

Objet : Projet d'Accueil Individualisé

Madame, Monsieur,

Nous constatons une augmentation des questions de parents, relatives à l'accueil des enfants souffrants d'allergies alimentaires ou astreints à des régimes alimentaires dans les restaurants scolaires.

Dans le cadre de notre partenariat, nous nous permettons de vous rappeler la réglementation en vigueur et les démarches qu'il convient d'accomplir pour accueillir ces enfants.

Comme l'indique la circulaire n° 2003-135 du 18 Septembre 2003 complétée par la Réglementation Européenne INCO, les établissements scolaires et de santé sont tenus d'accueillir les enfants allergiques selon un protocole particulier :



Le Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.).

1. Le P.A.I. est rédigé, sur demande des parents et sur présentation d'un certificat médical.
2. Le P.A.I. doit être **validé lors d'une réunion de concertation avec les différents partenaires impliqués dans l'accueil de l'enfant**. Cette réunion regroupe le représentant de la commune, la famille, le médecin scolaire et les partenaires de la restauration afin de définir les conditions d'accueil de l'enfant.

Selon la gravité de l'allergie ou de l'intolérance alimentaire, plusieurs solutions sont envisageables et seront détaillées dans le P.A.I. :

- Dans le cas d'une **allergie traitée par éviction simple** de l'aliment déclencheur **et sans risque vital pour l'enfant** : une adaptation des menus pourra être proposée et un protocole sera mis en place.
- Dans le cas d'une **allergie complexe ou intolérance et/ou à haut risque médical**: la sécurité de l'enfant est en jeu et, nous ne sommes pas en capacité de gérer ce risque au quotidien (multiplicité des intervenants, techniques de cuisine collective...). La solution la plus sécurisée pour l'enfant est le « **Panier Repas** », fourni quotidiennement par les parents.

3. Enfin, un exemplaire du P.A.I. sera transmis à tous les participants et devra être réactualisé chaque année lors d'une nouvelle réunion (*annexe 1 : PAI renouvellement*).

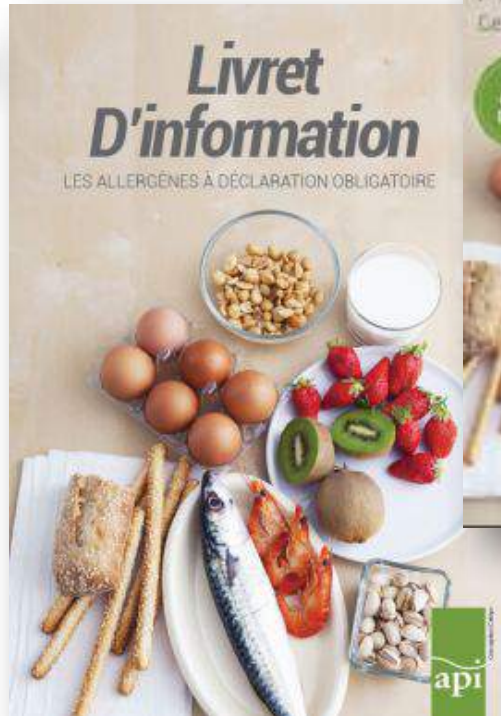
Par ailleurs, Si vous estimez qu'à ce jour, les éléments d'informations relatifs au PAI n'ont pas été communiqués en cuisine, merci de nous les faire parvenir par retour de courrier et de nous tenir informé à l'avenir d'éventuelles mises à jour.

La Signature du P.A.I. par tous les intervenants, implique une connaissance et une acceptation des conditions d'accueil de l'enfant.



Cependant, malgré toutes ces précautions, le risque zéro n'existe pas, que ce soit à l'école, à la maison ou ailleurs.

Nous mettons tout en oeuvre pour accueillir au mieux les enfants allergiques : l'ensemble de l'équipe sera formée aux 14 allergènes à déclaration obligatoire par un(e) diététicien(ne) ou un(e) référent(e) Qualité Sécurité Environnement



Afin de compléter cette information, nous avons conçu, un guide destiné aux parents «Le Panier Repas » réalisé conjointement par notre pôle Nutrition & Santé et notre Service Qualité.



Pour plus d'informations, nous vous conseillons, également :

- Le site de l'Association Française de Promotion de la Santé Scolaire et Universitaire : www.afpssu.com
- Le site de l'AFPRAL (Association Française pour la Prévention des Allergies) : <https://allergies.afpral.fr/> où vous trouverez, notamment, un modèle de Projet d'Accueil Individualisé.
- Le site du Ministère de l'éducation Nationale et de la jeunesse concernant l'accueil des enfants malades : <https://eduscol.education.fr/1207/la-scolarisation-des-enfants-malades>
- Le site de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes <https://www.economie.gouv.fr/dgcrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire>

Restant à votre disposition, veuillez recevoir, Madame, Monsieur, nos cordiales salutations.