

ACCUEIL DES ENFANTS EN RESTAURATION COLLECTIVE, À L'ÉCOLE OU À L'ACCUEIL DE LOISIRS

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES MALADIES CHRONIQUES

Guide pour les parents



Mon enfant est allergique à certains aliments.
Peut-il manger à l'école et à l'accueil de loisirs ?



C'est possible avec un projet d'accueil individualisé.
Vous devez en faire la demande au directeur de l'école.



Madame, Monsieur,

Le repas est un moment essentiel pour tous les enfants, où riment éducation, alimentation, santé et convivialité. Vous êtes parents d'un enfant dont la santé nécessite un régime alimentaire adapté, dans un cadre sécurisé. Ce guide a été réalisé à votre intention pour faciliter vos démarches.

Les services municipaux sont à votre disposition pour vous accompagner et répondre à vos interrogations.

Bien chaleureusement,
François ZOCCHETTO

IL VOUS FAUT DEMANDER UN PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ (PAI). CE DOCUMENT PERMETTRA À TOUS LES ADULTES QUI S'OCCUPENT DE L'ENFANT D'AVOIR LES MÊMES INFORMATIONS :

- 1 les aliments et allergènes interdits pour éviter les réactions d'allergie ou d'intolérance
- 2 si une trousse d'urgence est nécessaire, les soins médicaux à apporter pour soigner une réaction en cas de consommation accidentelle

Le Projet d'Accueil Individualisé est établi en accord avec la famille de l'enfant concerné, le médecin scolaire, le directeur de l'école et la ville de Laval, responsable des services de la restauration collective et des accueils municipaux (le midi, avant ou après la classe, TAP, mercredi et vacances). Il doit être signé par quatre parties concernées : les parents, le médecin scolaire, le directeur d'école et le maire de la commune.

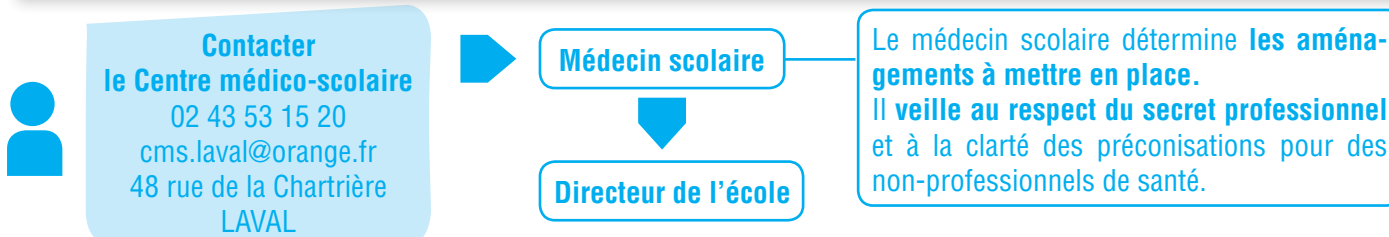
LES DIFFÉRENTES ÉTAPES – le Projet d'Accueil Individualisé pas à pas

Organiser l'accueil des enfants en toute sécurité est une tâche complexe à laquelle collaborent de nombreux acteurs. La maîtrise des risques passe par une circulation efficace des informations entre les différents responsables de l'accueil de l'enfant allergique : la famille, les responsables de la restauration qui préparent les repas et assurent le service, les différents professionnels responsables de l'accueil de votre enfant : enseignants, ATSEM et animateurs. La compréhension et la coordination entre tous sont essentielles.

1 ÉVALUER LA SITUATION DE L'ENFANT : les aliments concernés et le degré de gravité

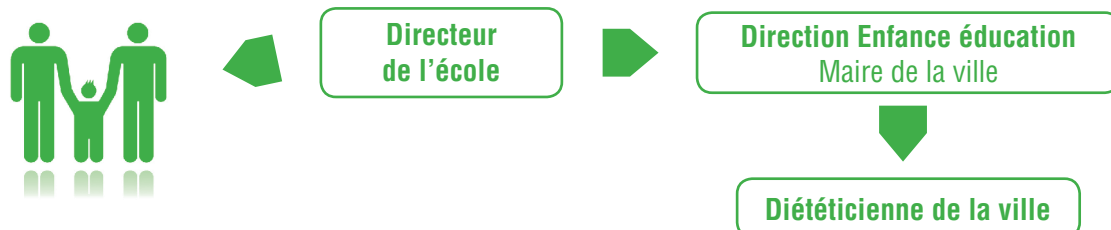


2 ÉLABORER LE PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ : déterminer les aménagements à mettre en place à l'école et/ou à l'accueil de loisirs



Ce Projet d'Accueil Individualisé est rédigé par période scolaire (maternelle - élémentaire) ; il est mis à jour à chaque rentrée scolaire avec une ordonnance datant de moins d'un an. Un bilan allergologique actualisé pourra être demandé au cas par cas.

3 SIGNATURE DU PAI PAR LES QUATRE PARTIES CONCERNÉES : les parents, le médecin scolaire, le directeur d'école et le maire de la commune. Le directeur de l'école se charge de recueillir toutes les signatures et de redonner une copie signée aux parents.



À l'école ou à l'accueil de loisirs, toute personne encadrant les enfants, est tenue de respecter les clauses des Projets d'Accueil Individualisés.

POUR UN REPAS EN TOUTE SÉCURITÉ, DES RESPONSABILITÉS PARTAGÉES



Contactez
le service restauration
pour fixer un rendez-vous
02 43 49 45 21
sylvaine.dutertre@laval.fr
135, bd Henri Becquerel
Zone des Touches
LAVAL

SON RÔLE EST DE :

- ⇒ accompagner la famille,
- ⇒ proposer un protocole d'accueil : soit un panier repas adapté, soit un panier repas complet,
- ⇒ valider ce protocole avec la famille : les modalités d'accueil, d'hygiène et financières.
- ⇒ diffuser et transmettre aux équipes de la collectivité, dans les restaurants notamment, les consignes relatives à l'accueil de l'enfant.

LES REPAS FOURNIS PAR LES PARENTS SERONT CONSERVÉS À PART ET AU FROID :
les aliments seront réchauffés au restaurant scolaire.

Comment connaître
les menus et
les allergènes
contenus
dans les plats ?

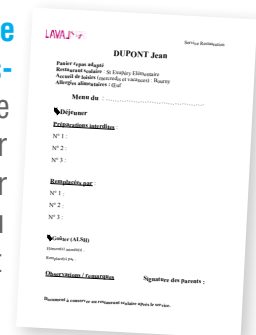


Le site «laval.fr» permet aux familles d'accéder aux menus avec les informations portant sur les «allergènes» des repas proposés.

Le repas
de mon enfant ?



Le bloc personnalisé de l'enfant pour les paniers-repas adaptés : une fiche journalière transmise par les parents, pour indiquer par quels produits ou préparations, ils remplacent les plats ou aliments interdits.



La conservation ?



Une glacière et un accumulateur de froid seront mis à votre disposition pour le transport et la conservation des préparations fournies par les parents.

La glacière est identifiable grâce au logo de la ville et au bloc personnalisé. Le repérage par les agents de la collectivité est facilité.



La commune et le service de restauration scolaire déclinent toute responsabilité dans le cas où un enfant allergique mangerait à la cantine, sans la signature d'un Projet d'Accueil Individualisé, et à qui il arriverait un problème lié à l'ingestion d'aliments interdits.

RÉGLEMENTATION

La réglementation de la restauration collective permet à tout enfant ayant pour des problèmes médicaux, besoin d'un régime alimentaire particulier défini dans le Projet d'Accueil Individualisé la possibilité de consommer dans les lieux prévus pour la restauration collective les repas fournis par les parents en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Circulaire no 2001-118 du 25 juin 2001.

Ces procédures ont donc pour but d'éviter la manifestation de deux dangers majeurs que sont le choc anaphylactique (réaction allergique grave) et la toxo-infection alimentaire en évitant tout contact avec les allergènes et les contaminations et en respectant la chaîne du froid.

La chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à

POUR EN SAVOIR PLUS

La circulaire 2003-135 du 8-9-2003, parue au Bulletin officiel de l'Éducation nationale n° 34 du 18 septembre 2003, relative à l'accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période, précise le cadre et les modalités de cet accueil.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, QUI CONTACTER ?

**Vous pouvez contacter
le service de la restauration collective**

02 43 49 45 21

**Nous répondrons aux questions
que vous vous posez.**

Plaquette réalisée avec les contributions du service Promotion de la santé en faveur des élèves de l'Éducation nationale, de médecins allergologues, et le soutien de l'Agence régionale de santé Pays de la Loire dans le cadre du Contrat local de santé de Laval.