

Notice d'INFORMATIONS

PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE (P.A.I.) en lien avec l'alimentation

Partie 1/2 : Définitions et modalités d'accueil

L'établissement d'un « PAI alimentaire » vise à sécuriser l'accueil et les consommations d'aliments d'un enfant au sein d'un accueil collectif. En effet, certaines adaptations de l'accueil peuvent-être organisées. Certaines seront prises en charge par le personnel de l'Education Nationale et d'autres par le personnel municipal. D'autres parties du dispositif seront portées par la famille dont le rôle reste essentiel.

Le service de la restauration municipale validera pour sa part, selon les indications médicales et les possibilités du service, les conditions d'accueil de l'enfant sur les temps de restauration (déjeuners et gouters).

Champs d'application des PAI en lien avec l'alimentation :

Toutes pathologies en lien direct ou indirect avec l'alimentation doivent faire l'objet d'un PAI.

Ainsi, les allergies (même très ciblées), certaines intolérances (comme le gluten), les diabètes ou encore les troubles de la déglutition sont concernés.

Tous les enfants recourant ou non à la restauration scolaire sont concernés. En effet, chaque enfant étant susceptible d'ingérer des aliments sur le temps scolaire ou périscolaire en dehors des temps de restauration (gouters, ateliers pédagogiques, sorties scolaires,...), cette information doit être portée à la connaissance de tous les acteurs encadrant votre enfant.

A Saint-Etienne du Rouvray, les PAI sont valables pour le temps scolaire et extra scolaires. Celui-ci couvrira donc les activités municipales du temps méridien, le périscolaire mais également les accueils au sein des centres municipaux de loisirs (vacances et mercredis).

Cas des enfants présentant des allergies alimentaires :

Rappelons qu'un agent allergène du fait de son ingestion provoque une réaction anormale de l'organisme et du système immunitaire. Ces réactions peuvent-être médicalement caractérisées. Les réactions allergiques se différencient donc des aversions (même si certaines peuvent déclencher des réactions symptomatiques chez certains individus).

La signature du PAI nécessite la présentation d'un **certificat médical de moins de 3 mois**, établi par le médecin chargé du suivi de la pathologie de l'enfant. Dans le cas d'allergies alimentaires, il est recommandé qu'un médecin allergologue assure annuellement ce suivi. A défaut ou dans l'attente d'un rendez-vous, un certificat médical du médecin traitant de l'enfant pourra être fourni.

Le certificat devra très précisément indiquer les allergènes concernés selon la typologie normalisée dans le secteur alimentaire*. Dans certains cas il indiquera un aliment (exemple banane, kiwi,...).

Dans certaines situations la fourniture d'un panier repas à titre systématique sera demandée à la famille de l'enfant avec un PAI allergie alimentaire.

**Liste des allergènes identifiés (Règlement Européen 1169/2011 « INCO ».: LAIT, CÉRÉALES(contenant du gluten), ŒUF, POISSONS, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS, FRUIT À COQUE, SESAME, SOJA, ARACHIDE, CÉLERI, MOUTARDE, LUPIN, SULFITES et ANHYDRIDE,*

Pourquoi le choix d'un profil alimentaire à la restauration municipale ne peut pas être utilisé pour gérer les repas de mon enfant avec un PAI Alimentaire ?

Le choix du profil alimentaire ne garantit en aucun cas l'absence de l'allergène concerné dans la composition du repas qui sera proposé.

Par exemple, le choix du profil alimentaire « Sans poisson » ne garantit pas l'absence de l'allergène « Poisson » mais aussi « mollusques » ou « crustacés » au sein du menu qui sera proposé. Ces allergènes (ou leurs traces) peuvent en effet se retrouver au sein de nombreuses préparations qui n'ont pas un lien direct évident avec les produits de la mer.

Pourquoi la famille ne peut-elle pas à la lecture du menu décider de fournir ou non un panier-repas ?

Les menus ainsi que les allergènes associés seront bien communiqués en avance aux familles. Toutefois ces informations communiquées plusieurs semaines à l'avance seront soumises à des risques de modifications du fait des aléas d'approvisionnements de la cuisine centrale. Il serait nécessaire de consulter régulièrement les mises à jour en ligne. Cette information ne constitue donc pas une source suffisamment fiable pour programmer la fourniture de paniers repas.

Par ailleurs, à défaut de fourniture d'un panier-repas, la famille devrait réserver en cohérence des repas fournis par la Mairie. Or cette information sur les menus peut ne pas coïncider avec les dates limites d'échéances des réservations de repas à la période. La famille peut donc se retrouver pénalisée financièrement par la prise de repas hors réservation dans les délais.

Ce fonctionnement, si il reste possible est donc lourd pour la famille.

Pourquoi les agents de restauration ne peuvent-ils pas substituer certains aliments ?

Si certains jours des alternatives sont prévues aux menus pour répondre aux différents profils, cette capacité à substituer par un autre aliment dépourvu d'un allergène donné n'est pas garantie et sur tous les plats. Les deux plats possibles peuvent contenir le même allergène. La capacité de substitution au regard des allergènes ne peut donc être garantie. Ce qui remettrait en question l'équilibre du repas de l'enfant.

Autres cas de PAI alimentaires :

- Cas des enfants présentant une intolérance au gluten :

Le gluten n'est pas un « allergène » au sens médical mais il est présent dans la liste réglementaire des allergènes à déclaration obligatoire sur les emballages. C'est un élément très largement répandu dans les plats ou les sauces en tant qu'ingrédient ou traces. Il est donc peu fréquent qu'un menu complet de restauration collective en soit dépourvu. La fourniture de panier-repas sera préconisée.

- Cas des enfants diabétiques :

Si le diabétologue exige un apport contrôlé et grammé en féculents et sucres, le service de restauration municipale ne pourra organiser de manière fiable et sécurisée la prise en charge alimentaire individualisée de l'enfant. La fourniture de panier-repas sera alors nécessaire. Les incidences du diabète sur le déroulement de la journée d'un enfant à l'autre sont très variables et sont également susceptibles d'évoluer en cours d'année. Dans tous les cas, une évaluation individualisée est impérative et peut nécessiter des réactualisations.

- Cas des enfants présentant des troubles de la déglutition :

Certains enfants peuvent nécessiter des aliments dont la découpe, voir la texture devra être spécifiquement adaptée afin d'éviter des risques d'étouffement. Dans le cadre d'une restauration collective, la modification des textures répond à des exigences sanitaires spécifiques auxquelles la restauration municipale ne peut répondre sur ses offices scolaires. La fourniture de panier-repas sera préconisée.

Les mesures sur la restauration collective et relevant du PAI ne concernent que les enfants ayant une allergie ou une intolérance alimentaire médicalement avérée nécessitant un régime alimentaire pour raisons médicales spécifiques. Le PAI n'est pas destiné à être utilisé pour permettre un régime alimentaire lié à des choix familiaux.