

## Accueil des enfants souffrant d'allergies alimentaires en restauration collective

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

**Paris, les 16 & 17 janvier 2020**  
au Siège AFDN, 35 allée Vivaldi 75012 PARIS

Ouverte aux Diététiciens enregistrés au répertoire ADELI, adhérents ou non à l'AFDN

### Intervenante

Emilie CAPELLI  
Diététicienne Conseil Départemental du Doubs

### Objectifs de la formation

- Objectif 1 : Caractériser les allergènes pour mieux repérer les aliments et catégories d'aliments à risques.
- Objectif 2 : Appliquer les bonnes pratiques de préparation et de service des repas aux enfants allergiques.
- Objectif 3 : Sécuriser le parcours de l'enfant dans la restauration collective.
- Objectif 4 : Connaître la réglementation en vigueur

### Programme

#### Jour 1 : Matinée

##### Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?

- Définition et différences avec les intolérances
- La manifestation des réactions allergiques (et différence avec les intolérances)
- Les allergies alimentaires des enfants les plus fréquentes
- L'évolution des risques et manifestations des allergies selon les âges

##### Les principaux allergènes

- Les 14 ADO : Allergènes à Déclaration Obligatoire
- Autres allergènes fréquemment rencontrés
- Prévalence des différents allergènes selon les âges

#### Jour 1 : Après-midi

##### La réglementation en vigueur

- Le Règlement INCO
  - o Etiquetage des produits emballés, pré-emballés ou non pré-emballés, affichage en restauration collective
- Différentes circulaires concernant le sujet des élèves allergiques
- Rapport du défenseur des droits « Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants »
- Les règles à respecter : Sécurité alimentaire et traçabilité
- La jurisprudence et les responsabilités de chacun

#### Jour 2 : Matinée

##### Accueillir un enfant allergique en collectivité

- Le PAI : Présentation, définition, les différents acteurs et leurs responsabilités
- La maîtrise du risque allergique ; Prévenir les risques d'allergie côté cuisine
- Le cas des tout-petits en maternelle ou structure d'accueil de jeunes enfants
- Le cas des modes de distribution en libre-accès (salad'bar) en collèges et lycées
- L'étiquetage sur la ligne de self
- Les bonnes pratiques dans l'accompagnement des enfants durant le repas.

- Les bonnes pratiques dans l'accompagnement des enfants durant les activités scolaires et périscolaires (sorties, classes de neige, ateliers, etc.)
- Différents cas de figure en fonction de l'âge des convives, du mode de livraison des repas
- Quelle solution retenir : Repas adapté ou panier repas ?
- La trousse d'urgence : où est-elle, qui peut/doit l'utiliser ?
- Présentation de stylos d'adrénaline factice
- La transmission des informations entre services (santé scolaire, vie scolaire, service restauration, accueil de loisirs).

## **Jour 2 : Après-midi**

### **L'intégration psychosociale de l'enfant**

- Impact sur la qualité de vie : Le panier repas, le repas adapté...
- La prise de repas avec les autres élèves non allergiques
- Cas des sorties scolaires

### **L'intégration des contraintes par les professionnels auprès de l'enfant**

- Retour d'expérience de l'affichage INCO dans les collèges du Doubs
- Les exigences dans les achats de denrées en restauration collective
- La place du diététicien dans la prise en charge des enfants allergiques en restauration collective (réglementaire, éthique, « déontologique »)
- La communication auprès de la communauté éducative (dont les parents).

### **Evolution des prises en charges des enfants allergiques**

- Diagnostic
- Induction de tolérance en milieu hospitalier

# Accueil des enfants souffrant d'allergies alimentaires en restauration collective

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

**Lieu :** Siège AFDN  
35 Allée Vivaldi 75012 PARIS

**Date et Horaires :** les 16 & 17 janvier 2020 - 9h30/17h30

**Public ciblé :**

Ouvert aux Diététiciens enregistrés au répertoire ADELI, adhérents ou non à l'AFDN

**Intervenante :**

Emilie CAPELLI  
Diététicienne Conseil Départemental du Doubs

**Tarif :**

- Prise en charge financière personnelle par l'adhérent à jour de cotisation 2019/ 2020 : **500 euros ttc**
- Prise en charge financière par un tiers payeur ou un non adhérent : **610 euros ttc**

*Pour les participants non adhérents merci de joindre la copie du diplôme BTS ou DUT Diététique*

*Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée et seront closes lorsque la capacité maximale sera atteinte.*

L'AFDN est organisme de formation déclaré sous le n° 11 7537118 75.

[Retrouvez sur le site toutes les modalités d'une inscription à une formation AFDN.](#)

Toute confirmation d'inscription est envoyée par mail au plus tard 15 jours avant la formation

Toute annulation doit être communiquée par écrit 7 jours avant la formation par mail [afd@afd.org](mailto:afd@afd.org)

**Inscription à la session de formation « *Accueil des enfants souffrant d'allergies alimentaires en restauration collective* » les 16 & 17 janvier 2020 pour :**

M., Mme, Mlle \_\_\_\_\_

Etablissement : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Tél. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Prise en charge financière personnelle par l'adhérent à jour de cotisation 2019/2020 : 500 euros TTC

Prise en charge financière par un tiers payeur ou un non adhérent : 610 euros TTC

**Joindre obligatoirement :**

- soit le règlement par chèque à l'ordre de l'AFDN

- soit une attestation de prise en charge des frais de formation sur papier à entête de l'établissement payeur