



Compte rendu de l'Assemblée Générale ordinaire du 31 mars 2016

Début de l'assemblée à 14h40.

Ordre du jour :

- Élection du président de séance
- Rapport moral
- Présentation des comptes/rapport du trésorier
- Commentaires du commissaire aux comptes
- Approbation des comptes
- Questions diverses

Représentants du bureau :

- Briant Benjamin, Président
- Chenal Jonathan, Trésorier
- Mathey Clémentine, Secrétaire

Président de séance :

- Philippe Loil

Documents en Annexe :

- deux bilans 2014/2016 de Jonathan Chenal.
- rapport moral de Benjamin Briant
- feuilles d'émargement

Élection du président de séance

Philippe Loil se porte volontaire pour présider la séance. Il est élu à l'unanimité des présents.

Rapport du trésorier

Jonathan Chenal présente son rapport joint en annexe de ce document.

Quelques questions sont posées suite à cette lecture :

Comment sont gérées les économies pour l'éventualité d'un licenciement pour inaptitude?

Il n'y a pas de budget spécifique établi pour répondre à un éventuel licenciement pour inaptitude. Actuellement, l'AUC fait le choix d'investir dans du matériel pour minimiser les risques traumatiques du personnel.

Pourra-t-on accueillir les personnes qui viendront travailler sur la parcelle sud si toutefois elles envisageaient de venir déjeuner dans notre établissement ?

L'AUC n'a pas la capacité d'accueillir plus que les trois à quatre cents personnes supplémentaires prévues potentiellement sur la parcelle nord. L'AUC n'a pas la vocation d'accueillir des personnes extérieures autres que celles venant pour des raisons professionnelles à l'IGN ou Météo-France. L'AUC a les caractéristiques d'un restaurant administratif, et reste dédiée à l'accueil administratif. Nous accueillons le personnel administratif de la mairie de Saint-Mandé, et le personnel du CAT qui gère nos espaces verts.

Comment ont été fixés les objectifs ?

Les objectifs ont été fixés avec le Secrétaire Général en fonction de deux trajectoires : la chute des effectifs du personnel IGN et l'augmentation de l'attrait du nouveau restaurant. Il y a peut-être une erreur d'appréciation sur le personnel de Météo-France qui est due à un manque de prise en compte de leurs horaires spécifiques et de leurs astreintes.

Quelles sont les raisons de l'établissement d'une convention quadriennale avec l'IGN ?

Il s'agit d'une obligation légale de passer par une convention de trois ou quatre ans, et non plus illimitée comme avant.

Sur quelle ligne est comptabilisé le personnel du SHOM ?

Le personnel du SHOM est comptabilisé sur la ligne IGN car il existe une convention entre l'IGN et le SHOM.

Suite à ces questions, le rapport financier est soumis au vote.

Il est adopté à l'unanimité des présents.

Rapport moral

Lecture du rapport moral joint en annexe de ce compte-rendu par Benjamin Briant.

Le rapport moral évoque un nombre important de sujets évoqués par thèmes.

L'impact du déménagement, la convention AUC/IGN, le renouvellement du bureau et l'arrivée de nouveaux administrateurs au Conseil d'administration. Sont abordés différents sujets sur la gestion des ressources humaines.

La création des différents règlements intérieurs a été contextualisée.

Benjamin Briant nous présente les différentes orientations pour 2016 :

- convention Météo France
- enquête de satisfaction
- commission restauration
- moins de polyvalence et plus de responsabilités par poste
- investissements
- administratif : modernisation des outils
- RH : mise en place des fiches de poste, et mise en place d'une mutuelle
- action restauration : 5 % bio, respect de la saisonnalité, gestion des déchets, catalogue des prestations spéciales.

Suite à la lecture du rapport moral quelques questions sont posées :

Est-il envisageable d'avoir un menu entièrement végétarien ?

Actuellement, il semble possible de pouvoir se nourrir sans forcément consommer de viande ou de poisson, cette formule permet de bénéficier de deux satellites supplémentaires. Cela amène la réflexion suivante :

La consommation de deux satellites supplémentaires, représente une quantité trop importante à consommer, mais ne permet pas d'équilibrer correctement un repas pour une personne qui ne désire pas consommer de viande ou de poisson : peut on envisager une tarification plus faible pour les personnes ne prenant pas de plat carné ?

L'AUC continue de défendre un modèle de tarification au plateau, afin que chacun puisse bénéficier de la garantie d'un repas équilibré et complet pour un tarif modique. De plus, les recommandations légales font mention de quatre ou cinq composants par repas : on ne peut pas changer cela (actuellement quatre par plateau : une viande ou un poisson, un accompagnement et deux satellites).

Si l'AUC semble faire attention à la qualité des ingrédients, cependant le changement de fournisseur de pain du lundi et mardi n'apporte plus la même satisfaction : pourquoi avoir agit ainsi ?

Le fournisseur de pain des lundis et mardis a cessé son activité. Il a fallu le remplacer. Notre choix s'est porté sur l'Atelier des Pains de Romainville qui a obtenu des prix pour la qualité de ses baguettes en 2014 : nous n'avons pas l'impression d'avoir fait baisser la qualité du pain en choisissant ce fournisseur. D'autre part il faut être conscient que l'appréciation de cette denrée est très personnelle, et que le goût de tous est impossible à satisfaire avec un seul produit.

Serait-il possible de répartir différemment les menus par jour ?

Nous avons conscience de ces difficultés, c'est pourquoi nous devons investir prochainement dans un système d'aide pour planifier les menus et les équilibrer au jour le jour. Cela nous permettra, entre autre, de mieux gérer l'affichage des allergènes.

Après cette séances de questions dont beaucoup auraient du appartenir au registre des questions diverses, le rapport moral est soumis au vote.

Le rapport moral est adopté à l'unanimité des présents.

Rapport de Monsieur le commissaire aux comptes

Les comptes ont été établis par Expert finance et contrôlés par le commissaire aux comptes puisque notre association bénéficie de plus de 153000€ de subventions. M. Eustache estime qu'il y a une grande conscience des analyses faites et que le rapport de trésorerie témoigne d'une maîtrise de la gestion.

M. Eustache indique que les comptes sont certifiés.

Approbation des comptes

L'approbation des comptes est soumise au vote.

Les comptes sont approuvés à l'unanimité des présents.

Questions diverses

Pourquoi lors du passage en caisse, il arrive que le nom affiché ne soit pas le bon ?

Ce problème a déjà été rapporté. L'expérience des personnes en caisse permet de ne pas débiter un compte qui n'est pas le bon. Nous remonterons à nouveau ce problème très rapidement à l'informaticien en charge de ce logiciel.

Nous étudions actuellement le changement de notre logiciel de caisse car le notre n'est plus mis à jour sur notre système d'exploitation. Le prochain permettra peut-être un rechargement sur une borne.

Pourquoi l'AUC ne propose pas plus souvent de pizzas ?

Cette prestation est difficile et longue à préparer et nécessite la présence d'une personne dédiée tout au long du service.

Afin d'en proposer plus souvent la réalisation des pâtons n'est plus faite à l'AUC ce qui permettra peut-être d'en faire plus souvent.

Peut être en faire plus souvent en moindre quantité diminuerait l'affluence des « jours de pizzas » ?

Ceci peut être envisagé, cependant il faut tout de même une personne durant toute la durée du service des pizzas.

Pour quelle raison les serviettes ne sont pas mises dans la poubelle de recyclage ?

Nos serviettes ne sont pas biodégradables, elle ne doivent pas rester dans les déchets alimentaires.

D'autre part, ce n'est pas l'AUC qui décide de ce qui peut être recyclé ou non : ces consignes dépendent du prestataire qui effectue l'enlèvement des déchets.

Gaspillage : peut-on quantifier nos biodéchets ?

Actuellement nous pouvons estimer la quantité de biodéchets, mais pas fournir de chiffres précis.

La mise en place d'un nouvel espace de tri et d'un prestataire dédié à l'enlèvement des biodéchets lorsque les convives trieront correctement leurs plateaux permettra probablement de réaliser des pesées et éventuellement de les communiquer aux convives.

Dans la logique du développement durable : serait-il possible de prévoir un repas sans viande une fois par mois ?

Cette question déjà évoquée précédemment lors de cette assemblée est notée. Nous préférons tout de même qu'il s'agisse d'une proposition de repas et ne pas imposer un mode de restauration unique. Nous précisons qu'en aucun cas nous ne réaliserons de repas « certifié » végétarien : la préparation de l'ensemble des plats se fera dans les mêmes laboratoires. Nous offrirons des alternatives permettant de réduire la consommation de viande et poisson, pour s'inscrire dans une logique de développement durable, et pour

éventuellement réduire le coût d'un repas permettant par là une augmentation globale de la qualité des produits proposés. La vocation de l'AUC n'est pas de répondre aux orientations culinaires de chacun, mais de fournir pour un prix raisonnable une offre de repas équilibré.

La vaisselle est régulièrement mal lavée : tout le monde le constate : que pouvez-vous nous dire à ce sujet ?

En effet l'AUC rencontre des problèmes avec le lave-vaisselle. Ce matériel a été livré avec le bâtiment B. L'AUC n'a pas été consultée sur le type de matériel acheté, c'est ce que nous avons déjà évoqué dans le bilan de l'installation du nouveau restaurant dans le bâtiment B. Il y a de plus des problèmes avec l'adoucisseur d'eau dont nous ne sommes pas maîtres (dans le sens où nous ne gérons pas la recharge en sels). La pompe à chaleur semble avoir été endommagée par de l'eau trop calcaire, elle doit être changée. L'investissement dans un nouveau lave-vaisselle est très lourd, trop pour le moment. Nous allons donc investir dans des adoucisseurs situés dans nos locaux, ce qui nous permettra de ne pas endommager la nouvelle pompe à chaleur et de maintenir le reste de nos équipements dans un bon état de fonctionnement avec de l'eau correctement adoucie.

Le Président de séance

Philippe Loil

La secrétaire de l'AUC

Clémentine Mathey