

Association du Restaurant Scolaire Florissant-Malagnou (Flomal)

PROCES-VERBAL DE L'ASSEMBLEE GENERALE 2023-2024

du 25 novembre 2024 à 19h (réfectoire de l'école Le Corbusier)

Excusé-e-s : Mesdames Christina Kitsos (conseillère Administrative), Isabelle Widmer (Cheffe de service, Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO), Céline Liver (Diététicienne Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) ; Martine Girardin-Sauvin (Directrice de l'école des Allières) ; Membres du Comité Flomal : Monsieur Jérémie Alquier et Madame Nathalie Chapuis.

Présent-e-s : cf. feuille des présences en annexe.

Préambule

Le Président débute l'Assemblée Générale en remerciant chaleureusement Madame Lara Cataldi (Service des écoles), Madame Nadia Bourquin-Poté responsable du secteur 27 et Monsieur Michele Denti responsable conjointement avec Madame Bourquin-Poté de Pré-Picot (GIAP), Madame Prisca Fuchs responsable du secteur 23 (GIAP), Madame Lene Gjessing Jensen qui représente la Fédération Genevoise des Cuisines et Restaurants Scolaires, notre administration avec Mesdames Alexia Fanni et Saran Ishdorj (nouvellement engagée fin juillet) et les parents d'élèves, de leurs présences.

Le Président souhaite remercier et saluer les personnes qui nous ont rejoints en session en ligne ; c'est une première. Il remercie Monsieur Alexandre Ayad d'avoir été à l'initiative de cette démarche.

Le Président propose de parcourir l'ordre du jour, les questions pourront être posées à la fin de l'Assemblée Générale.

RAPPORT D'ACTIVITES 2023-2024

1. Rapport du Président

Les chiffres dans les grandes lignes

Pendant l'année scolaire 2023-2024, 189'844 repas ont été servis aux enfants, ce qui représente 1'260 familles, 1'684 enfants inscrits avec une fréquentation annuelle moyenne de 90%, soit une augmentation par rapport à l'année précédente de 6 % et globalement ces chiffres sont en augmentation.

A ces repas des enfants se rajoutent 15'057 repas servis aux animateurs du GIAP pour l'année scolaire 2023-2024.

L'Association Flomal employait 27 personnes, c'est lié à l'augmentation du nombre d'élèves au sein de nos différents réfectoires. Nous avons six personnes en cuisine de production. Les repas qui sont produits par Flomal sont élaborés dans la cuisine de production à l'école Le Corbusier.

Et enfin, 19 personnes dans les réfectoires qui sont essentiellement dévolues aux tâches de service et de nettoyage. Deux personnes à l'administration à 80% et 20%, ce qui représente l'équivalent d'un temps plein pour gérer l'administratif, les Ressources Humaines, les finances et l'établissement des comptes.

Flomal produit et sert les repas dans 6 écoles primaires : Le Corbusier, Roches, Contamines, Pré-Picot et les Allières (31 Décembre : les repas sont fournis par la Cuisine scolaire de Plainpalais) pour un total de 7 réfectoires.

Quelques événements clés en 2023-2024 :

Animations :

- Semaine du Goût : thème « légumes racines et tubercules » (sept.2023)
- Menu de Halloween : hot dog et donuts décorés (fin octobre 2023)
- Fondue au fromage sans alcool (fin novembre 2023)
- Menu des enfants de l'école des Allières (mai 2024)
- Shawarma avec le prestataire « Fouad traiteur » (mars 2024)

Repas des enfants :

- Augmentation des produits GRTA et BIO/GRTA (surtout les légumes) dans nos menus.
- Excellente évaluation Beelong, note 98/100, sur l'alimentation durable (impacts environnementaux des aliments) en Ville de Genève.
- Elaboration des sauces « maison » pour les salades et plats chauds.
- Projet en cours « audit sur les additifs » et propositions de remplacements de ces produits.

Ressources Humaines :

- Promotion : un collaborateur au titre d'employé de cuisine en site de production (auparavant aide de cuisine)
- Engagements : 2 aides de cuisine à Pré-Picot; une responsable de site à Roches, une collaboratrice au nouveau réfectoire Le Corbusier, une agente administrative au secrétariat à 20% qui a commencé le 22.07.24.
- Départ en retraite : d'une collaboratrice des Allières, 26 ans au sein de Flomal (célébrée lors de la fête du personnel).
- Démissions : une collaboratrice de Pré-Picot (31.08.23) ; un collaborateur au nouveau réfectoire de Le Corbusier (26.02.24) ; une agente administrative au secrétariat à 20% au 31.07.24.
- Formation du personnel sur les mesures d'hygiène dispensée par Hotelis (mai/juin 2024)
- Fête du personnel au Yacht Club de la Tour Carrée avec plus de 20 participants (11.06.24).

Communication :

- Flyer de présentation distribué à la rentrée dans les fourres des élèves des 6 écoles.
- Article dans la Tribune de Genève « La fondue s'invite à la cantine » paru le 14 février 2024.
- Les Directeurs d'écoles ont déjeuné avec les élèves de 8P dans nos réfectoires (juin 2024).
- Le Comité s'est rendu dans les préaux des écoles afin de se présenter et d'échanger avec les parents (juin 2024).

Divers :

- Travaux nouveau réfectoire de l'école Le Corbusier avec une capacité 99 places (ouverture le 08.01.24)
- Fermeture du réfectoire des Allières pour travaux d'aout 23 au 6 mars 24 : deux classes transformées en réfectoires dans l'école et un déplacement de 80 enfants à Pré-Picot temporairement, puis retour des enfants aux Allières dans une 3ème classe aménagée en réfectoire.

Perspectives 2024-2025 : présentées par Monsieur Pascal Daudin

- Poursuite et organisation de nouvelles animations culinaires : Food truck churros (élu meilleur churros suisse) et glaces artisanales du Bougainvillier.
- Continuation des « menus à thème » (1 menu par semaine sur le mois).
- Optimisation du choix des produits (centrale d'achats entre les cuisines des restaurants).
- Réalisation du premier Bilan carbone de l'Association.
- Refonte du site sous forme d'application mobile.
- Organisation d'événements Comité - salariés, de soirée "team-building" ou à thème afin de fédérer la nouvelle équipe.

2. Rapport de la Trésorière par Madame Astrid Merhorlz à qui procuration a été donnée par Madame Nathalie Chapuis

2.1 Présentation de l'organisation

La Comptabilité est prise en charge par l'équipe Administrative au quotidien : Alexia Fanni et Cindy Villella, remplacée depuis cet été par Saran. Nous utilisons un système pour entrer les recettes et dépenses. Tous les mois les paiements sont préparés dans le système. En tant que trésorier j'ai pour rôle de vérifier les factures et fichiers préparés et de les valider dans l'accès bancaire. Nous préparons les budgets ensemble sur la base d'un format et des instructions fournis par la Ville de Genève. Notre fiduciaire révise les comptes au 31 juillet, avec l'appui de Madame Alexia Fanni.

2.2 Explication du fonctionnement de Flomal

Nous fonctionnons comme une entreprise, avec 28 salariés (à ce jour), des recettes et des coûts, mais nous sommes une Association d'utilité publique à but non lucratif. Nous recevons donc des subventions de la Ville de Genève qui nous permettent d'exercer notre activité à un coût acceptable pour les parents des enfants.

Nos recettes viennent du prix payé par les familles (7,50 CHF par repas), ou par les organismes qui prennent le relais en cas de difficulté financière. C'est un prix fixe qui n'a pas augmenté depuis de nombreuses années.

Nos charges sont de trois types :

- Les salaires & charges sociales : Nous avons 27 salariés (2023-2024) et en plus des intérimaires dont nous avons besoin pour assurer la flexibilité de l'organisation.
- Les denrées alimentaires : la ville nous octroie un budget « food-cost » qui est de 3,65.
- Les charges de fonctionnement administratives et opérationnelles.

A noter : Pour l'école du XXI Décembre nous achetons les repas à une cuisine externe, le restaurant scolaire de Plainpalais, au prix de 6,5 CHF, donc plus élevé que notre propre food-cost de 3,65 CHF.

Les comptes sont par nature déficitaires, pour trois raisons :

- Le coût de fonctionnement est plus élevé que les recettes des repas
- Le coût des denrées alimentaires augmente mais le prix payé par les parents reste fixe.
- Il y a un décalage de temps entre la comptabilité et le versement des subventions

Pour soutenir l'Association, la Ville de Genève nous accompagne, approuve les budgets, et verse des subventions pour permettre à la prestation de perdurer. Certaines familles sont soutenues financièrement par des organismes, dans un but de justice sociale.

2.3 Les comptes

La taille de notre bilan a augmenté de 831'000 à 850'700 CHF, ceci évolue toujours dans la même direction (il était de 727'000 il y a deux ans), notamment en raison de l'augmentation du nombre d'enfants.

Le résultat de l'exercice avant la subvention est déficitaire de 210'700 CHF. La subvention au déficit sera approuvée par la Ville de Genève en février 2025.

Nous avons au 31.07.24 534'000 CHF sur notre compte courant, ce qui représente environ plus de trois mois de charges de Flomal (les charges sont en moyenne de 166'000 CHF par mois).

Les enjeux du restaurant scolaire restent :

- L'augmentation des effectifs par rapport à la limite des capacités de la cuisine de production.
- Les changements structurels nécessaires pour accompagner cette croissance, notamment les répercussions sur notre organisation.

Ce sont des sujets sur lesquels nous échangeons avec la Ville et le GIAP.

3. Rapport des Contrôleurs aux Comptes (Fiduciaire Bonnefous)

Lecture du rapport de l'organe de révision de la Fiduciaire Bonnefous par Monsieur Benabbes Benjelloun :

« Lors de son contrôle, la Fiduciaire n'a pas rencontré d'éléments lui permettant de conclure que les comptes annuels présentés, avant la décision définitive de subvention par la Ville de Genève, ne sont pas conformes à la loi Suisse et aux Statuts ».

4. Approbation des comptes et décharge du Comité

Les comptes sont approuvés à l'unanimité ainsi que la décharge du Comité.

5. Démissions

Monsieur Mehdi Benabbes Benjelloun (Président), Madame Nathalie Chapis (Trésorière), Mesdames Astrid Merholz, Alessandra Brovelli et Monsieur Jérémie Alquier (membres), remettent leurs mandats pour diverses raisons. Monsieur Pascal Daudin, remercie chaleureusement et individuellement les membres du Comité sortant pour leur implication et leur dévouement au sein de FLOMAL ces dernières années.

Monsieur Pascal Daudin souhaite remercier tout particulièrement Monsieur Mehdi Benabbes Benjelloun, à la Présidence de l'Association pendant quatre années et avait assisté aux séances de Comité pendant une année, avant de prendre ses fonctions.

Un grand merci à Madame Alessandra Brovelli, arrivée au Comité il y a quatre ans, son domaine de prédilection était la qualité de la nourriture et des repas végétariens.

Messieurs Daudin et Benabbes, souhaitent tous les deux remercier chaleureusement Monsieur Jérémie Alquier, qui n'est pas là ce soir. Il est arrivé il y a quatre ans et a fourni un travail important et conséquent pour les Ressources Humaines, dont il était le répondant.

Un grand merci à Madame Astrid Merholz, arrivée il y a deux ans, elle s'est investie dans différents projets, mais surtout la Communication externe. Elle a réalisé un gros travail avec les médias locaux (article dans la Tribune de Genève « la fondue s'invite à la cantine » ; reportage à la RTS sur la rentrée au restaurant scolaire en septembre dernier.

Un grand merci à Madame Nathalie Chapuis, arrivée il y a deux ans également, qui n'a pas pu venir ce soir pour des raisons professionnelles. Elle a rempli son rôle de trésorière de l'Association en collaboration avec le secrétariat.

Discours du Président Monsieur Mehdi Benabbes Benjelloun

Monsieur Benabbes Benjelloun remercie à nouveau le Comité, le personnel de la cuisine de production, les employés des réfectoires et les Associations de parents d'élèves.

Il vit depuis deux ans à Paris et il lui est difficile de suivre de près le fonctionnement de Flomal n'étant plus sur place. Son enfant est en 8p, ce qui est aussi une des raisons de son départ, après cinq ans au Comité et deux mandats de Président.

Monsieur Benabbes Benjelloun est ravi que l'Association continue à fonctionner. Il tient à remercier Messieurs Daudin et Ayad qui vont permettre de faire perdurer ce modèle avec les nouveaux membres, en fonction de leurs souhaits et disponibilités. Durant ces cinq années, il y a eu de très bons moments, d'autres plus tendus, notamment sur les questions de Ressources Humaines.

En termes d'expérience de vie et de bénévolat, c'est très enrichissant. Il lui semble important d'avoir un retour de ses enfants sur les menus du jour, en tant que membre du Comité.

Le Président tient à souligner que cela fait longtemps qu'il n'y a pas eu de retours négatifs des parents sur la qualité des repas, sachant qu'il y a plus de mille familles. A préciser, pour Madame Elena Martineau, que les repas du 31 Décembre sont produits par la cuisine de Plainpalais. Il est ravi d'apprendre que ses enfants en sont très satisfaits.

Monsieur Benabbes Benjelloun tient à remercier l'équipe administrative présente. Madame Cindy Villella, qu'il remercie également, a quitté Flomal fin juillet pour des raisons tout à fait légitimes. Il tient à remercier Madame Saran Ishdorj et lui souhaite bon courage pour la suite. Il remercie également Madame Alexia Fanni, qui participe grandement au bon fonctionnement de l'Association.

5.1 Election des nouveaux membres

L'élection des postes de : Président, Vice-Président, Trésorier et membres du Comité est orchestrée par les votations des parents présents dans l'assemblée ainsi que ceux en visio-conférence. Les candidats sont tous élus à l'unanimité :

- Monsieur Pascal Daudin, Président
- Monsieur Alexandre Ayad, Vice-Président
- Monsieur Mohammed Sharqawi, Trésorier
- Mesdames Juana Mastrangelo, Elena Martineau, Clare Rowley ; Messieurs Emmanuel Berry et Danilo Favoroso, Membres du Comité.

Le Président, Monsieur Pascal Daudin félicite et souhaite la bienvenue au Vice-Président Monsieur Alexandre Ayad, au Trésorier Monsieur Mohammed Sharqawi et aux nouveaux membres. Il est heureux de pouvoir constituer ce nouveau Comité et assurer la pérennité de Flomal, pour ces prochaines années.

Une communication sera mise en place prochainement pour informer le personnel de l'Association de son nouveau Comité.

6. Divers

Madame Lara Cataldi, Adjointe de direction au Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO), remercie grandement et salue le grand dynamisme, la créativité et l'énergie déployée par l'ancien Comité. Elle souhaite la bienvenue au nouveau Comité.

La Ville est prête à venir répondre à vos questions, si besoin. Madame Cataldi souligne l'importance d'une collaboration très étroite entre le Comité et le service des écoles afin de pouvoir veiller à ce que tout se passe bien, comme il est de leur responsabilité de faire appliquer le contrat de prestation.

Madame Lara Cataldi remercie également toutes les équipes dans chaque réfectoire, l'administration et la cuisine qui s'investissent énormément.

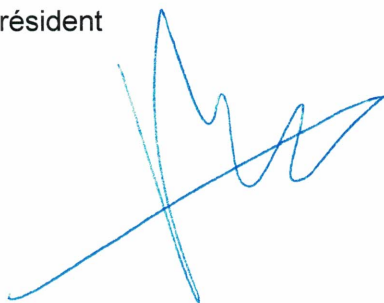
Clôture de l'Assemblée Générale

Monsieur Benabbes Benjelloun invite les participants à déguster un cocktail dinatoire, concocté par le Chef de cuisine et sa brigade, afin d'échanger et de pouvoir profiter de cette soirée. Il clôture l'Assemblée Générale en remerciant les participants.

Genève, le 3 décembre 2024

Mehdi Benabbes Benjelloun

Président



Pascal Daudin

Vice-Président

