# Procès-verbal de l'assemblée générale du Club Arc-en-Self

# 6 et 7 juin 2019 à Lyon

Le jeudi 6 juin à 13H30, Gaëlle Auffret ouvre la séance du Club des utilisateurs d'Arc en Self en accueillant chaleureusement les participants, puis Odile Pizzato décrit les modalités pratiques des deux journées. Les travaux débutent par les ateliers de travail, l'assemblée plénière étant programmée pour le lendemain.

A compter de 14H, les participants ont débattu par groupe d'environ 20 personnes des thèmes suivants :

- ✓ Eco-responsabilité
- ✓ RGPD
- ✓ Santé et bien-être au travail
- ✓ Les exigences des collectivités locales : restauration, sécurité, RH, externalisation
- ✓ Thème libre autour d'ALISE

## Ateliers :

Dans les différents groupes, constat est fait qu''il s'agisse d'éco-responsabilité ou des autres thèmes, on observe que chaque année, la décentralisation accentue la divergence de nos modes de fonctionnement en fonction des territoires : divergences de moyens, de compétences, de politiques.

### 1. Eco-responsabilité :

Trois grandes thématiques, parce qu'elles touchent à une activité importante des services intendance et que ce sont des problématiques sociétales très actuelles ont principalement alimenté les débats : il s'agit de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des déchets et le nettoyage des locaux.

Lutte contre le gaspillage alimentaire :

En amont : La réservation du repas pourrait être une solution, mais dans les établissements qui fonctionnent à la prestation avec réservation , un certain nombre de celles-ci ne sont pas honorées par les convives. Cela implique qu'un certain nombre de repas produits ou commandés ne sont pas consommés.

Des pistes de solutions sont évoquées :

- La fabrication à flux tendu
- L'analyse des statistiques pour affiner les réservations
- Facturer à la réservation.

En aval : Retour des déchets sur le plateau

Pistes de solution :

- Mise en place de un salad bar, de "garniture" bar, solutions qui responsabilisent les convives par le choix et la quantité
- Table ou frigo de don/d'échange (yaourts, fruits, fromages, etc.)
- Cellules de refroidissement pour pouvoir resservir –sous conditions- les plats non consommés.
- Différentes tailles d'assiette peuvent être proposées avec communication claire aux élèves (photos, explications).
- Ne pas obliger les convives (collégiens particulièrement) à prendre toutes les composantes, et à gouter systématiquement.
- Possibilité pour certains établissements en liaison froide de commander avec des composantes différentes en fonction de la tranche d'âge. A négocier avec les fournisseurs de repas.
- Sondage auprès des élèves au moment du dépôt de plateau pour savoir ce qui pourrait être amélioré.
- Service au self soucieux de l'élève, avec petit échange sur le contenu de l'assiette.
- Choisir des aliments moins polluants (réduire viande et poisson et favoriser protéines végétales -mise en place du Green Monday-, circuits courts), meilleurs pour la santé (bio, labels).

La qualité du repas servi est le levier essentiel de cette lutte contre le gaspillage.

<u>Gestion des déchets :</u>

Différentes pistes ont été évoquées :

- Le compostage, relativement facile à mettre en place s'il y a la place suffisante : peu onéreux, peu vorace en temps, souvent soutenu par les intercommunalités.
- La déshydratation : le constat est mitigé en termes d'impact environnemental, car le système est énergivore et pas si durable.
- La réutilisation du pain : travail avec des associations pour la nourriture animale.

- Le tri des produits recyclables : il est ressorti des groupes de travail que certaines collectivités n'assurent toujours pas la filière du recyclage.
- Réduction des emballages : ex. des seaux de yaourt au lieu de pots, fromages entiers.

Nettoyage/Désinfection des locaux

Des pistes qui ont été recensées pour diminuer l'impact environnemental du nettoyage :

- Produits Ecocert. Certains fournisseurs se sont engagés à passer à du 100% Ecocert dans augmentation du prix.
- Systèmes "vapeur" : certains établissements ont mis en place ces systèmes qui permettent une bonne désinfection d'après les analyses des laboratoires. Ce système est beaucoup plus cher que le système traditionnel mais supprime le besoin en produits, ce qui lui permet d'être neutre financièrement à terme.
- Système d'électrolyse de l'eau : certaines collectivités ont opté pour l'achat d'auto laveuses dotées de ce système. Il est difficile voire impossible d'obtenir une étude indépendante sur l'efficacité de cette technologie.

## 2. RGPD :

Chaque groupe a eu une intervention de la juriste d'Alise qui a reprécisé les exigences de cette réglementation. Nous devons obligatoirement être en conformité, il n'y a donc plus à solliciter d'autorisation de la CNIL.

## 3. Exigences des collectivités territoriales

Les emplois du temps :

Certaines collectivités sont de plus en plus présentes dans la vie de l'établissement.

Dans certains départements les emplois du temps sont gérés sur le WEB selon des paramètres établis par la collectivité tant au niveau des secteurs que des tâches, du calcul des horaires... Cette dernière a un visu en temps réel.

Le gestionnaire est l'autorité fonctionnelle, il fait l'entretien annuel mais l'autorité hiérarchique est assumée par le département qui confirme ou pas les évaluations sans avoir vu les agents. Lorsqu'il y a des congés longue maladie ou longue durée les arrêtés ne sont pas transmis aux établissements (Oise).

Des bornes de pointage ont pu être installées en test. Cela est toutefois fastidieux car en cas de changement horaire, le gestionnaire passe son temps à mettre l'emploi du temps à jour.

Parfois certains services sont totalement externalisés et gérés par une société privée notamment dans le domaine de la restauration. Elle y amène son propre personnel qui n'accepte pas toujours l'autorité du gestionnaire.

Dans certains cas, il n'y a plus d'entretien annuel, uniquement un rapport annuel écrit mais c'est le gestionnaire qui gère le quotidien.

La restauration :

En matière de restauration encore, les tarifs sont souvent fixés par la collectivité, tout comme les règles de remise d'ordre dans le cadre des forfaits. Des établissements sont rattachés à une cuisine centrale gérée par un prestataire privé sur ordre du département. Les établissements sont alors de simples clients et la qualité n'est pas toujours au rendez-vous.

Certaines applications pour les commandes de restauration ou autres sont disponibles sur le WEB : MERLIN ; EASYLYS ... Elles ont vocation à remplacer PRESTO, permettent dès la saisie de la recette de générer les bons de commande et de gérer les stocks.

Les manuels scolaires :

Dans certaines régions, la gratuité a été abandonnée, une allocation de 20€ est attribuée à chaque élève. Dans d'autres, la gratuité est totale et les manuels gérés par les établissements.

Certaines régions ont mis en place une carte pass qui donne accès à la culture, la restauration, la santé, l'entrée dans les établissements... C'est là aussi la reprise en main par la région de tout un ensemble de secteur.

## Fin de journée :

Un moment convivial, animé par des créations scénographiques de certains collègues, nous a permis de mettre en valeur et de remercier chaleureusement Gaëlle Auffret et Marcel Divay qui quittent leur fonctions au sein du bureau.

## Réunion plénière :

Le lendemain, vendredi 7 juin s'est tenue l'assemblée plénière au cours de laquelle la synthèse ci-dessus a été présentée.

Première formalité : le procès-verbal de l'AG 2018 de Marne la Vallée est adopté à l'unanimité.

Gaëlle Auffret retrace ensuite l'activité de l'association au cours de l'année. Les dix réunions régionales ont eu lieu de février à mars derniers avec des échanges toujours aussi riches et agréables.

Seconde formalité : le vote du bilan 2018 (voir lettre du club n°24). L'exercice 2018 présente un déficit de 10 419,46€, qui soustrait aux réserves des exercices précédents, porte le niveau de celles-ci à 69 395,96€.

Troisième formalité : proclamation des résultats des élections au bureau organisées par voie électronique du 13 au 24 mai 2019. Suite au désistement de Céline Piéri, sont élus Marie-José Bourgeois, Myriam Mordelet, Odile Pizzato, Damien Sthols, David Weider et Marie-Odile Vauzelle.

Quatrième formalité : le vote de la cotisation 2020 au Club. Celle-ci est maintenue à 140€. Adoption à l'unanimité.

Dernière formalité : modification des statuts. Sont modifiés la désignation du siège social et les fonctions au bureau comme indiqué ci-dessous :

**Ancienne formulation:**

**ARTICLE 4 – SIEGE SOCIAL**

Le siège social est fixé à :

CLUB ARC EN SELF – 13 ter rue Marguerite Thibert – 21000 DIJON

Il pourra être transféré par simple décision du Bureau ; la ratification par l'Assemblée Générale sera nécessaire.

**Nouvelle Formulation :**

**ARTICLE 4 – SIEGE SOCIAL**

Le siège social est fixé au domicile du - de la Président(e) :

Il pourra être transféré par simple décision du Bureau.

**Ancienne formulation:**

**ARTICLE 9 – BUREAU**

**9-1 Composition :**

L'Association est dirigée par un Bureau de six Membres : un Président, un Secrétaire, un Trésorier, trois Vice – Présidents.

**Nouvelle Formulation :**

**ARTICLE 9 – BUREAU**

**9-1 Composition :**

L'Association est dirigée par un Bureau de six Membres : un(e) Président(e), un(e) Vice Président(e), un(e) Secrétaire, un(e) Secrétaire Adjoint(e), un(e) Trésorier(e), un(e) Trésorier(e) Adjoint(e)

## Clôture de l'assemblée générale :

Il est 16H30, Gaëlle Auffert remercie au nom de tous les participants Odile Pizzato pour la nouvelle excellence de son organisation et l'ensemble des participants pour la qualité de leurs contributions aux débats. L'assemblée générale du Club Arc En Self® est déclarée close.

Rendez-vous est donné à tous pour la prochaine assemblée générale en juin 2020.

**Ancienne formulation:**

**ARTICLE 4 – SIEGE SOCIAL**

Le siège social est fixé à :

CLUB ARC EN SELF – 13 ter rue Marguerite Thibert – 21000 DIJON

Il pourra être transféré par simple décision du Bureau ; la ratification par l'Assemblée Générale sera nécessaire.

**Nouvelle Formulation :**

**ARTICLE 4 – SIEGE SOCIAL**

Le siège social est fixé au domicile du - de la Président(e) :

Il pourra être transféré par simple décision du Bureau.

**Ancienne formulation:**

**ARTICLE 9 – BUREAU**

**9-1 Composition :**

L'Association est dirigée par un Bureau de six Membres : un Président, un Secrétaire, un Trésorier, trois Vice – Présidents.

**Nouvelle Formulation :**

**ARTICLE 9 – BUREAU**

**9-1 Composition :**

L'Association est dirigée par un Bureau de six Membres : un(e) Président(e), un(e) Vice Président(e), un(e) Secrétaire, un(e) Secrétaire Adjoint(e), un(e) Trésorier(e), un(e) Trésorier(e) Adjoint(e)

## Clôture de l'assemblée générale :

Il est 16H30, Gaëlle Auffert remercie au nom de tous les participants Odile Pizzato pour la nouvelle excellence de son organisation et l'ensemble des participants pour la qualité de leurs contributions aux débats. L'assemblée générale du Club Arc En Self® est déclarée close.

Rendez-vous est donné à tous pour la prochaine assemblée générale en juin 2020.

La présidente,

Marie-José Bourgeois

La secrétaire,

Odile Pizzato