

# GUIDE D'ACCUEIL DES ENFANTS ALLERGIQUES EN RESTAURATION SCOLAIRE

Mise à jour mai 2022



# SOMMAIRE

1 - INTRODUCTION .....	3
2 - PAI autorisant les traces d'allergènes .....	4
3 - PAI excluant les traces d'allergènes.....	5
4 - PAI concernant des produits hors de la liste des 14 allergènes .....	6
5 - Régimes alimentaires.....	7

## 1 - INTRODUCTION

Le projet d'accueil individualisé (PAI) est un document officiel qui a pour but de faciliter l'accueil des adolescents atteints de troubles de la santé, notamment d'allergies alimentaires. Il repose sur une démarche concertée entre les représentants légaux de l'adolescent, le médecin de ce dernier et les professionnels amenés à être en interaction avec ce jeune au sein de son établissement scolaire, y compris les personnels de restauration pour un élève demi-pensionnaire.

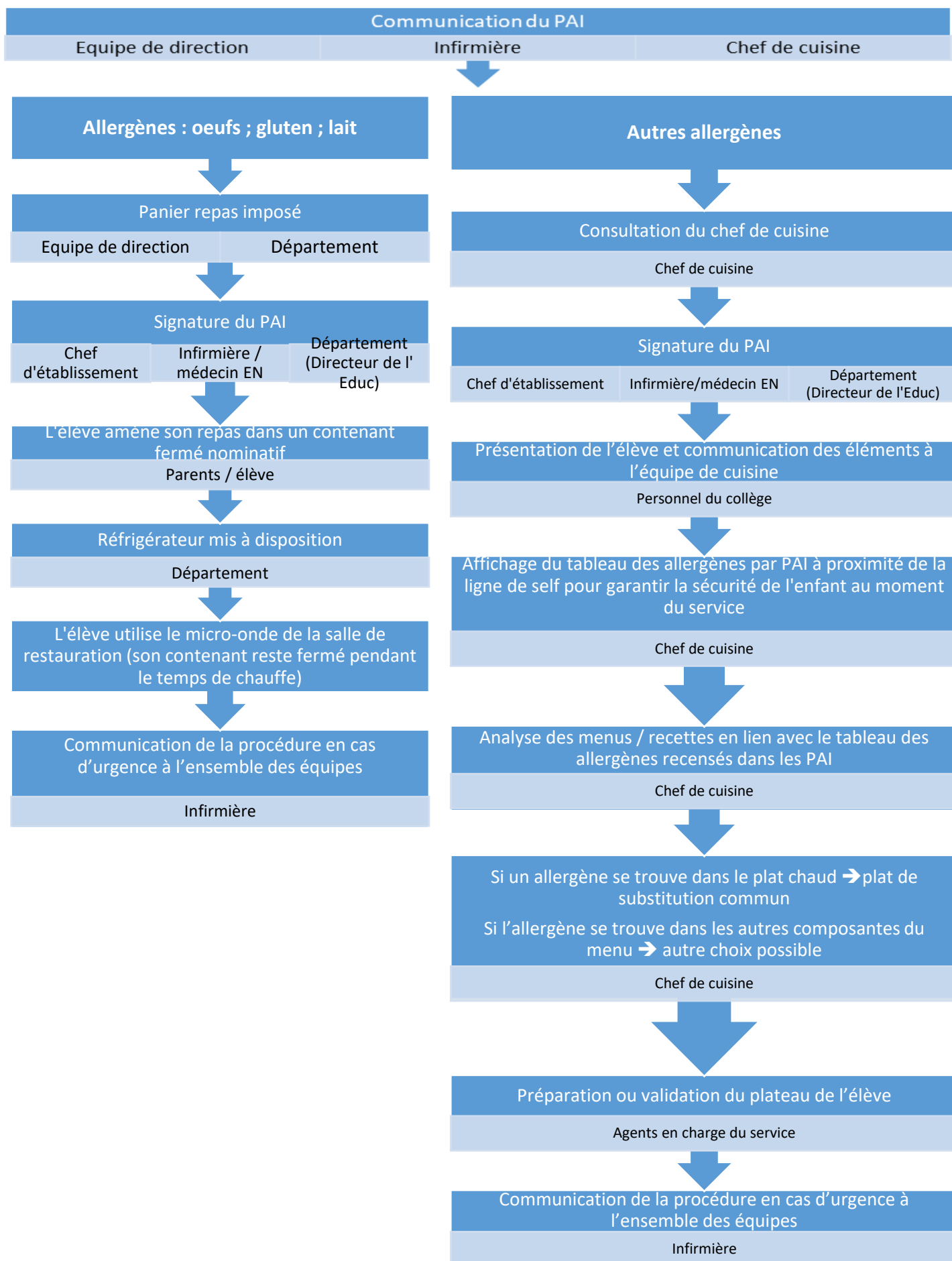
La circulaire du 10 février 2021 met à jour les modalités de mise en œuvre des PAI. Plusieurs points sont essentiels :

- Le Département est responsable sur le temps d'accueil dans les restaurants scolaires des élèves lors de la pause du déjeuner et, pour les établissements ayant un internat, du petit-déjeuner, goûter et diner. Il est donc nécessaire que la collectivité ainsi que le personnel travaillant dans les demi pensions aient connaissance des PAI ayant été mis en place et respectent les prescriptions qu'ils édictent en matière d'allergies ou intolérances alimentaires.
- Un affichage des potentiels ingrédients allergènes est obligatoire à proximité des plats servis.
- Il est possible d'avoir recours au panier repas si l'accueil en restauration collective n'est pas possible. C'est le cas notamment pour les allergies aux fruits à coque, arachide, poissons / crustacés et l'intolérance au gluten.

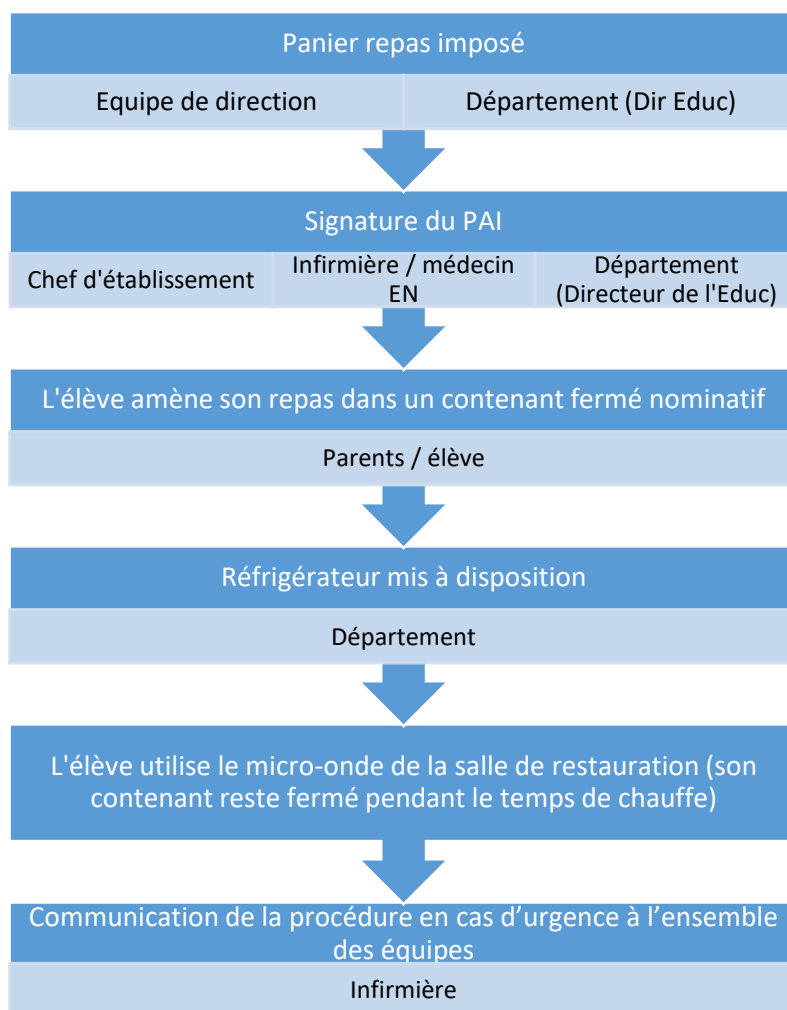
Pour être mis en place, un PAI doit être demandé par les parents au chef d'établissement, grâce à un formulaire de l'Education Nationale qui doit être rempli et signé obligatoirement par un médecin.

Ce guide a pour objectif d'harmoniser les procédures d'accueil des élèves allergiques au sein des restaurants scolaires à partir de la rentrée scolaire 2022. Il est le fruit d'un travail concerté entre les Directions de l'Education et des Affaires Juridiques du Département et du Rectorat de Lyon, des représentants de la Direction des Services Départementaux de l'Education Nationale, de chefs d'établissement, gestionnaires, infirmières et chefs de cuisine des collèges.

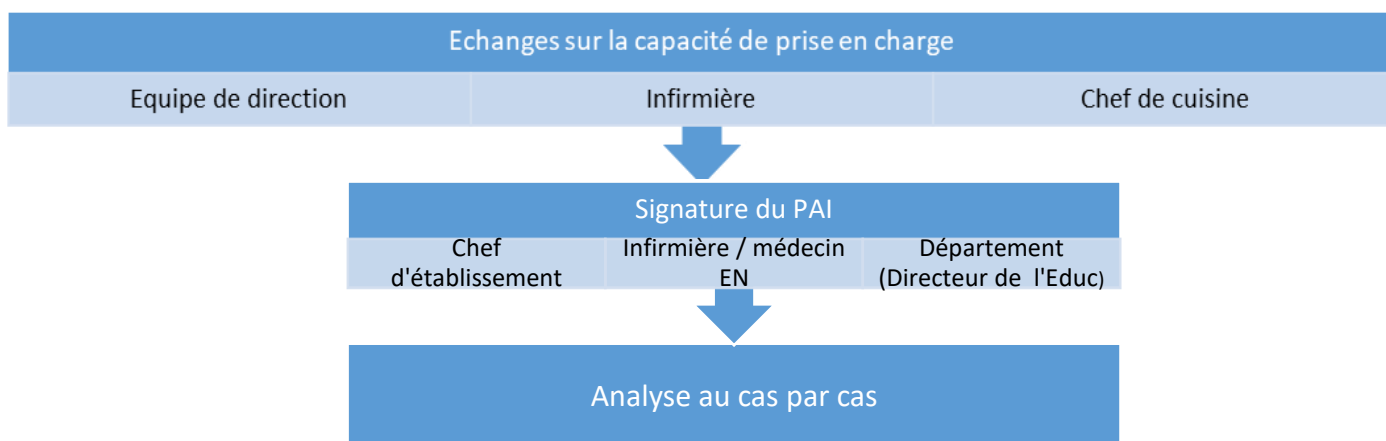
## 2 - PAI AUTORISANT LES TRACES D'ALLERGENES



### 3 - PAI EXCLUANT LES TRACES D'ALLERGENES



## 4 - PAI CONCERNANT DES PRODUITS HORS DE LA LISTE DES 14 ALLERGENES



Selon le produit allergisant, la gestion du PAI peut varier.

Le premier élément à prendre en compte est le nombre de PAI gérés par l'équipe de cuisine. En effet, chaque établissement doit définir sa capacité maximum à prendre en charge le PAI, afin d'assurer une traçabilité totale, et donc la sécurité de l'élève.

On peut identifier deux cas de figure :

- Produit facilement identifiable visuellement : l'élève peut gérer lui-même (exemples : kiwi, framboise )
- Produit difficilement identifiable visuellement :
  - o Soit l'équipe de cuisine est en capacité de garantir la traçabilité et de ne pas servir le produit incriminé au collégien concerné → cf procédure « PAI autorisant les traces d'allergènes »
  - o Soit la famille fournit un panier repas → cf procédure « PAI excluant les traces d'allergènes »

Le choix de l'hypothèse retenue sera fait de manière concertée entre le chef d'établissement, l'infirmière, le chef de cuisine et, le cas échéant, la Direction de l'Éducation du Département.

## 5 - REGIMES ALIMENTAIRES

