

INFORMATION SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



Comment Scolarest accueille les enfants allergiques ou intolérants ?

Nous vous informons que votre enfant peut déjeuner au restaurant scolaire selon les modalités suivantes :

SOLUTION 1 - APPLICATION DU DISPOSITIF RÉGLEMENTAIRE AVEC UN REPAS DE LA GAMME CUISINÉSSENS :

- ▶ Lors de son inscription à la restauration scolaire, vous nous indiquez quels sont les allergènes à supprimer de l'alimentation de votre enfant.
- ▶ Un repas complet de la gamme CuisinéSens sécurisé sur ses allergènes lui sera proposé.

SOLUTION 2 - FOURNITURE DU PANIER REPAS PAR LES FAMILLES

**TOUS LES JOURS,
LA SOLUTION SÉCURISÉE
QUE VOUS AUREZ CHOISIE
EST MISE À DISPOSITION
PAR LE RESTAURANT SCOLAIRE**

QUELLE EST LA PRESTATION GARANTIE SANS ALLERGÈNES PROPOSÉE PAR SCOLAREST ?

- ▶ Il s'agit de plats cuisinés excluant les 50 principaux allergènes, sans additif, ni conservateur, ni arôme ajouté. Les recettes sont validées par un allergologue. Les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés, et la production est organisée pour s'assurer de l'absence de contaminations croisées. Des contrôles sont réalisés pour garantir l'absence des principaux allergènes. Ces plats sont présentés sous un format appertisé. Ils sont fabriqués par Nutrisens sous la marque CuisinéSens, société spécialisée dans le domaine des repas pour personnes allergiques ou intolérantes.
- ▶ Cette prestation peut être :
 - Proposée en alternance avec les paniers repas fournis par la famille,
 - Selon l'allergie, complétée avec un produit agro-alimentaire pré-emballé individuellement avec l'étiquetage réglementaire et/ou un fruit brut.

L'AFFICHAGE DES ALLERGÈNES EST-IL OBLIGATOIRE ?

- ▶ Oui en restauration commerciale.
- ▶ Non en restauration collective car en présence d'un dispositif spécifique, l'affichage n'est pas requis (Cf. Article R412-15 du code de la consommation).

UN REPAS DE RESTAURATION COLLECTIVE PEUT-IL ÊTRE CONTAMINÉ PAR DES ALLERGÈNES ?

OUI et voici comment :

- ▶ Le fournisseur de matières premières peut changer une recette sans prévenir ses clients,
- ▶ Présence de tous les allergènes sur l'établissement,
- ▶ Contamination croisée possible lors de la fabrication des plats,

- ▶ Erreur de lecture, de retranscription : nombre important d'étiquetages à lire compte tenu de la diversité des ingrédients et des plats proposés,
- ▶ Contamination croisée possible lors de la distribution des plats,
- ▶ Aléas déstabilisant la préparation des repas (absence de personnel, erreur de lecture, changement de produit, panne de chambre froide, etc...).

CONCLUSION : tous les plats de la restauration peuvent contenir des allergènes sous forme de traces mais aussi d'ingrédients.

LES SOLUTIONS SUIVANTES PERMETTENT-ELLES DE SÉCURISER CETTE PRESTATION EN RÉALISANT UNE ÉVICTION SIMPLE DU OU DES ALLERGÈNES ?

Lecture des menus ? Lecture des fiches techniques ?

Compte tenu des éléments ci-dessus, ces solutions ne sont pas suffisantes pour assurer la sécurité des enfants.

Affichage des allergènes ?

- ▶ L'affichage est réalisé à partir de données informatiques et parfois des étiquettes.
- ▶ Ne sont pas reprises les informations de précaution du fabricant comme « les traces, peut contenir, allergènes présents dans l'atelier, ... », ni les contaminations croisées sur la cuisine (Cf. au-dessus).

CONCLUSION : l'affichage des allergènes permet juste de savoir quels plats ne peuvent pas être consommés par une personne allergique MAIS pas quels plats peuvent être consommés SANS RISQUE.