

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 après
avoir rencontré
la diététicienne du
service restauration
collective et la mise
en place d'un projet
d'accueil individualisé.**

**Il vous faut demander
un Projet d'Accueil
Individualisé, (PAI). Ce
document permettra
à tous les adultes qui
s'occupent de votre
enfant d'avoir les mêmes
informations :**



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



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,
Florian BERCAULT

Le PAI 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, Temps d'Activités Périscolaires, mercredi et vacances).
Il doit être signé par les quatre parties concernées.

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

LE PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ PAS À PAS

Organiser l'accueil en toute sécurité des enfants 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 ayant une contre-indication alimentaire : 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, ASEM (agents spécialisés des écoles maternelles) et animateurs.

La compréhension et la coordination entre tous est essentielle.

① ÉVALUER LA SITUATION DE L'ENFANT :

les aliments concernés et le degré de gravité



② RENCONTRER LA DIÉTÉTICIENNE DU SERVICE RESTAURATION COLLECTIVE

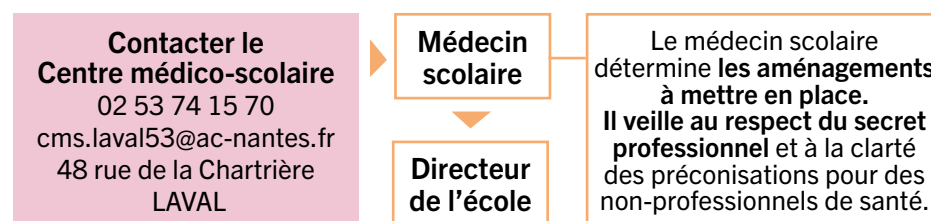


**Contacter la diététicienne
du Service Restauration Collective**
02 43 49 45 98
maureen.legoff@laval.fr
135, bd Henri Becquerel
ZI des Touches - LAVAL

SON RÔLE EST DE :

- >> accompagner la famille,
- >> proposer et valider un protocole d'accueil (modalités d'accueil, d'hygiène et financières).
- >> transmettre aux équipes de la collectivité, dans les restaurants notamment, les consignes relatives à l'accueil de l'enfant.

③ ÉLABORER LE PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ : déterminer les aménagements à mettre en place à l'école et/ou à l'accueil de loisirs



Ce PAI 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 médical actualisé pourra être demandé au cas par cas.

④ 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.



A 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

2 SOLUTIONS VOUS SERONT PROPOSÉES :

- **PANIER REPAS COMPLET** : vous fournissez tous les jours un panier repas complet pour votre enfant.
- **PANIER REPAS ADAPTÉ** : après analyse du menu, vous remplacez uniquement les préparations interdites pour votre enfant.

?

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

Le site « laval.fr » (Au quotidien > famille et enfance) permet aux familles de consulter les menus et de connaître les allergènes contenus dans les préparations servies.

?

Comment signaler le remplacement d'une préparation en cas de panier repas adapté ?

Grâce à une **fiche journalière transmise par les parents** pour indiquer par quels produits ou préparations ils remplacent les plats ou aliments interdits.



?

Et la conservation ?

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

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

Les repas fournis par les parents seront conservés à part et au froid puis seront réchauffés au restaurant scolaire.



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 PAI, 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 raisons médicales, besoin d'un régime alimentaire particulier (défini dans le PAI), 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.

La procédure mise en place par la ville de Laval (éviction des allergènes, respect de la chaîne du froid) a donc pour but d'éviter la manifestation de deux dangers majeurs que sont le choc anaphylactique (réaction allergique grave) et la toxi-infection alimentaire.

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 l'école.

Pour en savoir plus

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 la diététicienne
du service de la restauration collective
au 02 43 49 45 98

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.