



Disponible en ligne sur  
**ScienceDirect**  
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France  
**EM|consulte**  
www.em-consulte.com

REVUE FRANÇAISE  
D'**Allergologie**

Revue française d'allergologie 57 (2017) 67–76

Article original

# Allergie alimentaire (AA) et restauration collective : comment améliorer l'accueil des élèves ? Bilan de l'expérience menée en Franche-Comté

*Food allergy (FA) and mass catering: How to better accommodate allergic schoolchildren? Taking stock of an experience conducted in Franche-Comté, France*

J.-M. Rame<sup>a,\*</sup>, A. Doc<sup>a</sup>, J. Raibaut<sup>c</sup>, E. Lalaurie<sup>c</sup>

<sup>a</sup> Réseau d'Allergologie de Franche-comté, 2, place Saint-Jacques, Arsenal, 25030 Besançon cedex, France

<sup>b</sup> Service de Pneumologie, CHU J.-Minjoz, boulevard Fleming, 25030 Besançon cedex, France

<sup>c</sup> Agence Régionale de Santé de Bourgogne-Franche-Comté, 2, place des Savoirs, Le Diapason, 21035 Dijon cedex, France

Reçu le 29 septembre 2016 ; accepté le 29 octobre 2016

Disponible sur Internet le 24 février 2017

## Résumé

L'accueil des enfants allergie alimentaire (AA) en restauration collective rentre pleinement dans le champ du Projet d'accueil individualisé (PAI). Si les personnels de l'éducation nationale peuvent bénéficier d'un encadrement médical, les personnels de restauration qui servent et parfois confectionnent les repas, dépendent de collectivités locales et ne sont donc que très rarement formés aux bonnes pratiques de l'accueil des enfants AA. Le Réseau d'allergologie de Franche-comté (RAFT) a élaboré et proposé une formation à ces personnels. Cet article présente sa méthodologie, les outils développés et son évaluation. À ce jour, 23 sessions de formations ont été réalisées dans la région, permettant de former 439 personnels, de la petite enfance au lycée. Le questionnaire d'évaluation qui comprenait 11 questions avec la possibilité de remarques spontanées, a été adressé à 127 des personnels de collèges formés. Soixante et un questionnaires (48 %) ont été renseignés. Les personnels ayant répondu au questionnaire affirmaient majoritairement avoir acquis de nouvelles connaissances en particulier sur l'étiquetage des allergènes. Ils maîtrisaient mieux les procédures à mettre en œuvre préconisées dans le PAI. Ils se sentaient mieux armés pour accueillir un enfant AA. Ils avaient une meilleure connaissance des différents intervenants et pourraient suite à cette formation accueillir davantage d'enfants AA sans panier repas. L'élaboration d'une formation qui fut évolutive, en pleine concertation avec tous les acteurs concernés et s'inscrivant dans un cadre institutionnel, a contribué à son succès. De nouvelles sessions de formation sont programmées, toujours assurées par le personnel du RAFT. Un partenariat devrait permettre d'étendre prochainement cette action à toute la Bourgogne-Franche-Comté. Nous souhaitons que cette expérience acquise puisse être reprise dans d'autres régions.

© 2017 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

**Mots clés** : Allergie ; Aliment ; Collectivité ; Restauration ; Formation ; Évaluation

## Abstract

Catering for children with food allergies in school canteens falls entirely within the ambit of the Individualised Meal Project (PAI). Although national educational staff enjoy the support of medical personnel, canteen staff to prepare and occasionally package meals, are employed by local authorities and thus only rarely undergo training in good practices in catering for children with food allergies. The Franche-Comté and Ecology Network (*Réseau d'allergologie de Franche-comté* – RAFT) has created and now proposes training for such staff. The present article sets out the methodology of the course, the tools developed, and its evaluation. To date, 23 training sessions have been conducted in the region, and have enabled training of 439 staff members, from institutions dealing with small children to secondary schools. The evaluation questionnaire comprising 11 questions enabling the collection of spontaneous comments, was sent out to 127 of the primary school staff who underwent training. Sixty-one questionnaires (48%) were completed. The majority of staff answering the questionnaire indicated that they had acquired new knowledge, in particular regarding allergen labeling. They have a greater working knowledge of the procedures recommended under the PAI. They felt themselves

\* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : [raft@chu-besancon.fr](mailto:raft@chu-besancon.fr) (J.-M. Rame).

to be better prepared in catering for children with food allergies. They had a better understanding of the various people involved and after their training, they were able to cater more successfully for children with food allergies without offering separate meals for this population. The success of this project was partly due to the creation of a training course developed over time, with the complete involvement of the actors concerned and within an institutional framework. Further training sessions have been scheduled, and these will be given by RAFT staff members. A partnership programme will soon enable this action to be extended to the entire Bourgogne-Franche-Comté region. It is our hope that the experience acquired in this project may soon be utilised by other regions.

© 2017 Elsevier Masson SAS. All rights reserved.

*Keywords:* Allergy; Food; Local authorities; Catering; Training; Evaluation

## 1. Introduction

En milieu scolaire, la mise en place du Projet d'accueil individualisé (PAI) [1,2] remonte à plus de 10 ans. L'utilisation de plus en plus systématique de cette procédure par les différents acteurs au contact de l'enfant allergie alimentaire (AA) a contribué à l'amélioration de l'accueil de ces enfants en restauration collective. Cependant, ces enfants sont encore parfois confrontés à deux difficultés : des réticences d'accueil par la structure ou à l'inverse une négation du risque allergique par certains personnels, pouvant mettre en danger l'enfant. Ces attitudes inadaptées sont liées à la méconnaissance de l'AA et des bonnes pratiques d'accueil des enfants concernés, par des personnels de collectivités ne bénéficiant que trop rarement, voire jamais de formation dans ce domaine. Le Plan régional santé environnement (PRSE) 2 (2011–2015) de Franche-Comté comprenait une action intitulée « Améliorer l'accès de la personne allergique alimentaire aux structures de restauration collective » [3]. Ce plan a ainsi contribué à la mise en place d'une action de prévention des risques liés à l'AA en collectivité.

Dans ce cadre, des formations ont été élaborées et proposées aux personnels concernés (cuisiniers, gestionnaires, infirmiers... ). Cet article présente les différentes actions menées et leur évaluation.

Initialement, l'objectif 11 du PRSE 2 : « Améliorer l'accès de la personne allergique alimentaire aux structures de restauration collective » devait être décliné en trois actions :

- action 26 : recommander l'éviction des principaux allergènes (arachide, soja, certains fruits à coque : noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache et noix de macadamia) des appels d'offre de la restauration scolaire ;
- action 27 : mettre en œuvre une procédure d'accueil des personnes allergiques alimentaires ou se disant allergiques dans les établissements de santé et les établissements de personnes jeunes handicapées ;
- action 28 : former les personnels concernés pour la mise en œuvre des actions 26 et 27 du PRSE 2.

Un groupe de travail (GT) a été mis en place en 2011 (3 à 4 réunions par an), dans le cadre d'une expérimentation locale sur le secteur du pays de Vesoul–Val de Saône, cette action étant inscrite dans le contrat local de santé liant cette collectivité à l'ARS Franche-Comté. Outre les structures précitées, le GT comprenait le Réseau d'allergologie de Franche-comté

(RAFT), les services de santé scolaire et de la Protection maternelle infantile (PMI), la cuisine centrale de la ville de Vesoul, la diététicienne de l'Association hospitalière de Franche-Comté (AHFC) et l'Association des maires de France (AMF).

Sous l'impulsion du GT, le pays de Vesoul–Val de Saône a réalisé une enquête auprès des responsables des structures de restauration collective du secteur, sur l'état des lieux des connaissances de leurs personnels, et sur leurs attentes. Une centaine de structures a été interrogée (50 % de réponses) : il existait une forte méconnaissance du sujet ainsi que des procédures adéquates et du rôle des différents acteurs. Les attentes étaient très fortes sur les responsabilités en cas d'accident. Il y avait un souhait de formation non satisfait à ce jour.

À la suite de cette enquête et suite aux réflexions du GT, l'action 26 (l'exclusion du soja, de l'arachide et de certains fruits à coque de la restauration collective) a été jugée peu réaliste à brève échéance. Elle a été réorientée vers une formation des personnels concernés, ce qui reste en cohérence avec les objectifs PRSE 2 et répond à une véritable attente des professionnels du secteur. Afin de pérenniser les connaissances acquises lors de ces formations, des outils pédagogiques ont également été créés.

Les deux premières formations ont été proposées en 2013, sur le secteur du pays de Vesoul–Val de Saône. À la suite de cette expérimentation, l'action a été étendue à d'autres secteurs géographiques de la région.

## 2. Personnels et méthode

Le RAFT, UF (unité fonctionnelle) du CHRU financé dans le cadre de l'enveloppe du Fond d'intervention régional (FIR), a conçu et animé ces formations grâce à sa diététicienne et son médecin coordonnateur. Lors de ces formations, étaient également présents un médecin de santé scolaire ou de PMI (suivant les populations concernées), plus ponctuellement un juriste de l'AMF et un personnel de la structure organisatrice : diététicienne du conseil général du Doubs et/ou personnel de l'ARS. Du fait de ce mode de financement et de fonctionnement, toutes les prestations assurées par le RAFT étaient et sont gratuites.

La formation (Tableau 1) d'une durée de 2 h 30 était composée de deux diaporamas interactifs. Elle a été adaptée en fonction de l'âge des enfants accueillis, de l'évolution de la

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/5669846>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/5669846>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)