

LYCEE FRANÇAIS DE STOCKHOLM

Essingestråket 24 - 112 66 Stockholm - Suède

tél. : 08 - 441 30 30 31 fax : 08 - 441 30 40

e-mail : secretariat@lfsl.net

Compte rendu - Commission cantine du 16 décembre 2016

Personnes présentes :

- Représentants des parents : Hélène Riff
- Représentants du personnel : Eric André
- Représentants du LFSL : Laurent Cantuel, proviseur ; Elsa Rodriguez, directrice de l'élémentaire; Joël Labrousse, skyddsombud ; Valérie Hansson, DAF
- Représentants Kleinskitchen : Marion ; Rudy Asmelash ; Elisabeth Aronsson

Bilan depuis la rentrée scolaire :

- Un contrôle d'hygiène a été effectué au cours de l'automne apportant entière satisfaction.
- Un certain nombre d'actions ont été mises en place pour parer aux dysfonctionnements observés en cours d'année dernière. Un suivi de ces actions est rapidement effectué :
 - Quantité des repas : Manque ? Gaspillage ?
Point abordé dans les questions diverses.
 - Qualités des repas. Point abordé dans les questions diverses.
 - Affichage clair de repas contenant du porc : le problème semble être résolu.
 - Espace aménagé pour le personnel : les retours sont positifs.
 - Gel désinfectant à l'entrée de la cantine : Il est demandé à la vie scolaire et au personnel de Kleinskitchen de continuer à inciter les élèves à avoir ce geste utile pour tous. Un seau/tapis sera installé au plus vite afin de limiter les dégâts observés au niveau du sol.
 - Desserts des collégiens : le système des tickets semble porter ses fruits même s'il ne résout pas tout.
 - Problèmes des couverts : Des couverts continuent d'être inutilement jetés à la fin des repas en dépit des efforts entrepris par Kleinskitchen afin de limiter les dégâts. Il est demandé au Fritids d'essayer tant bien que pas mal d'avoir des personnes à disposition près des poubelles afin de sensibiliser les élèves et de surveiller.

Repas des Nobels :

Le repas organisé par l'APE à l'occasion des Nobels a été un très grand succès même si le déroulement a été plus compliqué au moment du passage des collégiens.

L'APE est vivement remerciée et félicitée de son engagement.

Le personnel de Kleinskitchen est également vivement remercié pour toute son aide, impérative au bon déroulement de cette journée particulière.

Un petit film réalisé à l'occasion et disponible sur le site du lycée est visionné.

Questions diverses :

- la qualité des repas de KleinsKitchen ne cesse de se dégrader. Serait-il possible de mettre en place un contrôle qualité qui remonterait à KK? Ce contrôle qualité pourrait être hebdomadaire et devrait s'appuyer sur l'avis des utilisateurs réguliers : (au moins un adulte, un ou deux enfants du primaire, un ou deux collégiens). Peut-être pourrait-on utiliser les délégués qui existent dans les classes à partir du CP ?

Réponse apportée : Le point est remonté à Kleinskitchen sans que ne soit retenue à l'heure actuelle la suggestion d'un système de contrôle qualité systématique.

Il est demandé à Kleinskitchen de limiter au maximum les plats en sauce et de revoir tant que possible le contenu des sacs sandwiches. Il est demandé que les sandwiches soient davantage garnis et qu'il soit si possible fourni des crudités.

- les derniers élèves à passer à la cantine se plaignent de ne plus avoir parfois le choix des plats ou des quantités suffisantes

Réponse apportée : Ce problème récurrent est lié à un important gaspillage lors des premiers services. Une relance de la mobilisation sur le gaspillage auprès des élèves est demandée.

- une maman pose la question suivante : "mes deux enfants en CP et CE2 se plaignent de ce qu'ils mangent à la cantine. Ils disent quasiment chaque jour que les plats sont dégoûtants et qu'ils attendent le goûter pour manger quelque chose, ou qu'ils ne prennent que les crudités et les féculents pour éviter le reste. Je sais qu'il y a une baisse de qualité à la cantine depuis la rentrée, peut-on faire quelque chose? Un autre point, peut-on voir avec Kleinskitchen pour augmenter l'utilisation d'aliments bio? Au moins ceux de base (pâtes, pain, légumes racines...)"

Réponse apportée : Le point sur la qualité des repas est abordé plus haut.

- Remarque concernant les desserts et + particulièrement leur rareté. N'est-il pas envisageable de les systématiser ? Fruits (diversité), yaourts...

Réponse apportée : Des fruits sont proposés quotidiennement ainsi que du « filmjök » et des céréales.

- concernant les sorties scolaires les élèves devraient avoir un picnic fourni. Il semble qu'il y ait eu quelques "ratés" ces derniers temps. Pourrait-on revoir la procédure pour être sûr que KK reçoive les demandes dans le temps nécessaire pour modifier le repas. Par ailleurs pourrait-on éviter les gros morceaux de pain un peu trop durs pour les dents de nos petits primaires (pain plus tendre). Serait-il possible dans le cadre des sorties de laisser le choix aux parents entre le repas KK et le repas des parents?

Réponse apportée : Les demandes doivent remonter à Kleinskitchen une semaine avant la sortie.

Si le délai de deux semaines est respecté au moment de la demande de sortie, il n'y a pas d'inquiétude à avoir.

Il n'est pas possible, par ailleurs, de laisser le choix entre les repas KK et les repas de parents par souci d'équité.

- une remarque concernant le matériel : "I have a remark regarding the plastic plates and glasses. Is it possible to reconsider and to have the kids eat on china instead? The reason being that eating on plastic does not make the food taste good and plastic contains a lot of chemicals that get in to the food when carved in day after day."

Réponse apportée : Le matériel en plastique sera maintenu pour des raisons de sécurité. Pour rappel, une attention particulière avait été portée au choix du matériel et à la qualité de la composition des plastiques.

- Certains élèves se plaignent de devoir attendre des verres pour pouvoir boire. Sont-ils en quantité suffisantes?

Réponse apportée : Oui, les quantités sont jugées suffisantes. Il faut rappeler aux élèves de veiller à regarder au niveau des deux buffets.