

## Les allergies selon la réglementation

Dans une partie consacrée aux régimes spécifiques, la circulaire précise que cette fourniture de panier-repas ne présente pas, moyennant certaines conditions, de risques alimentaires : " Si elle constitue une dérogation à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, la fourniture d'un panier-repas à un enfant, selon les conditions ci-dessus décrites (NDLR : l'identification du panier-repas et le respect de la chaîne du froid essentiellement), ne présente pas, dans le strict respect du projet d'accueil individualisé (PAI) et du protocole (annexe C), un risque supplémentaire de toxico-infections alimentaires collectives (TIAC)".

La circulaire prévient les risques de TIAC en indiquant les mesures nécessaires pour accepter le repas fourni par la famille : " Lors de la rédaction du projet d'accueil individualisé, l'accent doit être mis sur trois points essentiels. La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, couverts, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble). Tout ces éléments du repas doivent être parfaitement identifiés pour éviter toute erreur ou substitution. Enfin, la chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication (ou l'achat) du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école. A cet effet, le panier-repas doit être immédiatement stocké au froid dès l'arrivée de l'élève. Un réfrigérateur et un micro-ondes spécifiques ne sont pas nécessaires".

Limites de la circulaire

La circulaire de l'écolier mentionne des plats de substitution, qui, sans aller jusqu'au panier-repas pour les cas extrêmes, peuvent représenter une solution. Mais elle évoque le sujet sans aller dans le détail. Il faut savoir que la restauration peut en effet préparer un plat de substitution en fonction de l'éviction préconisée, qui doit être défini par une diététicienne et même si possible indiqué dans le protocole d'accès à la cantine. Pour certains régimes, l'adaptation reste difficile à mettre en oeuvre, soit du fait de l'étiquetage incomplet des denrées alimentaires, soit du fait de la complexité du régime. Certaines sociétés agro-alimentaires ont pris en compte cette complexité et proposent des produits adaptés.

Selon les principales associations de patients allergiques (Association française des polyallergiques, Association française pour la prévention des allergies et l'Association française des personnes atteintes de dermatite atopique), la circulaire de la restauration scolaire n'a pas prévu ni les soins d'urgence, ni l'encadrement des enfants. Dans leur "Projet d'accueil individualisé, mode d'emploi pour les écoles maternelles et élémentaires", une remarquable brochure qu'elles viennent d'éditer et que tout le monde devrait lire avant de mettre en place un PAI (voir ci-dessous), ces associations demandent de définir clairement et d'expliquer dans le protocole d'accueil, à l'image du PAI scolaire, les signes d'appel et les gestes d'urgence. Ces associations, qui regroupent plus de 1000 familles d'enfants allergiques confrontées aux mêmes difficultés, recommandent également de définir précisément un déroulement du repas et une place de l'enfant dans la salle à manger qui assurent sa bonne intégration sans mettre en danger sa sécurité. Elles suggèrent aussi de prévoir une formation du personnel. Autant de mesures complémentaires au PAI.

Il n'y a jamais obligation pour une commune d'accueillir un enfant allergique dans un restaurant scolaire. Mais elle doit prévoir dans le règlement intérieur du service de restauration les conditions d'accès ou de refus des usagers. Si elle décide d'accueillir les enfants allergiques, cette intégration devra se faire selon deux réglementations qui se complètent, celle de 1999 et celle plus récente de 2001. En voici les grandes lignes.

Le volet pédagogique

Un volet pédagogique permet d'organiser la vie scolaire de l'enfant. En maternelle, l'alimentation est utilisée pour de nombreuses activités pédagogiques. En primaire, elle est à la base de certains cours de biologie. Pour éviter les accidents et les réactions allergiques de l'enfant, il faut envisager des aménagements pédagogiques. Les enfants allergiques au blé ne peuvent pas jouer avec de la pâte à sel traditionnelle. Il faut utiliser de la terre ou de la pâte à modeler. En s'y prenant à l'avance, on évitera à tel enfant allergique aux poils d'animaux de se retrouver dans une "classe à la ferme". Pour tel autre allergique au pollen, une sortie botanique en juin peut être déconseillée. L'aménagement des locaux peut être également étudié en fonction des allergies. Il faut par exemple savoir que la présence d'acariens est favorisée par le chauffage, l'humidité et le manque de ventilation ; des traces d'allergènes alimentaires sont présentes sur les tables après un repas ; certaines plantes vertes sont allergisantes ; le latex, responsable de nombreuses allergies, se trouve dans les gants, les rubans adhésifs, les protections des portes...

La restauration scolaire

Pour les écoles maternelles et primaires de l'enseignement public, la restauration scolaire est sous la responsabilité des communes. Celles-ci ne sont pas tenues d'accepter tous les enfants mais elle doit prévoir dans le règlement intérieur de la cantine les conditions d'accès ou de refus des usagers.

Certaines communes ont l'habitude d'établir un "protocole d'accueil en restauration scolaire" ou un "projet d'accueil individualisé périscolaire". Ce document, issu d'une commission et qui décrit les conditions d'accès à la cantine de l'enfant allergique, est bien souvent différent du PAI. L'idéal est de réunir ces deux documents, pour plus de coordination, dans un même dossier concernant l'enfant allergique.

Le panier-repas

La restauration scolaire a fait l'objet d'une circulaire interministérielle le 25 juin 2001 (n3/4 2001-118). Elle répond en partie aux difficultés de l'accueil des enfants allergiques dans les restaurants scolaires. La circulaire autorise le panier-repas fourni par la famille.

Comment prendre en charge les enfants allergiques dans le cadre de l'école et du restaurant scolaire ? Une circulaire du 10 novembre 1999, publiée par le ministère de l'éducation nationale (n3/4 99-181), propose de mettre en place un PAI (projet d'accueil individualisé), valable non seulement pour le restaurant scolaire mais aussi pour toute la vie de l'enfant allergique dans l'enceinte scolaire.

Un volet médical

Le PAI est un document contractuel, écrit en commun par toutes les personnes qui interviennent auprès de l'enfant : les parents, le directeur de l'école, l'enseignant, le médecin de l'éducation nationale, le médecin courant, un représentant de la commune... Le PAI prévoit différents volets nécessaires à la vie quotidienne de l'enfant.

Un volet administratif comprend toutes les coordonnées indispensables : le nom, la classe et le domicile de l'enfant, les noms de l'enseignant et du directeur, les numéros de téléphone des parents, les coordonnées du médecin traitant...

Un volet médical indique le protocole de soins d'urgence à suivre en cas de problèmes. Le PAI a été créé pour permettre aux enfants de suivre un traitement médical quotidien tout en leur assurant une scolarité régulière. Le protocole de soins est établi en fonction de la prescription du médecin traitant qui détaillera les soins requis en précisant le régime alimentaire et les adaptations nécessaires. Il décrit les symptômes de façon claire et indique les traitements à administrer. Il définit la composition de la trousse d'urgence et précise son lieu de rangement à l'école. Il détaille les modalités d'appel au Samu et s'accompagne d'une ordonnance pour la délivrance des médicaments.

--> Rappel de l'annexe C de la circulaire du 25 juin 2001 <--

A lire : "Le projet d'accueil individualisé, mode d'emploi pour les écoles maternelles et élémentaires", brochure de 16 pages au prix de 4 € (frais de port compris), à commander auprès de l'AFPRAL (Association pour la prévention des allergies), B.P. 12, 91240 Saint-Michel-sur-Orge, tél. : 01 48 18 05 84 ou auprès de l'AFP (Association française des polyallergiques), 2 bis, rue du Château, 92200 Neuilly-sur-Seine, tél : 01 47 22 99 00.