



Disponible en ligne sur
ScienceDirect
www.sciencedirect.com

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



Revue française d'allergologie 57 (2017) 91–96

Mise au point

Le règlement INCO peut permettre de réduire le risque de réactions allergiques alimentaires à l'école

Regulation (EU) No. 1169/2011 (FIC-INCO) may help reduce food allergy reactions at school

G. Pouessel^{a,*}, V. Grandjean-Ceccon^c, P. Sergeant^d, A. Deschildre^b, C. Lapeyre-Santos^{b,e}, et les membres du groupe de travail « Allergie en milieu scolaire » de la Société française d'allergologie¹

^a Service de pédiatrie, pavillon médicochirurgical de pédiatrie, boulevard Lacordaire, 59056 Roubaix, France

^b Unité de pneumologie et allergologie pédiatriques, hôpital Jeanne-de-Flandre, CHRU de Lille, université Lille 2, 2, avenue Oscar-Lambret, 59037 Lille, France

^c Direction de l'Éducation et de la jeunesse, mairie de Nice, 06364 Nice cedex 4, France

^d Unité d'allergologie pédiatrique, médecine infantile, hôpital d'Enfants, CHRU de Nancy, rue de Moran, 54511 Vandœuvre-lès-Nancy, France

^e Cabinet de pneumologie et allergologie pédiatriques, rue des Stations, 59000 Lille, France

Reçu le 30 novembre 2016 ; accepté le 13 janvier 2017

Disponible sur Internet le 24 février 2017

Résumé

Le règlement n° 1169/2011 dit INCO actualise, simplifie, harmonise et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union européenne. Il optimise l'affichage de la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire dans la liste des ingrédients des produits préemballés et la lisibilité de ces allergènes. Il rappelle aussi la nécessité de limiter les mentions volontaires « de précaution » des industriels en cas de risque de contamination fortuite par des allergènes majeurs. Désormais, l'obligation de mentionner les allergènes s'applique également aux produits non préemballés. Ainsi, tous les acteurs du domaine alimentaire et notamment en restauration scolaire sont concernés. Ces avancées peuvent permettre de faciliter la prise en charge des enfants avec une allergie alimentaire en milieu scolaire même s'il faut encore améliorer la lisibilité de l'étiquetage des allergènes et encadrer davantage le recours aux étiquetages de « précaution ». Les informations apportées par l'application de ce règlement doivent être intégrées aux programmes d'éducation thérapeutique du patient. Il reste primordial que les pouvoirs publics soient vigilants sur l'application en vie réelle de ces dispositions et que le personnel de la restauration soit formé à la mise en œuvre de ce règlement.

© 2017 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

Mots clés : Règlement INCO ; Allergènes ; Étiquetage ; Allergie alimentaire ; Enfant

Abstract

Regulation (EU) No. 1169/2011 (FIC-INCO) updates, simplifies, harmonises and improves information and understanding with regards to food labelling in Europe. It applies to everyone in the food industry, including school canteens. The regulation improves visibility and legibility concerning the 14 allergenic foods that must necessarily be labelled when present in a product. Allergen information on non-prepacked foods must also be made available to consumers. This regulation is designed to facilitate management of children with food allergies attending school, although the readability of the allergen list requires further improvement and use of precautionary labelling must be more clearly circumscribed. Therapeutic education programs for food allergy patients should take into account the information set out in the regulation. It is vital that the public authorities ensure that these provisions are followed in reality and that canteen staff receive training on the correct implementation of the regulation.

© 2017 Elsevier Masson SAS. All rights reserved.

Keywords: Regulation 1169/2011; FIC Directive; Allergens; Labelling; Food allergy; Child

* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : guillaume.pouessel@ch-roubaix.fr (G. Pouessel).

¹ Par ordre alphabétique : P. Beaumont, M. Braire, V. Cordebar, P. Dumond, C. Favre-Metz, L. Guenard-Bilbault, C. Hoarau, P. Krieger, C. Lapeyre-Santos, F. Le Pabic, V. Liabeuf, A. Martin-Blondel, D. Nouar, G. Pouessel, J.M. Rame, D. Sabouraud, G. Schoder.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.reval.2017.01.002>

1877-0320/© 2017 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

Le milieu scolaire constitue un lieu de vie important pour l'enfant mais aussi une zone de risque pour l'enfant ayant une allergie alimentaire. Le règlement n° 1169/2011 dit INCO actualise, simplifie, harmonise et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union européenne. Il s'applique à tous les acteurs du secteur alimentaire et notamment à la restauration scolaire.

Le groupe de travail « Allergie en milieu scolaire » de la Société française d'allergologie propose une lecture de ce règlement INCO en insistant sur les aspects permettant l'amélioration de l'accueil de l'enfant avec une allergie alimentaire en restauration scolaire.

1. L'allergie alimentaire est fréquente en pédiatrie

L'allergie alimentaire est un problème de santé publique important particulièrement en pédiatrie. L'incidence de l'allergie alimentaire continue d'augmenter dans de nombreux pays. En Europe, la prévalence de l'allergie alimentaire rapportée par les familles est évaluée à 5,9 % et la prévalence de l'allergie alimentaire prouvée par un test de provocation de 0,9 % [1]. Toujours en Europe, l'incidence de l'anaphylaxie est estimée à 1,5–7,9 cas pour 100 000 personnes par an et sa prévalence à 0,3 % [2]. Les admissions hospitalières pour anaphylaxie sont de plus en plus fréquentes au cours des dix dernières années [3]. Le taux de mortalité par anaphylaxie reste cependant inférieur à 1 cas par million d'habitants par an [3–5]. Les décès par anaphylaxie alimentaire, bien qu'exceptionnels, touchent particulièrement l'enfant et l'adulte jeune [3]. Ainsi, dans l'étude de Turner et al., les deux pics de décès par anaphylaxie alimentaire sont constatés dans les tranches d'âge 10–14 ans et 15–19 ans [3].

2. L'école est un environnement de vie à risque pour l'enfant avec une allergie alimentaire

L'école est un lieu de vie important pour l'enfant et le temps passé en classe à proprement parler est complété par le temps passé en restauration collective, en accueil et dans les activités périscolaires.

Dans le registre européen des cas d'anaphylaxie pédiatrique, environ 10 % des réactions survenaient en milieu scolaire [6]. Dans le registre du Royaume-Uni, huit des 48 (17 %) enfants âgés de 4 à 18 ans victimes d'une anaphylaxie létale d'origine alimentaire décédaient en milieu scolaire [3]. Parmi ces patients décédés, 69 % étaient connus allergiques à l'allergène responsable du décès (dont 21 % avaient déjà fait une anaphylaxie) [3]. En Ontario, de 1986 à 2011, 10 % des décès par anaphylaxie alimentaire survenaient en milieu scolaire [7]. Entre 2005–2015, 56 cas d'anaphylaxie alimentaire chez l'enfant en milieu scolaire étaient déclarés au « Réseau d'allergovigilance » [8]. L'allergie était connue dans 21 cas (38 %) ; deux décès étaient identifiés malgré l'utilisation d'adrénaline.

La restauration collective est un lieu à risque de réactions liées à une allergie alimentaire. Parmi les cas rapportés d'allergie alimentaire en milieu scolaire par le réseau d'allergovigilance, 80 % survenaient en restauration collective [8].

En France, le projet d'accueil individualisé (PAI) a pour objectif de favoriser l'accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé et notamment ceux à risque d'allergie. La dernière circulaire ministérielle validant cette démarche date de 2003 (circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8 septembre 2003) et s'applique aux écoles, aux établissements publics locaux d'enseignement relevant du ministère chargé de l'Éducation nationale et du ministère chargé de l'Agriculture, aux établissements privés sous contrat dans le respect des dispositions de la loi n° 59-1557 du 31 décembre 1959 modifiée. Elle sert de cadre de référence aux établissements d'accueil de la petite enfance (crèches, haltes garderies, jardins d'enfants) et aux centres de vacances et de loisirs. Une actualisation sur les conditions d'établissement d'un PAI pour allergie alimentaire a été proposée par plusieurs groupes de travail de la Société française d'allergologie [9]. Dans le département du Nord, la plupart (94 %) des PAI pour enfants allergiques concernent des allergies alimentaires, arachide (44 %) et fruits à coque surtout, notamment noisette (29 %) et noix de cajou/pistache (27 %) [10].

3. Les modalités de restauration scolaire sont diverses

En France, pour les établissements scolaires publics, les différentes collectivités territoriales (Conseil régional pour les lycées, Conseil départemental pour les collèges, communes pour les écoles primaires) ont la responsabilité de la restauration. Ces collectivités peuvent gérer directement la restauration avec leurs propres moyens humains et matériels ou déléguer cette gestion à des sociétés de restauration collective comme Sodexo, Compass, Api, Elior. . .

Il convient que tout enfant ayant besoin d'un régime alimentaire particulier défini dans le PAI puisse bénéficier de la restauration collective. Les modalités sont les suivantes : repas adaptés fournis par la restauration en application des recommandations du médecin prescripteur ou panier repas fourni par les parents qui en assument la responsabilité et consommé dans le lieu de la restauration collective en respect des conditions d'hygiène et de sécurité. La circulaire de 2003 précise cependant que, dans le cas où aucune des deux précédentes modalités n'est envisageable, il convient alors d'organiser au niveau local les modalités permettant une aide aux familles. Malheureusement, nous constatons une hétérogénéité importante des modalités de restauration scolaire dans un même secteur géographique et l'exclusion de la restauration collective de certains enfants pour une année scolaire entière en raison de leur allergie alimentaire. Dans une enquête menée dans le département du Nord sur les PAI validés pendant l'année scolaire 2015–2016, les recommandations du rédacteur du PAI en matière de restauration étaient les suivantes :

- un repas à la cantine avec une éviction gérée par l'enfant/la famille ($n = 116$, 37 %) ;
- un panier repas fourni par la famille ($n = 99$, 31 %) ;
- un repas à la cantine avec une éviction sous la responsabilité du personnel ($n = 63$, 20 %) ;

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/5669849>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/5669849>

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