

Votre chef de secteur :  
ERIC BIENASSIS

Mérignac, le 06/06/2019

Cher Client, Chère Cliente,

A l'heure des préparatifs pour la rentrée scolaire 2019-2020, nous vous adressons à toutes fins utiles des informations à destination des parents d'élèves et adolescents. Elles concernent notre offre d'accueil et de prise en charge de tous les enfants et adolescents présentant des allergies ou des intolérances alimentaires.

Comme vous le savez, l'absence de maîtrise des allergies et/ou intolérances alimentaires peut comporter un risque vital pour cette population.

Aussi, pour ces enfants la sécurité de leur prestation implique le recours au quotidien :

- **Aux paniers repas préparés et apportés par les parents.** Ils sont alors stockés jusqu'à leur consommation dans le respect de la chaîne du froid puis réchauffés au moment du service et présentés à l'enfant qui déjeune avec ses camarades.
- Et / ou à l'utilisation de **repas garantis exempts des principaux allergènes** ([www.natama.fr](http://www.natama.fr)). Cette gamme professionnelle propose des recettes aux qualités nutritionnelles et gustatives reconnues. Nous restons à votre disposition pour vous présenter les conditions tarifaires et les modalités d'adaptation à votre établissement.

**Les autres solutions** comme la fabrication des repas par l'équipe de cuisine, la suppression d'une ou plusieurs composantes du repas préparé par Scolarest, l'éviction de tout ou partie d'un repas en s'appuyant sur la lecture des menus et/ou la lecture de l'affichage des 14 allergènes réglementaires, **sont exclues au regard du niveau de maîtrise de la prestation attendu pour des enfants allergiques et/ou intolérants et ce quel que soit leur degré de sensibilité ou de risque vital.**

Les décharges de responsabilité proposées par les parents n'empêcheront pas l'accident, et ne couvriront pas juridiquement les professionnels qui n'ont pas déployé toute la diligence requise dans le cadre de leurs bonnes pratiques pour assurer l'accueil de ces enfants.

Par ailleurs, ces deux prises en charge s'intègrent parfaitement dans le Projet d'Accueil Individualisé et le Dispositif INCO.

### Le Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I)

Comme le recommande la circulaire sur l'accueil en collectivités des enfants allergiques (1), ces modalités de prise en charge des enfants sujets aux allergies/intolérances doivent être systématiquement formalisées dans 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.

### Le Dispositif Réglementaire INCO

Le Dispositif réglementaire a été mis en place sur nos restaurants scolaires avec:

Une communication large sur les modalités d'accueil des personnes allergiques à destination des enfants et des parents (cf. affiches).

La commande et la mise à disposition d'une prestation sans les allergènes, type plateau NATAMA.

L'archivage pendant 3 ans des preuves de ce dispositif.

Ce Dispositif est prévu spécifiquement pour la restauration collective dans le code de la consommation à l'**article R412-15 (2)**. Il permet de ne pas afficher les allergènes et ainsi de prendre en compte les risques de la restauration collective scolaire et de résoudre la problématique contradictoire entre la mise à disposition d'information d'un côté et la nécessité d'assurer une prise en charge sécurisée des personnes allergiques au quotidien d'autre part. De plus, il permet d'aller au-delà des 14 allergènes réglementaires.

Pour expliquer cette prise en charge et le dispositif auprès des parents, nous mettons à votre disposition en pièce jointe **un outil de communication**. Ce document pourrait être intégré dans vos documents d'accueil, affiché à proximité des menus, ou mis en ligne sur votre site internet.

Soucieuse de vous assurer la plus grande qualité de service, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.



Sophie MASSON  
Directrice Régionale

**(1) Circulaire n° 2003-135 du 08/09/03** : Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période

**(2) Article R412-15 du code de la consommation**

L'information mentionnée à l'article R. 412-12 n'est pas requise lors de la fourniture du repas lorsque, dans le cadre de la restauration collective, un dispositif permet à un consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe

II du règlement (UE) n° 1169/2011 modifié du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires qui peuvent être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et être présents dans le produit fini, même sous forme modifiée.

Pendant un délai de trois ans après la fourniture du dernier repas, le fournisseur des repas conserve le document attestant du refus manifesté par le consommateur.

On entend par " restauration collective " au sens du présent article : l'activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

# Comment Scolarest accueille les enfants allergiques ou intolérants ?

## INFORMATION SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

**Afin de répondre aux besoins spécifiques des enfants allergiques ou intolérants, nous proposons à chacun de ces enfants une solution de restauration totalement sécurisée.**

Les informations relatives à cette solution sécurisée sont reprises sur notre site internet et sur nos affiches à proximité des menus.

Chaque jour, nous assurons l'accueil de votre enfant conformément à sa prescription médicale et aux informations portées à son dossier.

### ❶ L'OPTION DE PRISE EN CHARGE QUE VOUS AVEZ RETENUE AVEC LES ÉVENTUELS COMPLÉMENTS SÉLECTIONNÉS :

#### 2 solutions s'offrent à vous, faites votre choix :

Solution 1 - Panier repas

Solution 2 - Plateau Natâma



Ou  
(ou mixte des 2)



Afin d'assurer la sécurité de votre enfant, cette solution est à mettre en œuvre tous les jours

Possibilité d'adapter ces solutions sécurisées à votre organisation, aux goûts de l'enfant. On s'adapte, on complète !

**Exemples :** Lundi solution 1 / Mardi solution 2  
ou plat principal Natâma et entrée / dessert en panier

### ❷ LE PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ (PAI) SIGNÉ PAR L'ÉCOLE, LE MÉDECIN SCOLAIRE, LES PARENTS, COMPRENANT :

- Les produits interdits
- Les consignes pour prendre en charge au mieux votre enfant
- Les personnes formées en charge de réaliser l'accueil et les soins

### ❸ LA COPIE DU CERTIFICAT MÉDICAL

❶, ❷ et ❸ sont archivés en cuisine ou auprès d'une personne de l'établissement en mesure de les présenter en cas de contrôle officiel

Chaque jour, votre enfant déjeune avec ses copains, comme si de rien n'était !

### EN SAVOIR PLUS SUR NATÂMA

Natâma est la solution de Clarelia, société spécialisée dans le domaine de l'élaboration des repas pour personnes allergiques ou intolérantes. Elle propose :

- Des plats cuisinés sans les 50 principaux allergènes
- Sans additif, ni conservateur, ni arôme ajouté
- Des recettes validées par un allergologue
- Des ingrédients rigoureusement sélectionnés
- La garantie de l'absence de contaminations croisées

clarelia



www.natama.fr

### Scolarest et la réglementation

En renforçant son dispositif d'accueil sécurisé pour tous les enfants allergiques et intolérants, Scolarest répond au nouveau cadre de la réglementation et aux dispositions prévues à l'article R112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. SCOLAREST se propose d'accueillir tous les enfants quelle

que soit l'allergie ou l'intolérance en lien avec les parents d'élèves, l'établissement scolaire et le PAI.

Scolarest ne fait donc pas le choix de l'affichage des 14 allergènes car cette disposition réglementaire ne permet pas l'accueil de tous les enfants allergiques et intolérants et ne répond pas à l'objectif de sécurité attendu.

### A QUI S'ADRESSER ?

- › Votre directeur d'établissement
- › Votre responsable de restauration Scolarest

Scolarest

www.scolarest.fr





## INFORMATION SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

**Chers parents,**

Quelle que soit l'allergie ou l'intolérance alimentaire de votre enfant, votre restaurant scolaire s'engage pour un accueil personnalisé et sécurisé même au-delà des 14 allergènes réglementaires <sup>(1)</sup>.

Nous vous proposons donc un service complémentaire : si votre enfant est allergique ou intolérant, nous vous invitons à prendre contact avec le responsable de la restauration afin de pouvoir commander les repas qui lui correspondent <sup>(2)</sup>.

(1) Règlement n° 1169/2011 européen concernant l'information aux consommateurs.

(2) Dispositif prévu en référence à l'article R. 112-14 du décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Ce dispositif est conforme aux dispositions de la réglementation qui encourage les acteurs de la restauration collective à mettre en place des dispositifs d'accueil pour tous les enfants allergiques ou intolérants.

Le goût d'agir pour l'avenir 

[www.scolarest.fr](http://www.scolarest.fr)

**Scolarest**

Marque de COMPASS

