

Les allergies alimentaires sont de plus en plus présentes dans notre actualité quotidienne. Elles deviennent une réalité pour la restauration collective qui, consciente des risques pour la santé des convives, cherche à les maîtriser avec l'ensemble des acteurs du milieu scolaire (parents, maires, chefs d'établissements, médecins scolaires).

Le Ministère de L'Education Nationale et de la Recherche a pris un ensemble de dispositions contenues dans le Bulletin Officiel 2003, Encart n°34 du 8 septembre 2003 (« Accueil en collectivité des enfants et adolescents atteints de troubles de santé »).

L'admission scolaire des enfants atteints d'allergies ou d'intolérance alimentaire s'effectue dans le cadre du Projet d'Accueil Individualisé (PAI) de l'élève. Celui-ci est mis au point, à la demande de la famille, ou en accord et avec la participation de celle-ci, par le directeur d'école en concertation étroite avec le médecin de l'Education Nationale à partir des directives précisées dans une ordonnance du médecin - traitant ou de l'allergologue.

Concernant la restauration, les dernières recommandations Nutrition GEMRCN de juillet 2015 (version 2.0) reprennent les mêmes directives que ce B.O. (mises en place initialement par la circulaire du 25 juin 2001 sur la restauration scolaire) et précisent :

« Il convient que tout enfant ayant besoin d'un régime alimentaire particulier, défini dans le PAI, puisse profiter des services de restauration collective (petite enfance, maternelles, élémentaires, collèges etc...) selon les modalités suivantes : soit les services fournissent des repas adaptés au régime particulier, soit l'enfant consomme les repas fournis par les parents. »

Le SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective) dont nous faisons partis a choisi également cette solution du panier-repas (ou éventuellement le recours à des plateaux-repas hypoallergéniques issus de l'agro-alimentaire). Il demeure en effet extrêmement délicat à l'heure actuelle de prendre la responsabilité de confectionner des repas sans allergènes car les différents facteurs intervenant dans la prise en charge des enfants allergiques nécessitent une maîtrise parfaite : origine et précision de la prescription médicale, étiquetage fiable des aliments, fabrication et distribution des repas dans des conditions de sécurité maximum, surveillance pendant le repas et prise en charge des soins d'urgences en cas de nécessité.

Nous sommes tout à fait conscients des difficultés d'insertion et d'éducation des enfants atteints d'allergies alimentaires et nous considérons que tout doit être mis en œuvre pour faciliter cette insertion. Le décret 2008/1153 du code de la consommation précisant la liste des 14 allergènes majeurs à mentionner et le règlement UE n°1169/2011 ainsi que son décret d'application n°2015-447 du 17 avril 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires sont, sans conteste, des avancées mais n'écartent pas le surcoût financier entraîné par une fabrication spécifique dans des locaux adaptés et le suivi personnalisé avec la mise en place de personnel compétent. En conséquence, nous vous informons par la présente lettre que nous ne pouvons assumer la fabrication de tels repas. Néanmoins, nous sommes évidemment prêts à aider les parents pour que la solution du panier-repas se passe dans les meilleures conditions possibles (conseils d'hygiène, transport, respect du froid, etc...).



Madame France-Anne HUARD
Responsable du Service Diététique et Nutrition