

Prise en charge des allergies alimentaires et des régimes spécifiques en restauration collective



Myriam ALEXIS
Diététicienne Nutritionniste

CNFPT – 2012

Objectif de formation

- Accueillir en collectivité des collégiens présentant des allergies alimentaires ou des pathologies nécessitant une adaptation de l'alimentation, les accompagner, leur confectionner et servir des repas adaptés à leurs problèmes de nutrition

Objectifs pédagogiques

- Appréhender la problématique des allergies alimentaires et leur incidence sur l'alimentation
- Connaître les modalités d'accueil des enfants présentant des allergies alimentaires et des régimes spécifiques, prévues par la réglementation en vigueur

Connaitre les allergies alimentaires, différencier les intolérances



Quelques chiffres...

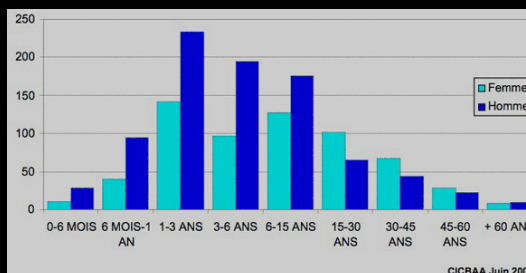


- Constante augmentation : X2 en 5 ans
- Les enfants sont + touchés que les adultes

Prévalence :

- Pop générale : 3,2 %
- Pop pédiatrique : 8%

Source : ANSES



Incidence de l'allergie alimentaire selon le sexe et l'âge (1487 cas)

Une allergie : qu'est-ce que c'est ?



Définition

- Réaction excessive du système immunitaire au contact, à l'inhalation et/ou la consommation d'un composant alimentaire (normalement inoffensif et toléré) considéré comme un envahisseur dangereux.
- Habituellement, le système immunitaire du tube digestif lutte contre les organismes nocifs et reconnaît puis accepte les aliments inoffensifs





Définition

- Chez une minorité de personnes, ce mécanisme à l'équilibre fragile ne fonctionne pas de façon optimale
- Les défenses immunitaires répondent de façon **excessive**, ce qui entraîne une sensibilisation et le développement d'une allergie à l'aliment en question



Mécanisme

1^{ère} phase : phase de sensibilisation = 1^{er} contact de l'organisme avec l'allergène

Pénétration de l'allergène dans l'organisme → production d'anticorps spécifiques (=IgE) par des lymphocytes.
Les IgE produites, vont se fixer à la surface de cellules contenant de l'histamine (= médiateur)

Phase de sensibilisation = le système est prêt à déclencher une réaction quand l'allergène se présentera à nouveau

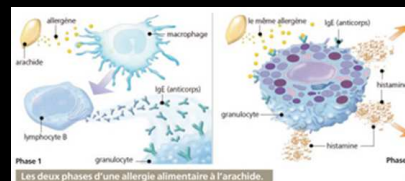
Mécanisme

2^{ème} phase : phase de déclenchement = 2^{ème} contact de l'organisme avec le même allergène ou composant de cet allergène

L'allergène est capté par les anticorps (Ig E) fixés à la surface des cellules : ce contact est perçu comme un signal

→ réaction d'hypersensibilité

→ symptômes de l'allergie



Facteurs favorisants

- Désaffection de l'allaitement maternel
- Diversification alimentaire mal conduite
- «aseptisation» de l'environnement de l'enfant
- Internationalisation de l'alimentation
- Passage d'une alimentation artisanale à une alimentation « agroalimentaire » (composition multiple, additifs, conservateurs...)

Principaux aliments à risque




Aliments le plus souvent incriminés

Chez l'enfant jusqu'à 15 ans, 5 allergènes sont responsables de presque 80% des allergies alimentaires :

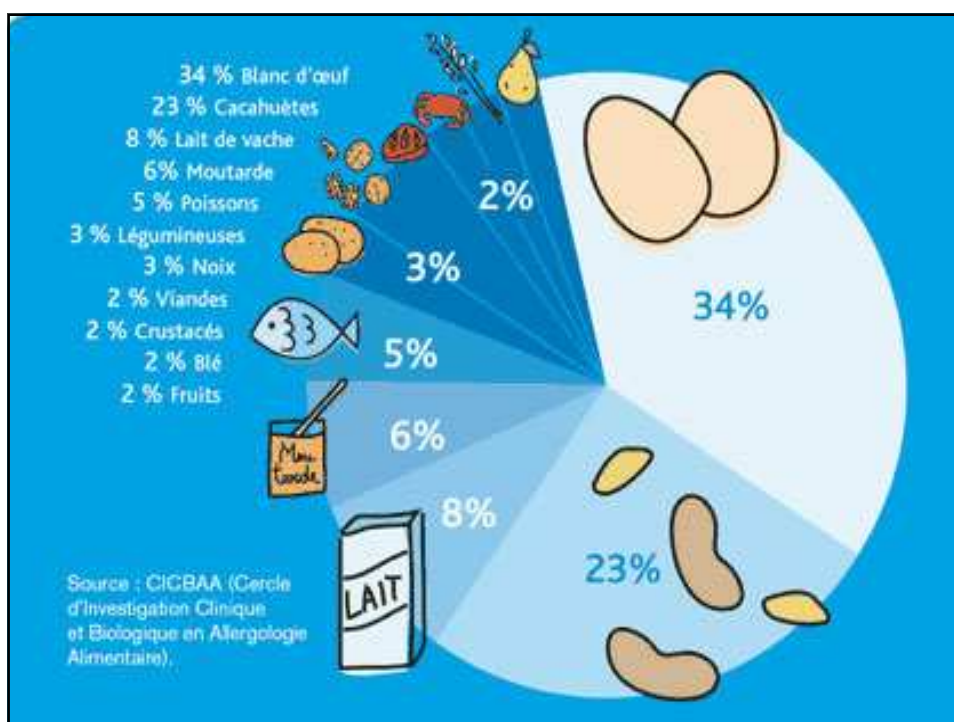
- l'œuf
- l'arachide
- le lait de vache
- la moutarde
- le poisson





Viennent ensuite les allergies à :

- la noisette
- le kiwi
- le blé
- la crevette
- le bœuf
- les petits pois
- les lentilles
- le soja
- le lupin

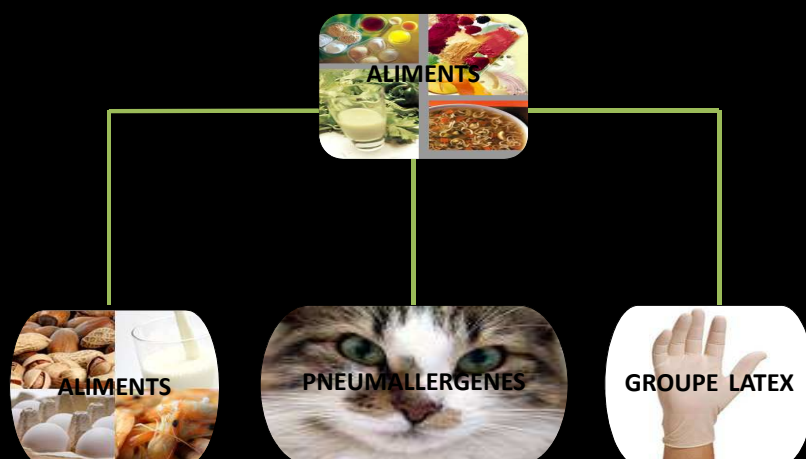


Les allergies croisées

Certaines allergies alimentaires sont associées à une allergie liée à un autre aliment, un animal, un pollen...

→ l'organisme sécrète des IgE pas assez spécifiques qui, de ce fait, réagissent avec plusieurs allergènes différents, ayant quand même des configurations proches = l'« homologie immunochimique »

Les allergies croisées



Allergie croisée : Aliment - aliment

Je suis allergique à...	Je fais attention aux...
L'arachide	Pois, soja, lentilles, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pignon, pistache, lupin
Lait de vache	Beurre (si allergie sévère), Lait de chèvre, jument et d'ânesse Le veau, le bœuf et le soja Le blanc d'œuf (alpha lactalbumine du lait de vache → homologie à 40% avec lysozyme du blanc d'œuf)
La moutarde	Choux, radis, navet, rutabaga, colza, raifort
Le cèleri	Carotte, persil, coriandre, cumin, fenouil, anis, aneth
Le soja	Arachide, pois, haricot sec, fève, pois chiche, petit pois, lupin, lentilles
Le porc	Lapin
Les framboises	Pêche, pomme, poire, abricot, prune, cerise, amande, fraise
L'œuf	Viande de volailles (poulet, dinde, canard, pigeon...)

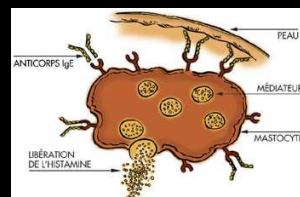
Allergie croisée :
Aliment - pneumallergènes


Je suis allergique à...	Je fais attention aux...
Bouleau	Abricot, brugnion, carotte, cèleri, cerise, nectarine, noisette, poire, pomme, pomme de terre, prune
Aulne	Amande, cèleri, cerise, noisette, pêche, persil, poire, pomme
Noisetier	Noisette, noix
Ambrosie	Banane, concombre, melon, pastèque.
Armoise	Cèleri, carotte, épices (poivre, moutarde, anis, fenouil, coriandre, cumin, curry)
Composées	Gelée royale, miel
Graminées	Pomme de terre, tomate

Allergie croisée :
Aliment – groupe latex

Je suis allergique au...	Je fais attention aux...
Latex	Banane, avocat, kiwi, châtaigne

Fausse allergie, intolérance...
ça se complique !






Fausse allergie

- Manifestations cliniques « **mimant** » celles des allergies alimentaires, par un mécanisme non immunologique de libération d'**histamine**
- Tout est négatif : tests cutanés, dosage des IgE spécifiques et tests de provocation alimentaire
- Les signes disparaissent avec conseils diététiques (diminution des apports d'aliments riches en histamine ou en tyramine)

→ réaction histaminolibératrice

Principaux aliments histaminolibérateurs

Fromages fermentés	emmental, parmesan, roquefort, gouda, camembert, cheddar
Charcuterie	saucisson sec, jambon, foie de porc et toute la charcuterie emballée
Œuf	Blanc d'œuf
Poissons coquillages, crustacés	thon, sardine, saumon, anchois, hareng, conserves de poisson (thon, anchois, maquereau, œufs de poisson), poissons séchés, poissons fumés
Légumes	tomate, épinards, petit pois, choucroute, lentilles, haricots, fèves
Fruits	frais, jus, confitures, glaces et sorbets Banane, fraises , agrumes (orange, pamplemousse, citron, mandarine, clémentine), ananas, papaye, mangue
	Noix, noisette, cacahuète
Chocolat et cacao	barre, poudre, bonbons, pâtisserie, glace, crème, boisson, poudres pour petit-déjeuner cacaotées, céréales pour petit-déjeuner au chocolat



Et l'intolérance, alors ?

2 réactions différentes :

- allergie = réaction immunitaire
- intolérance = réaction du métabolisme (donc pas immunitaire)

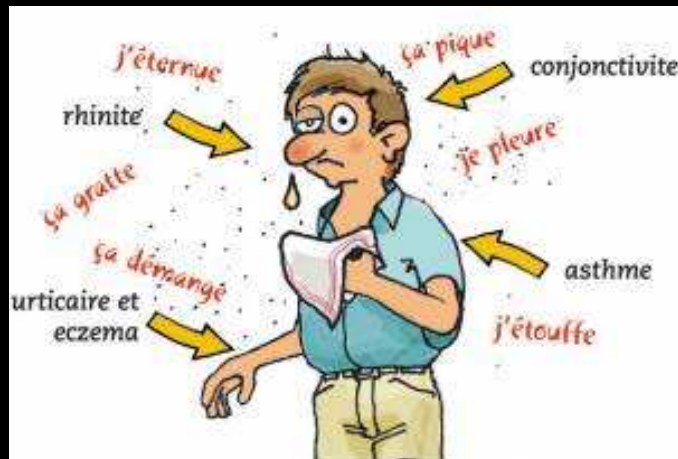
→ l'organisme n'est pas capable de digérer un aliment ou un composant correctement

Exemple : l'intolérance au lactose (sucre du lait) due à un déficit en lactase (enzyme) → le lactose s'accumule dans le colon (fermentations +++ → flatulence, douleurs, diarrhée).

Exception : Intolérance au gluten = maladie coéliquue

	ALLERGIE	INTOLERANCE
Qui	Enfants qui ont des antécédents familiaux atopiques dans 80% des cas → prédisposition génétique	Tout le monde peut y être +/- exposé
Pourquoi	Quantité <i>infime</i> d'aliments provoque une crise allergique	Réactions <i>proportionnelles</i> à la quantité ingérée, sauf en cas de réaction pharmacologique
Comment	<u>MECANISMES IMMUNOLOGIQUES</u> - A travers les Ig E induisant des allergies de type 1, 2, 3 et 4	° <u>DEFICIT ENZYMATIQUE</u> ex : absence de lactase, enzyme permettant la digestion du lactose (sucre du lait) ° <u>REACTION PHARMACOLOGIQUE</u> ex : réactivité excessive à la tyramine (amine vaso-active) contenue dans les fromages
Quoi	L'œuf (36% des cas) L'arachide (24% des cas) Lait de vache (6% des cas) Moutarde (8% des cas) Poisson (4% des cas)	Chocolat, thé (théobromine) Poisson (histamine) Tomate (tryptamine) Banane (sérotonine) Fromage (tyramine)
Quand	La crise se déclenche <i>rapidement</i> après l'ingestion de l'aliment	Les manifestations apparaissent <i>+/-tardivement</i> , ce qui explique que l'on puisse confondre allergie et intolérance

Signes et traitements



L'eczéma ou dermatite atopique

- Manifestation principale de l'allergie alimentaire chez le très jeune enfant
 - Avant un an : 80 % des cas
 - En grandissant, l'allergie alimentaire s'exprime de plus en plus rarement par la dermatite atopique
- 50% des enfants atteints d'un eczéma très sévère présenterait une allergie alimentaire
- Apparaît immédiatement après l'ingestion de l'aliment, ou dans un délai de 6 à 24h et même parfois de 48h chez certaines personnes



L'urticaire

Les poussées d'urticaire dues à une allergie alimentaire sont rares chez les enfants de moins d'un an (13 %)

Puis en grandissant, l'urticaire devient de plus en plus fréquente



L'œdème de Quincke

- Gonflement du visage, des lèvres ou de toute autre partie du corps
- Apparaît en général à partir de l'âge de 1an
- Là encore, + l'enfant grandit + ce signe de l'allergie alimentaire est fréquent



L'œdème laryngé

- Gonflement du larynx provoquant une voix étouffée, une difficulté pour respirer ou avaler et une gêne pour respirer
- Dans les cas extrêmes, il peut entraîner la mort par étouffement
- Signe peu fréquent chez les jeunes enfants jusqu'à six ans mais concerne 12 % des 6-15 ans



L'asthme

- Rarement observée avant 3 ans, la crise d'asthme due à l'ingestion d'un aliment serait plus fréquente entre 3 et 15 ans
- Est exceptionnellement la seule manifestation de l'allergie alimentaire, d'autres signes sont le plus souvent associés comme un eczéma ou une urticaire, une rhinite



Les signes digestifs

- Vomissements, diarrhées ou douleurs abdominales sont possibles
- Ces signes digestifs d'allergie alimentaire méconnus par le passé, sont encore sous-estimés




La rhinite et la rhino-conjonctivite

= nez qui coule et se bouche, les yeux rouges qui démangent

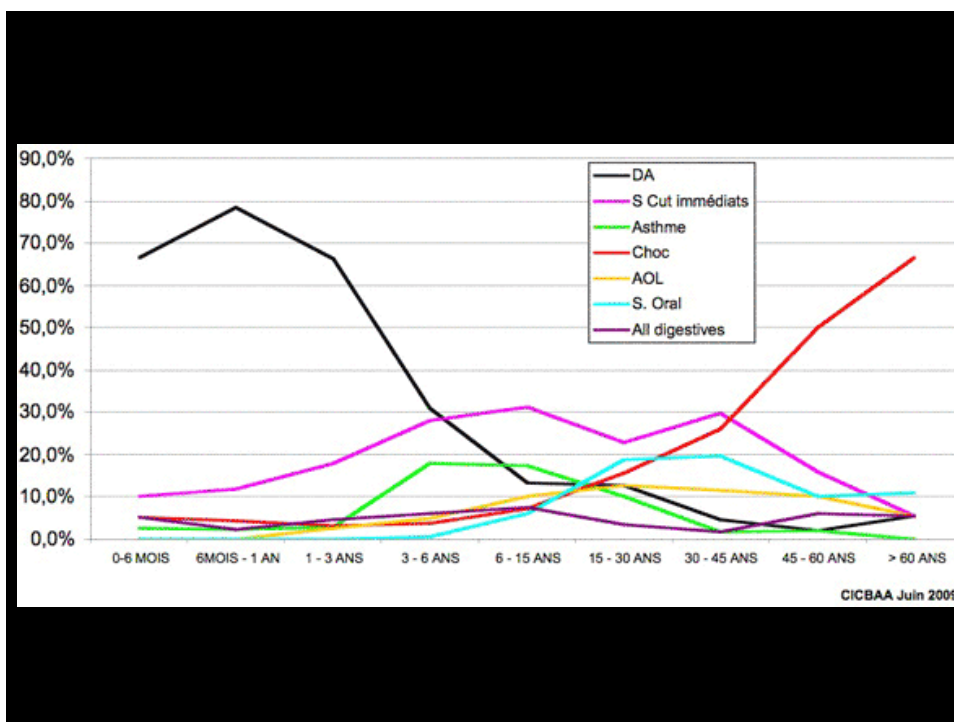
Le syndrome oral (ou syndrome de Lessof)

En mangeant un fruit ou un légume, le palais gratte, les lèvres gonflent, la déglutition devient difficile.
Syndrome fréquent quand une allergie aux pollens est associée



Le choc anaphylactique

- Manifestation très rare, et même exceptionnelle, de l'allergie alimentaire chez l'enfant
- Plus fréquente chez l'adulte
- Un choc anaphylactique non traité conduit malheureusement le plus souvent au décès



Les 4 grades de l'allergie

- Grade I : réactions limitées à l'apparition de manifestations cutanéo-muqueuses, pouvant être réversibles sans traitement spécifique
- Grade II : réactions associant de manière variable des signes cliniques témoignant du retentissement sur plusieurs organes ou fonctions. Certains signes cliniques peuvent manquer (manifestations cutanées).
→ traitements symptomatiques, pronostic vital pas en jeu
- Grade III : réactions associant de manière variable des manifestations cliniques de l'atteinte d'un ou plusieurs organes ou fonctions
→ l'intensité peut être considérée comme mettant en jeu le pronostic vital
- Grade IV : réactions particulièrement sévères (arrêts ou inefficacité cardiocirculatoires), imposant des modalités de réanimation

Diagnostic

- Interrogation alimentaire
- Tests cutanés d'allergie : Prick tests cutanés, patch tests
- Biologie : Dosage des IgE, Tests Multi Allergiques de dépistage (TMA)
- Test provocation labial (TPL)
- Test de provocation par voie orale (TPO)
- ...

→ Fondamental : permet de connaître avec certitude les allergènes alimentaires, la dose déclenchante et les manifestations cliniques

→ PAI



Traitements

- l'éviction
- la prévention
- l'éducation et l'information
- Traitements médicaux :
 - les antihistaminiques
 - les corticoïdes
 - les broncho-dilatateurs
 - l'adrénaline (anapen = stylo auto-injecteur)

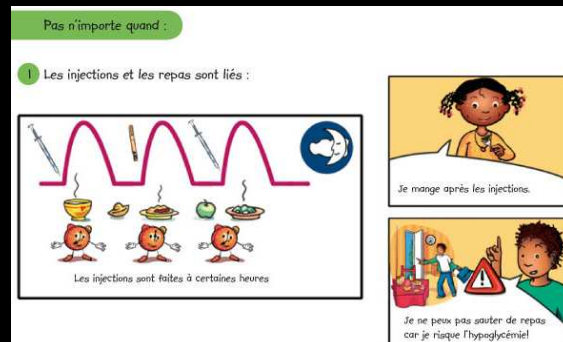


Autres régimes alimentaires particuliers



Alimentation et diabète



- Diabète : arrêt de la production d'insuline par le pancréas
→ glycémie élevée (complications à long terme)
- Traitement : injections pluriquotidiennes d'insuline artificielle (≠ modalités selon les patients)
→ Alimentation adaptée en fonction du traitement



Alimentation et diabète

- Alimentation la plus régulière et équilibrée possible
- Importance des équivalences alimentaires
- Apport journalier et régulier de féculents (glucides complexes) à chaque repas
- Toujours avoir la possibilité d'un fruit en remplacement d'un dessert sucré
- Selon les horaires, le jeûne doit pouvoir être prioritaire, accompagné d'un(e) camarade

La maladie coéliquaue



- une des maladies digestives les plus fréquentes
- Appelée aussi intolérance au gluten
- provoque une destruction des villosités de l'intestin grêle (atrophie) avec malabsorption des nutriments (fer, calcium et vit B9)
- **Prévalence** : 1 pers/100 peut développer cette maladie en Europe.
- En France, seulement 10 à 20% des cas seraient aujourd'hui diagnostiqués.

Traitement



- Pas de traitement médicamenteux
- **régime sans gluten strict et à vie**
- Gluten = protéine de réserve contenue dans certaines céréales :
 - blé (froment, épeautre...),
 - seigle (triticale),
 - orge,
 - avoine (contamination)
- **Problématique de l'alimentation à « l'extérieur »**
- [Liste produits sans gluten généralités.pdf](#)

L'enfant en situation de surpoids/obésité

- Ne justifie pas de « régime » en collectivité
 - Mange « comme les autres »
 - Attention à ne pas :
 - « pêcher par excès »
 - être répressif ou prescriptif ou s'imposer (contre-productivité des arguments chez l'ado)
 - discriminatoire (paroles, actes, attitudes, regards...)
- Tenter d'accompagner le jeune dans ses choix alimentaires quotidiens avec tact et persévérance !

Autres éventualités ...

- Sans sel, sans sucre
- Amaigrissant
- TCA
- Végétariens, végétaliens...
- Alimentations liées aux convictions, culte religieux
- ...

→ Questions / discussion :

- Peut-on répondre à toutes les demandes ?
- Quelles limites ?



La gestion des régimes spécifiques en collectivité




Le PAI :
Projet d'Accueil Individualisé



Qui est concerné ?

Toutes les collectivités accueillant des enfants :

- Crèches et haltes garderies, (responsabilité du service de PMI), jardins d'enfants
- Le milieu scolaire (responsabilité de l'éducation nationale)
- Activités périscolaires et extrascolaires : centres de loisirs ou de vacances, cantines... (responsabilité de la mairie)

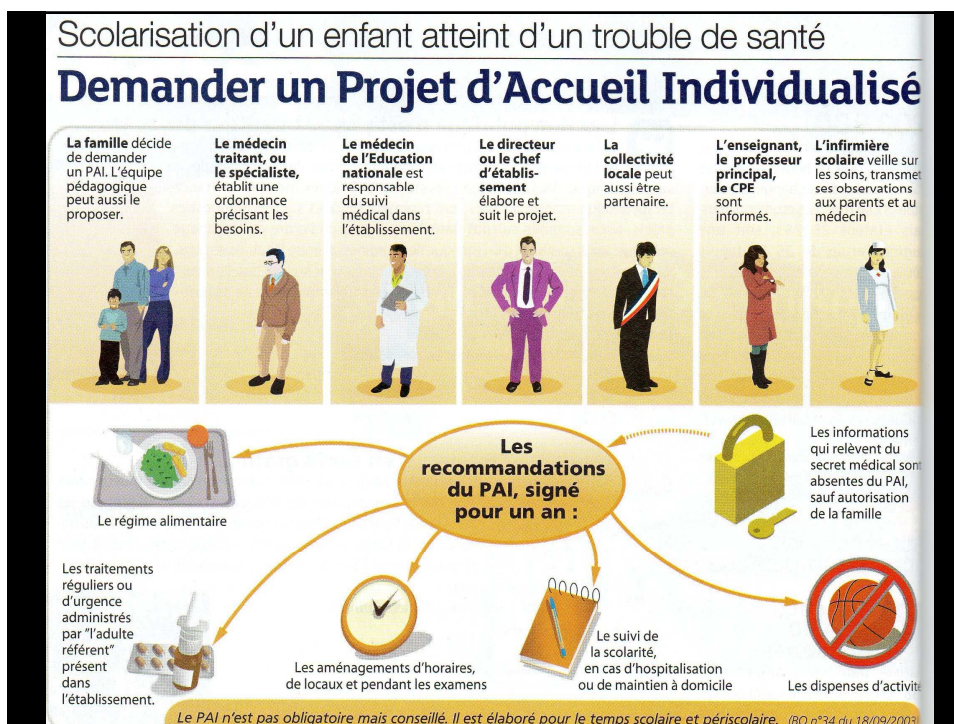


Qu'est ce qu'un PAI ?

- Démarche d'accueil résultant d'une réflexion commune des différents intervenants impliqués dans la vie de l'enfant
- C'est un « contrat » formalisant les conditions d'accueil des enfants présentant des troubles de la santé évoluant sur de longues périodes.
- But : faciliter l'accueil de l'enfant mais ne se substitue pas à la responsabilité des familles

Qu'est ce qu'un PAI ?

- Document individuel, **réactualisable**, issu de la concertation avec l'ensemble des intervenants (médecin scolaire, famille, directeur d'établissement, enseignant, médecin référent et toute autre personne intervenant auprès de l'enfant)
- Précise toutes les dispositions nécessaires à la vie quotidienne de l'enfant
- S'établit sur prescription médicale à partir des besoins thérapeutiques (ordonnance du médecin qui suit l'enfant dans le cadre de sa pathologie, adressée sous pli cacheté au médecin scolaire) et mis à jour en fonction de l'évolution de la maladie
- Généralement 3 volets : Administratif, Médical, Pédagogique (par rapport à l'organisation scolaire si besoin)





2 sortes de PAI

Selon la sensibilité et la sévérité des réactions (risque vital ou non)

- PAI pour évictions alimentaires simples lorsque les réactions prévisibles ne justifient pas de soins immédiats
- PAI pour risque d'urgence allergique lorsqu'il y a un risque de réactions nécessitant des soins




Les possibilités de l'accueil : 2 modalités

- soit les services de restauration fournissent des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur
- soit l'enfant consomme, dans les lieux prévus pour la restauration collective, le repas fourni par les parents, selon des modalités définies dans le projet d'accueil individualisé.



Le panier repas




- Fourniture des denrées, sécurité et respect de la chaîne du froid sous la responsabilité des familles
- Lourd à gérer par les familles et par la collectivité
- En fonction de la gravité :
 - Protocole de « panier-repas intégral » (tout est fourni sel, pain, couverts...)
 - ou « panier-repas simple »



Responsabilité de l'organisation de mise en place des régimes particuliers

- Pour le second degré : compétence de l'établissement public local d'enseignement, que la préparation et la consommation des repas se fassent sur place (cuisine autonome) ou que les repas soient préparés et livrés par un service de restauration collective
- Pour les établissements privés, de la compétence du service organisateur de la restauration



L'organisation et les responsabilités

Le PAI est là pour prévoir les rôles et fonctions de chaque intervenant

- La maîtrise des risques passe par une circulation efficace des informations : famille, responsables de la restauration, personnel de production, de service, de surveillance
- Réunion de concertation entre les différents acteurs pour définir : qui fait quoi ? Qui décide quoi ?...
- La liste des aliments incriminés dans des réactions doit être affichée dans la cuisine de l'établissement



L'organisation et les responsabilités

- En matière de responsabilité civile, la diligence de chacun pourrait être recherchée :
 - celle de l'enfant en fonction de sa capacité de discernement,
 - celle de la famille,
 - celle du médecin prescripteur et celle du médecin attaché à la collectivité d'accueil,
 - celle de l'infirmière,
 - celle des personnels encadrant et d'animation,
 - celle des fournisseurs.


L'organisation et les responsabilités

- Obligation de moyen en ce qui concerne l'aspect organisationnel (surveillance et soins)
- Obligation de résultat en ce qui concerne la qualité des aliments, qu'ils soient servis par la famille ou par tout autre fournisseur
- le risque zéro n'existe pas !





Et si le personnel refuse ?

- PAI ou pas : obligation de porter secours à une personne en détresse (non-assistance à personne en danger)
- Chacun devra agir en fonction de ses compétences.
- Il y a obligation de moyens mais pas de résultats
- Si le PAI a été signé, une personne qui refuse d'agir pourra être poursuivie :
 - sur le plan civil pour non-respect d'un contrat
 - sur le plan pénal pour non-assistance à personne en danger




Quelques fondamentaux
pour répondre au mieux aux impératifs
d'une alimentation adaptée



Etiquetage


- directive européenne 2003/89/CE (effective depuis nov 2005)
→ obligation, à quelques exceptions près, d'étiqueter la totalité des ingrédients des denrées pré-emballées
- Obligation de mentionner sur l'étiquetage des ingrédients reconnus comme allergisants
→ Directive européenne 2007/68/CE et décret 2008-1153 du 7/11/2008



Allergènes à déclaration obligatoire

Directive européenne 2007/68/CE et décret 2008-1153 du 7/11/2008

- **Céréales** contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut + souches hybridées) et produits à base de céréales
- **Crustacés** et produits à base de crustacés
- **Mollusques** et produits à base de mollusques
- **Poissons** et produits à base de poissons
- **Œufs** et produits à base d'œufs
- **Arachides** et produits à base d'arachides
- **Soja** et produits à base de soja
- **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
- **Fruits à coque** : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, macadamia, du Queensland, pistaches et produits à base de ces fruits
- **Céleri** et produits à base de céleri
- **Moutarde** et produits à base de moutarde
- **Graines de sésame** et produits à base de graine de sésame
- **Lupin** et produits à base de lupin
- **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration $> 10\text{mg/kg}$ ou $1\text{ (SO}_2\text{)}$




Allergènes cachés ou masqués

La présence des allergènes masqués ou cachés complique la vie sociale des sujets allergiques ...et de ceux qui les prennent en charge !


Principales causes de consommation accidentelle :

- Etiquetage mal interprété ou mal identifié
- Présence incongrue (donc non soupçonnée par le consommateur) : lait ou gluten dans le jambon...
- Aliment contaminé lors de la préparation, production, stockage, distribution
 - les noisettes produites sur la même chaîne alimentaire que de l'arachide peuvent être contaminées par les protéines de l'arachide
 - un aliment servi avec un couvert ayant été en contact avec un autre aliment est lui aussi contaminé



Ce qu'il faut comprendre sous...

Allergie à l'œuf	Allergie à l'arachide	Allergie aux PLV
Œuf, blanc d'œuf, jaune d'œuf, protéines d'œuf	Matière grasse végétale Huile végétale	Lait, protéines de lait Lactoprotéines Protéines
Protéines animales	Arachide	Caséine, caséinate Protéine du lactosérum
Ovomucoïde Ovomucine Lysosyme (E1105) Lécithine d'œuf Lécithine	Beurre de cacahuètes	Lactalbumine Lactoglobulines Sérumalbumine Lactose industriel Margarine Beurre Crème fraîche



A la pêche aux infos !!

- Se reporter aux fiches techniques fournisseurs
- Interlocuteur précis si prestataire de service
- Indications au consommateur
 - Affichage menus
 - Affichage allergènes (menus, banque self...) mais demande une bonne formation de l'ensemble du personnel



Organisation

- Pour effectuer les substitutions et adaptations en toute sécurité : anticiper et prévoir !
 - liste précise des aliments autorisés
 - Attention aux changements de dernière minute : problèmes de production ou de fournisseur, livraisons, changements de produits et de personnel (contractuel, rotation d'équipe)...
- contrôle permanent par un référent
- Pour un sans gluten : filière de fabrication isolée ou en 1^{er} afin d'éviter les contaminations fortuites
- Renforcer HACCP avec protocoles nettoyage et désinfection
- Matériel spécifique à prévoir



Hygiène

- Système HACCP (réglementation du paquet hygiène)
- Hygiène +++ : « 5M »
 - Main d'œuvre, matériel, milieu, méthode, matières
- éviter la contamination des aliments :
 - ✓ nettoyage des locaux
 - ✓ lavage des mains
 - ✓ séparation des différents secteurs (propres et sales)
 - ✓ désinfection
 - ✓ port de gants
 - ✓ méthode de conservation adaptée

Hygiène du comportement

- Lavage des mains ++++
- Utilisation de gant à usage unique que l'on remplace après chaque manipulation
- Le port de gants à usage unique ne dispense pas des opérations de lavage des mains
- Les gants sont changés après chaque opération différente



Attention aux gants en latex !

Fondamentaux pour le service

- ✓ Vigilance renforcée
 - Lavage des mains du personnel
 - Non échange des ustensiles d'un plat à l'autre
- ✓ Utilisation éventuelle de couverts individuels jetables ou spécifiques au collégien (contamination croisée)

Animations, temps festifs

- Attention danger !
 - Animations, thématiques, semaine du gout, fraîch'attitude,... autant de possibilités d'erreurs car manipulation, intégration d'aliments inhabituels aux menus
- Ce n'est pas une raison pour ne pas en faire !
- Trouver des alternatives, des produits surs

Exemples de substitutions

Blé	Riz, maïs, soja, quinoa, sarrasin Légumes secs : lentilles, pois cassés... Pomme de terre	accompagnement féculent
Farine de blé	Fécules de maïs, pomme de terre, riz, tapioca, châtaigne, Agar-agar, poudre d'amandes	Crème dessert, pâtisserie, pâtisseries en tout genre (cake, génoise, biscuit, clafoutis, crumble ...)
Œuf	Viandes, poissons, crustacés et coquillages	plat protidique
Œuf (composant culinaire)	Poudre de substitution (Equivalent d'un œuf : 10 g de poudre + 40 ml d'eau), épaississant à base de céréales, pomme de terre, soja agar-agar, gélatine	Mousses, panacotta, bavaiois, flans, crêpes,



Textes réglementaires



La PEC découle et s'appuie sur plusieurs documents officiels :

- Circulaire n° 2003-135 du 8-9-2003 : accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période
- GEMRCN (décret 2011-1227 du 30 sept 2011) : recommandation Nutrition p25
- Loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées
- Loi du 13-7-1983 : droits et obligations des fonctionnaires
- Loi 2000-647 de juillet 2000 : délits non intentionnels
- Code pénal art 121-3, 221-6, 223-1 : délits d'imprudence, de négligence, de maladresse et d'inattention



Extrait du GEMRCN

4.1.2. Recommandations relatives aux allergies alimentaires des enfants scolarisés

Il convient que tout enfant ayant, du fait de problèmes médicaux, besoin d'un régime alimentaire particulier, défini dans le projet d'accueil individualisé (PAI), puisse profiter des services de restauration collective (établissements d'accueil de la petite enfance, écoles maternelles ou élémentaires, collèges, etc.) selon les modalités suivantes :

- soit les services de restauration fournissent des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur ;
- soit l'enfant consomme, dans les lieux prévus pour la restauration collective, les repas fournis par les parents, suivant les modalités définies dans le PAI respectant les règles d'hygiène et de sécurité.



Outils

- GEMRCN
- Guide sur les allergies alimentaires publié par l'ANSES et le ministère de la santé (PNNS)
- Site de l'association des jeunes diabétiques (AJD) : www.diabete-france.net/
- Site de l'AFDIAG (association française des intolérants au gluten) : www.afdiag.org

Que retenir ?

- L'accueil doit se faire en toute connaissance de cause
- Le PAI ne doit pas resté un document officiel de plus
- Ce contrat doit être simple et clair
- Sa signature implique une connaissance et une acceptation, par tous les intervenants, des conditions d'accueil

Résultat à obtenir !





Merci de votre
attention