



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 2325

Texte de la question

M. Gilbert Meyer appelle l'attention de M. le ministre des affaires sociales, du travail et de la solidarité sur la douloureuse situation rencontrée par les enfants souffrant d'allergie alimentaire, ainsi que leur entourage. Les intolérances alimentaires, parmi lesquelles notamment l'allergie aux arachides, sont de plus en plus répandues chez les enfants en âge d'être scolarisés. Il s'agit d'un véritable problème de santé publique. L'ingestion d'arachides entraîne de graves risques chez les personnes allergiques (éruptions cutanées, oedèmes, etc.) pouvant aller jusqu'au coma. Les arachides sont présentes dans toutes sortes d'aliments : gâteaux, jus d'orange, boîtes de conserve, produits surgelés, yoghourts, etc. Aussi, les parents des enfants en question doivent contrôler tous les emballages pour détecter la présence de telles substances dans les produits. L'absence de substances allergènes dans la composition des produits n'est cependant pas garantie puisqu'il n'existe aucune obligation légale à l'encontre des industries agroalimentaires quant à l'étiquetage des produits, en dessous d'un certain seuil de présence d'une substance. Ces familles rencontrent par ailleurs des problèmes dans l'accueil des enfants sujets à allergie au sein des établissements scolaires ou des structures de gardiennage d'enfants en bas âge. Si, au niveau des établissements de l'enseignement secondaire, il existe une solution de substitution par la possibilité qui est offerte de réchauffer un panier-repas fourni par la famille de l'enfant, les établissements accueillant les plus jeunes (crèches, écoles primaires) n'ont pas la possibilité de prendre en compte ces cas exceptionnels et en viennent à refuser l'accueil des enfants concernés dans les restaurants scolaires en raison des risques encourus. Ces allergies bouleversent le quotidien de toutes les familles confrontées à de telles difficultés. Les familles sont placées dans un sentiment d'incompréhension du fait de l'absence d'une véritable prise en compte par les instances publiques de cette situation. Il lui demande, par conséquent, de lui faire connaître les mesures qu'il entrevoit d'adopter pour remédier à ces difficultés. - Question transmise à M. le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées.

Texte de la réponse

L'allergie alimentaire peut revêtir des formes multiples, certaines gravissimes comme le choc anaphylactique. La survenue d'un choc anaphylactique impose en urgence l'injection d'adrénaline. En lien étroit avec l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé, la direction générale de santé a oeuvré pour promouvoir la mise à disposition d'un stylo auto-injecteur d'adrénaline. Une autorisation temporaire d'utilisation pour ce dispositif a été obtenue en juin 2000. Une autorisation de mise sur le marché européenne est en cours d'obtention. Le traitement préventif de l'allergie alimentaire consiste à éviter, autant que faire se peut, le ou les allergènes en cause. Ce n'est pas toujours facile pour des raisons d'affichage de la composition des produits alimentaires, de l'âge ou du mode de vie (repas en collectivité, scolarisation). Tout enfant allergique alimentaire scolarisé doit être accueilli dans le cadre d'un programme d'accueil individualisé (PAI) établi selon les dispositions de la circulaire du ministère de l'éducation nationale en date du 10 novembre 1999 entre la famille, le médecin de l'éducation nationale et l'allergologue. Toutefois, les dispositions prévues par ce texte ne s'appliquent qu'au temps scolaire. Une nouvelle circulaire étendant les dispositions au temps passé à l'école (cantine, centre de loisirs) mais également aux autres collectivités d'enfants, dans le respect des compétences

de chacun (en particulier en ce qui concerne la dispensation des médicaments ainsi que la préparation et la distribution des régimes alimentaires particuliers), est en cours de signature par les différents ministres concernés (ministre de la santé, ministre de l'éducation nationale, ministre de l'intérieur assurant la tutelle du personnel communal travaillant dans les cantines du premier degré et dans les crèches). En ce qui concerne la composition des aliments, un projet de texte réglementaire visant à modifier les règles d'étiquetage est actuellement en cours d'adoption au niveau communautaire. Il prévoit notamment la mention systématique de tous les ingrédients issus des principaux allergènes listés dans une annexe, dès lors que ceux-ci sont encore présents dans le produit fini. Cette nouvelle disposition s'applique à l'arachide, mais aussi à tous les ingrédients dérivés des céréales à gluten, des crustacés, de l'oeuf, du poisson, du soja, du lait, du céleri, des fruits à coques, de la moutarde, du sulfite en concentration d'au moins 10 mg/kg. Cette liste d'allergènes est amenée à être modifiée en fonction des connaissances scientifiques. Ces diverses mesures devraient permettre d'améliorer les conditions d'intégration de l'enfant allergique en collectivité.

Données clés

Auteur : [M. Gilbert Meyer](#)

Circonscription : Haut-Rhin (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 2325

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : affaires sociales, travail et solidarité

Ministère attributaire : santé

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 septembre 2002, page 3020

Réponse publiée le : 10 février 2003, page 1088