

# Procès-Verbal de l'Assemblée Générale 2018 de l'A.R.S.E. Jeudi 15 novembre 2018 - Lyon 99

---

Le Président Christopher Ortega ouvre la séance à 18h30. Une liste de présence circule sur les tables ainsi que la copie du PV de l'AG 2017.

## **Accueil**

Le président remercie les partenaires présents :

- Mme Céline Liver, diététicienne de la Ville de Genève
- Monsieur Rolando Castelli, responsables de secteur du GIAP

Il remercie le personnel présent ce soir, et enfin, tous les membres, parents et enfants qui sont venus.

Il présente le Comité :

- Madame Stéphane Mitchell, Vice présidente,
- Madame Dominique Burgniard, trésorière,
- Madame Isabelle Petragallo,
- Madame Cendrine Viscomi,
- Madame Monica Mazon,
- Monsieur Frédéric Auderset,

Il présente Madame Sylvie Cantiello - Responsable administrative – qui participe au Comité.

Il présente ensuite les autres employés de l'ARSE :

- M. Franck Lacroix - chef de cuisine,
- M. Stéphane Barrioz – cuisinier adjoint,
- Madame Angela Frison, responsable de la formation et employée de cuisine,
- Tous les autres employé-e-s de cuisine, aides de cuisine, etc.

## **Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale 2017**

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 2017.

Le Procès verbal 2017 est approuvé à l'unanimité.

## *Rapport du président*

- L'équipe de cuisine menée par le chef M. Franck Lacroix, a entamé sa cinquième année. Le comité est très content de cette équipe. Les retours que nous recevons régulièrement tant des équipes parascolaires, de Mme Liver, la diététicienne qui fréquente les restaurants très souvent, que des enfants, et des parents, sont tous très positifs.

Sur l'année 2017/2018, une moyenne de 1280 repas par jour, sur un total de 193'400 repas. De plus, en cette rentrée 2018, les cuisiniers produisent également pour le restaurant scolaire des Plantaporrêts, avec l'aide du cuisinier de ce même restaurant, afin de pouvoir produire 450 repas supplémentaires sur les 1300 déjà prévus pour l'ARSE. Il s'avère donc que cette année, pas moins de 1850 repas sont préparés par l'ARSE.

Le président les remercie pour cet excellent travail.

- Le président remercie chaleureusement les employé-e-s de cuisine qui font un travail formidable dans chacun des restaurants d'école.
- Depuis trois ans, Madame Angela Frison, qui travaille à l'ARSE depuis 12 ans, est responsable de la formation des employé-e-s de cuisine. Le président la remercie au nom du Comité pour tout le travail fourni dont elle s'acquitte parfaitement et qui permet aux employé-e-s de cuisine d'améliorer leur gestion. Elle a également apporté son soutien aux Plantaporrêts en cette rentrée scolaire afin de les conseiller sur l'organisation de travail de leurs employé-e-s de cuisine.
- Le président remercie chaleureusement Mme Sylvie Cantiello, la responsable administrative, sur laquelle le Comité peut vraiment compter.
- Depuis la rentrée 2017, comme toutes les associations de restaurants scolaires de la Ville de Genève, l'ARSE est passée au système de l'abonnement. S'il y a des questions concernant l'abonnement, elles pourront être posées en fin de séance.
- L'ARSE avait fait peau neuve en 2017. Elle a un nouveau logo visible sur les factures. Elle a également un nouveau site internet dont l'interface est plus facile. Beaucoup de parents vont voir les menus de la quinzaine qui sont publiées sur le site internet, et joignent Madame Cantiello via le formulaire de contact.

Le président rappelle la possibilité d'accéder à la plateforme via le code d'accès qui se trouve sur toutes les factures.

- Cette année à nouveau, le chef de cuisine a participé avec le GIAP et la diététicienne du service des écoles au programme « le menu des enfants » et la semaine du goût.  
Pour la semaine du goût 2018, le chef de cuisine Franck Lacroix et son équipe ont travaillé sur la thématique des fromages suisses.  
Le président lit le menu concocté par l'équipe de cuisine pour la semaine du goût.
- Au mois de juin de cette année, pour les 20 ans de l'Ecole de l'Europe, l'équipe de cuisine a été sollicitée pour préparer le repas pour cet évènement destiné aux habitants de l'Europe.
- Depuis 2017, toutes les associations de restaurants scolaires servent un repas végétarien par semaine.  
Il y a également du porc dans les menus, séparé de ceux qui n'en mangent pas.
- Depuis la rentrée de septembre 2017, l'école des Ouches accueille une classe intégrée qui prend également son repas au restaurant scolaire de l'école. Cela se passe bien.
- 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. Le comité espère que certains membres présents ce soir auront envie de le rejoindre. Les personnes intéressées pourront se manifester lors de l'élection du Comité, ou plus tard.
- Le président rappelle que le Comité ne s'occupe ni de la cuisine, ni du service des repas, mais de la gestion active de l'association qui est en somme une petite PME, avec une vingtaine d'employé-e-s, et un budget de 2 millions annuels.
- Pendant 12 ans, le Comité, composé de trois personnes, ne s'est pas renouvelé. Une seule d'entre elle avait encore un enfant qui mangeait au restaurant scolaire.  
Depuis 2016, trois nouveaux membres les ont rejoints et le président les en remercie. Leur présence et leurs apports ont été précieux.
- Le président fait partie du Comité depuis 15 ans, dont 13 années de présidence. Il essaye de faire de son mieux, avec l'aide du comité, à ce

que tout se déroule dans les meilleures conditions tant pour les employé-e-s (hygiène, sécurité alimentaire et personne.), les partenaires et surtout pour le bien des enfants au travers des repas. Il remercie à nouveau l'équipe de cuisine pour son travail de qualité.

N'ayant plus d'enfants depuis 6 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, le Comité est composé de 7 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. Le président espère qu'un membre se présentera ce soir et deviendra éventuellement président à son tour et prendra autant de plaisir que lui à ce rôle. Il rappelle qu'être membre du Comité n'est pas quelque chose de compliqué, de plus, l'équipe est très soudée.
- Les chantiers d'avenir pour les cuisines scolaires sont les suivants :
  - ✓ Gestion de l'augmentation démographique en Ville de Genève. Dans 10 ans, la Ville estime une augmentation de près de 45%. Avec plus d'enfants à l'école, il faudra de nouveaux lieux pour accueillir les enfants à midi, et des cuisines de production à la hauteur. Ouverture prévue *Villa Lamartine pour 2019-2020*.
  - ✓ Réfection des cuisines de production et des cuisines de service dans les restaurants scolaires.
  - ✓ Choix de Menus végétariens quotidiens

Le président cède la parole à Mme Dominique Burgniard, trésorière de l'ARSE, qui va présenter le rapport **2017-2018**.

### **Rapport de la trésorière**

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

Les comptes de l'exercice 2017-2018 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***

M. Ortega se représente comme Président, Mr Auderset en qualité de vice-Président et Madame 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.

Mme Mazon présente sa démission.

Le président demande s'il y a des candidat-e-s dans la salle pour rejoindre le comité.

Personne ne se manifeste.

## ***Divers et questions***

- *Comment mangent les enfants au parascolaire ?*  
Le rôle des animateurs du GIAP, ainsi que des employé-e-s de cuisine de l'ARSE sont rappelés. Lors des repas, les animateurs du GIAP incitent les enfants à manger de tout en leur mettant les divers aliments dans l'assiette. Ensuite, les enfants sont libres de manger ou non.
- *Une maman raconte que sa fille lui dit parfois ne pas manger à midi parce qu'elle n'aime pas. Elle se demande si dans ce cas-là, autre chose peut-être servi.*  
Il n'y a pas d'autre chose à manger que le repas servi le midi. Mais au cas où l'enfant ne mange rien, de manière fréquente, le GIAP le signale aux parents.
- *Quelle est la différence entre le GIAP et l'ARSE. Ce fonctionnement est parfois difficile à comprendre pour les nouveaux parents.*  
L'ARSE s'occupe de la partie restauration, alors que le GIAP s'occupe directement des enfants.

- Quels sont les engagements du label fourchette verte ? Impose-t-il une certaine quantité de produits Bio ?*

La diététicienne rappelle que le label fourchette verte impose de fournir un repas équilibré (plus de précisions sur le site internet). Ce label n'impose pas d'acheter des produits bios mais incite par contre à acheter des produits de la région (GRTA).
- Y a-t-il beaucoup de restes ?*

Cela dépend des jours.
- Par qui est géré le goûter, le GIAP ou l'ARSE ?*

Le goûter est géré par le GIAP.
- Est-ce que les restes sont mis à la poubelle ou au composte ?*

Les restes sont mis au composte, cela fait partie des critères du label fourchette verte.
- Peut-on visiter les cuisines de production ?*

Au niveau de l'hygiène, ce n'est pas possible de faire visiter les cuisines de production.

Les parents peuvent par contre voir les photos des réfectoires sur le site internet. Ils peuvent également venir voir comment se passe un repas dans l'école de leur enfant. Pour cela, ils doivent faire une demande au GIAP.
- Pourquoi la sauce à salade est toujours la sauce blanche et non la sauce italienne ?*

Le cuisinier a déjà fait plusieurs essais et il a constaté que les enfants préfèrent largement la sauce blanche, il y a moins de restes. Suivant les salades, la cuisine prépare également parfois des sauces maison.
- Un parent soutient l'idée de journées portes ouvertes afin de mieux visualiser les lieux où leurs enfants mangent ou font la sieste.*

Faire une journée porte ouverte paraît une organisation compliquée étant donné le nombre élevé de parents dans l'association.

Ils peuvent par contre faire individuellement la demande au GIAP pour assister à un repas. Les salles de sieste peuvent certainement être visitées lorsqu'ils vont rechercher leur enfant en fin de journée au parascolaire.

Le Président annonce la fin de l'Assemblée générale à 19h15 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.

*PROCÈS-VERBAL tenu par Mme Isabelle Petragallo, ARSE.*

### ***Liste de présence***

37 personnes présentes : dont 14 parents, 1 représentant du GIAP, 1 représentante de la Ville de Genève, 7 membres du Comité, 13 employé-e-s et 1 autre personne.

Excusés : Mr Diserens, Mr Pahud et Mr Gründer du GIAP