



Collège de la Métropole

Villeurbanne, le 19 juin 2018

Madame, Monsieur,

A l'heure des prochaines inscriptions pour la rentrée scolaire 2018-2019, nous vous adressons à toutes fins utiles des informations à destination des parents d'élèves et adolescents. Elles concernent notre offre d'accueil et de prise en charge de tous les enfants et adolescents présentant des allergies ou des intolérances alimentaires.

Comme vous le savez, l'absence de maîtrise des allergies et/ou intolérances alimentaires peut comporter un risque vital pour cette population.

Aussi, pour ces enfants la sécurité de leur prestation implique le recours au quotidien :

- ✓ **Aux paniers repas préparés et apportés par les parents.** Ils sont alors stockés jusqu'à leur consommation dans le respect de la chaîne du froid puis réchauffés au moment du service et présentés à l'enfant qui déjeune avec ses camarades.
- ✓ et / ou à l'utilisation de **repas garantis exempts des principaux allergènes** ([www.natama.fr](http://www.natama.fr)). Cette gamme professionnelle propose des recettes aux qualités nutritionnelles et gustatives reconnues. Nous restons à votre disposition pour vous présenter les conditions tarifaires et les modalités d'adaptation à votre établissement.

**Les autres solutions** comme la fabrication des repas par l'équipe de cuisine, la suppression d'une ou plusieurs composantes du repas préparé par Scolarest, l'éviction de tout ou partie d'un repas en s'appuyant sur la lecture des menus et/ou la lecture de l'affichage des 14 allergènes réglementaires, **sont exclues au regard du niveau de maîtrise de la prestation attendu pour des enfants allergiques et/ou intolérants et ce quel que soit leur degré de sensibilité ou de risque vital.**

Les décharges de responsabilité proposées par les parents n'empêcheront pas l'accident, et ne couvriront pas juridiquement les professionnels qui n'ont pas déployé toute la diligence requise dans le cadre de leurs bonnes pratiques pour assurer l'accueil de ces enfants.

Par ailleurs, ces deux prises en charge s'intègrent parfaitement dans le **Projet d'Accueil Individualisé** et le **Dispositif INCO**.

### Le Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Comme le recommande la **circulaire** sur l'accueil en collectivités des enfants allergiques (1), ces modalités de prise en charge des enfants sujets aux allergies/intolérances doivent être systématiquement formalisées dans un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) réalisé en concertation avec toutes les parties prenantes : parents de l'élève, médecin traitant ou allergologue, médecin de l'éducation nationale ou infirmière scolaire, personnel en charge de la mise en œuvre du protocole d'accueil et personnel de la restauration.

### Le Dispositif Réglementaire INCO

Le Dispositif réglementaire a été mis en place sur nos restaurants scolaires avec :

- ✓ Une communication large sur les modalités d'accueil des personnes allergiques à destination des enfants et des parents (cf. affiches).
- ✓ La commande et la mise à disposition d'une prestation sans les allergènes, type plateau NATAMA.
- ✓ L'archivage pendant 3 ans des preuves de ce dispositif.

Ce Dispositif est prévu spécifiquement pour la restauration collective dans le **code de la consommation à l'article R412-15 (2)**. Il permet de ne pas afficher les allergènes et ainsi de prendre en compte les risques de la restauration collective scolaire et de résoudre la problématique contradictoire entre la mise à disposition d'information d'un côté et la nécessité d'assurer une prise en charge sécurisée des personnes allergiques au quotidien d'autre part. De plus, il permet d'aller au-delà des 14 allergènes réglementaires.

Pour expliquer cette prise en charge et le dispositif auprès des parents, nous mettons à votre disposition en pièce jointe **un outil de communication**. Ce document pourrait être intégré dans vos documents d'accueil, affiché à proximité des menus, ou mis en ligne sur votre site internet.

Soucieux de vous assurer la plus grande qualité de service, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

David MADELINE  
Directeur Régional

**(1) - Circulaire n° 2003-135 du 08/09/03** : Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période

#### **(2) Article R412-15 du code la consommation**

L'information mentionnée à l'article R. 412-12 n'est pas requise lors de la fourniture du repas lorsque, dans le cadre de la restauration collective, un dispositif permet à un consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 modifié du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires qui peuvent être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et être présents dans le produit fini, même sous forme modifiée.

Pendant un délai de trois ans après la fourniture du dernier repas, le fournisseur des repas conserve le document attestant du refus manifesté par le consommateur.

On entend par " restauration collective " au sens du présent article : l'activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.