



Conseil Départemental des Hauts-de-Seine

A l'attention de Madame Isabelle CAULLERY, Conseiller départemental
57 rue des Longues Raies
92731 Nanterre Cedex

Conseil Départemental des Hauts-de-Seine

A l'attention de Monsieur HOUOT, Chef d'unité d'exécution des contrats et des marchés publics de
restauration scolaire
28 Boulevard Emile Zola
92000 Nanterre

Madame, Monsieur

L'Association des Parents d'Elèves de La Garenne-Colombes (APELGC) a pour mission de veiller au maintien des meilleures conditions d'étude pour l'ensemble des enfants scolarisés dans les établissements publics de notre commune.

Dans le cadre de nos actions, nous souhaitons attirer votre attention sur la situation de la restauration proposée aux élèves du collège Les Champs Philippe, et tout particulièrement de l'internat du collège.

Tout au long de l'année, nous avons pu constater que les repas servis le midi étaient sans saveur et mal présentés. Les utilisateurs du service, y compris adultes, notent une nette dégradation de la qualité des mets proposés. Les animations à thèmes semblent inexistantes.

La situation des prestations alimentaires des collégiens internes est cependant la plus préoccupante.

A plusieurs reprises, des collégiens internes nous ont fait part de leur mécontentement sur la qualité et la quantité des plats proposés aux élèves internes.

Fort de ces retours, nous avons réalisé des tests au sein du collège sur les 3 temps forts de la journée (cf. compte rendu en annexe) :

- Le petit déjeuner,
- La restauration méridienne,
- Le repas du soir.

Le constat est alarmant et présente une alerte sur la santé de nos élèves internes.

Pour qu'un élève devienne un citoyen, il faut que trois éléments soit réunis : la sécurité, l'accès à la connaissance et une bonne hygiène de vie.

Plusieurs internes nous ont fait état de **perte de poids pouvant aller jusqu'à 5kg** depuis le début de l'année à l'internat. Ce constat a été confirmé par l'infirmière scolaire qui a remonté le problème à plusieurs reprises.

La qualité et la quantité des mets proposées sont inadaptées à des élèves en pleine croissance. Le moral des enfants et leurs capacités de travail s'en trouvent directement impactés.

De plus, des éléments contractuels ne nous semblent pas satisfaisants :

- Des yaourts périmés, des fruits entièrement gâtés, des fromages moisissés ont été servis aux enfants sans qu'Elior reconnaisse le problème.



**Associations des parents d'élèves du Collège des Champs Philippe
à La Garenne Colombes**

- Un plat unique est proposé aux internes lors du diner. Or, ce diner ne tient pas compte des goûts des collégiens. S'ils n'aiment pas le plat, les enfants ne mangent rien d'autre que du pain (qui est d'ailleurs livré le matin)
- Dans un contexte de plat unique à chaque repas (hors midi), il est important que les goûts proposés soient appétents. Or, les parfums fournis ressemblent plutôt au stock d'inventus.
- Les internes retrouvent parfois le même aliment le midi et le soir.
- Aucune fontaine d'eau/bouteille d'eau n'est fournie aux enfants.
- Aucun test ni contrôle n'est effectué par la société Elios
- D'après la Direction du collège, la société Elios ne répond pas aux demandes d'améliorations.

Vous comprenez ainsi que les principes d'Equilibre, de Qualité et de Sécurité alimentaires mis en avant par le second département le plus riche de France pour sa politique de restauration scolaire sont loin d'être appliqués au collège des Champs Philippe.

Malheureusement, des élèves envisagent de quitter l'internat du fait de la restauration. Or pour certains, ils perdront aussi l'encadrement nécessaire pour un apprentissage de qualité.

Notre responsabilité collective est engagée pour faire changer les choses. Nous ne pouvons accepter cela !

Nous vous demandons, de mettre en place un plan d'action, dès le premier jour de la rentrée de septembre 2021 pour que les conditions soient réunies pour un apprentissage à la hauteur de la promesse de l'internat de la réussite.

- Il nous semble indispensable que le cahier des charges mis en place dans le cadre de la Délégation de Service Public de Restauration soit amélioré et surtout contrôlé.
- Au vu de ces éléments, il est indispensable qu'une réunion soit organisée pour échanger sur la problématique de la restauration de l'internat dès septembre. En effet, les commissions des menus ne peuvent répondre à ce besoin, car nous représentons peu de couverts au regard de la restauration méridienne. De plus, les menus de la journée des internes n'y sont pas évoqués.

Nous compléterons notre démarche en faisant inscrire ce point au prochain Conseil d'Administration du collège des Champs Philippe et solliciterons une entrevue avec Monsieur Philippe Juvin, Maire de la Garenne-Colombes.

Nous nous tenons à votre disposition pour convenir d'un rendez-vous lors duquel nous pourrions échanger sur ce dossier et sur le plan d'actions à mettre en œuvre.

Nous vous remercions pour l'attention que vous voudrez bien accorder à notre alerte, et dans l'attente d'une réponse de votre part, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre haute considération.

Sandrine BANOS
Présidente APELGC

Sandrine GRAUX
Tête de liste collège Les Champs Philippe