



Procès-verbal de l'assemblée générale du 26/11/2019

Le 26 novembre 2019 à 18 heures 30, les membres de l'association des Restaurants Scolaires de Charnay-les-Mâcon se sont réunis en assemblée générale à la maison Genetier 71850 Charnay les Mâcon

- Céline CARRY, Présidente
- Emilie BRIENZA, Trésorière
- Mélanie VASSEL, secrétaire
- Nadège VION, Responsable du site de La Verchère
- Olivia ROCHEFORT, Responsable du site de La Coupée

Présence de 11 parents adhérents, de M. RAGNARD (Adjoint au Maire), de plusieurs conseillers municipaux, et de membres du personnel de la mairie en charge des écoles de Champgrenon et de la Verchère (liste de présence ci-joint en annexe 1).

L'assemblée générale désigne Céline CARRY en qualité de président de séance et Mélanie VASSEL en qualité de secrétaire de séance.

L'ordre du jour a été rappelé par le président :

- Bilan financier 2018-2019
- Vote du budget 2019-2020
- Evolution de la réglementation
- Points divers de fonctionnement
- Questions diverses

Le président remercie les parents de leur présence et présente les membres de l'association et leurs fonctions.

La parole est à Emilie BRIENZA, trésorière des Restaurants Scolaires.

1. Bilan Financier 2018 – 2019

La trésorière présente le bilan et le budget projetés en séance (ci-joint en annexe 1).
La trésorière commente les informations clés à retenir :

- Un total de produits à 218 408 € grâce au paiement d'une adhésion pour un total de 3070 €, un paiement des repas auprès de familles pour 201 118 € et une subvention de la mairie pour un montant de 8700 €
- Un total de charges de 218 224 € avec principalement le paiement du fournisseur de repas RPC pour 211 156 € et des créances irrécouvrables pour 2003 €

La trésorière informe les membres de l'assemblée que l'association a réussi à équilibrer les comptes notamment grâce à la subvention de la mairie, sans laquelle l'équilibre ne pourrait pas être atteint.

La trésorière rappelle que le repas est vendu 4,17€ par RPC à l'association et revendu à 4,00€ aux parents.

La présidente souhaite alerter sur le nombre de familles en situation d'impayés, en forte augmentation, tant dans leur nombre que dans leur montant et ce malgré les relances des équipes bénévoles.

Par conséquent, il a été décidé de rendre les comptes ROPACH inactif pour stopper les inscriptions des familles en retard important de paiement à compter de cette semaine.

Une liste des familles récemment exclus des inscriptions sera transmise aux équipes de cantine après désactivation du compte. Les enfants qui seraient malgré tout présentés au repas devront être refusés au restaurant scolaire dès la 2^{ème} présentation.

Par ailleurs des procédures de recouvrement des créances sont en cours pour des impayés de l'année clôturée.

2. Présentation et vote du budget prévisionnel 2019 – 2020

Fréquentation: au 31 octobre 2019, l'association compte 428 familles inscrites (contre 370 l'an dernier). Le nombre de moyen de repas commandé par jour est de 400 repas, soit près de 14% d'augmentation cette année. La croissance s'accélère et amène un volume à gérer complexe à piloter.

Les effectifs scolarisés étant en constante augmentation, l'association a budgété 24 000 € de plus pour le budget 2019 – 2020.

Le budget est basé sur un nombre prévisionnel soit un budget de fonctionnement de 241 000 €. Il est indiqué que ce budget s'équilibre, sous plusieurs conditions :

- Une subvention en mairie de 10 000 €, soit une augmentation dans notre demande (conformément à la hausse des effectifs gérés par l'association)
- Une maîtrise des créances irrécouvrables

Sans l'une ou l'autre de ces conditions, le montant du repas facturé devrait augmenter en cours d'année pour éviter un déficit en fin d'année.

Le budget est voté à l'unanimité (11 votes).

3. Evolution de la réglementation

Depuis l'adoption de la loi sur les menus végétariens par l'Assemblée nationale en octobre 2018 dans le cadre du projet de loi EGALIM, proposer un menu végétarien dans les cantines scolaires devient obligatoire, au plus tard le 1^{er} novembre 2019.

L'association avec son fournisseur RPC s'est mis en conformité le 1^{er} novembre 2019. Un repas par semaine est intégré chaque semaine pour l'ensemble des sites.

u

4. Points divers en matière de fonctionnement

- Les permanences :

Afin d'éviter tous risques, l'association a décidé à la rentrée de refuser les paiements en espèces (devenu extrêmement marginal). De ce fait, les permanences ne sont plus assurées. Toutefois, les bénévoles restent à la disposition des familles et répondent aux appels et mails reçues

- Les modes de paiement :

L'association accepte les paiements par prélèvement automatique. Ce mode de prélèvement est à privilégier car il permet aux familles d'être à jour de leur facturation, sans action à conduire et fait gagner un temps considérable aux bénévoles.

L'association accepte également les virements (demander un RIB) et les chèques.

- Les factures en fin de mois :

A compter du mois d'octobre, il a été annoncé aux familles que les paiements étaient réalisés en début de mois suivant quel que soit le mode de paiement choisi.

Par conséquent, aucun paiement n'est fait en début de mois, comme auparavant (sur la base d'une inscription prévisionnelle). Ceci simplifie à la fois la tâche administrative pour les parents (évite un double envoi de paiement) et celle des bénévoles de l'association (notamment pour la gestion des nombreux chèques)

- Achat de matériel :

Il est sollicité auprès de la mairie l'achat d'un aspirateur pour La Verchère pour respecter les questions d'hygiène attendue (état quasi hors d'usage)

- Qualité et quantité des repas

Le sujet de la qualité et de la quantité des repas est un sujet d'attention tout particulier pour les membres du bureau.

a) Une démarche pro active a été conduite pour mieux comprendre :

- Rencontre de RPC afin de connaître l'ensemble des fournisseurs et les process. Cette rencontre a permis de noter que la majorité des fournisseurs en viande sont local (à l'exception du porc dont la localisation fluctue en fonction des fortes variations de prix mais il acheté en France). Les légumes proviennent de Manziat. Les matières premières sont livrées brut et transformées sur place (à l'exception des pommes de terre livrées de Manziat déjà épluchés).

- Participation à deux repas (un sur le site de Champgrenon et un sur le site de la Verchère). Un 3eme repas est prévu à La Coupée ; Cela a permis de mieux se rendre compte de la qualité des repas et de l'organisation. On peut constater beaucoup de gaspillage et de nombreux enfants (en primaire particulièrement) qui ne goute pas ce qu'ils ne connaissent pas, malgré les propositions des équipes sur place.

b) En matière de quantité, une seule remontée précise d'information a eu lieu depuis la rentrée (concernant des bananes trop mures et donc un problème de quantité disponible à la Verchère). Ce point a été remonté immédiatement à RPC qui a proposé de mettre plus de fruits (10% de plus que la commande) de manière systématique

Nous renouvelons notre proposition, conformément aux échanges avec RPC, de faire remonter directement à RPC ou à l'association toutes difficultés liées à la qualité

d'un plat ou liées à une quantité insuffisante constatée. RPC est à l'écoute de nos remontées d'information, à partir du moment où cette dernière est précise.

- Bénévoles :

L'association compte 5 bénévoles à ce jour. Un appel à bénévole a été lancé et resté à ce jour sans réponse positive. En effet, le site de Champgrenon a besoin d'un parent référent pour nous aider dans l'interface avec les familles et également avec les équipes de cantine.

Nous relançons cette demande.

5. Questions diverses

1. Un parent interroge le bureau sur le fait que les fruits soient ou non issus de l'agriculture biologique. Il mentionne qu'il est important que les fruits soient issus de l'agriculture biologiques surtout pour ceux consommés avec la peau.

La Présidente confirme qu'une partie des fruits est issue de l'agriculture biologique et ajoute que les fruits sont épluchés et coupés en morceaux (pour éviter le gaspillage et inciter à la consommation).

Le parent est surpris car sur le site de la Coupée, les fruits ne sont pas épluchés. Le personnel de cantine ici présent confirme que sur les sites de Champgrenon et La verchère, les fruits sont épluchés et coupés avant d'être proposés aux enfants.

La Présidente propose d'envoyer un mail au site de la Coupée pour uniformiser les pratiques.

2. Un membre de l'assemblée propose que les menus soient davantage expliqués par les parents aux enfants à la maison, afin d'inciter à la découverte de nouvelles saveurs. L'association rappelle que les menus sont disponibles sur le site www.les.restau.scolaires.free.fr

3. Un parent demande si les excédents du midi (fruits notamment) sont encre réutilisés pour le goûter des enfants présents à la garderie.

La Présidente confirme que ce système est toujours en place pour lutter contre le gaspillage.

Fin de la séance à 19h45.

L'équipe des restaurants scolaires de Charnay-lès-Mâcon.

Céline POMATHIOD -CARRY
Présidente de l'association

