

# Restauration scolaire



78

## Quels protocoles pour mon enfant?

Être allergique, c'est déjà compliqué à la maison. Mais qu'en est-il en collectivité ? Comment les établissements s'y prennent pour faire du cas par cas ? Reportage en Normandie, dans le lycée Le Verrier, à Saint-Lô (Manche), qui fait du bien-manger et du local son cheval de bataille.

Par Julie Bayle



Comme dans des milliers d'établissements de France les élèves du lycée Le Verrier savent la pause repas. Un moment qui peut être compliqué pour les enfants allergiques.

79

# L

Les allergies et intolérances alimentaires sont trois fois plus fréquentes chez l'enfant que chez l'adulte. Et on estime aujourd'hui que sur près de 13 millions d'enfants scolarisés en France (de la maternelle au lycée), plus de 6 % sont atteints d'allergies alimentaires. Ce qui représente environ 780 000 élèves.

Rien d'étonnant alors à ce que les établissements prennent ces troubles très au sérieux. « C'est une vraie responsabilité que nous prenons ici tous les jours », rappelle Magdeleine Le Breton, agent comptable au lycée Le Verrier de Saint-Lô. « Il ne faut pas oublier un repas, sinon l'élève allergique ne peut pas manger. »

De la crèche au lycée, en passant par les centres de vacances et de loisirs, les haltes-garderies ou les jardins d'enfants, le protocole des restaurants scolaires reste le même quant à la prise en charge d'un élève allergique ou intolérant (et suit la circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003).

## Un protocole d'accueil sur mesure

Un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) doit être mis en place, à la demande des parents. Au préalable, un diagnostic très précis de la pathologie doit être établi par un allergologue, afin de donner le maximum d'informations au personnel scolaire concerné, aussi bien les responsables de l'établissement que l'équipe en charge de la restauration comme le personnel enseignant : quel(s) aliment(s) est (sont) interdit(s) ? Ou lesquels sont au contraire à favoriser ? Quel traitement à suivre ? Quelles sont les mesures d'urgences ? Les parents doivent ensuite prendre contact avec le centre médico-scolaire du secteur, pour mettre en place le protocole avec le médecin scolaire. « Le PAI est proposé, pas imposé », rappelle Elodie Lavenant, l'infirmière du lycée Le Verrier. « Il est toutefois très rare qu'il soit refusé, puisque tout est mis en place pour le bien de l'élève. » Le traitement des symptômes est de ce fait totalement personnalisé.

## Pas de place à l'improvisation

Des cas particulièrement sévères peuvent également nécessiter la présence au sein de la structure de dispositifs ou de médicaments spécifiques. Tout ceci est également à préciser aux structures d'accueil : il n'y a pas de standards, tout doit être individualisé. « Actuellement, sur environ 1 100 repas par jour, nous avons cinq élèves bénéficiant d'un PAI », ajoute la gestionnaire. « Cela demande donc de la précision, avec un menu spécifique pour chacun d'eux. C'est beaucoup de travail. »



Côté fourneaux, l'organisation est bien huilée. Le chef, Thierry Carnet, crée des menus qui suivent une trame annuelle, que l'infirmière doit valider lors d'une commission des menus.

## Où en est la loi ?

L'actualisation du PAI par la circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 permet aujourd'hui de prendre en compte l'allergie et les intolérances alimentaires, d'inclure les crèches et les garderies périscolaires dans le projet d'accueil individualisé, d'autoriser la prise de médicaments par voie orale, inhalée ou auto-injectable pour les allergies sévères dans l'enceinte de l'école, et d'inciter les responsables des mairies et des restaurations scolaires à autoriser les paniers-repas préparés à la maison et apportés par les parents.

## L'étiquetage à la loupe

Grâce à l'Apral (Association française pour la prévention des allergies), une directive lève enfin le voile sur les étiquettes.

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2015, tous les métiers de bouche, restauration et vente à emporter, doivent impérativement indiquer par écrit, à la vue du client, la présence des quatorze allergènes à déclaration obligatoire. Les boulangers,

charcutiers, traiteurs doivent les signaler sur leur catalogue, tout comme les food-trucks, camion-pizza, kebab ou petits producteurs sur les marchés.

Le PAI prend donc en compte les soins d'urgence. « Il faut que nous sachions si l'élève malade a besoin d'une trousse d'urgence. En cas de choc allergique, certains ont besoin d'adrénaline en seringue, précise l'infirmière. C'est le cas dans notre lycée, et nous avons choisi de la mettre à la vie scolaire, qui est toujours ouverte. D'autres laissent la trousse d'urgence directement dans le self, mais le nôtre est beaucoup trop grand ! »

A noter qu'un bilan chez l'allergologue doit être réalisé tous les ans afin de renouveler le PAI si besoin.

## Des menus adaptés et équilibrés...

Et côté fourneaux, l'organisation est bien huilée. Le chef, Thierry Carnet, crée des menus qui suivent une trame annuelle, que l'infirmière doit valider lors d'une commission des menus. Magdeleine Le Breton est présente, ainsi que le CPE et quelques élèves, qui nous soumettent des suggestions, pas toujours faisables... [rites] Je suis là pour veiller à l'équilibre des repas. » Moins de mayo dans les salades composées, plus de vert, etc. « Mais notre chef est super, il y a déjà de tout, il est très à l'écoute. Celui qui veut manger équilibré a de quoi faire tous les jours. » Idem pour les élèves allergiques ou intolérants.

Et le coût pour l'établissement ? « Il n'y a pas de coût spécifique », explique contre toute attente Magdeleine Le Breton. « Nous avons un grand choix de hors-d'œuvre, un poisson, deux viandes, du fromage et plusieurs desserts tous les jours. Donc dans ce que nous proposons quotidiennement à tous, il est rare qu'un élève ne trouve pas de quoi se restaurer. »

Ce large éventail de produits, le lycée Le Verrier peut se l'offrir car la structure met un point d'honneur à consommer local, et depuis 2010. Et ça change tout ! L'initiative a par ailleurs été saluée par la Région Normandie en 2017, puisque le lycée remplit d'ores et déjà les objectifs du projet « Je mange normand dans mon lycée ».

« Les circuits courts, ça existe ! Sauf pour l'épicerie, où nous faisons appel à un grossiste, nous n'avons pas le choix. Mais plus de 80 % de notre offre est issue de produits locaux », assure la gestionnaire. Même le poisson, qui est paradoxalement compliqué à trouver dans la Manche, « puisque il n'y a plus qu'une seule entreprise qui le fait, à Cherbourg ». « Rien n'est impossible, on a tous les outils pour bien faire ! Il suffit juste que les élèves qui ont un régime spécifique soient bien identifiés, pour qu'on personnalise au mieux les repas », ajoute le chef de cuisine, Thierry Carnet. « Cette année, nous avons cinq élèves avec un régime spécial. L'an passé nous en avions dix. On apprend à les connaître, ils ont une fiche nominative en cuisine, qu'on accroche sur les frigos. Comme ça, en cas de doute, on sait leurs assiettes. »



L'équipe du chef Thierry Carnet ne prépare pas moins de 1100 repas par jour... Un rythme soutenu qui nécessite une organisation rigoureuse.

## Service à l'assiette...

Après une expérience dans le domaine hospitalier, Thierry Carnet sait de quoi il parle. « Il y a des techniques qui existent pour satisfaire tout le monde. Et on n'a



Tous les jours le Chef et sa brigade proposent des produits frais, des préparations « maison ».



rien inventé, ce sont les techniques de nos grands-mères ! » Des cuissons lentes, avec de bons produits, débarrassés des bactéries. Un point pour l'hygiène, un point pour le goût. « Par exemple, quand on fait du bourguignon, on le met à cuire dès la veille à 15 heures, sans liant, pour qu'il mijote toute la nuit avec les aromates. Nous avons des machines sécurisées qui nous le permettent. Comme ça, quand on arrive le matin, la viande est prête, moelleuse, et nous pouvons l'utiliser telle quelle à l'assiette, en l'accommodant selon les exigences des différents régimes (sans gluten, sans sel, sans glucides, etc.). Puis nous la filmons, et la stockons dans les Frigos. Et nous n'avons plus qu'à réaliser la sauce pour tous les autres élèves. Même chose pour les rôtis, etc. C'est donc très facile de faire des plats à part. »

### Un système pensé pour tous

Le chef assure que ce système fonctionne pour cinq élèves comme il le ferait pour cinquante. « Notre seul souci serait pour le stockage des assiettes. Mais on s'adapterait quoi qu'il en soit ! » Et ne serait-il pas plus facile de remplacer les produits contre des non-allergènes ? « On pourrait simplifier en utilisant de la Maizena dans les sauces par exemple, mais ce serait priver 945 élèves pour cinq intolérants... Toutefois nous avons déjà décidé de ne plus cuisiner avec de l'arachide. On fait tout à l'huile de tournesol. On sait que de toute façon, on est appelé à s'organiser comme ça de plus en plus, c'est dans l'air du temps. »

Pas de formation pour autant pour les professionnels de la restauration, au nombre de dix au lycée Le Verrier. Juste de l'implication. « Tous ces réflexes s'acquièrent très vite. Et puis tout le monde vit plus ou moins ces pathologies dans sa famille. » Alors tous les jours, à chaque secteur de fabrication dans le self (desserts, salades, repas chauds...), l'un des cuisiniers qui a participé à la réalisation du plat en question reste à la distribution. Comme ça, « il y a toujours quelqu'un pour répondre à un élève en cas de souci dans les ingrédients. Au moindre doute, notamment sur des produits industriels, on leur dit non ».

Pas de gaspillage non plus, puisque tous les restes sont réutilisés le soir en supplément pour les internes, ou retravaillés le lendemain d'une autre

« Au moindre doute, notamment sur des produits industriels, on leur dit non. »

« Il y a une confusion qui se fait entre manger local et manger bio. »

façon. « Mais il n'y a jamais en trop. En plus, on connaît le goût des élèves à force. On calcule tout au plus juste. On prévoit même toujours quelques poissons non assaisonnés en plus pour ceux qui auraient un régime ponctuel, ça arrive. »

### Priorité sur la qualité

Car la clé pour travailler des produits de qualité, et s'autoriser des plats à l'assiette, c'est de bien calibrer la quantité. « C'est 50 % d'économies », poursuit le chef. « Il faut penser collectivement. Rien que les cuissons de nuit font économiser 15 %. De quoi ravir tout le personnel, et en premier lieu le chef et sa brigade : « C'est plus sympa de travailler dans ces conditions, en valorisant nos produits, et notre savoir-faire. On peut être fier de ce qu'on fait », conclut Thierry Carnet.

Le lycée Le Verrier montre ainsi que le tout-bio n'a donc pas le monopole du manger-sain. « Il y a une confusion qui se fait entre manger local et manger bio. Nous avons souvent des crudités bio, et quelques yaourts, mais ça reste à la marge. D'abord parce que c'est très cher, la viande bio par exemple, c'est le triple du prix normal ! Et ensuite parce qu'il n'y a pas de circuit d'approvisionnement pour les collectivités. Ce n'est donc tout simplement pas possible aujourd'hui de manger bio dans la restauration scolaire », résume l'agent comptable Magdeleine Le Bretton.

Pas possible, ou tout du moins difficilement possible selon les structures... L'exercice montre que pour bien faire, et combler tous les soucis alimentaires auxquels peuvent être confrontés les élèves, les collectivités ne sont pas automatiquement limitées au surgelé. Les circuits courts par exemple sont une manne pour remplir tous ces critères, allant de la santé à la trésorerie : on s'en doutait, on y pensait, Thierry Carnet et sa brigade l'ont prouvé.

Chaque jour, les lycéens peuvent choisir entre plusieurs hors-d'œuvre, un poisson, deux viandes, du fromage et différents desserts.



### Conseils pour les parents...

- 1 Pour les plus petites, pensez au port d'une plaque ou d'un bracelet avec le nom de l'intolérance alimentaire. Ça pourrait rappeler l'allergie au bon souvenir des assistantes maternelles en cas d'oubli...
- 2 Éduquez très tôt votre enfant à reconnaître lui-même les aliments à éviter. En grandissant, proposez-lui également des alternatives aux allergènes : un réflexe qu'il pourra adopter quand il mangera à l'extérieur.
- 3 Apprenez-lui rapidement à ne pas piquer dans l'assiette du copain à table ! Même jeune, il faut qu'il comprenne les conséquences de son allergie sur sa santé. N'hésitez pas à le responsabiliser, c'est pour son bien.

### Pour aller plus loin

L'initiative du lycée Le Verrier de Saint-Lô a été saluée en juin 2017 par la Région Normandie dans un vidéo, où les responsables détaillent leur organisation. A voir sur [www.normandie.fr/nouveau-plan-je-mange-normand-dans-mon-lycee](http://www.normandie.fr/nouveau-plan-je-mange-normand-dans-mon-lycee)