

Archives commission cantine 2010/2013

Compte-rendu de la Commission Cantine du

02 février 2010 15h00.

Au Lycée Français Saint Louis de Stockholm.

Étaient présents :

Madame Léger (Déléguée des parents d'élèves),

Madame Emblad (Déléguée des parents d'élèves)

Madame Charlotte Belhomme (Infirmière)

Monsieur Peter Erlandson (Prestataire de service Albertina Catering),

Monsieur Michael Lundström (Chef de cuisine Albertina Catering),

Les Délégués du Conseil de la Vie Lycéenne

Zoé Karlsson, Jean-Félix Boyer, Lila Wehlander

et les Délégués des enfants du primaire, Ringart Théo, Dizengremel Hugo, Scarfone Léonie

Mademoiselle Alexandra Stemmer (surveillante de cantine)

Monsieur Abdel Chouchaoui (Gestionnaire)

Monsieur François Coeugnet (Assistant de Gestion)

Réflexions autour des propositions faites lors de la commission cantine du 11 novembre 2009, bilan et projets.

- Les délégués des élèves expriment leur mécontentement suite au retrait des salières et des « aromatisants » du buffet de la cantine. Notre infirmière et les parents délégués rappellent que la population suédoise mange en moyenne 10 fois trop de sel par rapport à ce qui est conseillé pour la santé ; il est aussi rappelé aux élèves que les plats de la cantine sont déjà suffisamment salés et parfois trop. Le service de gestion confirme qu'il ne reviendra pas sur cette décision qui a été prise conjointement avec l'infirmerie.
- Il a été remarqué qu'un effort de variété a été fait au niveau des desserts, avec l'introduction de bananes. Les délégués du primaire cependant ne sont pas satisfaits de la qualité de certains desserts. Il est demandé que plus de yaourt soit proposé. Les délégués des parents proposent que du fromage soit mis à disposition en alternative au dessert. Les

délégués du primaire demandent aussi que le personnel serve la confiture lorsqu'il y a des crêpes au menu. Pour l'instant les élèves se servent eux-mêmes, et cela crée parfois des bousculades.

- Fruits : il est demandé au prestataire de service qu'un bac de fruits (salade) soit à disposition à côté du buffet des crudités – et ce, tous les jours. Les délégués des parents demandent à ce que les quantités soient surveillées pour que certains fruits en salade ne soient pas épuisés avant l'arrivée des collégiens (exemple de l'ananas).
- Le pain baguette est de nouveau souhaité par les délégués élèves et les délégués parents. Le service de gestion regrette que cette demande (dans le cadre d'un essai) n'ait pas abouti. Une alternative - boule de pain unique, et servie sur le plateau sera proposée. Le service de gestion affirme que si les surcoûts restent raisonnables ces changements seront adoptés. Le pain devra être servi dans la chaîne, à raison de un pain par personne uniquement, avec la barquette de beurre individuelle, pour éviter les abus, et, au début, qu'une seule fois par semaine.
- Des légumes chauds ont été servis, mais pas assez souvent : l'ensemble de la commission demande au prestataire que les bacs de légumes chauds (haricots verts, brocolis, etc..) soient servis tous les jours. Il n'y a pas eu besoin d'acheter du matériel supplémentaire pour pouvoir servir les légumes.
- Les élèves demandent le retour des cuisses de poulet et du saumon (repas « luxe ») et moins de pommes de terre (qui reviennent très souvent dans le menu). Il est demandé au prestataire de service de varier plus l'accompagnement du plat, et introduire de la semoule, du couscous.
- La possibilité d'avoir en tant que repas pour tous un repas végétarien, de temps en temps, est de nouveau étudiée. Les élèves semblent avoir une préférence pour le gratin de légumes ou les lasagnes végétariennes.

Décisions.

Le service de gestion va étudier avec le prestataire de service du lycée la mise en application progressive des demandes des délégués. La priorité sera donnée :

- Au bac de fruit dans le buffet des entrées.
- A la mise à l'essai d'une boule de pain par élève
- Aux légumes chauds plus souvent
- Au gratin de légume végétarien comme plat principal parfois (à l'essai).
- Au retour des cuisses de poulet et du saumon.

Le service de gestion contactera le personnel de service de la cantine pour que le pain soit distribué de façon équitable et raisonnable, ainsi que la confiture et les desserts.

Remarques Diverses :

Le service de gestion et les surveillants de cantine rappellent que le respect des règles de vie en commun est primordial : tout élève souhaitant déjeuner à la cantine doit faire la queue, prendre un plateau avec un repas chaud et un dessert, puis quitter la salle de restauration lorsqu'il a rendu son plateau. La cantine de l'établissement n'étant ni un foyer d'élèves ni un lieu de « grignotage ». De même, pour des raisons d'hygiène et de santé, la nourriture et les boissons provenant de l'extérieur y sont entièrement proscrites. Les représentants des parents d'élèves soutiennent ce rappel aux règles et demande qu'un rappel au respect de l'intégrité des personnes (étudiants et personnels) y soit ajouté (politesse, et pas d'écarts de langage).

Le service de gestion regrette que les délégués des élèves de secondaire ne soient plus présents à ce moment précis de la commission lorsque les problèmes de discipline et de respect des autres y ont été évoqués.

Prochaine Commission :

Fin du semestre VT2010.

Compte-rendu de la Commission Cantine du 11 octobre 2010 15h00. Au Lycée Français Saint Louis de Stockholm.

Étaient présents :

Madame Bohm (Déléguée des parents d'élèves),

Madame Jerlström (Déléguée des parents d'élèves)

Madame Charlotte Belhomme (Infirmière)

Monsieur Michael Lundström (Chef de cuisine Albertina Catering),

Les Délégués du Conseil de la Vie Lycéenne :

Zoé Karlsson, Lalao Rakotoarivelo, Malo Valmalle, Oussama Touati

Monsieur Sylvain Brochard, Directeur du Fritids Saint Louis

Madame Murielle Gorregues, Conseillère Principale d'Éducation

Madame Catherine Tayot, Directrice de l'école primaire.

Monsieur Abdel Chouchaoui (Gestionnaire)

Monsieur François Coeugnet (Assistant de Gestion)

Réflexions autour de la rentrée des classes 2010-2011 à la cantine du Lycée Français, et remarques diverses.

- La direction de l'établissement et l'infirmier du lycée déplorent un manque de formation du personnel de service en ce qui concerne les allergies alimentaires et la manipulation des denrées. Il est demandé au prestataire de service que le personnel soit mieux formé à ces pratiques.
- Un premier bilan est réalisé quant à l'introduction de la viande de porc dans les menus depuis la rentrée. Les délégués à la commission cantine n'ont reçu aucune plainte à ce sujet, et soulignent que cela a permis d'apporter une plus grande variation dans les menus. Certains plats ont été excellents et la commission cantine à l'unanimité décide de continuer cette expérience. Le seul problème soulevé est le manque de signalisation quand les plats avec du porc sont servis, dans le local et sur les menus.
- La commission cantine remarque qu'il y a parfois des files d'attente importantes lors de certains plats, plus longs à servir. Le service de gestion rappelle que le respect des horaires de passage est tout aussi primordial, et que lorsqu'un niveau voire deux niveaux en primaire le même jour ne respectent pas l'horaire qui est prévu pour eux il peut y avoir « collision » et la création de longues files d'attente.
- Les délégués des parents d'élèves sont mécontents de la propreté de la cantine, surtout autour des poubelles à la fin du service quand la majorité des élèves a quitté le local. Le service de gestion déclare être conscient du problème et étudier des solutions dans la mesure de ce qui nous est possible à faire au niveau des aménagements. Le gestionnaire de l'établissement souligne le fait qu'il est important que le « sale » ne rentre pas en contact avec le « propre » lors du déroulement du service et que cela explique pourquoi les poubelles ne sont pas enlevées pendant le service mais à la fin du service. Il est aussi souligné que le meuble « poubelle » contre le mur du fond n'est pas pratique et trop haut pour beaucoup d'élèves.
- Les délégués demandent que le système des tables réservées à des niveaux (tables CE1, CM1, etc..) soit remis en place.
- Les délégués élèves demandent qu'un repas « bio » soit proposé une fois par mois. Le prestataire de service souligne que, si les légumes « bio » sont déjà présents au menu, il paraît difficile de proposer de la viande ou du poisson « bio » à la cantine sans faire exploser les coûts. Le fritids propose de le combiner avec un repas végétarien pour tous une fois par mois.
- L'infirmier informe que pour l'instant certains produits laitiers (comme les yaourts) ont été retirés des menus en attendant des solutions respectant la chaîne du froid. Les délégués élèves déplorent la disparition également des salades de fruits, retirées pour les mêmes raisons.

- Les délégués élèves réitèrent la demande de remettre en place un gâteau mais de façon mensuelle cette fois-ci. L'infirmière explique aux délégués élèves que le rôle de la cantine est celui d'une éducation et d'un éveil au goût, et pas de vouloir à tout prix « faire plaisir » en offrant des sucreries. Le service de gestion rappelle de plus aux délégués élèves que des problèmes de discipline avaient été souvent observés à la cantine quand il y avait des gâteaux, certains élèves harcelant le personnel de service à la fermeture.
- Les délégués élèves demandent que les fruits soient plus variés, et qu'il y aie plus souvent des bananes ou des oranges.
- Les délégués des parents remarquent que l'eau des robinets pour boire est parfois (très) chaude. Le service de gestion et le fritids déclarent être conscients du problème mais que seul le propriétaire du bâtiment peut y remédier en résolvant un problème de tuyaux d'arrivée d'eau mal conçus.
- Le service de gestion rassure les parents délégués : les élèves peuvent bien être resservis s'ils ont encore faim, mais cela dépend aussi de la file d'attente (priorité à ceux qui n'ont pas encore été servis). Le fritids souligne aussi le fait que pour certains plats, par exemple les köttbullar, les enfants ne veulent que des köttbullar alors qu'ils doivent accepter d'avoir de tout dans leur assiette.
- Il est proposé qu'une boîte à idées soit mise en place pour proposer des plats. La commission cantine propose aux classes de travailler sur les menus et de proposer un menu équilibré.
- Les délégués des parents proposent que le ketchup soit retiré des tables lorsque les plats ne sont pas véritablement compatibles avec l'usage du ketchup. Il est demandé aussi qu'un effort soit fait au niveau de la présentation des plats.
- Les délégués des parents souhaiteraient que les assiettes en plastique soient remplacées par des assiettes en verre/porcelaine pour des questions d'hygiène et de confort. Les délégués élèves expliquent que les problèmes de casse quotidienne leurs paraissent insurmontables et que beaucoup d'élèves pourraient se blesser quand ils font tomber leurs plateaux, ce qui arrive tous les jours.
- Les délégués des élèves demandent que la peau des pommes de terre soit enlevée. Le prestataire de service répond que cela est très difficile car les pommes de terre étant cuites puis transportées à l'école le fait de garder la peau permet aux pommes de terre de rester entières et de ne pas finir en bouillie.

Décisions.

- Le prestataire de service va donner une formation à deux membres du personnel de cantine pour qu'ils puissent être plus efficaces en ce qui concerne le service des repas aux élèves allergiques.
- Le prestataire de service va fournir à l'école une aide pour améliorer la signalétique dans le local et sur les menus quand du porc est servi à la cantine à l'aide de pictogrammes.
- Dans le courant de l'année le service de gestion va étudier la possibilité de modifier le meuble-poubelle de cantine pour qu'il soit plus fonctionnel et plus « propre ». Le prestataire de service propose de donner une estrade pour aider les plus petits.

- Une demande a été envoyée au propriétaire du bâtiment quant au problème d'eau chaude dans les robinets pour boire Celui-ci nous a affirmé que lors de la visite de contrôle l'eau était froide.
- Une boîte à idées sera installée en 2011.
- Il sera proposé aux professeurs, surtout dans les classes de primaire, de travailler sur les menus et de proposer des alternatives afin de favoriser la diversité.
- Il sera rappelé aux professeurs d'essayer de bien respecter les horaires de passage pour éviter les trop longues files d'attente.
- Un effort sera fait sur le choix des fruits en attendant de trouver une solution pour les yahourts et la salade de fruit.

Remarques Diverses :

Le service de gestion et les délégués élèves ont fait remarquer la qualité et la richesse de certains plats (paëlla, gratin de pommes de terre, cuisses de poulet).

La commission cantine rappelle que chaque plat doit être accompagné servi de son légume. Les délégués élèves affirment que les élèves en ont pris l'habitude et que cela ne posait plus de problème.

Prochaine Commission :

Date à prévoir avec les membres de la commission cantine.

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).

→ 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). 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).

→ 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). 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.

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.

**Compte-rendu de la Commission Cantine du
12 octobre 2011 15h00.**

Au Lycée Français Saint Louis de Stockholm.

Étaient présents :

Madame Le Proviseur Sophie Maraux,

Madame Emblad (Déléguée des parents d'élèves),

Madame Jerlström (Déléguée des parents d'élèves)

Monsieur Michael Lundström (Chef de cuisine Albertina Catering),

Les Délégués des élèves :

Pepita Bauchy, Elie Jamous, Rafaël Kopcsan.

Madame Alix Bernard, (Fritids Saint Louis)

Monsieur Abdel Chouchaoui (Gestionnaire)

Monsieur François Coeugnet (Assistant de Gestion)

Mme Murielle GORREGUES (CPE)

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. La direction propose qu'on puisse centraliser les propositions des parents et les propositions des classes (élaborées en heure de vie de classe, comme ce qui a été fait l'année dernière) et les envoyer à Albertina Catering.

2) Bilan de la rentrée :

Menus

Un tour de table est organisé pour parler du bilan de la rentrée. Les élèves et les parents d'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.

Il est proposé de :

- Séparer plus souvent la sauce des viandes ou du poisson, avoir la sauce séparément.
- 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 demandé d'avoir plus souvent des légumes cuits à l'eau.
- Il est demandé que le sel soit enlevé immédiatement car la nourriture est déjà salée.
- Les parents d'élèves souhaitent que la margarine « Lätta » soit remplacée par du « Milda » ou du « Bregot ».
- De la soupe servie avec du pain 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, alternance avec poisson et poulet.
- Dans la mesure du possible et des budgets, avoir comme souci d'améliorer la qualité des aliments.
- Desserts : Les parents d'élèves se plaignent que les oranges sont difficiles à éplucher pour les plus petits. Il est proposé que des bananes soient servies plus souvent.
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.

Bac à salade : De nouveau il est souligné que parfois en fin de service les bacs sont vides quand les derniers collégiens arrivent, 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.

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 souhaitent que la page web soit plus interactive et plus détaillée. 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 est demandé que l'« oreille » soit déplacée en milieu de salle pour qu'elle donne une indication plus pertinente du niveau sonore. 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.

Cartes repas Lycéens :

Le service de gestion informe que la collaboration avec certains restaurants de l'île est parfois difficile. Le manque de concurrence sur Stora Essingen joue en notre défaveur, mais le lycée travaille constamment pour trouver des alternatives et le retour d'une partie des lycéens au réfectoire n'est pas encore envisagé.

Compte-rendu de la Commission Cantine du

18 juin 2012 16h30.

Au Lycée Français Saint Louis de Stockholm (Annexe).

Étaient présents :

Madame Le Proviseur Sophie Maraux,

Madame Jerlström (Déléguée des parents d'élèves)

Monsieur Abdel Chouchaoui (Gestionnaire)

Monsieur François Coeugnet (Assistant de Gestion)

Étude de l'ordre du jour :

1) Bilan de la rentrée :

- **Surveillance** : la responsable des parents d'élèves regrette qu'il n'y ait toujours pas d'accompagnement des élèves primaires entre la classe et la cantine. La direction de l'établissement rappelle que ce point a été soulevé aussi en conseil d'établissement et que cette règle doit être appliquée par tous à la rentrée.

La commission cantine réfléchit sur le rôle du surveillant de cantine et sur les responsabilités de l'élève. La gestion regrette que parfois le niveau sonore soit très élevé dans le réfectoire et que certains élèves se comportent comme s'ils étaient dans la cour de récréation.

Il est décidé de revoir la charte de la cantine (comportement à suivre, missions du surveillant, organisation des roulements) avec le fritids, et d'en informer tous les personnels à la rentrée. Les enseignants peuvent discuter de cette charge avec les élèves le premier jour de classe.

Il est rappelé que l'expérience de responsabilisation des élèves au collège (nettoyer les tables du réfectoire par classes à la fin du service de midi) a parfaitement fonctionné cette année et sera renouvelée l'année prochaine.

Au sujet du volume sonore les parents d'élèves demandent si on pourrait envisager l'installation de panneaux antibruit. La gestion propose d'étudier la question l'année prochaine, dans la mesure de ce que nous avons le droit d'installer dans le réfectoire.

- **Matériel** : La gestion signale que la recherche d'une alternative pour le buffet de salades n'a pas été concluante : le seul fabricant proposant un buffet adapté aux enfants avait des coûts prohibitifs. Il est décidé de continuer de rechercher une alternative en 2012-2013. Pour le moment, il faut trouver aussi une solution convenable pour rehausser les bacs. La possibilité d'une estrade pour les plus petits est jugée trop dangereuse : il pourrait y avoir des chutes.

Le proviseur regrette que les outils utilisés dans les bacs (cuillères à pâtes) ne soient adaptés et que les enfants aient des difficultés pour s'en servir correctement.

Il est suggéré par les parents d'élèves que des personnels du fritids pourraient servir les salades aux élèves de la classe de CP. Il est répondu aux parents délégués que cette idée sera proposée aux fritids.

- **Menus :** La représentante des parents d'élèves regrette le manque d'engagement des parents dans la commission des menus. Personne ne s'est présenté lors de la dernière réunion.

Les délégués élèves regrettent que parfois leurs propositions ne sont pas retenues.

- **Construction d'une cantine/gymnase :**

Le proviseur informe que la commune de Stockholm est en train d'évaluer les coûts de notre demande avec notre propriétaire pour la construction future d'un ensemble Cantine Scolaire/Gymnase et que les acteurs de la commission cantine seront informés des évolutions du dossier.

- **Poubelles :**

Les parents d'élèves souhaitent qu'un projet pour mesurer les quantités de nourriture jetée soit mis en place.

- **Appel d'offre :**

Le service de gestion informe qu'un appel d'offre sera lancé au printemps 2013 au sujet du prestataire de service de la cantine, comme il a été décidé de faire tous les 3 ans.

- **Prochaine commission cantine :**

La prochaine commission cantine aura lieu le 6 septembre à 15H.

2) Questions diverses :

Une liste de questions diverses écrites par les délégués élèves collège est lue, concernant surtout quelques incidents (un insecte trouvé dans la salade). Il est rappelé que tout incident est notifié à notre prestataire de service.

Le service de gestion confirme qu'au sujet de la gestion des stocks pour les bacs à salade à partir de 12h un effort doit être fait l'année prochaine pour que les collégiens ne soient pas lésés.

Compte-rendu de la commission cantine du 16 novembre 2012
--

Liste des présents :

Abdel CHOUCHAOUI

Elsa RODRIGUEZ

Francois COEUGNET

Murielle GORREGUES

Sandrine COUVERT

Julia EMBLAD

Ryan CHOUCHAOUI

Max JACKOBSEN

Elie JAMOUS

Temisan HAMBRAEUS

I: Bilan menus :

Les élèves veulent plus de hamburger et de köttbullar. Les menus doivent être diversifiés aussi.

II : Le personnel : gestion des portions, problème pour les élèves qui veulent se resservir, problème des allergiques

Les élèves se plaignent des portions. La gestion de la quantité nécessite de différencier les types d'aliments. On peut imaginer servir 4 ou 5 köttbullar par assiette. Cela est sans doute plus difficile pour quantifier les portions de pâtes.

Ils ajoutent que les personnels refusent de les servir à nouveau.

Il leur est expliqué qu'en principe il est possible d'être servi une deuxième fois. Il suffit juste d'attendre que la file d'attente cesse afin d'éviter le croisement des élèves et les incidents éventuels qui peut en découler. C'est plus un problème de gestion du temps.

Il faut faire passer un nombre d'élèves important (600 élèves) dans une amplitude de temps resserrée.

Le représentant des parents évoque l'aménagement d'une troisième file. Elle propose qu'il y ait 2 files normales et une troisième réservée pour les élèves qui veulent se servir à nouveau.

Le responsable d'Albertina propose de nous faire visiter une école où l'on sert 800 élèves pour voir comment cela se passe.

Un élève dit que quand il arrive après 12h30, il lui est difficile de demander une portion supplémentaire car les personnels arrêtent le service à 12h50.

Il sera rappelé aux personnels d'Albertina de servir jusqu'à 13H.

Sur le problème des plateaux repas pour les élèves souffrant d'une allergie alimentaire, la réponse est claire pour Albertina, tous les élèves allergiques ont leur plateau.

Les élèves souhaiteraient participer à l'élaboration des menus. Un de leur représentant demande d'avoir une liste de menus pour voir ce qu'il est possible de faire. Il propose sur cette base que chaque classe de collège puisse proposer un menu du jour. Il est proposé que le mercredi soit le jour du menu proposé par les élèves. Le représentant parent est d'accord.

Il est rappelé que les représentants parents procèdent de la même façon.

La CPE suggère d'afficher comme par le passé et ce, grâce au panneau électronique, le menu élaboré par les élèves en précisant la classe qui le propose.

III-L'accompagnement des élèves :

Les professeurs accompagnent les élèves à la cantine. Le problème se pose au niveau du relais. En fonction de ce que l'on sert à manger, cela va plus ou moins vite, et donc les élèves doivent attendre. Puis le professeur accompagnateur repart.

Il est évoqué que des élèves ne mangent pas ou presque pour rejoindre au plus vite la cour. L'école par le biais des professeurs rappellera aux élèves de l'importance de bien prendre son déjeuner. La représentante des parents demandera aussi aux familles de relayer cette recommandation.

Par ailleurs, des élèves ont été vus entrain de boire des boissons énergisantes en dehors de l'école.

Les membres de la commission pensent qu'il serait fort utile de faire un travail ou des réunions de sensibilisation sur l'alimentation.

IV- La charte :

Les critiques se font sur la forme de cette charte : trop de texte, pas assez ludique. Les élèves ne savent pas qu'il existe une charte pourtant affichée dans les locaux de la cantine.

Les membres souhaiteraient que cette charte soit discutée par tous les partenaires. La CPE propose d'en discuter en heure de vie de classe et pendant la prochaine réunion de délégués. Il leur serait demandé d'imaginer des idéogrammes, des dessins...

V : Rafraichir les locaux actuels :

C'est une discussion que l'on aura lors du prochain CG.

Il est évoqué une réfection des peintures et un changement des rideaux.

Les élèves voudraient avoir un mur dans lequel ils pourraient faire des peintures.

COMPTE RENDU CANTINE 14 FEVRIER 2013

Présents ; Abdel Chouchaoui, François Coeugnet, (la gestion) Johan (Albertina) Sophie Maraux et Elsa Rodriguez (la direction) Julia Emblad et Fanny Jerlström (les parents) Isabelle Mavon et Arielle Bohm (le comité d'établissement) Sylvain Brochard (le fritid) Muriel Gorregues (la vie scolaire) Camille Debaud Lothar Verscheure et Velitchko Velitchkov (les élèves)

Abdel mène la séance

1. **Problème récurrent des plats « trop épicés »** remonté par des parents très en colère

Message renvoyé à Albertina début décembre D'où le débat entre: ajouter des épices sans perdre le goût Conclusion ; garder des aromates (pas des épices) à part et éviter les plats déjà épicés dès le départ

2. La quantité est clairement insuffisante Apparemment, les portions versées aux maternelles sont les mêmes qu'aux collégiens, ce qui nous semble une hérésie! Les besoins ne sont pas les mêmes... Les élèves souhaiteraient une portion moins conséquente mais une possibilité de se resservir officiellement, car chacun peut se resservir s'il n'y a plus de queue mais dans la réalité, on leur oppose un refus (certainement justifié par l'inquiétude de ne pas disposer d'assez pour tous les services) donc la quantité est insuffisante... et en plus il y a beaucoup trop de gaspillage, d'après les élèves. En primaire, beaucoup ne finissent pas leur assiette et jettent à la poubelle. Albertina s'engage à augmenter les quantités et à mieux gérer les proportions entre les petits et les grands. Si cela est possible, les salades seraient à réassortir à 3 reprises, 11h30 12h et 12h30 au lieu des deux fois pratiquées jusqu'ici.

Les élèves auraient souhaité que chacun puisse demander une portion plus ou moins fournie mais François fait remarquer que le timing reste serré avec 650 plats à servir en 1h30, il faut aller vite ! Les enfants sont censés goûter à tout...

3. **En termes d'hygiène**

il est demandé que l'équipe de service porte une charlotte sur les cheveux et que le support plateaux soit

renforcé du côté de Claudia (l'autre a déjà été réparé par Joël)

Les élèves réclament un nettoyage des tables entre les services, entre 12h et 12h30. A aujourd'hui, cela n'est fait qu'entre 11h30 et 12h. Il faudrait également protéger les plats qui sont trop exposés....

4. Des aménagements ? Fanny propose l'idée du self service mais ce serait à débattre ultérieurement lors de la restructuration de la cantine. Le proviseur se déclare contre ; mieux vaudrait que l'assiette soit déjà servie dans un étal protégé (comme dans d'autres cantines comme celle de Prague illustrée en photos) Fanny parle de responsabiliser les élèves et de gagner du temps mais de toutes façons, il y a des travaux à faire dans la cantine. Albertina propose de nous mettre en rapport avec un cuisiniste qui fabrique des meubles pour professionnels mais le coût sera élevé et il faut déterminer la nature des travaux à réaliser. Cette cantine appartient à Essinge skola qui peut la réclamer n'importe quand, donc les travaux prévus seraient plus de rénovation et de rafraîchissement mais pas une véritable restructuration. Il est envisagé de pouvoir protéger les plats ou, mieux encore, de préparer une série d'assiettes à l'avance protégées par un film alimentaire, qui permettrait d'accélérer la cadence... Sylvain fait remarquer que si la maternelle devient suédoise, il est probable que le service déjeuner sera différent et qu'éventuellement, il y aurait 100 élèves de moins à servir à la cantine. Il est souhaité que le fournisseur Albertina renforce son équipe au service, mais il est trop tôt pour savoir combien d'enfants devront être servis l'année prochaine.

Il y avait une idée de réutiliser les locaux de la bibliothèque suédoise, censée déménager bientôt mais aucune date n'est avancée et ce projet reste trop incertain.

Et un nouveau fournisseur ?

A partir de Mars, sera lancé un nouvel appel d'offres puisque le contrat d'Albertina arrive à échéance. Donc la question des travaux est urgente puisque cela déterminera les conditions de travail du fournisseur.

Essinge skola propose des menus à 25 sek alors que nous payons 33 sek avec plus d'effectifs au service. Dans les écoles suédoises, c'est la commune qui gère la cantine donc chez nous, la problématique est différente. On parle d'investir dans des vitrines réfrigérées...

5. Les allergies

Charlotte l'infirmière, porte la responsabilité des dossiers allergies qu'elle retransmet à Albertina. C'est elle qui doit effectuer les mises à jour régulières. Absente à la réunion, elle ne peut pas nous en dire plus.

Un panneau a été installé à l'attention de Claudia (celle qui gère ce dossier pour le compte d'Albertina) avec synthèse de toutes les informations, confidentielles donc non visibles du public, et Ramon est capable de prendre le relais.

Il y a une trousse de secours à l'infirmerie et au bureau du fritid et le personnel du fritid a été informé par les parents des gestes à effectuer en cas de réaction, si l'enfant est bien inscrit au fritid. Aucun élément allergène n'est présent dans l'école.

Aujourd'hui, un élève en 5^{ème} et un autre en 3^{ème} sont allergiques à plus de 40 produits. Ils ont donc reçu l'accord du proviseur pour apporter leur propre plat. Il y aurait également des enfants en primaire qui aimeraient apporter leur repas et le faire réchauffer mais ni le proviseur ni la directrice du primaire n'en n'ont eu connaissance donc dossier à suivre (question des parents...) Electrolux aurait proposé d'offrir un micro ondes mais le lycée refuse, à cause du risque de contamination.

6. En conclusion

Les parents s'inquiètent du manque de communication entre le lycée et Albertina, et le déjeuner Nobel en aurait été révélateur. Il est bien prévu de demander un menu différent l'année prochaine (dommage d'avoir deux ans de suite le même repas).

Certaines questions récurrentes restent toujours en suspens, comme la réintroduction des desserts de temps en temps qui avait été promise, mais jamais réalisée.

Ou encore les propositions de menus élaborées par les élèves qui ne semblent pas être entendues...

Il est prévu de mettre à jour les comptes-rendus sur le site de l'école avec l'historique des dernières années.

Les élèves sensibles au gaspillage sont prêts à lancer une campagne d'information et à faire des panneaux.

Le lycée ne s'occupe pas de la gestion des poubelles puisque c'est la responsabilité de la SISAB. Les parents demandaient pourquoi une poubelle compost n'avait pas été mise en place, puisque dans la commune, avec la révision des tarifs des déchets (calculés au poids depuis l'été) il y avait incitation à trier et avoir une poubelle spéciale compost, facturée moitié prix.

Albertina s'est bien engagé à augmenter les quantités servies et à adapter les portions en fonction des âges. Y aura-t-il un réassortiment des salades, un nettoyage des tables, plus de desserts et plus de menus réalisés sur la base des propositions ?

A suivre...