

## Vers une cantine pour tous

**Le P.A.I., ou Projet d'Accueil Individualisé, est le terme qui désigne l'accueil en collectivités des enfants atteints de troubles de la santé. Parmi ces troubles, nous nous intéresserons plus particulièrement aux allergies et intolérances d'ordre alimentaire. Si la proportion d'enfants concernés par l'allergie ou l'intolérance alimentaire a connue une très forte augmentation durant cette dernière décennie, le nombre de P.A.I. mis en place croît paradoxalement bien plus lentement. Cet écart peut être en partie expliqué par la lourdeur de la mise en place et de la gestion que suscite un P.A.I., mais aussi par la difficulté que les parents ont à trouver des partenaires adaptés. L'entreprise Parallerg a fait du P.A.I. sa spécialité et accompagne déjà un grand nombre de parents dans l'accueil de leurs enfants en restauration collective.**

De plus en plus d'enfants sont victimes d'allergies ou d'intolérances alimentaires qui nécessitent le suivi strict d'un régime adapté. Si les allergies les plus courantes comme l'allergie au lait ou aux œufs s'estompent voire disparaissent avec l'âge, d'autres, comme l'allergie à l'arachide ou l'intolérance au gluten, demandent la mise en place de solutions durables.

Il est pourtant assez difficile de se faire accepter par des établissements scolaires, et cela est d'autant plus vrai depuis le tragique évènement de mai dernier dans les Bouches-du-Rhône. Ainsi, si 5% des enfants sont aujourd'hui victimes d'allergies alimentaires (selon les statistiques de 2007), tous ne sont bien évidemment pas inscrits dans le cadre des PAI. Seuls 30781 enfants souffrant d'allergie alimentaire ont bénéficié d'un projet d'accueil individualisé à l'école primaire durant l'année scolaire 2005-2006. Bien que ce chiffre soit en nette progression (8000 PAI en 2001), il subsiste toujours un décalage entre la demande et les capacités d'offre.

Cette différence s'explique dans un premier temps par les difficultés qu'implique la mise en place d'un tel projet. En effet, le P.A.I. est un accord multipartite conjointement établi par les parents de l'enfant, le médecin traitant, le médecin et l'infirmière de l'éducation nationale ou de la collectivité d'accueil, et l'équipe qui accueille l'enfant. Si ces personnes restent les principales parties prenantes, un P.A.I. ne pourrait être mis en place sans la consultation des responsables de la restauration collective de l'établissement. Ces derniers étant ceux qui auront au quotidien la responsabilité de l'enfant durant la période du repas.

En règle générale un P.A.I. est établi de la manière suivante : si l'enfant est sujet à une allergie légère ou facilement identifiable (prenons par exemple l'allergie au kiwi), la restauration collective se charge de l'accueil en pratiquant une éviction de l'aliment mis en cause dans le régime de l'enfant. Dans le cas d'une allergie lourde ou difficilement identifiable, comme l'allergie à l'arachide, ce sont les parents qui doivent se charger de confectionner les repas, dans le cas bien sûr où la collectivité accepte d'accueillir l'enfant au sein de sa cantine.

Mais le nombre encore faible de P.A.I. entériné s'explique par le fait que, bien souvent, ces pathologies ne sont pas diagnostiquées. D'où la nécessité première d'établir un bilan rigoureux avec un spécialiste, et ce régulièrement car les allergies chez les enfants peuvent évoluer ou plus simplement, disparaître.

Une autre cause enfin, plus marginale mais néanmoins existante, est le comportement d'une minorité de parents. Il arrive que certains préfèrent cacher l'existence d'une allergie chez leur enfant afin que celui-ci ne se voie pas interdire l'accès à la cantine scolaire. Cette situation est évidemment très risquée puisque l'enfant doit sélectionner lui-même les plats qu'il peut ou non consommer et n'est pas à l'abri de l'ingestion d'un allergène.

Dans le cas où la collectivité ne prend pas en charge le suivi du régime de l'enfant, la majorité des parents concernés préparent eux-mêmes les paniers repas. Nous le savons, c'est évidemment pour ces derniers une contrainte quotidienne très importante. Cette solution peut cependant se heurter au problème des voyages scolaires. Pour des raisons de volume, de préparation et de conservation, il devient impossible pour un enfant souffrant de polyallergies ou ayant un seuil de sensibilité très bas d'y participer.

Dans l'optique de fournir des solutions à toutes ces contraintes, Parallerg a choisi de développer une gamme de produits particulièrement adaptés. Fort de ses 6 ans d'expérience dans le domaine de l'allergie, Parallerg propose aujourd'hui un riche éventail de solutions parmi lesquels les plateaux repas prêts à consommer de la gamme Natâma, qui se conservent à température ambiante pendant plus de 8 mois et qui garantissent une liste unique d'évictions des 60 allergènes les plus courants. Afin de faciliter le rôle des parents ces plateaux sont livrés en 48h dans la France entière sur le lieu de leur choix (domicile, travail, centres de vacances...). Et dans un souci d'offrir toujours plus de choix, il est possible de composer ses propres menus parmi plus de 400 références. Toutes ces solutions et bien d'autres sont visibles sur [www.parallerg.com](http://www.parallerg.com), la boutique en ligne de Parallerg.

La prise de conscience des contraintes liées aux allergies s'est développée ces dernières années grâce au travail de nombreux acteurs (parents, médecins, associations..). Mais la pratique des PAI est loin d'être généralisée. C'est pourquoi Parallerg se propose de tout mettre en œuvre pour aider à ce développement. Aider les parents, et surtout leurs enfants qui souffrent, est primordial. Pour que les enfants ne ressentent plus leur différence et que l'école continue à être un lieu d'intégration et non d'exclusion.

Pour plus de renseignements :

Chargés de communications : Pierre MOULIN / Jean-Baptiste TOUYAROT  
Directeur : Fabien RELAVE  
0820 20 13 54