

**VERBAND:** Letzte Woche fand die 22. Generalversammlung von Swisscofel statt

# Noch halb so viel wegwerfen

*Der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandel will die Lebensmittelverschwendung in den nächsten zehn Jahren um die Hälfte reduzieren und kämpft aktuell mit den hohen Energiekosten und der Verfügbarkeit von Verpackungsmaterial.*

**BARBARA SCHWARZWALD**

Präsident Martin Farner konnte an der 22. Generalversammlung (GV) von Swisscofel, dem Verband des schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels, am 10. Mai 2022 im Hotel Bellevue Palace in Bern mehr als 150 Teilnehmende begrüssen. «Die Anzahl der Swisscofel-Mitglieder ist mit 157 gegenüber dem Vorjahr stabil geblieben», sagte er. In seiner Eröffnungsrede kam Farner auf die grossen Herausforderungen der vergangenen Monate zu sprechen. Die Verfügbarkeit von Lebensmitteln, Energie, Rohstoffen, Verpackungsmaterial, Ersatzteilen und weiteren Gütern sei keine Selbstverständlichkeit mehr. «Preiserhöhungen werden für die Konsumenten wohl unausweichlich werden», hielt er fest und forderte den Handel auf, sich der grossen Verantwortung zur täglichen Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln noch bewusster zu werden. Es gelte, in schwierigen Zeiten zusammenzurücken, dies auch bei den Themen Nachhaltigkeit in Produktion und Handel, Lebensmittelsicherheit, Food Waste, Umwelt und Energieversorgung.

«Für mich war das Jahr 2021 eine intensive Zeit», sagte der vor einem Jahr gewählte Direktor Christian Sohm. Er habe viel



**Präsident Martin Farner (links) und Direktor Christian Sohm. (Bild: Barbara Schwarzwald)**

über Prozesse und Abläufe in der Verbandswelt erfahren. «In unserer Branche sind wir es uns gewohnt, dass immer höhere Anforderungen von Seiten der Gesellschaft und der Politik an uns herangetragen werden», sagte Sohm und fügte an, dass jedoch die Vehemenz der Forderungen zunehme und dass die Diskussionen härter würden.

## Aus der Verbandstätigkeit

Unter dem Begriff «Strategieprozess 2022+» wird die zukünftige Ausrichtung von Swisscofel, insbesondere in Bezug auf Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz ausgebaut. Weiter erwähnte Sohm die Unterzeichnung der Branchenvereinbarung zur «Verringerung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle um 50 Prozent bis 2030», welche am 12. Mai von Swisscofel, weiteren Verbänden und Firmen gemeinsam mit dem Bundesamt für Um-

welt vonstatten ging. Zudem ist die neue Webseite [swisscofel.ch](http://swisscofel.ch) seit letzter Woche online. Deren Inbetriebnahme trug zum Verlust von 238 184 Franken in der Jahresrechnung 2021 bei.

Als Mitglied der Kommission für Wirtschaft und Abgaben kümmerte er sich unter anderem um die Landwirtschaftspolitik, sagte Nationalrat Beat Walti (FDP, ZH). Walti wurde letztes Jahr in den Swisscofel-Vorstand gewählt. Auch wenn er kein Landwirtschaftsexperte sei, sei er doch ein interessierter Konsument. Gerne sei er «das offene Ohr» für die Informationen und Anliegen «von der Front», so seine Worte zum Engagement bei Swisscofel.

## Individualität durchs Essen

Im zweiten Teil der GV referierte Thomas Ellrott von der Universität Göttingen DE zum Thema Ernährung. Er hielt in seinem Referat fest, dass Ge-

sundheit und Nachhaltigkeit die am häufigsten genannten Beweggründe seien, weshalb Menschen einen besonderen Ernährungsstil (vegan, glutenfrei u.a.) wählen würden. Doch dahinter stecke noch mehr. In Überflussgesellschaften werde der Konsum zum Bekenntnis. Ein besonderer Ernährungsstil trage zur Individualisierung bei.

Weiter hielt der ETH-Molekularbiologe Bruno Studer einen Vortrag über neue Methoden der Pflanzenzüchtung. Er folgte unter anderem: «Die Genomeditierung ist in der Schweiz und in der Landwirtschaft angekommen. Sie kann als weiteres Züchtungswerkzeug einen Beitrag zu einer nachhaltigen Landwirtschaft leisten. Und die Risiken bei Pflanzen sind ähnlich oder kleiner im Vergleich zur Mutationszüchtung oder zu Gewebekulturverfahren der konventionellen Züchtung.»

11.05.2022

### SWISSCOFEL: Mit voller Kraft in die Zukunft

**"Was gestern selbstverständlich war, ist heute ungewiss. Wer hätte vor wenigen Monaten erwartet, dass die Verfügbarkeit von Lebensmitteln, Energie, Rohstoffen, Verpackungsmaterial, Ersatzteilen und vielen weiteren Gütern infrage gestellt sein könnte und nur noch harzig abläuft?", so SWISSCOFEL-Präsident Martin Farner in seiner Eröffnungsrede bei der 22. Generalversammlung am 10. Mai 2022 im Berner Hotel Bellevue Palace, bei der 150 Mitglieder und Gäste anwesend waren.**



Foto: Paolo Ardiani/AdobeStock

Martin Farner ging auf die enormen Herausforderungen ein, welche die Corona-Krise, die schwierigen klimatischen Bedingungen vom Vorjahr und auch die kriegerischen Auseinandersetzungen in Osteuropa auf die Branche hatten - und wohl auch in Zukunft noch zur Folge haben werden.

Farner machte in diesem Zusammenhang auch auf die generellen preislichen Entwicklungen auf den Märkten aufmerksam, welche auch im Früchte- und Gemüsemarkt und auf allen Stufen keinen Halt machen. Preiserhöhungen werden darum auch für die Konsumentinnen und Konsumenten wohl unausweichlich werden. "In schwierigen Zeiten gilt es zusammenzurücken, was nicht immer einfach ist, aber der einzige nachhaltige Weg." Dies gelte auch für die wichtigen Themen der Zukunft wie Nachhaltigkeit in Produktion und Handel, Logistik, Lebensmittelsicherheit, Food Waste, Umwelt, Digitalisierung und Energieversorgung.

SWISSCOFEL-Direktor Christian Sohm stellte etliche Projekte vor, die die Zukunft von SWISSCOFEL und die Weiterentwicklung der Branche betreffen. So werden SOV und SWISSCOFEL das Projekt "Nachhaltige Früchte" bereits ab der Kernobsternte 2022 umsetzen. Zukunftsgerichtet ausgebaut wird auch die Strategie des Verbands, insbesondere in Bezug auf Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz des Verbands. Aktiv einbringen wird sich SWISSCOFEL bei Themen wie der Vermeidung und Verringerung von Food Waste und der Einführung von neuen Sorten und Anbaumethoden.

*Lesen Sie mehr in Ausgabe 20/2022 des Fruchthandel Magazins.*

[Diese Seite drucken](#)

NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN

RSS FEED NEWSNET ABONNIEREN

Copyright © 2022 Fruitnet Media International GmbH

All rights reserved, Republication or redistribution of content, including by framing or any other means, is expressly prohibited without prior written consent.

# Allenthalben höhere Preise

**Swisscofel** / Krieg und Food Waste beschäftigen den Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandel.

**BERN** Swisscofel-Präsident Martin Farner konnte an der Generalversammlung vom Mittwoch mehr als 150 Mitglieder und Gäste begrüßen.

## Auf allen Stufen

Martin Farner ging auf die enormen Herausforderungen ein, welche Corona, die schwierigen klimatischen Bedingungen vom Vorjahr und der Ukraine-Krieg auf die Branche hatten und noch haben werden. Er machte auf die generellen preislichen Entwicklungen auf den Märkten aufmerksam, die auch vor dem Früchte- und Gemüsemarkt auf allen Stufen keinen Halt machen. Preiserhöhungen würden darum auch für die Konsumentinnen und Konsumenten wohl unausweichlich werden. Geschäftsführer Christian Sohm stellte di-

verse Projekte vor, welche die Zukunft von Swisscofel und der Branche betreffen, etwa das Projekt «Nachhaltige Früchte» zusammen mit dem Schweizer Obstverband.

## Hochkarätige Referenten

Die statuarischen Geschäfte wurden alle einstimmig verabschiedet. Was versteht man unter molekularer Pflanzenzüchtung? Diese und weitere Fragen beantwortete Bruno Studer, Professor für molekulare Pflanzenzüchtung am Institut für Agrarwissenschaften der ETH Zürich, in seinem Referat. «Was beeinflusst unser Essverhalten heute und morgen?» Diesem Thema nahm sich Prof. Thomas Ellrott, ein bekannter Ernährungspsychologe von der Universität Göttingen (D), an. *pd/jw*



Präsident Martin Farner (l.) und Direktor Christian Sohm, der auf sein erstes Amtsjahr zurückblicken konnte, an der GV. (Bild Swisscofel)

Datum: 13. Mai 2022

## Warum wir Essen pornografieren

Warum kaufen und essen plötzlich so viele Menschen glutenfreie Lebensmittel, obwohl sie Gluten vertragen? Und warum wird Ernährung immer mehr zum Bekenntnis? Antworten gab Ernährungspsychologe Thomas Ellrott an der Swisscofel-GV.

von Renate Hodel/lid



Professor Dr. med. Thomas Ellrott ist Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität in Göttingen, welches sich unter anderem der Frage widmet, warum Menschen anders essen als sie sich ernähren sollten. Der Ernährungspsychologe untersucht und beleuchtet unter anderem, was unser Essverhalten von heute und morgen beeinflusst und aus welchen Gründen, Menschen einem gewissen Ernährungsstil nachgeben und diesen zelebrieren. Als Gastreferent der Generalversammlung von Swisscofel, dem Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels vom 10. Mai in Bern, beleuchtete der Ernährungspsychologe Thomas Ellrott was unser Essverhalten von heute und morgen beeinflusst.

### Gesundheit und Nachhaltigkeit nur zum Schein

Man stelle sich folgendes Szenario vor: Eine Familie lebt in einer grossen Stadt und die Eltern haben die Aufgabe, für den Kindergarten ihrer Kinder einen Kuchen zu backen. «Diese Aufgabe ist heute wesentlich komplizierter als früher, denn heute muss der Kuchen glutenfrei, laktosefrei und vegan sein und darf gleichzeitig ausserdem keinen Zucker enthalten», illustriert Thomas Ellrott ein Beispiel, das zeigen soll, wie sich der Bezug vom Menschen zur Ernährung in den letzten Jahren und Jahrzehnten gewandelt hat. Gesundheit und Nachhaltigkeit seien die am häufigsten nach aussen hin geäusserten Beweggründe, warum Menschen einem besonderen Ernährungsstil nachgeben würden, erklärt der Ernährungspsychologe.

«Das dahinter aber noch mehr stecken muss als nur das, zeigt exemplarisch die Entwicklung des Marktes für glutenfreie Lebensmittel», führt Thomas Ellrott aus. Der habe in den letzten Jahren ganz schön geboomt: Wenn man sich das Wachstum des Marktes an glutenfreien Lebensmitteln anschau, dann komme man zum Schluss, dass es ganz viele Menschen gebe, die diese Produkte kaufen und essen würden, obwohl sie Gluten eigentlich vertragen würden. Denn die Zahl der mit einer Glutenunverträglichkeit diagnostizierten Menschen sei viel geringer als die Zahl der Käuferinnen und Käufer von solchen Produkten.

## «Gefühlte Gesundheit»

Aus rein gesundheitstechnischen Gründen könne man diesen Kaufentscheid nicht begründen – jedenfalls nicht nur. Studien zeigten nämlich, dass wer aus freien Stücken und ohne Diagnose beispielsweise einer Zöliakie kategorisch auf Gluten verzichte, Mikronährstoffdefizite aufweisen könne und ein Problem mit Getreideballaststoffen bekomme, die für die Gesundheit und das Gewichtsmanagement wichtig seien. Aus wissenschaftlicher Sicht sei hier also eine gewisse Skepsis geboten, denn glutenfrei sei nicht per se gesund oder gesünder, sagt Thomas Ellrott und fügt an: «Ausserdem haben Konsumentinnen und Konsumenten beim Kauf von solchen Produkten ja auch echte Kröten zu schlucken, denn erstens sind diese Produkte wesentlich teurer als die Gluten-Version davon und zweitens schmecken die Produkte anders – und in den meisten Fällen auch nicht besser.»

Ein Grund für dieses eigentlich irrationale Verhalten sei bei der sogenannten «gefühlten Gesundheit» zu suchen – in der Wissenschaft «Halo-Effekt» genannt. «Das bedeutet, dass ein Produkt ein besonders gutes Gesundheitsimage hat, das es de facto aber gar nicht liefert», erklärt Thomas Ellrott. Und einen solchen Halo-Effekt sei aktuell beispielsweise bei glutenfreien Lebensmitteln ganz stark zu beobachten. «Wenn glutenfrei draufsteht, dann denken viele Konsumentinnen und Konsumenten, dass das gesund ist – streng genommen steht da aber nur drauf, dass kein Gluten drin ist», erläutert der Ernährungspsychologe. So lasse sich durch den Halo-Effekt auch teilweise das Verbraucherverhalten bei glutenfreien Lebensmitteln erklären, weil Konsumentinnen und Konsumenten davon ausgehen würden, dass diese grundsätzlich gesund seien.

## Essen als Pseudo-Religion

«Der Halo-Effekt erklärt aber nicht die ganze Wuchte dessen, was wir im Ernährungsverhalten der Menschen aktuell beobachten – also diese Inszenierung der individualisierten Ernährungsstile», erklärt Thomas Ellrott. So habe sich ein neuer Kult um die Ernährung entwickelt – der Kult um das gesunde Essen. «Das heisst, man inszeniert sich gegenüber anderen durch die Art und Weise, wie man isst – es geht um etwas Pseudo-Religiöses», führt er weiter aus und untermauert dies mit einem Zitat von David Bosshart, dem ehemalige CEO des Gottlieb Duttweiler Institute for Economic and Social Studies: «Der Kauf im Biomarkt ersetzt Teilen der Gesellschaft den Kirchgang.» So habe Ernährung eine neue Funktionalität erlangt, die mit Ernährung selbst sowie mit Nachhaltigkeit und Gesundheit gar nicht mehr viel zu tun habe.

«Wenn man sich die ganze Zeit mit der Ernährung beschäftigt und dies auch intensiv nach aussen hin zeigt, dann kann das zu Halt, Sinn und Orientierung im Leben beitragen», erklärt Thomas Ellrott. Etwas, was manche Menschen aufgrund der Globalisierung, Urbanisierung und Digitalisierung nicht mehr in dem Ausmass hätten, wie sie das früher hatten. Durch den technischen Fortschritt würden wir die extreme Geschwindigkeit, Höchsttaktung und die Parallelität der Ereignisse heute viel stärker erleben als früher und die Komplexität des Lebens schlage sich viel stärker bis zu uns durch. Das führe weiter dazu, dass wir einen Kontrollverlust und ein Unsicherheitsgefühl erlebten, meint er. Darum seien wir entsprechend intensiver auf der Suche nach Halt, Sinn und Orientierung im Leben. Etwas, das Menschen früher traditionell durch Familie und Religion erlangt hätten. Beides spiele aber für die meisten in der Gesellschaft heute eine immer geringere Rolle, weil sich unter anderem die Familienstrukturen in den letzten Jahrzehnten drastisch verändert hätten und die Kirchen schon länger Mitgliederabwanderung zu verzeichnen hätten. So würden sich die Menschen diese Sinnstruktur heute anderswo suchen – beispielsweise über eine identitätsstiftende Ernährung. «So gibt es immer mehr Menschen, die sich über die Art und Weise wie sie essen, inszenieren und auch ihre Identität dadurch Formen oder beeinflussen», sagt Thomas Ellrott.

## Essen wird zur Identität

Über einen Sportverein, Musizieren oder andere Tätigkeiten könnte man seine Identität durchaus auch

individualisieren und formen. Dass viele Menschen dazu aber Ernährung nutzten, habe mit der fundamentalen Veränderung in unserer Medienwelt zu tun – mit Digitalisierung, erklärt der Ernährungspsychologe. Essen werfe regelmässig Bilder und Videos ab und genau diese Fotos und Videos seien die Währung des digitalen Zeitalters. «Essen kann man tagtäglich mehrfach inszenieren und bekommt dafür Status in den Sozialen Medien», führt er weiter aus. Wer solche Bilder poste, zeige etwas von sich, werde von anderen wahrgenommen und bekomme Geltung. Dafür gebe es in der Wissenschaft einen schönen Begriff: das Leben werde bestimmt durch die «Instagramability». Wenn man Food, also Ernährung und Essen zur Schau stelle, könne man Food als digitale Trophäe und als digitales Statussymbol nutzen. Daraus sei auch der Begriff «Foodporn» entstanden – wenn man sich selbst durch Food zur Schau stelle.

Über Ernährung würden nämlich auch Charaktereigenschaften assoziiert und damit mit Menschen verbunden. «Über besondere Ernährungsstile kann man wunderbar sichtbar werden und beeinflussen, welche Werte durch Konsumentenscheidungen beim Essen mit einem assoziiert werden sollen», erklärt Thomas Ellrott. Die Art und Weise, wie man esse, werde so zunehmend zu einem Bekenntnis nach aussen und wenn man sich durch gewisse Werte nach aussen hin positiv inszeniere, dann steigere dies das eigene Selbstwertgefühl – unter Umständen fühle man sich sogar moralisch überlegen.

### **Essen mit Zusatznutzen**

Inszenierung durch Essen führe also unter anderem zu einem guten Gefühl. Die Inszenierung von modernen Ernährungsstilen habe aber weitere Zusatznutzen: Über Foren und den Sozialen Medien komme man mit Gleichgesinnten in Kontakt, finde digitale Freunde und damit so etwas wie eine Ersatzfamilie. Weiter könne ein besonderer Ernährungsstil die Komplexität des Lebens reduzieren, denn ein ganz grosser Teil der Alternativen bei der Lebensmittelauswahl komme plötzlich nicht mehr in Frage, wenn man beispielsweise nur glutenfrei oder vegan esse. «Das vereinfacht das Leben – man muss sich nicht ständig entscheiden», erklärt Thomas Ellrott.

Und zu guter Letzt sei auch die Selbstwirksamkeit ein Aspekt des Zusatznutzen von besonderen Ernährungsstilen. Viele Menschen sähen sich heute vor der Herausforderung, dass sie am Abend nicht wirklich sehen, was sie geleistet hätten. «Man arbeitet den ganzen Tag im Büro am Computer irgendwo in der ungreifbaren Onlinewelt, sieht das am Abend aber nicht», erläutert Thomas Ellrott. Für den Menschen sei es aber extrem wichtig, dass er sehe, dass das, was er tue, auch etwas bewirke. Diese sogenannte Selbstwirksamkeit sei sehr wichtig für Lebenszufriedenheit. «Es geht letztlich um das Gefühl von Kontrolle – mit Selbstwirksamkeit auch Kontrolle zu erlangen und das kann man mit Essen eben sehr auch gut erlangen», meint der Ernährungspsychologe. Wenn man sich für einen Ernährungsstil entschieden habe und den auch tatsächlich beibehalte, dann habe das ein gutes Gefühl zur Folge, weil etwas gelinge und man das Gefühl habe, etwas im Griff zu haben: Selbstwirksamkeit könne man beim Einkaufen und beim Essen sehr schön erfahren.

«Nachhaltigkeit und Gesundheit sind zwar die primären Argumente dafür, sich für einen gewissen Ernährungsstil zu entscheiden», fasst Thomas Ellrott zusammen, «Zusatznutzen auf anderen Ebenen – wie Individualisierung, dieses Wahrgenommen werden, Identität, soziale Gemeinschaft, die Reduktion von Komplexität oder auch ein Kontrollgefühl – unterstreichen aber sehr schön, warum es so attraktiv ist, sich über seine Ernährung zu inszenieren.»

SWISSCOFEL

# La durabilité, défi majeur du secteur fruits-légumes

Karine Etter

**Dotée d'un nouveau directeur depuis le 1<sup>er</sup> juin 2021 en la personne de Christian Sohm, Swisscofel a vécu un exercice intense tant à l'interne que sur les marchés. La durabilité s'impose comme un enjeu stratégique crucial.**

Crise du coronavirus, conditions climatiques difficiles, conflit armé entre l'Ukraine et la Russie, fortes tensions sur les marchés, le nouveau directeur de Swisscofel, Christian Sohm, a vécu ses douze premiers mois d'exercice dans un contexte pour le moins compliqué.

Lors de la 22<sup>e</sup> assemblée générale de l'Association suisse du commerce des fruits, légumes et pommes de terre (Swisscofel), mardi 10 mai à Berne, le président Martin Farner a évoqué ces conditions aux lourdes conséquences pour la branche. «Qui aurait pu prévoir il y a encore quelques mois que la disponibilité des denrées alimentaires, de l'énergie, des matières premières, des matériaux d'emballage, des pièces de rechange et d'autres biens soit remise en question et s'avère si difficile?», a-t-il interpellé devant un parterre de quelque 150 membres et invités.

Le président a annoncé des hausses de prix inévitables des fruits et légumes pour les consommateurs. Il a rappelé que le budget des Suisses pour l'alimentation ne représente que 6 à 9% des revenus des ménages, soit une part nettement plus faible que dans les autres pays européens.

Néanmoins, la tendance inflationniste générale va forcément durcir les négociations commerciales. Martin Farner a appelé les partenaires des fi-



Martin Farner, président de Swisscofel.

K. ETTER



Christian Sohm, directeur de Swisscofel.

K. ETTER

lières à prendre conscience de leur responsabilité importante dans l'approvisionnement quotidien de la population. «Il faut se serrer les coudes, c'est la seule issue durable.»

D'autres thèmes importants pour l'avenir devraient être abordés dans un état d'esprit constructif et consensuel: la durabilité au sein de la production et du commerce, la logistique, la sécurité alimentaire, le gaspillage alimentaire, l'environnement, la numérisation et l'approvisionnement en énergie.

## Des discussions de plus en plus dures

Faisant écho aux propos du président, Christian Sohm a lui aussi invité les acteurs sectoriels à garder une attitude de respect et de politesse lors des discussions qui s'avèrent de plus en plus dures: «Les problèmes ne seront résolus que si la branche, la société et les consommateurs collaborent».

Christian Sohm a présenté divers projets. Ainsi, la Fruit Union Suisse et Swisscofel mettront en œuvre le projet «durabilité des fruits» à partir de la

récolte de fruits à pépins 2022. Au cours des prochaines années, ce projet sera développé et étendu à d'autres fruits.

La stratégie de Swisscofel se déploiera en particulier dans le domaine de la durabilité, de la numérisation et de l'efficacité de l'association.

Pour améliorer la durabilité, Swisscofel va s'impliquer dans la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire. Elle souhaite promouvoir l'introduction de nouvelles variétés et méthodes de culture tenant compte des enjeux liés au climat, l'environnement et la productivité. «C'est toujours mieux d'agir plutôt que de réagir», a souligné le directeur.

## Investissement dans le numérique

En 2021, Swisscofel a investi 130 000 fr. pour renouveler son site internet; elle prévoit une 2<sup>e</sup> tranche de 80 000 fr. en 2022 pour poursuivre le développement de son portail [www.swisscofel.ch](http://www.swisscofel.ch). «Ce nouveau site est plus frais, plus clair, plus convivial», a commenté Christian Sohm, en invi-

tant les membres à exprimer leurs critiques, si besoin, dans le but d'améliorer encore cet outil au service de la promotion de l'association et de ses membres.

Avec le comité, le nouveau directeur a conduit des travaux à l'interne pour adapter certains règlements d'exploitation et d'organisation. Ces mesures visent à clarifier les tâches, compétences et responsabilités des organes de l'association afin d'en améliorer l'efficacité.

Swisscofel boucle ses comptes 2021 avec une perte d'environ 238 000 fr. due principalement à une hausse de 40% du personnel et à la refonte numérique et informatique. Les fonds propres de l'association permettent de supporter cette phase d'investissements sans souci. Celle-ci se prolongera en 2022 avec un budget à nouveau déficitaire d'environ 143 000 francs. Les membres actifs continueront de bénéficier d'un rabais de 25% sur leur cotisation générale. L'assemblée a adopté à l'unanimité les rapports financiers présentés.