



Madame, Monsieur,

Dans le cadre de la prochaine rentrée scolaire, nous tenons à vous communiquer notre protocole d'accueil des élèves qui présentent des allergies ou des intolérances alimentaires.

Afin de répondre à l'objectif de sécurité, Scolarest assure la prise en charge des enfants :

- avec des plats sécurisés prêts à consommer excluant les principaux allergènes, et/ou
- en assurant le stockage et la distribution des paniers repas fournis par les parents.

Ces deux solutions sont les seules alternatives qui permettent de proposer tous les jours aux élèves, un repas garanti sans leurs allergènes.

Cela implique que toutes les autres formes de prises en charge comme la lecture des menus, la transmission/consultation des fiches techniques, l'apport d'un panier repas uniquement les jours de présence des allergènes, le courrier de décharge, ... sont exclues.

Pour mieux comprendre notre position, vous trouverez ci-dessous les explications et/ou réponses aux questions régulièrement posées.

## 1 - Pour quelles raisons Scolarest retient ces 2 solutions ?

### ● **Plats sécurisés prêts à consommer excluant les principaux allergènes**

Nous avons sélectionné un fournisseur pour sa capacité à éliminer tout risque de présence des 14 allergènes réglementaires (voire les 50 principaux allergènes) sous forme d'ingrédients et de traces.

Dès le début, le fournisseur définit des menus excluant les 14 allergènes qui n'entrent donc pas dans la composition des repas. De plus il s'assure de l'absence de ces allergènes dans sa chaîne d'approvisionnement, au niveau de l'organisation de ses locaux, dans son stockage, au niveau de la fabrication des plats avec des protocoles stricts permettant d'éliminer les contaminations croisées, dans son plan de contrôle avec des analyses qui confirment l'absence des allergènes dans les plats.

De plus, ces recettes sont cuisinées comme à la maison à partir de denrées brutes et ont été testées par des enfants.

### ● **Paniers repas fournis par la famille**

Contrairement aux équipes de restauration, les parents ont une réelle expertise de l'allergie et des goûts de leur enfant. En remettant tous les jours un panier repas, ils ont ainsi l'entière maîtrise du contenu du repas (prise en compte de ses goûts et de ses allergènes).

## **2 - Pourquoi les repas préparés sur place ne peuvent pas être consommés par les personnes allergiques ?**

- De par la variété des menus au quotidien, tous les allergènes sont présents sur un restaurant de collectivité.
- Le fonctionnement habituel en restauration collective occasionne des contaminations croisées : les plats peuvent donc contenir des allergènes sous forme de traces mais aussi d'ingrédients. La fabrication de plats préparés par l'équipe dans les conditions habituelles de restauration collective ne correspond pas aux exigences requises pour la fabrication de repas sans allergènes donc ces plats ne conviennent pas aux personnes allergiques.
- L'éviction simple et/ou une suppression d'une ou plusieurs composantes du repas ne peut pas être envisagée car cela ne permet pas de garantir l'absence d'allergènes dans les autres plats mis à disposition des élèves.
- À noter également, les événements inopinés suivants à prendre en compte : panne de matériel, absence d'un collaborateur, problème de livraison, ... autant de situations qui peuvent générer des changements dans la production des repas de dernière minute ne permettant pas d'assurer l'absence d'allergènes.

## **3 - Pourquoi la lecture des menus n'est-elle pas retenue avec éviction « simple » des allergènes ?**

- L'intitulé du menu ne permet pas de connaître la composition exhaustive et précise de tous les produits mis en œuvre. Nul ne peut s'engager à garantir l'absence ou la présence d'un allergène à la simple lecture des menus.
- D'autre part, en plus des contaminations croisées, les risques d'interprétation des menus, de changement de recette à la dernière minute, ... font que cette solution n'est pas suffisamment sécurisée.

## **4 - Pourquoi les 14 allergènes majeurs ne sont pas affichés ?**

- D'un point de vue réglementaire, seule l'étiquette fait foi. C'est donc uniquement par la lecture et la retranscription des 14 allergènes de toutes les étiquettes, de tous les produits, de tous les numéros de lots et de toutes les DLC/DDM, qu'il est possible d'avoir une information fiable et complète. Compte tenu de la multiplicité des plats, des recettes et des produits, le risque d'erreur humaine est très important.
- Pour toutes les raisons expliquées au paragraphe 2, la consommation de repas fabriqués en cuisine de restauration scolaire ne convient pas aux élèves allergiques du fait de la présence d'allergènes sous forme de traces et d'ingrédients.
- En plus des risques d'erreurs de retranscription, Scolarest a également identifié : le risque de changement de recette du fournisseur sans information au préalable, les alertes allergènes de dernière minute, ...
- Les informations des étiquettes de type « trace de », « peut contenir », ... ne sont pas reportées dans l'affichage.
- Les contaminations croisées sous forme de traces ou d'ingrédients générées lors de la production ne peuvent également pas être prises en compte. Les plats peuvent donc contenir des traces mais aussi des ingrédients qui n'apparaîtront pas sur l'affichage.

- Ainsi, l'affichage des allergènes d'un repas permet de savoir quels plats ne peuvent pas être pris par une personne allergique, mais pas quels produits peuvent être pris sans risque.
- Pour l'ensemble des raisons évoquées ci-dessus, cet affichage :
  - ne convient pas aux élèves avec des allergies/intolérances avérées.
  - ne répond donc pas à l'objectif de sécurité et d'accueil attendu.
- À noter que cette disposition réglementaire ne permet pas l'accueil de tous les enfants allergiques et intolérants, puisque seuls les 14 allergènes majeurs sont concernés.

Notre procédure avec la mise à disposition de plats sans les 14 allergènes réglementaires (voire les 50 principaux allergènes) est en conformité avec la réglementation en vigueur. En effet, la France a pris en compte le cas de la restauration collective dans sa réglementation avec **l'article R412-15 du code la consommation (\*)**.

Cet article prévoit que si un Dispositif permet à toute personne en amont de prendre en compte les allergènes qu'elle ne peut pas consommer, alors le restaurateur est dispensé d'affichage.

C'est bien ce Dispositif réglementaire qui est mis en œuvre dans notre offre d'accueil des élèves allergiques :

- les allergènes non souhaités dans la prestation sont demandés dès l'accueil de l'élève,
- la prestation sans allergènes lui est alors systématiquement proposée,
- la famille sélectionne cette solution ou amène le panier repas (une solution mixte peut être envisagée),
- l'élève sera pris en charge tous les jours avec sa solution sécurisée sans ses allergènes.

Nous vous transmettons ci-joint une information permettant de communiquer selon vos modalités auprès des parents sur cette prise en charge (dossier d'inscription, internet, affichage à côté des menus...).

Dans ce cadre, nous prendrons rapidement rendez-vous avec vous pour vous présenter notre protocole ainsi que l'offre de repas associée. Nous déterminerons ensemble les modalités de déploiement afin qu'il s'intègre parfaitement à votre établissement, également sur l'aspect financier afin que le prix ne soit pas un frein à la mise en place de cette solution sécurisée.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, mes sentiments respectueux

David MADELINE  
Directeur Régional Sud est

**(\*) Article R412-15 du code 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.