

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

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

**Paris, les 17 et 18 septembre 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 17 et 18 septembre 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 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 [afdn@afdn.org](mailto:afdn@afdn.org)

**NOUVEAU :** Possibilité de payer en ligne directement.

➔ **POUR VOUS INSCRIRE, VOUS POUVEZ CHOISIR LE PAIEMENT EN LIGNE EN VOUS RENDANT SUR LA PLATEFORME HELLOASSO, CLIQUEZ SUR LE LIEN CI-DESSOUS :**

<https://www.helloasso.com/associations/afdn/evenements/formation-accueil-des-enfants-souffrant-d-allergies-alimentaires-en-restauration-collective>

 **helloasso** HelloAsso est une plateforme de paiement 100% sécurisée

**Inscription à la session de formation « Accueil des enfants souffrant d'allergies alimentaires en restauration collective » les 17 et 18 septembre 2020 pour :**

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

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

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

\_\_\_\_\_ Tél. \_\_\_\_\_

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

Prise en charge financière personnelle par l'adhérent à jour de cotisation 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