

INFORMATION CLIENT

Objet : Plan d'Accueil Individuel (P.A.I) 2023/2024 – Allergies/Intolérances alimentaires

Saint Priest, le 15/05/2024

Cher client,

Afin de préparer ensemble, la rentrée restauration 2024/25, vous trouverez ci-joint :

- Le dossier « PAI au restaurant scolaire, comment ça marche ? » à nous retourner pour tous les élèves concernés.

Un exemplaire du PAI et du document complémentaire devra être remis au chef de cuisine/chef de secteur. Un affichage confidentiel exclusivement visible des employés de restauration devra être mis en place détaillant le nom, prénom, âge, classe, spécificité alimentaire, accompagné d'une photo de l'enfant afin de mieux appréhender les principes de précautions à prévoir lors du service.

Les objectifs sont de permettre aux enfants concernés d'évoluer dans un cadre favorable à leur épanouissement tout en garantissant la sécurité et la qualité des prestations.

Comme le recommande la réglementation, les prises en charge des enfants sujets aux allergies doivent systématiquement faire l'objet d'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.

Compte tenu de notre impossibilité à prévenir une contamination croisée accidentelle dans les conditions ordinaires de fonctionnement d'un établissement de restauration collective scolaire, la fabrication de repas de substitution par l'équipe de cuisine ou la suppression d'une ou plusieurs composantes du repas préparé par Newrest restauration sont proscrites.

L'impérative nécessité de maîtriser, pour ces enfants la sécurité de la prestation implique le recours soit :

- **Aux paniers repas apportés par la famille** : ces derniers pourront être confiés à la cuisine dans un sac de transport isotherme et dans des contenants hermétiquement clos. Chaque contenant ainsi que le sac de transport doivent être identifiés au nom de l'enfant. Ils seront stockés jusqu'au moment du repas en chambre froide positive, réchauffés au moment du service et donnés à l'enfant lors du déjeuner. Les couverts pourront être fournis par la société de restauration à condition que ceux-ci soient mentionnés sur l'ordonnance.
- Et/ou à l'utilisation **de repas industriels garantis exempts des 14 allergènes majeurs** (ex : repas Nutrisens). Cette gamme professionnelle propose des recettes aux qualités nutritionnelles et gustatives validées par des médecins hospitaliers.

Nous tenons également à souligner la vigilance concernant **l'information allergènes selon le règlement INCO sur les denrées non-préemballées en restauration collective** :

Le secteur scolaire se caractérise par un système d'élaboration des menus plusieurs semaines à l'avance rendant impossible la connaissance en amont d'une information fiable sur la présence des 14 allergènes majeurs cités dans ce règlement pouvant d'être communiquée sans risques avant le jour du service

L'information transmise dans le cadre de ce règlement pourrait être potentiellement incomplète ou partiellement inexacte et générer de ce fait un réel risque pour l'enfant si elle venait à être utilisée en substitution au PAI comme unique critère de sélection des plats pour un enfant allergique.

Dans tous les cas, les équipes de restauration assureront le Service de Restauration personnalisé et veilleront à ce que les enfants prennent leurs repas comme à leur habitude.

Pour information, il est recommandé par l'Agence Régionale de la Santé de formaliser également l'accueil des adultes présentant une allergie alimentaire par le biais d'un document inspiré du PAI (à ce jour, pas de document officiel). Ceci n'excluant pas la prescription médicale.

Notre service qualité diététique (nwr.qualite.diet@newrest.eu) ainsi que votre chef de secteur se tiennent à votre disposition pour toute information complémentaire.

Soucieux de vous assurer la plus grande qualité et de vous garantir une sécurité, nous restons à votre entière disposition et vous prions d'agréer Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Delphine DUFURNET
Responsable QHSE région AURAGE

Pascal AUDRAUD
Directeur Général région AURAGE