Le casse–tête des parents d'**enfants allergiques** ou **intolérants alimentaires** recommence avec la rentrée des classes. Ils doivent organiser leurs déjeuners à la
cantine
et s'assurer que le personnel est conscient que ce problème de santé risque de mettre leur vie en péril.

Si la **circulaire interministérielle** du **08/09/2003** propose un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) pour que l'enfant allergique puisse déjeuner en toute sécurité à la cantine avec les autres, il n'est pas toujours facile à appliquer.

Qui demande le PAI ? Mon enfant sera t-il bien accueilli, comme les autres enfants ? Quelles sont les responsabilités de chacun ? Peut-on refuser mon enfant à la cantine ? M'obliger à choisir le panier repas ? Le personnel sait-il se servir d'un stylo d'adrénaline ? Quelles solutions peuvent se mettre en place ?

Ces situations anxiogènes vécues par les parents et le personnel de la cantine perturbent la sociabilisation et le plaisir d'un repas partagé pour l'enfant allergique

C'est pourquoi l'AFPRAL (l'Association Française pour la Prévention des Allergies), en contact permanent avec les allergiques, à travers son site et sa permanence téléphonique, édite le nouveau « Guide pour l'accueil en restauration collective ».

Cet outil précieux répond à un grand nombre de questions que se posent les professionnels de la restauration, les collectivités qui gèrent les cantines, comme les parents. Toutes les situations d'accueil, leurs risques et leurs solutions sont abordés. En fin d'ouvrage des modèles à reproduire :
- 1 PAI avec les différents degrés de sévérité de l'allergique

- 1 fiche signal-éthique destinée au personnel de la cantine
- 1 fiche de suivi du panier repas pour les parents et le responsable
- 1 de notice d'utilisation du stylo d'adrénaline

Il est l'outil incontournable des collectivités qui souhaitent accueillir
sereinement et chaleureusement tous les enfants quelques soient leur différence

Élaboré en collaboration avec des parents, ainsi que des professionnels de la santé et de la restauration dont le SNRC*, le Guide de l'AFPRAL a été soumis à une expertise de l'ANSES** et peut être commandé sur le site www.afpral.fr, pour la somme de 3.50 €.

L'allergie, l'intolérance, c'est quoi ?

Des maladies plus ou moins graves qui peuvent entrainer un mal être, des malaises, ou la mort :
- Un oedème (gonflement des lèvres et/ou de la gorge) • De l'eczéma (plaques sur la peau et démangeaisons)
- Un tube digestif détérioré (> gluten) • De l'asthme (difficultés à respirer)
- Un choc anaphylactique (baisse de la tension et arrêt du coeur)

Les allergies alimentaires ont connu un développement spectaculaire ces dernières années et 8 à 10 % des enfants de moins de quinze ans sont concernés (6 millions d'enfants mangent à la cantine). Leur prise en charge en collectivité est donc un enjeu de santé publique.

Association loi 1901, reconnue comme Association d'usagers du système de santé, agréée par le ministère de la Santé), l'Association Française pour la Prévention des Allergies (AFPRAL) s'est constituée en 1991 à l'initiative de personnes allergiques et de parents d'enfants allergiques, confrontés aux difficultés que suscite cette pathologie dans la vie quotidienne.

L’AFPRAL est composée de bénévoles répartis en 10 antennes régionales et dans les DOM-TOM.

www.afpral.fr