

CANTINE SCOLAIRE DE CRUSEILLES
281 Avenue des Ebeaux
74350 CRUSEILLES

Assemblée Générale 2009-2010
Jeudi 2 Décembre 2010

L'Assemblée Générale s'est tenue le jeudi 2 décembre 2010 à 20h, à la salle consulaire de la mairie de Cruseilles.

- **Accueil et ouverture de l'Assemblée Générale**

Mme Sylvie Mermillod, Vice-présidente, souhaite la bienvenue aux participants présents. Elle excuse Christian Bunz, Président, pour son absence et déclare l'ouverture de l'Assemblée Générale. Les procurations sont remises à Madame Solange Pairel, Trésorière.

- **Rapport moral année 2009-2010**

L'année 2009-2010 a été marquée par l'arrivée du nouveau prestataire « 1001 repas ». Nous pouvons être satisfaits de ce changement qui a été très apprécié par les enfants, les enseignants et les employés.

La présentation des plats est plus attractive, l'initiation au goût est mise en avant. La qualité des matières premières a été améliorée. Mais malgré les actions « Anti-gaspi » mises en place sur le site des Ebeaux les déchets n'ont que très peu diminué, il y a toujours beaucoup de gaspillage.

Le cuisinier est à l'écoute et est agréable. Il a un bon contact avec les enfants. Les animations ont été de qualité et très appréciées. Elles ont été très motivantes pour le personnel de l'association et nous remercions les employées de l'association pour leur bonne coopération à ce changement et pour leur travail de qualité qu'elles ont fourni tout au long de l'année.

Il est à noter que la fréquentation des enfants de maternelle publique est restée élevée toute cette année scolaire avec une moyenne de 65 enfants.

Sur le site des Ebeaux, le changement de prestataire et l'amélioration demandée ont donné plus de travail à nos employées. Pour palier à ce problème de main d'œuvre, le Conseil d'Administration avait validé en décembre 2009, le recrutement d'une personne supplémentaire en CDD. Etant satisfait du travail d'Adèle Moissinac, embauchée temporairement pour palier à la surcharge de travail et aux diverses absences de l'année 2009-2010, nous avons fidélisé son poste par un CDI pour la rentrée 2010-2011. Aujourd'hui, le personnel est au nombre de 10 employées.

- **Rapport financier année 2009-2010**

Lecture par Mme Solange Pairel, Trésorière, des comptes annuels. Voir annexes.

Compte de résultat :

Les produits d'exploitation s'élèvent à 488'000€. Ils représentent essentiellement :

- les ventes de repas pour 350'750€
- les subventions du Conseil Général pour les collégiens et du rectorat pour les enseignants s'élèvent à 128'800€.

Les charges d'exploitation s'élèvent à 504'200€. Elles représentent pour les postes les plus élevés :

- les achats de repas pour 308'150€ avec une forte augmentation due au changement de prestataire,
- les charges de personnel pour 152'500€. Rappelons que nous avons embauché une personne supplémentaire ainsi que plusieurs temporaires pour palier à de longues absences de deux de nos employées,

- les assurances pour nos différents sites, les frais de maintenance et de réparation du matériel pour 19'500€

Les produits financiers, c'est-à-dire les intérêts d'une partie des réserves dont nous disposons s'élèvent à 1'600€.

Ce qui nous permet d'annoncer un **résultat négatif** (déficit) de 16'123€ pour l'année 2009-2010.

Bilan :

A l'actif :

En **Actif immobilisé**, *les immobilisations corporelles* se portent à 40'700€. Cela correspond à la valeur résiduelle des immobilisations telles que le matériel informatique et le mobilier.

En **Actif circulant**, au 31.08.10 nous avons encore 7'150€ de factures impayées soit 20% de plus que l'an dernier. Un grand nombre de factures a été acquitté courant septembre et octobre 2010 (solde à ce jour 2'592€). Pour la seconde année, nous mettons en place une *dotation provision pour créances douteuses* de 2'300€. Cela correspond à un risque calculé pour des clients susceptibles de ne pas régler en totalité leurs dettes.

Les valeurs mobilières de placement sont de 98'200€. Pour information, au 31 Août 2010, leurs valeurs liquidatives étaient de 115'600€.

Nous disposons *en banque* de 134'000€ dont 65'000€ sur un compte de dépôt à terme (bloqué pour 3 ans).

L'actif circulant s'élève donc à 286'700€.

Au passif, *les réserves* s'élèvent à 276'000€ desquelles sont déduits 16'123€ de résultat du compte d'exploitation pour cette année.

Les dettes à court terme s'élèvent à 26'800€.

Lecture de l'annexe :

Deux informations ont été ajoutées à annexe :

- le calcul des Indemnités de fin de carrière,
- le Droit Individuel à la Formation.

En conclusion : Cette année est une année particulière du fait du changement de prestataire. Lors du conseil d'administration du 29 mai 2009, suite aux diverses études de prix de vente des repas, il avait été annoncé un déficit prévisionnel de 19'925 € qui serait pris sur les réserves dont nous disposions. Rappelons que la cantine est une association à but non lucratif, ces réserves étaient destinées à la réfection de la Cantine, or le Conseil Général a pris en charge tous les travaux, a renouvelé et renouvellera le matériel si besoin. L'association, elle, prend à sa charge les maintenances et les réparations.

Le déficit pour cette année est de 16'123 € mais les finances de l'association restent positives. Ceci est dû en partie à la subvention que nous donne le Conseil Général pour les collégiens (60% du prix du repas facturé au collégien). Cette subvention couvre en grande partie les charges de personnel mais n'est plus suffisante. Il est nécessaire de réactualiser les prix de vente des repas maternelle, primaire et adulte afin de rétablir l'équilibre recettes/dépenses.

Intervention de Mme Pairel au nom de Mme Claudine Vesin, du Cabinet Audit et Révision Savoie, en charge de l'audit des comptes de l'Association. :

La conclusion : " Le commissaire certifie que les comptes annuels sont, au regard des règles et principes comptables français, réguliers et sincères et donnent une image fidèle du résultat des opérations de l'exercice écoulé ainsi que de la situation financière et du patrimoine de votre Association à la fin de cet exercice." 2009-2010

Madame Solange Pairel donne les précisions demandées par l'assemblée.

Comptes soumis au vote de l'assemblée.

Abstention 0

Refusé 0

Pour : **à l'unanimité**

- **Tarifs 2011**

Pour rappel :

L'Association applique, pour le collège, une révision de ses tarifs selon les directives imposées par le Conseil Général. Pour rappel, ce principe d'augmentation selon une communication venant d'un organisme de tutelle a été entériné par le Conseil d'Administration de juin 2005.

Cette année le CG a décidé, après avoir imposé, depuis 4 ans, un resserrement des écarts tarifaires constatés entre les différents établissements, d'arrêter des tarifs uniques applicables à tous les collégiens à effet au 1^{er} janvier 2011.

Par convention, l'association se doit donc d'ajuster ses tarifs. Le mode de calcul de la subvention du CG reste inchangé (60% du prix facturé aux parents des collégiens).

Les nouveaux tarifs collégiens sont les suivants :

	Tarif 2010 annuel	Tarif 2010 pour 2 mois	Tarif 2011 annuel	Tarif 2011 pour 2 mois
FORFAIT 1 (1 repas/semaine à jour fixe)	110,25 €	22,05 €	120,05 €	24,01 €
FORFAIT 2 (2 repas/semaine à jours fixes)	220,50 €	44,10 €	230,30 €	46,06 €
FORFAIT 3 (3 repas/semaine à jours fixes)	330,75 €	66,15 €	330,75 €	66,15 €
FORFAIT 4 (4 repas/semaine à jours fixes)	441,00 €	88,20 €	400,40 €	80,08 €
Repas occasionnel		3,75 €		4,00 €

Pour 2010/2011, l'analyse budgétaire prévisionnelle prévoit à nouveau un déficit de 17'000 € si les prix des primaires (maternelles et élémentaires) et adultes ne sont pas réévalués et équilibrés en fonction des charges.

A ce jour le coût d'un repas est composé :

Coût repas	Réalisé 2009/10		+/- valeur 2009/10	
	Charges	Recettes	unitaire	total
Mat/Prim	4,613 €	3,160 €	-1,453 €	-54'281,17
Collège Forfait	4,824 €	5,480 €	0,656 €	42'020,08
adulte	4,929 €	4,102 €	-0,827 €	-3'828,18
Balance				-16'089,27 €

Après étude et réflexion, le conseil d'administration a voté pour une augmentation du prix des repas Primaire (maternelle et élémentaire) et Adulte comme suit :

	2006-2007	2007-2008	2008-2009	2009-2010	2010-2011	2010-2011	Augmentation	Pourcentage de majoration par rapport à l'année précédente
Cantine					Sept/Déc	Janvier		
Maternelle et primaire	2,64	2,68	2,79	3,00	3,00	3,50 €	+0.050 cts	16.66%
Emploi jeune - surveillant	3,33	3,38	3,52	3,75	3,75	4,10 €	+0.35 cts	9.33%
Enseignant > 465	5,06	5,14	5,35	5,69	5,69	6,20 €	+0.51 cts	8.96%
Enseignant < 465	4,07	4,13	4,30	4,58	4,58	5,00 €	+0.42 cts	9.17%
Extérieur				5.90	5.90	6,40 €	+ 0.50 cts	8.47%

Ceci permet de ramener le déficit prévisionnel à 4'000€. Or, cette année le prestataire 1001 repas n'a pas augmenté le prix d'achat des repas. Il est déjà prévisible qu'il faudra augmenter à nouveau ces tarifs pour 2011/2012.

Ce déficit prévisionnel sera pris sur les réserves dont nous disposons. Rappelons que la cantine est une association à but non lucratif, ces réserves étaient destinées à la réfection de la Cantine, or le Conseil Général a pris en charge tous les travaux, a renouvelé et renouvellera le matériel si besoin. L'association, elle, prend à sa charge les maintenances et les réparations.

Le coût prévisionnel d'un repas pour 2011 sera composé :

Coût repas	Budgété 2010/11		+/- valeur 2010/11	
	Charges	Recettes	unitaire	total
Mat/Prim	4,650 €	3,453 €	-1,197 €	-44'717,53
Collège Forfait	4,861 €	5,534 €	0,673 €	43'109,02
adulte	4,966 €	4,452 €	-0,514 €	-2'379,31
Balance				-3'987,82 €

- **Améliorations et perspectives pour l'année 2010-2011**

Organisation des primaires :

Afin de remédier au problème de choix et afin de libérer plus tôt le self collégien, l'association s'est équipée d'un self enfant sur roulettes d'une valeur de 8'156€ installé durant les vacances de Toussaint. Une semaine a été nécessaire pour une organisation opérationnelle.

Les enfants de primaire sont divisés en deux groupes, les CP CE1 et une partie des CE2 et les CE2, CM1 et CM2. Les deux groupes arrivent à la cantine aux environs de 11h40 à intervalle de 5 minutes. Les grands passent au self collégien, et ne perturbent plus le passage des collégiens car ils sont moins nombreux. Les plus jeunes se rendent directement au self enfant. Tous ont désormais droit à plusieurs choix d'entrées et de desserts. Les enfants ont un peu plus de temps pour manger. Cette nouvelle organisation leur permet d'être plus autonomes.

Organisation des Collégiens :

En concertation avec collège, l'association a acquis un nouveau système de carte pour l'accès au restaurant scolaire.

A la rentrée, chaque enfant a reçu une carte personnelle numérotée. Cette carte, en fonction du régime de l'enfant, libère ou non un plateau (un plateau par jour). Un enfant ayant oublié sa carte est toutefois autorisé à prendre son repas, mais son passage se fait en fin de service, ceci afin que l'oubli ne devienne pas une habitude. Ce nouveau système permet un plus grand contrôle des passages au self (liste des enfants n'ayant pas mangé, plusieurs passages impossibles avec la même carte, contrôle des effectifs pour le cuisinier ...).

Toutefois après 3 mois de fonctionnement, il est nécessaire de valider les conditions d'utilisation de la carte. :

Propositions :

- Carte individuelle nominative gratuite valable pour toute la scolarité de la 6^{ième} à la 3^{ième}.
- Oubli de carte, passage en fin de self
- Perte de la carte ou détérioration de la carte : 10€
- Blocage de la carte : si non règlement de la facture 30 jours après réception
- Pour les enfants externes : possibilité de charger sa carte pour 5 repas minimum
- En fin d'année scolaire, les cartes seront restituées pour une vérification de leur état. En cas de détérioration volontaire ou de non-conformité elles seront retirées pour être échangées à la rentrée contre la somme de 10€.

Pour la rentrée 2011-12, il est nécessaire de mettre en place un règlement pour la gestion de ces cartes. Il est proposé de travailler avec la commission cantine du collège courant premier semestre 2011.

- **Questions Diverses**

Remarques diverses de l'APEL / réponses 1001 Repas :

- moins d'animation ou thématique culinaire qu'au collège/moins facile à faire que sur le site des Ebeaux.
- remettre le choix sur les entrées/problème car pas évident de satisfaire tout le monde.
- garder un légume pour accompagner le plat principal autre que le féculent. (Déséquilibre quand taboulé + riz + banane)/à surveiller.
- féculents sont trop cuits et compacts quand ils sont servi d'où un gaspillage de la part des enfants/à surveiller.
- le plat principal est quelques fois servi "froid", entendre plutôt tiède que froid, cela mériterait d'être réchauffé mais conscient que cela assèche les plats/ à surveiller.
- diversifier les desserts par rapport aux semaines (ex = 4 jours/ semaine et une banane en dessert tous les jours de la semaine)/desserts différents servis tous les jours plus des fruits.

Remarques diverses de l'APECLA / réponses 1001 Repas :

- écart entre le menu affiché et ce qui est servi / cela arrive parfois en fin de self.
- possibilité d'avoir du rab / Assiette élaborée à la demande et en fonction de l'enfant, problème de gaspillage.

Remarque de 1001 Repas :

- beaucoup de gaspillage, faire une communication interne anti-gaspi,
- beaucoup de vol, difficulté de surveiller la composition des plateaux,
- proposition d'ouvrir la cantine pendant les portes ouvertes du collège pour que les parents puissent visiter les lieux.

Remarque du bureau :

- réinstaurer systématiquement le chariot bain marie avec du rab.
- échanges transparents entre Sébastien PICHOURON, Chef cuisine 1001 Repas, et le bureau. Bon contact et bonne collaboration. Satisfait du travail effectué mais devons rester vigilent sur la qualité de la prestation.

- Nous rappelons que les parents sont les bienvenus à la cantine et que, s'ils souhaitent y déjeuner, ils doivent appeler la gestionnaire avant 9H le matin et acheter un ticket repas.
- Pour toute information, remarque, suggestion relatives à la Cantine, Mme Carine Pourraz ainsi que Mesdames Mermillod et Pairel sont à votre écoute.
- Les menus sont affichés devant les écoles maternelles, primaires, collège et sont publiés sur le site Internet de la Mairie et du collège

Mme Sylvie Mermillod remercie les membres du conseil.

L'assemblée générale s'est terminée à 21h15.