, notre réceptionniste ne pourrait pas forcément reconnaître le nom de l'enfant sur 1539 inscrits.
 - Relever un répondeur prend du temps et ne permet pas de faire répéter un nom en cas de doute.
 - Nos membres n'ont pas tous accès à Internet.

LES EXCUSES DÈS SEPTEMBRE 2016

- **A la rentrée scolaire 2016**, une nouvelle procédure pour les excuses imprévues sera mise en place.
- Des informations précises vous seront communiquées par écrit au printemps, puis à nouveau, lors de l'inscription en mai.
- **CE QUI VA CHANGER en SEPTEMBRE 2016 :**
 - Pour excuser votre enfant pour midi et/ou pour les activités parascolaires de 16h à 18h, vous pourrez dès la rentrée 2016 appeler le répondeur de l'équipe parascolaire de votre école (GIAP)
 - -> plus qu'un seul numéro!
- **CE QUI NE CHANGERA PAS:**
 - Les excuses prévues devront être annoncées au minimum 3 jours à l'avance par écrit à votre équipe parascolaire.
 - Les sorties collectives seront excusées par les enseignant-e-s directement auprès du GIAP

LE SAVIEZ-VOUS?

- ◉ Le comité de 4 parents n'a pas été renouvelé depuis 10 ans ! Rejoignez-nous 😊
- ◉ Des 1200 familles invitées chaque année à l'assemblée générale de novembre, seuls 15 parents assistent 😞 (1%!!!)
 - Un délicieux buffet vous y attend ! 😊😊😊
- ◉ A ce jour, près de 500'000 francs sont dus à l'A.R.S.E. par des membres 😞
 - En cas de difficulté financière, vous pouvez être aidés!
 - -> Information sur notre site internet: http://www.ar-se-ge.ch/aide_edis.html
 - -> téléphonez-nous au 022 796 91 80

LE SAVIEZ-VOUS ?

- ◉ Vous pouvez découvrir le restaurant scolaire.
 - Annoncez-vous à l'avance à l'équipe parascolaire de votre école.
 - Le repas coûte 13 francs (potage/salade, plat, dessert!) 😊
- ◉ Les menus de la quinzaine sont affichés dans les écoles, dans les restaurants scolaires et figurent sur notre site internet.
- ◉ Les enfants avec régimes spécialisés peuvent amener leur repas et manger avec leurs camarades. Le repas peut être réchauffé au micro-ondes par l'employé-e de cuisine de son école.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- ◉ Chaque jour, entre 80-150 repas sont jetés suite aux excusés du matin!
 - Pour éviter le gaspillage, n'excusez votre enfant le matin qu'en cas d'URGENCE!!!
- ◉ Le SCAV (service d'hygiène) nous interdit de recycler nos restes, car ils ont été régénérés.
- ◉ Les enfants n'aiment pas tous les mêmes aliments, selon leurs personnalités, habitudes, cultures etc. Nous faisons au mieux!
 - Certaines écoles adorent le boulgour, d'autres le détestent!
 - Certains enfants adorent le brocoli, d'autres pas!
 - Certains enfants aiment les yaourts avec morceaux, d'autres sans morceaux... !!!

LE SAVIEZ-VOUS?

- ◉ Pour des raisons de logistique et d'infrastructure, l'A.R.S.E. ne sert pas de porc au restaurant scolaire.
 - Une large portion d'enfants de nos écoles ne mange pas de porc.
 - Or, les cuisines des restaurants ne permettent pas de régénérer en même temps des plats différents au temps de cuisson varié. Et le temps nous est compté!
- ◉ En 2007, l'A.R.S.E. a tourné un film de présentation avec les élèves de tous ses restaurants. Visionnez-le sur notre site internet! www.arse-ge.ch
- ◉ En 2013, Léman Bleu a tourné un film de présentation des restaurants scolaires pour la Ville de Genève, en partie à l'A.R.S.E. :
<https://www.youtube.com/watch?v=Ez3MLLcO5W8>