

# Compte-rendu de la Commission Cantine du 11 Avril 2011 15h00. Au Lycée Français Saint Louis de Stockholm.

## Étaient présents :

Madame Jerlström (Déléguée des parents d'élèves)

Monsieur Michael Lundström (Chef de cuisine Albertina Catering),

Monsieur Peter Ermodsson (Responsable Albertina Catering)

Monsieur Pena (responsable du personnel de service)

Madame Charlotte Belhomme (infirmière)

Madame Murielle Gorregues (CPE)

Les Délégués du Conseil de la Vie Lycéenne :

Rakotoarivelo Lalao, Eliott Blondot.

Monsieur Xavier Boisard, (Responsable Lekis Saint Louis)

Monsieur Abdel Chouchaoui (Gestionnaire)

Monsieur François Coeugnet (Assistant de Gestion)

## Etude de l'ordre du jour :

### ➔ Problèmes de quantité /service /gestion des salades.

Le service de gestion commence par soulever un problème qui est apparu depuis quelques temps au réfectoire : les bacs de salade sont parfois vides au passage des collégiens et des derniers élèves de primaire, c'est-à-dire après 12h00. Les délégués des collégiens confirment qu'il y a vraiment un dysfonctionnement à ce sujet. Ce phénomène est particulièrement apparent lors de certains menus (hamburgers) ; certains condiments au bar de salade (maïs, olives noires) ou des nachos en libre service. Le prestataire de service nous informe qu'il a l'impression d'envoyer plus de nourriture que prévu et que peut-être le problème ne se situe pas dans la quantité mais plutôt dans la gestion des stocks.

Il est noté que certains élèves remplissent des assiettes entières de salade ou de nachos et que cela a amené des conflits avec le personnel de service. Il est demandé à ce que les surveillants interviennent lorsque les enfants prennent des quantités trop importantes, surtout que ces quantités importantes finissent souvent dans les poubelles.

Il va être aussi demandé au personnel de service de mieux gérer les stocks en en « réservant » une partie pour le service de 12h10, afin d'assurer que les collégiens ne soient pas toujours ceux qui sont « spoliés ».

### → Remarques sur les Menus :

Les parents d'élèves et les représentants des collégiens font quelques remarques sur la composition des menus. Il y a parfois trop souvent des petites pommes de terre. Il est demandé que parfois le poisson soit servi avec la sauce à côté. Notre prestataire de service demande à ce qu'il soit noté par écrit certaines conditions pour que nous évitions dans le futur des répétitions dans les menus.

Les parents d'élèves regrettent de nouveau que les yogourts et les salades de fruit ne peuvent être servis (respect de la chaîne du froid). Les élèves réclament des bananes en dessert, ce qui est déjà arrivé mais de façon trop sporadique.

Au sujet du dessert sucré, une alternative est discutée pour une réintroduction mais de façon exceptionnelle. Notre prestataire de service explique que bientôt il y aura des quotas de graisse et de sucre à respecter pour chaque semaine dans les repas donnés aux enfants, et inclure un dessert sucré risque de perturber fortement la balance des menus. Il est décidé donc de limiter fortement le dessert sucré avec un maximum de 3 fois par an environ (par exemple Lucia, Pâques).

Le prestataire propose d'organiser un BBQ vers la fin de l'école. A étudier.

Le coût d'un repas TTC (service/transport/personnel/nourriture) est de 32 sek, c'est à dire 2 sek de plus que la moyenne à Stockholm.

### → Composition des Menus

Plusieurs idées ont été proposées et discutées : Est-il possible d'introduire des soupes, des omelettes, un plat végétarien pour tous ?

Il est demandé que la collaboration entre les différents acteurs de la commission cantine soit intensifiée pour l'élaboration des menus, afin que les parents et les délégués élèves soient plus impliqués dans le processus d'élaboration. Madame Murielle Gorregues souligne l'importance de la discussion dans la classe pour trouver des idées.

Notre prestataire de service demande aussi que toutes les propositions de changement et certaines règles (comme par exemple, pas plus de 2 fois des pommes de terre par semaine) soit bien mis par écrit pour que ce ne soit pas oublié dans les mois ou les années qui viennent

### → Information sur le site / dans la cantine :

Les parents d'élèves demandent qu'un onglet soit réservé sur le site web de l'établissement pour toutes les informations liées à la cantine (menus, routines, compte-rendu des commissions, Albertina Catering). Le service de Gestion ne voit pas de problème à ce que cela soit mis en place.

### → Surveillance et comportement à la cantine.

La commission cantine a engagé une réflexion sur le fonctionnement de la surveillance et aussi sur le déroulement du service entre l'heure d'ouverture et de fermeture de la cantine. Nous avons dégagé plusieurs pistes :

- A) Comme il a été décidé en conseil d'établissement, les professeurs des classes du CP au CM2 doivent amener les enfants jusqu'à la queue de la cantine. Les enfants ne doivent pas prendre leurs affaires d'hiver ou autres équipements avec eux quand ils vont manger.
- B) Quand un personnel de surveillance est absent, il doit être remplacé.
- C) Les personnels qui déjeunent au réfectoire peuvent assister leurs collègues surveillants s'ils sont témoins d'un problème de discipline ou d'un dysfonctionnement au réfectoire.
- D) Il est proposé de faire une refonte des horaires de passage pour l'année prochaine, peut-être avancer l'horaire des plus petites classes. Il a été remarqué que beaucoup d'élèves passaient entre 11h30 et 11h50. Un étalement des classes sera peut-être nécessaire (à étudier).
- E) Le personnel de surveillance peut intervenir s'il voit des abus flagrants quand les élèves se servent au bar à salade (pour éviter les gaspillages).
- F) Sensibilisation des élèves : une campagne de sensibilisation des élèves va être lancée dans les classes pour éviter certains problèmes de discipline (tenue à l'intérieur de la cantine, respect du personnel et du matériel, lutte contre le gaspillage).
- G) Un élève délégué s'est proposé de créer des affiches à installer dans la cantine pour expliquer les règles de vie au sein de la cantine.
- H) Il a été demandé de revoir l'emplacement de l'oreille (détecteur de niveau sonore). Il semblerait qu'elle soit plus utile aux surveillants qu'aux élèves qui ne saisissent pas bien son rôle.

### → Institution d'un calendrier pour les commissions.

Les parents d'élèves souhaiteraient que les dates des commissions soient fixées à l'avance (en début d'année pour mieux les planifier et être plus pro-actifs). Le service de gestion regrette que cela puisse nuire à la flexibilité et à la réactivité actuelle (pouvoir ajuster la commission quand le besoin se fait sentir). Il est décidé que les commissions cantine soient calquées sur le calendrier du conseil d'établissement.

- **Rôle de la commission:** il est consultatif et les prises de décisions se font par consensus, pas de vote!
- Le parent délégué demande à la gestion de proposer au Comité de Gestion de budgéter la construction d'une cuisine ou une mise aux normes de la cantine actuelle

**Prochaine Commission :**

Date à prévoir avec les membres de la commission cantine.

**Rappel :**

- ➔ En marge de la commission cantine le service de gestion rappelle que les délégués des parents accompagnés d'autres parents si nécessaire peuvent déjeuner à la cantine, mais demande d'être prévenu la veille ou le matin même.