

AG ARSE du 18 novembre 2025 à 18h00

Comités présents : Christopher Ortega, Dominique Burgniard, Ioannis Gkomouzas, Sandrine Viscomi, Sylvie Cantiello, Céline Bello

Excusés : -

Employés présents : 29

GIAP présents : Letitia Lavaud et Maeve Mc Grath

Fédération Genevoise des Cuisines et associations de restaurants scolaires : -

Présents VG : Lara Cataldi, adjointe de direction du service de l'enfance de la Ville de Genève

Parents : 26

Le Président ouvre l'assemblée générale à 18h06

Il se présente en tant que président et souhaite la bienvenue. Il demande à l'assemblée de signer la feuille de présence. Il accueille les personnes présentes. Il remercie l'ensemble des employés de l'ARSE et les partenaires pour leur travail et collaboration. Il informe qu'un exemplaire de la convocation à l'AG, et quelques flyers concernant l'alimentation et les cuisines scolaires sont disponible sur chaque table.

Il explique l'importance aux parents d'être présents à cette assemblée. Les enfants méritent le meilleur dans leur assiette, leurs idées comptent pour faire évoluer l'association et le comité est présent pour répondre aux questions.

Il présente les membres du comité et les employées de l'administration.

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

Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale 2024 à l'unanimité. (Le PV était disponible sur le site de l'ARSE, ainsi que communiqué dans l'ordre du jour.) (1 abstention).

Le président livre son rapport annuel (voir document annexé).

Nous applaudissons les employés et le GIAP pour tout leur travail et contribution tout au long de l'année.

Présentation des membres du comité.

Il rappelle l'article 13, le personnel de l'Association participe aux assemblées avec voix délibérative. Toutefois, il ne participe pas aux débats relatifs à son statut.

Le rapport est approuvé à l'unanimité.

La trésorière livre son rapport annuel et remercie tous les employés pour leur travail (voir document annexé) qui est approuvé à l'unanimité.

Le chef de cuisine livre son rapport annuel.

Il évoque qu'il est difficile de tenir les budgets avec la conjoncture actuelle. 2000 repas couverts par jour aujourd'hui et 1850 repas par jour l'année passée.

Le rapport est approuvé à l'unanimité.

Election du comité :

Christopher Ortega se représente comme président.

Dominique Burgniard se représente comme trésorière et membre du comité

Sandrine Viscomi – secrétaire et membre du comité

Ioannis Gkomouzas – membre du comité

Iulia Popescu – membre du comité

Sophie Vaz – membre du comité

Pavlina Mysliveckova – membre du comité

Pauline Gurny – membre du comité

Le comité est élu par acclamation à l'unanimité.

Sandrine partage son expérience au sein du comité et fait part que l'investissement demandé peut être partagé entre les membres et que c'est un très bon moyen de s'investir dans la vie scolaire de ses enfants.

Questions et divers :

L'APE Cayla a mangé au mois de mai 2025 au restaurant scolaire de Cayla. Pauline Gurny prend la parole et dit que les repas étaient très bons. Toutefois, ils ont eu des retours des parents que souvent les repas en sauce, les enfants ne

les mangent pas très bien. Par exemple, la viande mijotée mise directement sur le riz alors qu'elle pourrait être mise à côté, ce qui éviterait que le riz soit en sauce.

Sophie Vaz évoque aussi que certains enfants ont un trouble ou rien ne peut être mélanger et demande s'il serait possible de faire un plat non mélangé de sauce.

Franck explique qu'il n'est pas faisable de faire des plats séparés d'un point de vue logistique et quantité de repas fait chaque jour.

Il évoque que le timing est bien chronométré pour les services.

APE Vieusseux – franchises a également mangé au Pavillon et partage le même retour que l'APE de Cayla et comprend les explications et remercie pour la diversité et très riche et ces repas.

Ioannis propose que le parent puisse aussi regarder le menu en avance et discute avec son enfant pour même pouvoir anticiper les goûter du matin / après-midi.

Sylvie rappelle que le menu est également disponible sur le site internet de l'ARSE et sur la plateforme « macuisinescolaire ».

Pauline Gurny demande aussi si le menu est lu à midi aux enfants. Maeve McGrath certifie que le GIAP doit annoncer le menu en lecture aux enfants.

Iulia Popescu remercie toute l'équipe pour toute la diversité et souligne que grâce à la semaine du goût sur la tomate (2025-2026), son fils aime les tomates et en réclament à la maison.

L'APE Cayla dit qu'ils souhaiteraient avoir plus de repas phare comme « spaghetti bolognaise ». En termes de quantité, il semble qu'il n'y ait pas assez de quantité pour une repasse et principalement pour les 7 et 8P. Franck explique les grammages de fourchette verte.

Aussi, un groupe d'élève a du manger à Lyon99 et a dû repartir à Cayla en ce début d'année pour manger et que cela a entraîné du retard. En effet, Sylvie répond que c'était la première semaine de rentrée scolaire et il y a eu un chassé-croisé. La RS Cayla a fait le changement du placement des groupes sur le GIAP mobile et tout a été résolu.

Une maman d'un enfant présentant des intolérances comprend qu'il est difficile d'offrir un 3^e menu pour les enfants souffrant d'allergies. Toutefois, elle se questionne sur les efforts / réflexions qui sont mis en place pour ces enfants.

Lara Cataldi répond que cela n'est pas du domaine de l'ARSE. En effet, la ville donne des instructions aux ACRS et met à disposition les infrastructures sur ce qui est possible ou non de faire et faire un troisième menu n'est pas envisageable de le faire car la cuisine fait déjà un repas végétarien, sans porc lors des menus normaux. L'objectif est de s'assurer que tous les enfants puissent manger et qu'aucun enfant soit en danger. Si l'enfant recourt un risque avec une allergie, le seul moyen est que le parent fasse un panier repas car personne ne peut avoir la garantie que rien ne peut arriver et cela demande une grande attention d'encadrer un enfant avec une allergie. La ville est bien consciente que le panier repas est une charge importante pour la famille mais aujourd'hui, aucune solution meilleure n'a été trouvée.

Letitica Lavaud évoque aussi que cela n'est pas possible en gestion sur le terrain de séparer les aliments. De plus, d'un point de vue médical il est difficile de savoir jusqu'où l'intolérance va, d'autant plus que les enfants sont petits et en début d'allergie. Le GIAP n'est pas formé sur le terrain en cas de crise.

Lara profite de remercier tout le monde, le comité qui est bénévole et depuis des années, les employés de cuisine et l'administration et de voir tous ces parents ce soir, c'est rare d'en voir autant et les remercient pour l'intérêt de la prestation et leurs questions qui font plaisir car, ces questions sont pertinentes et permet à tous de continuer la réflexion.

Le président clôt la séance à 19h10.

Un apéritif dinatoire est proposé par notre équipe de cuisine.