ACCUEIL À L'ÉCOLE DES ENFANTS ALLERGIQUES ET/OU INTOLÉRANTS SUR LE TEMPS DES REPAS

de la maternelle au Collège

Commission Offre Alimentaire & Restauration Collective

AFDN

Janvier 2022

Sommaire

Préambule

I. **L'allergie alimentaire chez l'enfant**

II. **Les modalités d'accueil en restauration scolaire**
Le cadre règlementaire et les attentes des parents

III. **L'enquête AFDN: les pratiques actuelles**

IV. **Quelques Pistes pour améliorer l'accueil**

V. **Se préparer face à la manifestation allergique**

Webographie

AFDN

Préambule

En milieu scolaire, l'accueil des enfants présentant une allergie alimentaire est souvent source de questionnements, autant de la part des familles que des collectivités.

Les situations sont disparates en fonction du restaurant scolaire et de son mode de gestion. Les conditions d'accueil varient en fonction de la taille des collectivité, du niveau d'information des agents, ou encore des moyens dont ils disposent.

L'enquête menée par l'AFDN en 2021 n'est en rien exhaustive, mais permet d'entrevoir comment sont perçues et prises en compte les allergies alimentaires en milieu scolaire et ce guide esquisse quelques pistes de réflexion.

AFDN

I. L'ALLERGIE ALIMENTAIRE CHEZ L'ENFANT

AFDN

Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?

C'est une réaction anormale de l'organisme suite au contact d'un aliment habituellement bien toléré, appelé allergène : cette réaction se produit le plus souvent à l'ingestion de cet aliment, parfois au contact avec la peau ou plus rarement à l'inhalation. Les allergies, intolérances et intoxications alimentaires répondent à des mécanismes bien différents : il ne faut pas les confondre !

Quels sont les aliments en cause ?

Chez le nourrisson les laits de mammifères et les œufs sont les principaux allergènes, puis l'arachide, les fruits à coque, et les légumineuses apparaissent chez les enfants., mais de nombreux autres aliments peuvent être en cause !

Données Réseau d'allergovigilance 2002-2017 chez l'enfant: (Suite aux anaphylaxies déclarées)

N°1: Lait de mammifères (vache, chèvre, brebis)

N°2: Légumineuses (Soja, pois, haricot, lentille, fève)

N°3: Fruits à coque (Amande, noisette, noix, noix du Brésil, noix de cajou, noix de pécan, pignon, pistache

Puis viennent

- Œufs
- Crustacés, mollusques
- Fruits croisant avec le « groupe latex »: Avocat, kiwi...
- Blé et sarrasin

AFDN

II. Les modalités d'accueil en restauration scolaire

AFDN

Il est convenu aujourd'hui que les établissements scolaires doivent fournir les efforts nécessaires pour ne pas exclure du restaurant les enfants présentant des pathologies

Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 (extrait) relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période

« les conditions d'accueil en collectivité des enfants atteints de maladie chronique, d'allergie et d'intolérance alimentaires en offrant un cadre et des outils susceptibles de répondre à la multiplicité des situations individuelles rencontrées. Elles doivent permettre aux enfants et adolescents concernés de suivre leur scolarité ou d'être accueillis en collectivité tout en bénéficiant de leur traitement, de leur régime alimentaire, d'assurer leur sécurité et de compenser les inconvénients liés à leur état de santé. »

D'après le rapport du Défenseur des Droits du 18 juin 2019, refuser les allergiques dans le cadre de la restauration collective est assimilable à une discrimination. De même, la nouvelle circulaire parue au B.O de l'éducation nationale du 4 mars 2021 précise :

« Si l'enfant ou l'adolescent est inscrit à la restauration collective, il est souhaitable qu'il puisse prendre son repas avec ses pairs en évitant autant que possible toute stigmatisation ou exclusion et en développant son autonomie. »

Pour les associations de personnes allergiques ou intolérantes, le panier repas ne doit être qu'une solution extrême, limité aux allergies ou intolérances alimentaires les plus graves et il ne doit donc pas être proposé de façon systématique pour tous les allergiques (cf Avis CNA 66). La faisabilité de la préparation de plats de substitution par la restauration collective peut être discutée.

Dans ces cas d'évictions multiples, il est fréquent que la famille doive fournir des paniers repas.

Quand il est envisagé, le panier repas doit répondre à des conditions strictes de mise en œuvre.

AFDN

DIVERSES POSSIBILITES DE FOURNITURE DES REPAS

Lors de la réunion de PAI, il est décidé des meilleurs mesures à mettre en place en fonction des possibilités et contraintes de la famille et de la restauration collective:

L'adaptation individuelle d'un repas : Elle est possible lorsque l'allergie est simple et l'allergène parfaitement identifié ou isolé. Il faut dans ce cas que le service de restauration soit en mesure d'adapter les repas. Les enfants concernés peuvent utiliser les mêmes locaux, manger avec des couverts ordinaires et consommer le même repas moyennant des substitutions ou adaptations ponctuelles.

- ✔ La substitution d'une denrée peut être assurée par la collectivité ou bien par la famille
- ✔ Cela peut se traduire par l'adaptation du processus de fabrication (proposer l'assaisonnement à part, séparer certaines composantes avant mélange pour les plats composés, ...)

  Exemples: Remplacer le poisson du jour par une viande cuite à part, une tranche de jambon... ou mettre de côté une portion de légumes avant d'y ajouter la sauce contenant un allergène

La fourniture d'un repas « sans allergènes » : lorsque les allergènes sont difficiles à prendre en charge ou multiples

- ✔ Panier-repas fourni par les parents : quotidienne (l'enfant apporte systématiquement son repas) ou ponctuelle (en fonction et après lecture des menus par les parents)
- ✔ Prestation spécifique : Réalisation de « plateau repas d'éviction » (la collectivité prépare le même menu « sans allergènes » adapté à un grand nombres de cas)

  Exemple: Certaines collectivités ont au menu chaque jour un repas ne contenant ni œufs, ni lait, ni blé, ni fruits à coques. Celui-ci permet de répondre à la majorité des PAI et simplifie le travail de la cuisine.

AFDN

BIEN PREPARER DES REPAS DE SUBSTITUTION

Pour effectuer les substitutions ou adaptations en toute sécurité il faut anticiper et prévoir

Remarques pour les cuisiniers, en cas de fourniture d'un repas spécifique réalisée par la collectivité d'accueil.

La réalisation d'un repas sans l'allergène nécessite une organisation spécifique :

- Formation de personnel compétent dédié (ex : diététicien, cuisinier) et organisation de la gestion de leurs absences
- Intégration du risque allergène dans le Plan Maitrise Sanitaire et détermination des bonnes pratiques opérationnelles spécifiques
- Vérification régulière de la liste des ingrédients dans les fiches techniques, obligatoirement mises à disposition par les fournisseurs

  Ne pas oublier: Quels ingrédients ai-je utilisés pour assaisonner, lier les sauces, faire le dressage, décorer
- Séparation des zones de stockage et de production des plats destinés aux allergiques, par rapport aux autres productions dans l'espace ou dans le temps
- Identification et conditionnement des portions : Etiquetées au nom de l'enfant, ou « sans » tel(s) allergène(s)

AFDN

Suivi du panier repas

Si le panier-repas présente l'avantage de placer la fourniture des denrées et leur sécurité entièrement sous la responsabilité de la famille, cette solution est cependant lourde à gérer, tant pour les familles que pour la collectivité. Il est fourni le matin et doit être consommé dans la journée. Il n'y a donc pas lieu de fournir un panier repas qui serait consommé le lendemain ou ultérieurement.

	Qui fait quoi ?	
	Parents/Enfants	Restauration collective
Préparation du repas	Le repas est stocké dans un récipient hermétique et identifié au nom de l'enfant. Les récipients doivent pouvoir passer au micro-onde et être étanches.	
Transport du repas	Le transport se fait dans un sac si possible isotherme, avec une « plaque de froid » Le repas, identifié au nom de l'enfant, est déposé dès que possible en restauration scolaire : les lieux et horaires sont à définir lors de la réunion de PAI.	Le repas est réceptionné par les agents de restauration, et stocké dans une enceinte réfrigérée dédiée, ou un emplacement dédié dans une chambre froide. Le repas est au nom de l'enfant. Si l'enceinte réfrigérée est partagée, les boites sont désinfectées avant d'être stockées dans la chambre froide.
Repas	L'enfant passe sur la ligne de self, ou va s'assoir dans le réfectoire avec les autres élèves (si service à table). La réunion de PAI a défini qui fournit le pain, les couverts, etc	Le repas est réchauffé par les agents (au micro-onde) et donné à l'élève lors de son passage au self, ou déposé sur le chariot de service en salle avec les plats des autres enfants.
Retour du sac isotherme	Les modalités de retour seront définies lors de la réunion de PAI, en fonction de l' âge de l'enfant, de la configuration de la restauration, des horaires...	Les modalités éventuelles de nettoyage des contenants sont à définir au moment de la réunion de PAI.

AFDN

L'information des consommateurs : le règlement INCO

La LOI INCO a introduit l'OBLIGATION de faire apparaître clairement, à proximité du lieu de consommation des repas, les allergènes à déclaration obligatoire présents dans les plats servis aux convives.

- Les produits industriels sont concernés : les allergènes sont par exemple mentionnés dans les listes d'ingrédients (en gras, souligné ou italique).
- Les recettes mises en œuvre dans les établissements sont concernées elles aussi
- Dans le cas des produits non préemballés, l'affichage concerne les allergènes présents en tant qu'ingrédient dans les produits ou les recettes, mais pas les « traces ».

L'un des principes généraux de la législation alimentaire est de fournir aux consommateurs une base pour choisir en connaissance de cause les denrées alimentaires qu'ils consomment et de prévenir toute pratique pouvant induire le consommateur en erreur ; les informations relatives aux allergènes potentiels devraient toujours être fournies aux consommateurs. *(Règlement (UE) n°1169/2011)*

En restauration scolaire, ces informations sont portées à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible dans le lieu où est admis le public *(Décret n°2015-447 du 17 avril 2015)*.

Un dispositif permet une dérogation à l'affichage si l'on est en mesure de questionner tous ses convives, et de conserver leur refus par écrit de consommer des allergènes pendant 3 ans.

AFDN

Quelles sont les règles d'étiquetage?

Comment lire les étiquettes des produits industriels ? Quelles sont les règles d'étiquetage ?

1/ Les 14 Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO) :

La réglementation européenne (N°1169/2011) dite « INCO » (INformation COnsommateur) contraint les distributeurs de denrées pré-emballées ou non, à indiquer la présence des 14 ADO suivants :

*amande, pistache, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Macadamia (ou du Queensland) et noix du Brésil (ou d'Amazonie).

Pour les produits pré-emballés : tous les ingrédients sont listés, dont les ADO qui doivent être mentionnés de **façon distincte** (en **gras**, ou en MAJUSCULE, ou en *italique*, ou de couleur différente ou souligné).

Pour les produits non pré-emballés, c'est-à-dire prêts à être consommés (par exemple au sein de la cantine scolaire ou au restaurant) : seule **la liste des ADO présents dans les plats**, doit être consultable sous forme écrite par le consommateur sur le lieu de distribution de la denrée.

Pour donner ces informations au consommateur, le fournisseur qui distribue les repas doit avoir été informé de ces données par le prestataire qui fabrique les plats.

Ce règlement ne concerne pas l'étiquetage de précaution !

INFORMATION SUR LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE (INCO) - Selon le règlement UE : 1169/2011

Menu du : .../.../20..	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
Produits et plats du menu du jour	Lait	Œuf	Gluten/ blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusque	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
Céleri rémoulade		X							X		X			
Poisson sauce tomate						X								
Semoule au beurre	X		X											

Exemple d'affichage d'allergènes en restauration collective

Étiquetage de précaution : «traces éventuelles», «fabriqué dans un atelier qui utilise», «peut contenir», «a pu être en contact avec», «produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : ...». **La très grande majorité des allergiques tolère parfaitement les aliments qui en contiennent.**

*Attention aux produits déconditionnés (sans étiquetage) tels les **produits artisanaux** dont l'étiquetage est parfois mal maîtrisé.*

2/ Les allergènes qui ne sont pas à déclaration obligatoire :

Un élève peut être allergique à d'autres allergènes qui ne sont pas à déclaration obligatoire : la nature de ces allergènes n'est pas forcément précisée dans la liste des ingrédients, se méfier alors des mentions : «arômes», «épices», «herbes aromatiques», «céréales», «protéines végétales» sans autre précision en fonction de l'allergène en cause.

Cf Guide « Accueillir un élève allergique » réalisé par le RAFT, Allergodiet, le Gretaa, la SFA et le Département du Doubs

AFDN

Ingrédients allergènes devant être obligatoirement être signalés sur l'emballage

Allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	▸ Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose. ▸ Maltodextrines à base de blé. ▸ Sirops de glucose à base d'orge. ▸ Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
Arachides et produits à base d'arachide	
Soja et produits à base de soja	▸ Huile et la graisse de soja entièrement raffinées. ▸ Tocophérols mixtes naturels. ▸ Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja. ▸ Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	▸ Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. ▸ Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2).	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

AFDN

Les attentes des parents

Les parents des enfants allergiques font face à une double inquiétude : permettre à leur enfant de consommer un repas en toute sécurité tout en assurant au maximum une inclusion sociale au moment du repas, qui est un moment convivial et de partage.

Il est donc essentiel que la collectivité d'accueil puisse montrer qu'elle est en capacité d'assurer la sécurité du repas (en suivant les modalités convenues lors de la signature du PAI), tout en assurant la non-discrimination de l'élève allergique.

Dans la majorité des cas, une discussion lors de la réunion de PAI permettra de rassurer à la fois les parents sur ce qui est réalisable ou non au sein de la restauration scolaire, et les personnels au contact des enfants sur les bons gestes à adopter vis-à-vis de cette allergie.

D'après le rapport du Défenseur des Droits du 18 juin 2019, refuser les élèves allergiques dans le cadre de la restauration collective est assimilable à une discrimination. Ce rapport a fait suite à des plaintes de parents dont les enfants avaient été exclus de la restauration scolaire de façon abusive.

Pour les associations de personnes allergiques ou intolérantes, le panier repas ne doit être qu'une solution extrême, limité aux allergies ou intolérances alimentaires les plus graves et il ne doit donc pas être proposé de façon systématique pour tous les allergiques

Il y a donc un équilibre à trouver entre les attentes de la famille (inclusion, prise en compte de la différence, sécurité) et celle de la structure accueillante (faisabilité, responsabilité et également sécurité).

III. Enquête AFDN
Les pratiques actuelles

AFDN

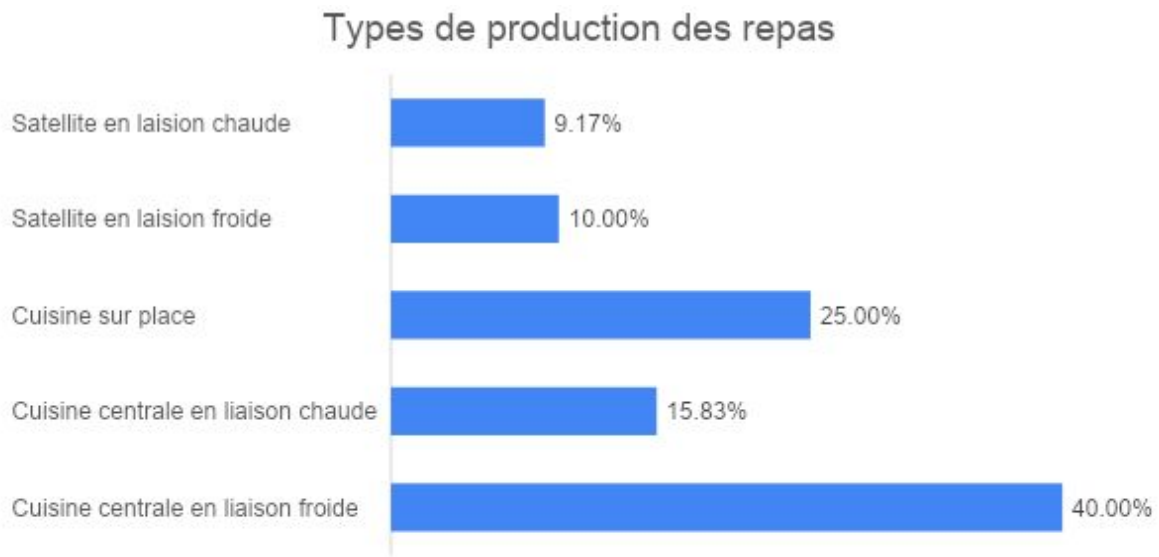
Nombre de participants

L'enquête lancée entre octobre et novembre 2020 a été remplie par 78 collectivités. Ce sont majoritairement des établissements servant des primaires qui ont répondus (65%). Les collèges représentent 25.5% des répondants, et les lycées seulement 8.9%.

Le nombre de repas quotidiens déclarés être servi va de 195 à 110 000. La moyenne est de 7700 repas jour dans les collectivités enquêtées.

27% des collectivités servent plus de 10000 repas par jour, tandis que 20% ne servent que 195 à 999 repas/jour. La majorité des répondants (53%) sont dans une fourchette de repas quotidiens située entre 1000 et 10000.

Les collectivités ayant répondues sont pour près de la moitié des cuisines centrales livrant en liaison froide. Les repas ne sont donc pas consommés en totalité sur place.



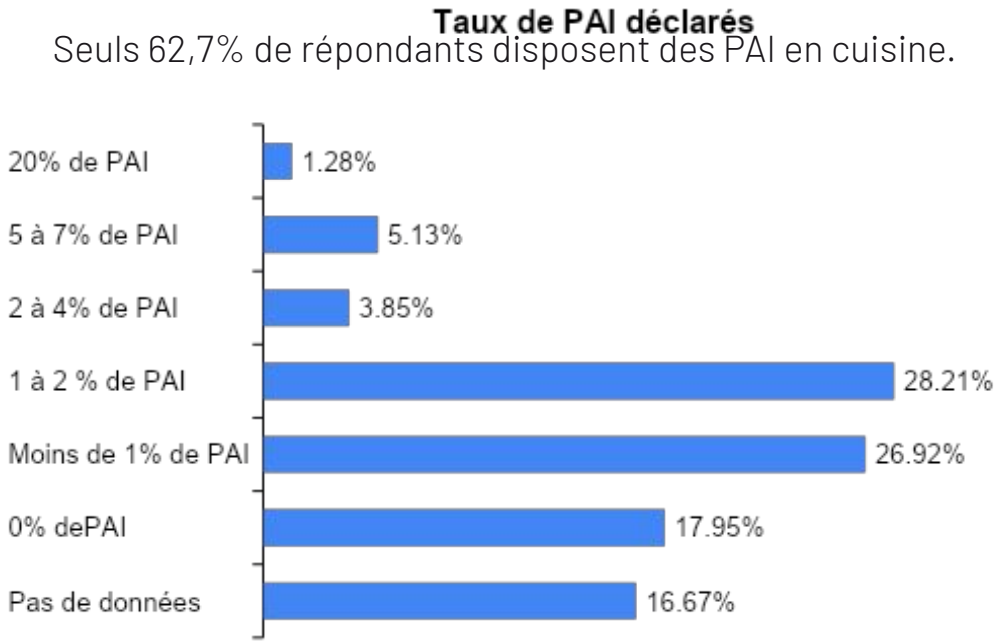
AFDN

Nombre de PAI

- Concernant le nombre de PAI, 13 répondants n'avaient pas cette donnée, et 14 n'avaient pas du tout de PAI.

- Parmi les 51 réponses, le pourcentage de PAI varie de 0,02% à 6,8% du nombre de convives accueillis. Une collectivité présente un taux de 20% de PAI. On constate que ce nombre de PAI n'est pas proportionnel au nombre de repas servis.

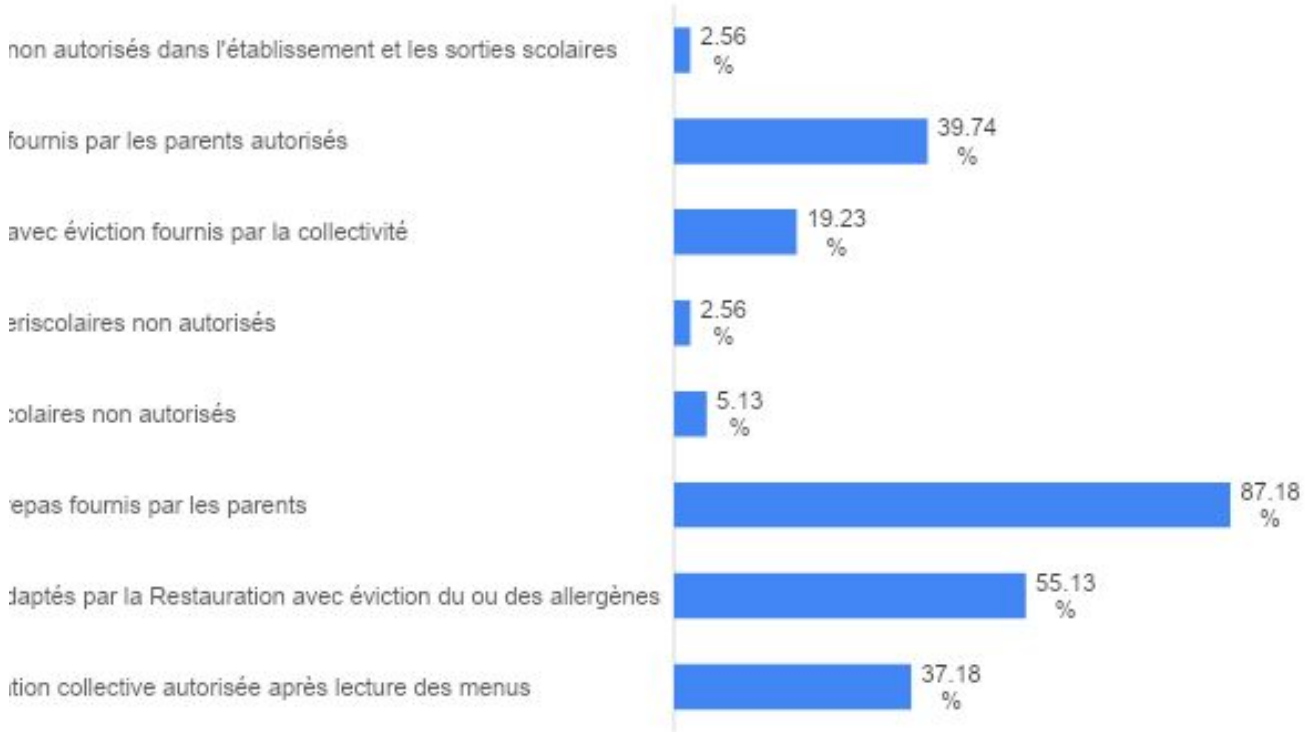
- Seuls 62,7% de répondants disposent des PAI en cuisine.



- 52.8% des collectivités ont déclaré associer un représentant de la restauration scolaire à la signature du PAI, et 47.2% ne le font pas.

AFDN

Les modalités d'accueil des enfants allergiques



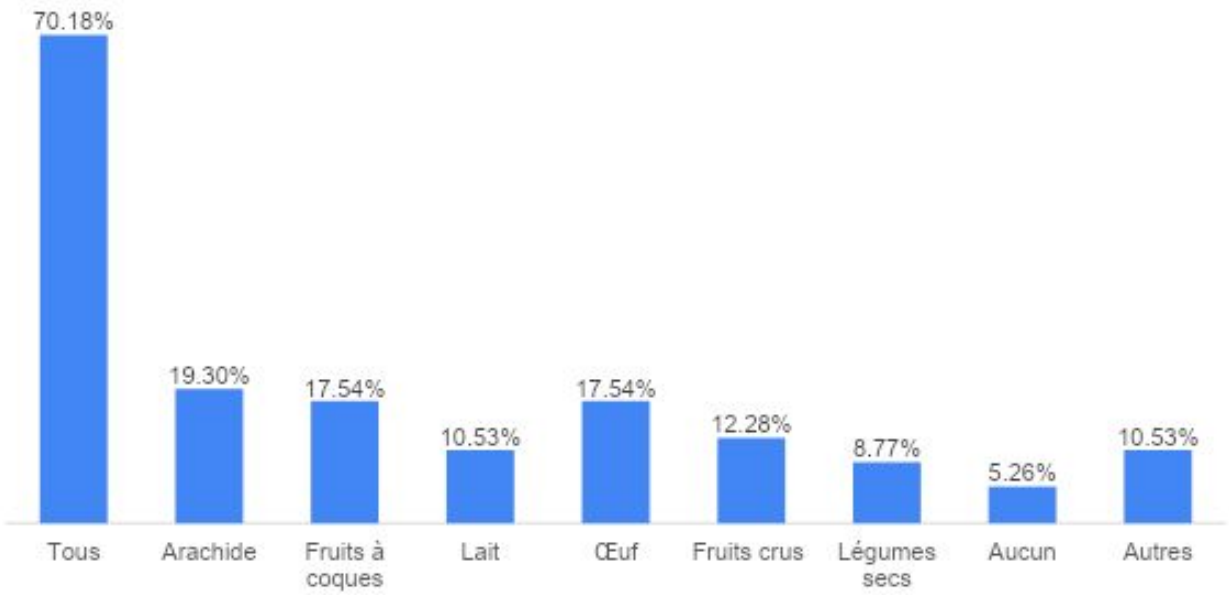
- Plus de 87% des collectivités déclarent avoir des paniers repas. Parmi eux, 22% n'ont coché que cette case et ne proposent apparemment pas d'autres alternatives.

- Plus de la moitié ont des repas adaptés, et plus d'un tiers font un mix des deux en fonction des menus lus par les parents.

Dans le cas d'une production interne, les repas adaptés pour les convives allergiques sont à 62% fabriqués sur place. Dans 47% des cas, il sont fabriqués par une cuisine centrale, et seulement 2% des repas sont préparés dans une cuisine dédiée.

AFDN

Quels sont les allergènes pris en compte pour adapter le repas ?



Dans la question ouverte « autres », il a été noté :
Fruits crus, kiwi / ananas, poisson, crustacés, crevettes, légumes secs, mollusques, petits pois.

Formation du personnel

Concernant la formation des personnels, 29.2% des collectivité ne l'ont pas fait du tout, 36.1% en partie seulement et 34.7% ont formé leurs personnels (29 réponses).
Dans cette dernière catégorie, les formation ont été réalisées majoritairement par des diététiciennes (15 réponses) , parfois des médecins (2 réponses) ou des infirmières (2 réponses), ou des centres de formation (8 réponses). A noter que 7 répondants ont déclaré que c'était le « responsable de la restauration » lui-même qui formait les autres agents.

AFDN

L'affichage des allergènes

A la question ouverte « autres », il a été précisé :

« sont disponibles auprès des agents de restauration avec les menus »
« Sont présentes sur une feuille d'allergènes agrafée au BL chaque jour ».
« sur l'application api mobile 10 à l'avance pour les parents et au dos du bon de livraison le jour de livraison pour le personnel de cuisine des satellites »
« sur nos étiquettes »
« ne sont pas d'affichées, vu que les élèves sont identifiés, pas d'affichage des allergènes pour chaque plat. Un convive venant pour la 1e fois sur un restaurant doit s'identifier (via une affiche de signalement) au chef de cuisine. »
« Sont donnés sur demande. »
« ligne téléphonique dédiée en cuisine pour répondre aux personnel de service »
« Tout dépend des établissements, souvent pas affichés »
« Pour les élémentaires, la mise en place des PAI suffit à être en accord avec la loi. car les convives allergiques sont identifiés. Pour les adultes mise en place d'une affichette pour qu'il se signifie auprès du chef de cuisine s'ils sont allergiques. »
« POUR CERTAINS ENFANTS ENVOI DU MENU ANNOTE PAR COURRIER »

Il est à noter que 82% des répondants ont déclarés suivre les PAI grâce à un outil de gestion dédié.

AFDN

IV. Quelques pistes pour améliorer l'accueil

AFDN

Un PAI est nécessaire pour l'enfant accueilli dans une structure collective (crèche, école maternelle, primaire,...)

Le PAI est demandé par la famille et doit être validée par un médecin .
En cas de proposition de PAI pour des allergies ou intolérances atypiques, le recours à un avis de spécialiste du diagnostic de l'allergie alimentaire ou de l'intolérance alimentaire est souhaitable.
Concernant les diagnostics auto-proclamés d'allergie alimentaire sans avis médical : Elèves déclarant sur la ligne de self « Je suis allergique à.... » ou parent annonçant une allergie sans autre justification.... La règle à appliquer pour la sécurité de tous est « Pas d'éviction alimentaire sans PAI en collectivité !! »

Une réunion de mise en place du PAI avec tous les acteurs concernés par les aménagements du PAI et/ou au contact de l'enfant

La réunion de PAI doit réunir:
- La famille de l'enfant, et l'enfant lui-même suivant son âge
- Le médecin scolaire ou de PMI (ou à défaut l'infirmière de l'établissement)
- Les enseignant(s), ATSEM
- Le personnel de restauration collective
- Tout autre personnel concerné : personnels de garderie, assistance maternelle...

Dans le cas de repas livrés par un prestataire, un représentant de celui-ci peut être présent !

C'est lors de cette réunion que la concertation des différents acteurs amènera à définir :
- Si la structure prépare le repas avec éviction
- Si la famille fournit un panier repas
- Quels sont les signes d'appel pour cet enfant, et les traitements adaptés
- En cas de trousse d'urgence : Que chacun connaisse sa composition et son lieu de stockage qui doit toujours être accessible, et que chacun sache utiliser son contenu.

Une copie du PAI validé, devrait être remise à tous les participants de la réunion, après les avoir sensibilisés sur la confidentialité attendue.

NB : Il importe, par ailleurs, de rappeler l'obligation de discrétion professionnelle dont tous les personnels de la structure d'accueil doivent faire preuve pour tous les faits ou informations relatifs à la santé de l'enfant ou l'adolescent.

AFDN

Le PAI doit être précis !

Dans tous les cas, toute personne au contact de l'enfant ayant une allergie alimentaire doit avoir accès aux informations suivantes :

Quels sont le ou les aliments en cause ? S'agit-il d'Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO) ? (liste précisée ci-dessus). L'aliment cuit est-il autorisé ? Doit-on tenir compte des étiquetages de précaution ? (cf. Comment lire les étiquettes des produits industriels ? Quelles sont les règles d'étiquetage ?).

Le médecin de soins doit préciser autant que possible l'autorisation des traces ou non, si l'aliment est toléré cuit ou non (surtout pour les œufs!) : cela peut faciliter l'accueil !!
Exemples :

- *Éviction de l'amande sans précision : Grand nombre de préparations seront évincées à cause de la motion « traces » sur l'emballage*
- *Éviction de l'œuf sans précision : Si l'œuf cuit est toléré, un grand nombre de préparations sont alors autorisées !*

Au niveau de la restauration : Qui fait quoi ?

- Le PAI précisera de façon claire qui fournit les repas, les couverts, le pain... En cas de panier repas bien définir les lieux et horaires de dépôt, ainsi que les modalités de récupération du sac isotherme et des contenants.

L'enfant dispose-t-il d'une trousse d'urgence?

Si oui, quel est son contenu, quelles sont les indications des traitements en fonction des symptômes (conduite à tenir d'urgence) ?
En collectivité, tous les personnels au contact de l'enfant et l'enfant dès que possible doivent :

- Pouvoir mettre en œuvre les procédures
- Connaître son lieu de stockage qui doit être toujours accessible et faire suivre au besoin la trousse d'urgence entre les différents activités (ou classe délocalisée)
- Savoir manipuler les différents systèmes
- Pouvoir utiliser les médicaments en fonction de leurs indications

Prévoir une sensibilisation aux situations à risque

- Semaine du goût (épices mélangées...) ou repas « à thème »
- Classe délocalisée et sortie scolaire : prévoir à l'avance l'adaptation des repas
- Les papillotes à Noël / la galette des rois / chocolats de Pâques / Carnaval et Chandeleur...
- Les goûters d'anniversaires, et repas pris hors contexte habituel
- Les activités pédagogiques : atelier cuisine, bricolages avec les aliments

AFDN

PAI (modèle Education Nationale)

https://eduscol.education.fr/1207/la-scolarisation-des-enfants-malades

BO LE BULLETIN OFFICIEL DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS
Liberté
Égalité
Fraternité

Projet d'accueil individualisé (PAI)

Article D. 351-9 du Code de l'éducation - Circulaire
Le PAI permet aux enfants et adolescents qui présentent des troubles de la santé (physiques ou psychiques) évoluant sur une période longue, de manière continue ou discontinue, d'être accueillis en collectivité scolaire, périscolaire et autres accueils collectifs de mineurs. Il est élaboré avec les responsables légaux, à leur demande, par les équipes de santé de la structure concernée et le directeur d'école, le chef d'établissement ou le directeur de l'établissement, de la structure ou du service d'accueil d'enfants de moins de 6 ans,garants de la mise en œuvre de la lisibilité et de la communication des procédures.

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

Élève	
Nom / Prénom :	
Date de naissance :	
Adresse :	Etablissement scolaire :

Responsables légaux ou élève majeur :

Lien de parenté	Nom et prénom	Domicile	@ e-mail	✆ N° Téléphone	Signature

Je demande que ce document soit porté à la connaissance des personnels en charge de mon enfant, y compris ceux chargés de la restauration et du temps périscolaire et à ces personnels de pratiquer les gestes et d'administrer les traitements qui y sont prévus.

	PAI 1ere demande	Modifications éventuelles				
Date						
Classe						

Vérification annuelle des éléments du PAI fournis par la famille : fiche « Conduite à tenir » actualisée, ordonnance récente, médicaments et matériel si besoin					
Date					
Classe					

Les responsables légaux s'engagent à fournir le matériel et les médicaments prévus et à informer le directeur d'école, le chef d'établissement ou le directeur de la structure, le médecin et l'infirmier de l'éducation nationale en cas de changement de prescriptionmédicale. Le PAI est rédigé dans le cadre du partage d'informations nécessaires à sa mise en place.
Seuls l'élève majeur ou les responsables légaux peuvent révéler des informations couvertes par le secret médical.

AFDN

PAI page 2

https://eduscol.education.fr/1207/la-scolarisation-des-enfants-malades

BO LE BULLETIN OFFICIEL DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS
Liberté
Égalité
Fraternité

Établissement scolaire et hors de l'établissement scolaire :

Référents	Nom	Adresse administrative	Signature et date	Exemplaire reçu le :
Chef d'établissement				
Directeur d'école				
Directeur d'établissement				
Enseignant de la classe Professeur principal Encadrant de la structure				
Médecin éducation nationale ou PMI ou collectivité d'accueil				
Infirmier éducation nationale ou PMI ou collectivité d'accueil				

Partenaires :

Référents	Nom	Adresse administrative	Signature et date	Exemplaire reçu le :
Médecins traitants, services hospitaliers				
Représentant du service de restauration				
Responsable des autres temps périscolaires				
Autres :				

AFDN

PAI pages 3 et 4

https://eduscol.education.fr/1207/la-scolarisation-des-enfants-malades

BO

MINISTÈRE DE L'EDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

PARTIE 2 – AMENAGEMENTS ET ADAPTATIONS

PARTIE MEDECIN DE L'EDUCATION NATIONALE, DE PMI OU DE LA STRUCTURE ou à préciser :

I. Conséquences de la maladie ou affection, essentielles et utiles pour la compréhension

II. Aménagements du temps de présence dans l'établissement

☐ Temps partiel : temps de présence évolutif et de prise en charge, horaires décalés (joindre l'emploi du temps adapté)
☐ Temps de repos
☐ Dispense partielle ou totale d'activité (EPS, activités manuelles, en lien avec des aliments, des animaux, etc.)

Préciser :

Joindre le certificat d'inaptitude d'EPS

III. Aménagement de l'environnement (selon le contexte)

☐ Autorisation de sortie de classe (toilettes, boissons, infirmerie, vie scolaire, etc.)
☐ Place dans la classe
☐ Mobilier et matériel spécifique (double jeu de livres, livre numérique, siège ergonomique, informatique, casier, robot)
☐ Toilettes et hygiène (accès, toilettes spécifiques, aménagements matériels, changes, douche, aide humaine, etc.)
☐ Récréation et intercours (précautions vis-à-vis du froid, soleil, jeux, bousculades, etc.)
☐ Accessibilité aux locaux
☐ Environnement visuel, sonore, autre

Préciser :

IV. Aménagements à l'extérieur de l'établissement.

Le PAI doit suivre l'enfant sur ses différents lieux de vie collectifs.

☐ Déplacements scolaires (stade, restauration scolaire, etc.)
☐ Déplacements pour examens
☐ Sorties sans nuitée
☐ Sortie avec nuitée (classes transplantées, voyages scolaires, séjours, etc.)

Préciser si nécessité de fournir un traitement quotidien matin-soir et/ou mesures particulières et joindre une ordonnance claire etprécise avec les médicaments avant le départ :

V. Restauration

☐ Régime spécifique garanti par le distributeur de la restauration collective ☐ Éviction des allergènes dans le régime habituel pratiquée : ☐ Par le service responsable de la restauration ☐ Par l'élève lui-même (affichage INCO) ☐ Éviction demandée par la famille après lecture préalable du menu et éventuel plat de substitution ☐ Panier repas fourni par la famille (gestion selon la réglementation en vigueur)	☐ Goûter et/ou collations fournis par la Famille ☐ Boissons ☐ Suppléments alimentaires ☐ Priorité de passage ou horaire particulier ☐ Nécessité d'aide humaine ou d'aménagement particulier pour l'installation

Préciser :

Nom de l'élève :

© Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports – Lien pour la circulaire
© Direction générale de l'enseignement scolaire-MCT– Lien Eduscol pour les fiches PAI

BO

MINISTÈRE DE L'EDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

VI. Soins

☐ Traitement quotidien sur le temps de présence dans l'établissement (cf. ordonnance jointe) : ☐ oui ☐ non
☐ Traitement médicamenteux :
- Nom (commercial/générique) :
- Posologie :
- Mode de prise :
- Horaire de prise :

☐ Surveillances particulières : ☐ oui ☐ non
- Préciser qui fait la surveillance, horaires, recueil des données… :

☐ Intervention de professionnels de santé sur le temps de présence dans l'établissement ☐ oui ☐ non
- Préciser :

Protocole joint ☐ oui ☐ non

☐ Éléments confidentiels sous pli cacheté à transmettre aux équipes de secours ou au médecin : ☐ oui ☐ non
- Préciser :

☐ Fiche « Conduite à tenir en cas d'urgence » jointe (cf page 5)
☐ Autres soins :

Trousse d'urgence :

- Existence d'une trousse d'urgence : ☐ oui ☐ non
- Contenu de la trousse d'urgence :
  ☐ PAI obligatoirement ☐ Ordonnance ☐ Traitements ☐ Pli confidentiel à l'attention des secours
- Lieu de stockage de la trousse d'urgence de l'enfant dans l'établissement à préciser :
- Élève autorisé à avoir le traitement d'urgence sur lui avec la fiche « Conduite à tenir en cas d'urgence » : ☐ oui ☐ non
- Autre trousse d'urgence dans l'établissement : ☐ oui ☐ non

Préciser :

VII. Adaptations pédagogiques, des évaluations et des épreuves aux examens

Besoins particuliers	Précisions Mesures à prendre (préciser les disciplines si besoin)
☐ Aide durant la classe (attention particulière, support d'apprentissage, tutorat, écriture, etc.)	
☐ Transmission des cours et des devoirs (reproduction des cours, clés USB, espace numérique de l'établissement, classe inversée, etc.)	
☐ Transmission et/ou aménagements des évaluations et contrôles	
☐ Proposition d'aménagements des épreuves aux examens, à la demande des responsables légaux	
☐ Temps périscolaire (spécificités liées autype d'activités, etc.)	
☐ APADHE ☐ Cned en scolarité partagée ☐ Autres dispositions de soutien ou de continuité scolaire : ☐ oui ☐ non	

Nom de l'élève :

© Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports – Lien pour la circulaire
© Direction générale de l'enseignement scolaire-MCT– Lien Eduscol pour les fiches PAI

La sensibilisation des enfants et des familles

Il existe de multiples situations où les repas pourraient représenter un risque pour un enfant allergique.

- Quand il s'agit d'aliments rarement présents en restauration scolaire, certains parents ne pensent pas utile d'en faire part à l'école et de signer un PAI. Pourtant, lors de repas festifs, d'ateliers découverts ces aliments peuvent potentiellement être proposés à l'enfant

- Quand l'allergène est facile à identifier dans le menu. Il existe parfois des recettes où l'aliment peut être inclus sans qu'il soit nécessairement visible *(ex : kiwi mixé dans un smoothie aux fruits rouges)*

- Quand après lecture du menu, le parent donne des instructions à son enfant. La collectivité fournit les menus à titre indicatif et des changements de dernière minute peuvent être effectués, par exemple lorsqu'il existe un problème d'approvisionnement ; une double vérification est donc importante.

- Lorsque l'enfant n'est pas demi-pensionnaire. Il peut présenter une réaction retardée suite à l'ingestion d'aliments à son domicile. Il est donc utile de prévenir l'établissement de l'allergie même pour les externes.

Les situations « particulières »

Avec un PAI, un élève allergique est identifié, les aliments à proscrire connus, et les modalités de l'adaptation des repas sont organisés. Cependant, certaines situations sortent du cadre habituel et nécessitent une vigilance particulière ou une adaptation à la situation :

- Les sorties scolaires avec pique-nique, voire des voyages scolaires sur plusieurs jours : Pour un pique-nique, on pourra l'anticiper ou demander aux parents de le fournir, même si le panier repas n'est pas habituel. Pour le voyage scolaire, il sera nécessaire d'appeler la structure d'accueil du voyage pour savoir s'ils peuvent adapter les repas, ou acheter à l'avance des repas « sans allergènes » fabriqués par des prestataires spécialisés et conditionnés sous vide. Ces repas sont coûteux et peu diversifiés, ils ne peuvent donc

La formation des agents de restauration

La formation des agents est un des points clé d'un accueil réussi des enfants allergiques : elle permet de lever les freins et les peurs face à cette pathologie pouvant avoir de graves conséquences.
La formation doit comprendre un volet théorique : Qu'est-ce qu'une allergie ? Comment se manifeste-t-elle ? Mais aussi un volet pratique : les gestes d'urgence, la mise en place d'un affichage efficace. Ces formations doivent se faire avec l'ensemble des personnels concernés : l'infirmière scolaire, les cuisiniers, les agents au service, les surveillants... afin que tout le monde puisse s'exprimer sur ses difficultés et ses possibilités.

Évolution des modalités d'accueil en restauration scolaire

Les sociétés de restauration collectives (SOGERES, ELIOR, Api Restauration, ...) ou les grandes collectivités présentent souvent les avantages suivants :

- Personnels dédiés au suivi nutritionnel et à la qualité des denrées
- Fiches recettes précises identifiant les allergènes
- Logiciel permettant l'extraction des allergènes par jour ou par semaine et sa diffusion

Dans les cuisines sur place en gestion autonome, même s'il y a en général une meilleure connaissance des enfants allergiques et une communication plus aisée avec les familles, l'enfant et les équipes éducatives , on observe plusieurs inconvénients :

- Pas nécessairement de personnel dédiés au suivi nutritionnel
- Respect plus aléatoire du menu défini
- Possible absence d'une formalisation des recettes mises en œuvre, faisant apparaitre l'ensemble des allergènes et non respect possible de la fiche recette
- Affichage moins automatisé sur le menu de la présence des allergènes à déclaration

Exemples d'adaptations

Mener une réflexion pour la mise en place d'adaptation du menu pour limiter la présence de certains allergènes peu présents dans les menus et faciles à repérer : établir une liste Propositions : sésame, lupin, poisson, mollusques, crevettes, noix de macadamia, moutarde (quand les plats sont faits-maison), kiwi

ATTENTION : Pour les allergies au gluten, au lait, aux œufs, aux légumineuses ... la substitution est compliquée à mettre en œuvre car ces allergènes sont très présents.

Exemple d'adaptation d'un menu:

Menu du jour	Menu adapté sans poisson
Salade de concombres croutons	Salade de concombres croutons
Poisson sauce citron	Steak haché
Riz	Riz
Comté	Comté
Crème dessert chocolat maison	Crème dessert chocolat maison
Pain	Pain

Menu du jour	Menu adapté sans œufs
Salade de concombres croutons	Salade de concombres croutons
Poisson sauce citron	Poisson sauce citron*
Riz	Riz
Comté	Comté
Crème dessert chocolat maison	Compote
Pain	Pain
*Penser à vérifier les étiquettes pour vérifier l'absence d'œufs	

Menu du jour	Menu adapté sans blé
Salade de concombres croutons	Salade de concombres persil
Poisson sauce citron	Poisson sauce citron*
Riz	Riz
Comté	Comté
Crème dessert chocolat maison	Compote
Pain	--
*Penser à vérifier les étiquettes pour vérifier l'absence de blé	

AFDN

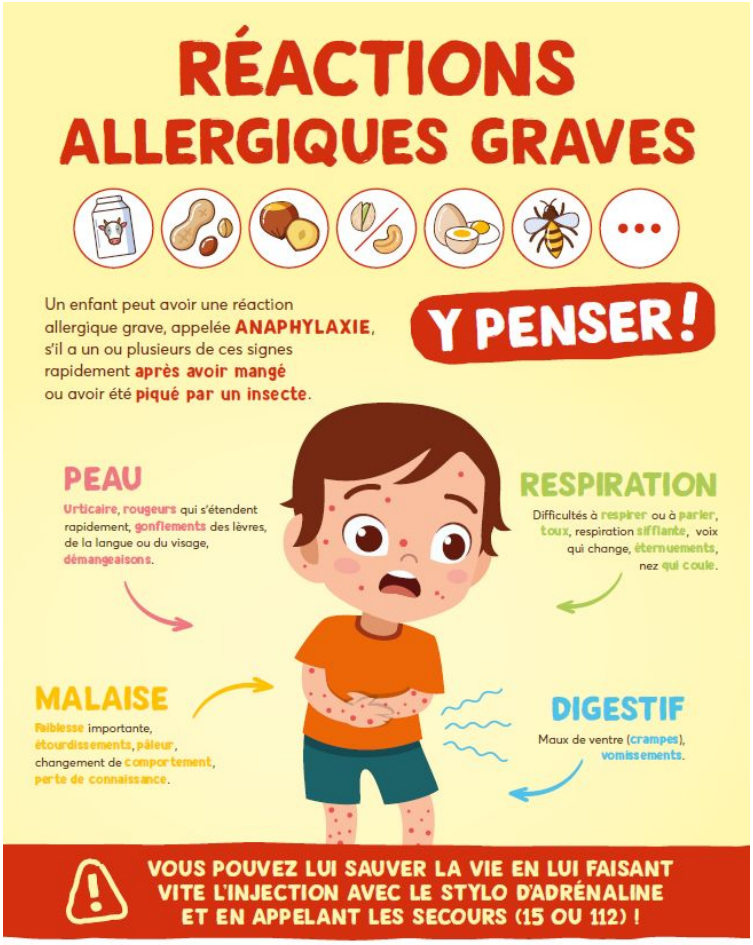
V. Se préparer face à la manifestation allergique

AFDN

Le Traitement de secours est simple et efficace

Il consiste en l'injection d'une dose d'adrénaline en intramusculaire (cuisse) par un stylo auto-injecteur, soit par la personne elle-même, soit par n'importe qui dans son entourage, le plus vite possible, dès l'apparition des symptômes.

Dans le cadre scolaire hors cadre d'un PAI chez un enfant allergique connu, toute personne témoin d'une réaction allergique sévère devrait pouvoir réaliser l'injection après prescription et conseil téléphoniques d'un médecin du SAMU. Il n'existe pas de contre-indications à l'utilisation en situation d'anaphylaxie, chez l'adulte comme chez l'enfant. Ceci a été rappelé dans les recommandations européennes de l'Académie Européenne d'Allergologie et d'Immunologie Clinique et dans les recommandations pour la prise en charge de l'anaphylaxie en médecine d'urgence en France.



GRETAA

AFDN

Le Traitement de secours est simple et efficace

La question de l'injection d'adrénaline à un enfant victime à l'école d'un choc anaphylactique est prévue par la circulaire interministérielle du 8 septembre 2003 relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période

La trousse d'urgence contenant le stylo auto-injecteur ainsi que le protocole d'urgence se conserve à une température ne dépassant pas 25° et doit être située dans un lieu connu de tous et accessible à tout moment dans l'établissement, dans le cadre des activités hors établissement (ex. EPS) et en particulier pendant les temps de restauration.

La formation et sensibilisation de tous les personnels concernés est essentielle
Les 2 fiches pratiques ci-dessous seront jointes à la trousse contenant les stylos auto-injecteurs.

AFDN

Protocole d'urgence pour tout enfant qui présente une réaction allergique à l'école

https://eduscol.education.fr/1207/la-scolarisation-des-enfants-malades

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS
Liberté Égalité Fraternité

Académie :
Département :

SFA SP²A

3 – CONDUITE A TENIR EN CAS D'URGENCE - PARTIE MEDECIN TRAITANT ou à préciser :

Fiche standard et fiches élaborées avec les sociétés savantes pour les pathologies les plus fréquentes sont disponibles sur Eduscol

Fiche spécifique N° 02

Nom/ Prénom :	**Date de Naissance :**
Numéros d'urgence spécifiques éventuels autres que le 15 ou le 112 :	
Fiche établie pour la période suivante :	

Enfant allergique à :
Consommation autorisée des produits portant les mentions d'étiquetage de précaution
(« peut contenir des traces de … », « a été fabriqué dans un atelier pouvant… ») ? ☐ oui ☐ non

Dès les premiers signes, **faire chercher la trousse d'urgence** de l'enfant ainsi qu'un **téléphone portable.** ***Ne pas quitter l'enfant.***
La réaction a lieu dans les minutes suivant l'exposition. Evaluer immédiatement la gravité de la réaction :

La réaction est GRAVE

Si 1 seul des signes parmi les suivants

- Il respire mal et sa voix change
- Il respire mal et il siffle ou il tousse
- Il a très mal au ventre, il vomit de façon itérative
- Il devient rapidement rouge sur tout le corps et ses mains, ses pieds, son cuir chevelu le démangent
- Il se sent mal ou bizarre
- Il fait un malaise

La réaction est d'autant plus grave que plusieurs de ces signes sont associés

⇩

LES BONS REFLEXES

1. Allonger l'enfant ou le laisser ½ assis en cas de gêne pour respirer
2. Injecter L'ADRENALINE dans la face externe de la cuisse. *Spécialité* :
3. Puis appeler le SAMU (15 ou 112)
4. Si gêne respiratoire : faire inhaler bouffées de avec la chambre d'inhalation (5 respirations après chaque bouffée) – à répéter selon la gêne après 10 à 15 minutes

En attendant les secours, une 2ème injection d'adrénaline peut être faite si les symptômes persistent après 5 à 10 minutes ou plus

La réaction est MODEREE

- Sa bouche pique, ses lèvres gonflent
- Ses yeux piquent, son nez coule
- Des plaques rouges démangent de façon localisée
- Il a un peu mal au ventre et/ou il a envie de vomir
- Autre :

Mais il parle bien et il respire bien

⇩

LES BONS REFLEXES

1. Traitement anti-histaminique par voie orale :
2. Surveiller l'enfant jusqu'à la disparition des symptômes
3. Prévenir les parents et leur conseiller de consulter un médecin
4. Autre :

EN L'ABSENCE D'AMELIORATION
OU SI APPARITION D'UN NOUVEAU SIGNE
EVALUER DE NOUVEAU LA GRAVITE DE LA **REACTION POUR NE PAS RETARDER L'INJECTION D'ADRENALINE**

Dans tous les cas, ne pas oublier de tenir la famille informée.

Les éléments médicaux complémentaires utiles (restauration scolaire…) sont transmis au médecin de l'EN par la fiche de liaison disponible en ligne. Un courrier médical à l'attention des services de secours peut également être joint sous pli cacheté.

Courrier et/ou fiche de liaison joints : ☐OUI ☐ NON

Cachet du médecin : Date : Signature du médecin :

© Direction générale de l'enseignement scolaire-MCT

AFDN

Fiche Technique: Modalités de l'injection de l'adrénaline selon la présentation du produit

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS
Liberté Égalité Fraternité

Académie :
Département :

SFA SP²A

Annexe : Modalités de l'injection de l'adrénaline selon la présentation du produit

ANAPEN

Enlever le capuchon noir protecteur de l'aiguille.

Retirer le bouchon protecteur.

Appuyer fermement le stylo sur la face extérieure de la cuisse.

Appuyer sur le bouton rouge et maintenir appuyé 10 sec. Puis masser la zone d'injection.

EMERADE

Enlever le bouchon blanc.

Placer le stylo sur la face extérieure de la cuisse à angle droit

Appuyer fermement et maintenir appuyé pendant 5 secondes

Puis masser la zone d'injection

EPIPEN

Enlever
Le capuchon bleu

Placer l'extrémité orange du stylo sur la face extérieure de la cuisse à angle droit

Enfoncer fermement la pointe orange dans la cuisse jusqu'à entendre un déclic et maintenir appuyé pendant 10 secondes

Puis masser la zone d'injection

JEXT

Enlever
le bouchon jaune.

Placer l'extrémité noire du stylo sur la face extérieure de la cuisse à angle droit

Appuyer fermement sur la cuisse jusqu'à entendre un déclic et maintenir appuyé pendant 10 secondes.

Puis masser la zone d'injection.

Nom/ Prénom :

© Direction générale de l'enseignement scolaire-MCT

AFDN

Pour finir ...

Il a été réalisé par la Commission Offre Alimentaire & Restauration Collective de l'AFDN.

- **Laure SAPMAZ**, Diététicienne nutritionniste -Responsable Qualité au Service de la Restauration Scolaire - Ville de paris
- **Emilie CAPELLI,** diététicienne nutritionniste – Conseil Départemental du Doubs – Membre d'Allergodiet

Ont également contribué activement à sa conception :

Allergodiet, Reseau d'Allergolgie de Franche-comTé

Synthèse Bibliographie

Ci-dessous , les liens vers les ressources évoquées au fil du Guide

- Gestion du risque anaphylactique en milieu scolaire, DGESCO conseiller technique médecin 30 août 2019
- Évictions alimentaires et restauration collective_ Guide pour l'accueil en restauration collective AFPRAL (avril 2012)
- Rapport du Défenseur des Droits du 18 juin 2019
- *Évaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis dans les établissements publics du second degré - ANSES 2005-2006*
- *Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 (extrait) relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période*
- Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- Bulletin Officiel de l'Education Nationale du 4 mars 2021 «Projet d'accueil individualisé : PAI »
- https://eduscol.education.fr/1207/la-scolarisation-des-enfants-malades
- Fiches pratiques de la concurrence et de la consommation de la DGCCRF (mars 2017)
- *Guide « Accueillir un élève allergique » réalisé par le RAFT, Allergodiet, le Gretaa, la SFA et le Département du Doubs*

Règlement INCO-n°1169/2011

https://www.senat.fr/europe/textes_europeens/ue0120.pdf

XXX

AFDN