
CR Commission Cantine du 12 octobre 2011

Etaient présents :

Pour l'administration

Madame Sophie Maraux, proviseur,
Monsieur Abdel Chouchaoui, Gestionnaire,
Monsieur François Coeugnet, Assistant de Gestion,
Madame Murielle Gorregues, CPE

Pour les usagers

Madame Julia Emblad, déléguée des parents d'élèves,
Madame Fanny Jerlström, déléguée des parents d'élèves,
Mademoiselle Pepita Bauchy, déléguée des élèves
Monsieur Elie Jamous, délégué des élèves
Monsieur Rafaël Kopcsan, délégué des élèves

Pour le Fritids

Madame Alix Bernard, Fritids Saint Louis,

Pour Albertina Catering

Monsieur Michael Lundström, chef de cuisine,

Etude de l'ordre du jour :

1) Présentation de la commission cantine et de ses missions.

La direction de l'établissement rappelle la fonction de la commission cantine à tous. Il est établi que la commission cantine ne compose pas les menus stricto sensu mais de l'organisation du temps à la cantine, des choses qui fonctionnent et qui ne fonctionnent pas dans les menus et autres problèmes matériels ou de service.

Notre nouveau Proviseur, Sophie Maraux, confirme qu'elle mange très souvent à la cantine de l'établissement et que l'image qu'elle en a aujourd'hui ne correspond pas à l'image négative qu'on lui avait décrite à ses débuts. Le proviseur pense aussi que le personnel de service fait du bon travail et est rapide.

Les parents d'élèves demandent comment va fonctionner la sous-commission chargée de constituer les menus.

Albertina accepte de travailler à l'élaboration des menus en collaboration avec les parents et les élèves. Charlotte Belhomme, l'infirmière, donnera son accord au regard de l'équilibre diététique.

2) Bilan de la rentrée :

Menus

Un tour de table est organisé pour parler du bilan de la rentrée. Les élèves sont plutôt satisfaits des menus proposés. Les menus sont décrits comme variés. Les élèves ne trouvent pas qu'il y ait un menu ou un aliment particulier qui ne soit pas adapté à notre cantine. Les délégués élèves sont contents que des petits pains soient distribués. Ils aiment le kebab qui est servi. Les préférences vont aux riz, au chili et aux nachos.

Du côté des parents l'insatisfaction grandit. Les remarques réceptionnées avant la commission convergeaient toutes. (trop de plats en sauce / Quantité de viande servie parfois très limitée / pas assez de légumes cuits / désire d'une cuisine plus simple et nutritionnelle si l'on constate que beaucoup d'enfants ont très faim en sortant de classe / plats trop épicés parfois / pain servi de qualité médiocre / crudités : pas assez parfois – bacs « pollués » entre eux).

Il est proposé de :

- séparer plus souvent la sauce des viandes ou du poisson, avoir la sauce séparément ou servir la viande/poisson avec un écumoire,
- a la question des sauces qui peuvent parfois être piquantes (relevées), il est proposé que, dans le cas par exemple des saucisses, les maternelles aient de la nourriture qui ne soit pas relevée. Il est rappelé que les enfants doivent goûter à tout et qu'il est important de servir des plats variés pour développer le goût et offrir une ouverture aux différentes cultures,
- il est demandé d'avoir plus souvent des légumes cuits à l'eau / vapeur,
- il est demandé que le sel soit enlevé immédiatement car la nourriture est déjà salée,

- rappel que le Ketchup n'est servi que pour certains plats ex: hamburgers,
- les parents d'élèves souhaitent que la margarine « Lätta » ou « Milda » soit remplacée par du « Bregott » ou « Ica Bredbart »,
- de la soupe servie avec du pain frais+ fromage est proposée. Le réfectoire possède des assiettes creuses,
- un ordre au niveau des aliments dans les menus, par exemple pas plus de deux fois de la viande dans une semaine pour avoir des morceaux de meilleure qualité (1X viande rouge , 1X viande blanche) , 1Xpoisson , 1Xsoupe , 1Xvégétarien pour tous,
- dans la mesure du possible et des budgets, avoir comme souci d'améliorer la qualité des aliments. Par ex le pain servi est selon les parents trop salé et sans goût. Pourquoi ne pas plutôt servir du pain de boulangerie?
- desserts : Les parents d'élèves se plaignent que les oranges sont difficiles à éplucher pour les plus petits. (en maternelle les assistants aident les plus petits) Il est proposé que des bananes (ou poire / raisin ...) soient servies plus souvent.

Les parents aimeraient vraiment le retour des laitages / salades de fruits / compotes. Albertina n'y voit aucun problème, il faut donc que l'école se procure de frigidaires. Les parents demandent donc de le budgéter.

Le problème d'un gâteau sucré se pose de nouveau et l'administration de l'école rappelle qu'il a été décidé à la dernière commission cantine de faire une exception et d'autoriser exceptionnellement un gâteau sucré lors de la Lucia, Noël, ou autres événements particuliers dans l'année. Il est souligné qu'il est important de respecter les règles de diététique mais que se nourrir doit être aussi un moment de plaisir.

Bac à salade

De nouveau il est souligné que parfois en fin de service les bacs sont vides quand les derniers collégiens arrivent mais aussi parfois au moment du primaire, surtout quand il s'agit du maïs. Il y a aussi un problème de pollution entre les bacs.

L'administration de l'établissement souhaiterait aussi que les bacs à salade soient plus pratiques, peut-être avec un système de rail pour les surélever. Les parents d'élèves font remarquer qu'il s'agit peut-être aussi d'une question de surveillance et qu'il serait judicieux d'avoir un adulte surveillant en permanence au coin crudité / beurre pour aider les enfants en cas de nécessité.

Il est également rappelé aux enfants qu'ils ont le droit de se resservir mais qu'ils doivent aller vers la même personne qui les a servis en premier.

Gaspillage

Les parents ont abordé le sujet car toujours impressionnés par la quantité de nourriture jetée. Ils aimeraient vraiment que l'école sensibilise plus les enfants et qu'une politique claire soit engagée. Aux parents aussi d'en parler à la maison.

On demande aux enfants de goûter à tout, ils doivent aussi savoir réclamer de plus petites quantités au moment du service s'ils savent qu'ils vont peu manger. Ils peuvent toujours se resservir ensuite. Il a été demandé à Albertina d'être plus à l'écoute des enfants.

Incident du 27 Septembre

Le gestionnaire de l'établissement souhaite revenir sur l'incident du 27 septembre où une partie de la nourriture a été renvoyée suite à une odeur désagréable. L'établissement rappelle qu'en cas de doute, la nourriture n'est pas distribuée aux enfants. Le prestataire de service signale que la nourriture était n'était pas avariée, mais que l'odeur forte venait d'une sauce/olives.

Site Web

Les parents réitèrent leur souhait que la page web soit plus interactive et plus détaillée et ce le plus tôt possible : création d'un onglet avec entre autres Menus / Compte-rendu /lien avec Albertina dans un premier temps. Le service de gestion propose que cela soit inclus dans le futur, dans un site internet plus moderne et plus professionnel.

Augmentation des effectifs

L'administration du lycée a pu gérer l'augmentation des effectifs en modifiant légèrement les emplois du temps/horaires de passage et en augmentant de 12 places le réfectoire. Après quelques jours d'adaptation tout fonctionne parfaitement.

Surveillance de la cantine

Les parents d'élèves demandent quel est le schéma de surveillance de la cantine, surtout entre l'horaire critique de 11h20 à 12h (le réfectoire est plus calme et moins encombré quand les collégiens déjeunent). Le service du « fritids » explique qu'ils sont 4 surveillants à 11h20, puis progressivement ils descendent un par un dans la cour jusqu'à ce que la vie scolaire prenne le relais à 12h. Il avait été demandé à la dernière commission et accepté au CE que les professeurs des écoles accompagnent les élèves jusqu'à l'entrée de la cantine et s'assurent que les enfants prennent bien un plateau. Le constat est mitigé.

Il est demandé que l' « oreille » soit déplacée en milieu de salle pour qu'elle donne une indication plus pertinente du niveau sonore pour les surveillants. En effet, les enfants à la dernière commission cantine nous avaient fait comprendre qu'ils ne pensaient pas à surveiller « l'oreille ». Le service de gestion regrette que le niveau sonore soit parfois très élevé, surtout dans la plage horaire 11h30-11h45.

La vie scolaire et le responsable du Fritids rappelle que le personnel de surveillance ne doit s'occuper que de la surveillance et pas du service.

Les parents d'élèves se rendent bien compte que les locaux favorisent le bruit et souhaiteraient la présence des surveillants même au moment des collégiens.

Les parents d'élèves aimeraient une surveillance accrue pour limiter le bruit, pour un meilleur fonctionnement au coin crudités et beurre, pour diminuer les aller et venues des enfants et pour surveiller la tenue des élèves à table, le but étant de créer une ambiance la plus sereine possible.

Règles de vie dans la cantine

Les affiches réalisées par les élèves vont être imprimées et affichées dans la salle

Cartes repas Lycéens

Le service de gestion informe que la collaboration avec certains restaurants de l'île est parfois difficile. Un repas lycéen coûte 50 sek et certains restaurants réclament maintenant une augmentation jusqu'à 30 sek. Le manque de concurrence sur Stora Essingen joue en notre défaveur, mais le lycée travaille constamment pour trouver des alternatives et le Proviseur est prête à refaire revenir les lycéens à la cantine si aucune solution sur le long terme n'est trouvée. Sur ces propos les parents en ont profité pour rappeler que la construction d'une cantine avec cuisine (ou mise aux normes de l'actuelle) serait la solution. Sur quoi Madame le Proviseur a annoncé qu'elle avait fait une demande auprès de la SISAB dès son arrivée au lycée.

Matériel

Les parents ont constaté que le rail où les enfants pourraient poser leur plateau pour se servir est inutilisable car penché et ce depuis fort longtemps. La gestion a répondu qu'à plusieurs reprises il avait été redressé. Sur ce, les parents ont demandé qu'il soit remplacé.

Sachant qu'il n'est pas possible d'installer de lavabo à l'entrée pour le moment, les parents aimeraient la présence de distributeurs d'alcool à l'entrée, l'idéal étant que les enfants arrivent à la cantine avec des mains déjà propres.