



**UNIVERSITÉ DE TOULOUSE II - LE MIRAIL
INSTITUT SUPERIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE
ET DE L'ALIMENTATION**

Master sciences sociales

Parcours « Management et Ingénierie de la Restauration
Collective »

Sujet de mémoire de première année :

**LES ALLERGIES ALIMENTAIRES DANS LA
RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE.**

Par Ophélie BERTON

Année universitaire : **2020 – 2021**

Sous la direction de : **Igor ANGELI**

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE.

Par Ophélie BERTON

*L'ISTHIA de l'Université de Toulouse.
Le Mirail n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets
tutorés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être
considérées comme propres à leur(s) auteur(e).*

Remerciements

Je tiens tout d'abord à exprimer ma plus sincère reconnaissance envers mon maître de mémoire **Monsieur Angeli**, pour son soutien incontestable durant toute la réalisation de mon mémoire de Master 1. Il a su me guider et m'accompagner dans la construction de mon tout premier dossier de recherche d'une telle envergure et m'a vraiment permise de me recentrer à chaque fois que j'en avais besoin. Chaque réunion zoom avec monsieur Angeli entraînait généralement une bonne grosse session de travail tellement mes discussions avec lui étaient fluides, constructives mais surtout motivantes. Il a toujours été de bons conseils, a toujours cru en moi et en mon travail et ce même lorsque mon moral ne suivait pas. Je suis plus qu'heureuse d'avoir fait sa rencontre et d'avoir pu bénéficier de son accompagnement tout au long de cette année.

J'aimerais également remercier **Laura Constantin** pour nos sessions zoom de travaux intensifs de fin d'année, qui nous ont permises d'établir des objectifs de rédaction afin de mieux se pousser vers l'avant mutuellement.

Enfin, j'aimerais également remercier mes proches pour leur soutien émotionnel en cette période difficile. Malgré les 7000km me séparant d'eux, j'ai pu compter sur eux en toutes circonstances dans un contexte sanitaire anxigène pour moi et je leur en serais éternellement reconnaissante.

Sommaire

Remerciements	5
Sommaire	6
INTRODUCTION	7
PARTIE I. Contextualisation du problème des allergies dans la restauration collective scolaire.....	9
Introduction de la première partie.....	9
Chapitre I. Les allergies alimentaires en France et dans le Monde.....	10
Chapitre II. La place de la cantine scolaire dans la vie des écoliers	21
Chapitre III. Les problématiques liées à l'accueil des enfants allergiques dans la cantine scolaire.....	31
Conclusion de la première partie	35
PARTIE II. Organisation des restaurants collectifs autour de la question des allergies dans le scolaire	36
Introduction de la seconde partie.....	36
Chapitre I. Le suivi rigoureux nécessaire à l'accueil des enfants allergiques.....	38
Chapitre II. Des méthodes d'accueil diverses.....	49
Conclusion de la première partie	63
PARTIE III. Méthodologie de la collecte des données	64
Introduction de la seconde partie.....	64
Chapitre I. Construction de la recherche de Master 1.....	65
Chapitre II. Méthodologie probatoire de Master 2.....	70
Conclusion de la première partie	77
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	78
BIBLIOGRAPHIE.....	80
ANNEXE.....	83
RÉSUMÉ.....	89

Introduction générale

Les **allergies alimentaires** ne cessent de prendre du terrain devenant la quatrième maladie chronique la plus importante au monde à ce jour après les cancers, le sida et les maladies cardio-vasculaires. *“Les allergies alimentaires sont plus fréquentes chez l’enfant que chez l’adulte : 4,7 % des enfants âgés de moins de cinq ans, et 3,7 % des enfants âgés d’entre cinq et 17 ans en souffrent.”* (RUDEWIEZ, 2017, p13) Seulement 3% des adultes en sont touchés. Le constat est clair, ce sont les enfants qui aujourd’hui souffrent le plus d’allergies alimentaires. Cela se retranscrit par ailleurs dans leurs régimes alimentaires qui selon la pathologie médicale, nécessite des ajustements, pour le bien et la sécurité de l’enfant allergique.

Il ne faut surtout pas prendre les allergies à la légère car leurs conséquences peuvent être graves voire fatales dans certains cas, il est donc important de protéger les personnes allergiques du risque qu’entraîne une réaction à un allergène. Ainsi la surveillance du respect de ces régimes alimentaires spécifiques se doit d’être plus que rigoureuse en vue de la dangerosité que peut entraîner une réaction allergique.

L’alimentation est un besoin vital complexe dont il est parfois compliqué de comprendre tous les rouages : allergies, intolérances, besoins nutritifs, un ensemble complexe de composants donnant lieu à ce que l’on appelle un **régime alimentaire**. S’alimenter est un besoin primaire, vital, et essentiel à la bonne croissance, surtout pour les enfants en pleine construction, la santé des enfants étant une préoccupation d’ordre mondiale. Les habitudes alimentaires se construisent dès le plus jeune âge et dans les lieux les plus fréquentés par l’enfant, la maison et l’école étant les deux principaux lieux de socialisation primaire de tout être humain. C’est dans ces lieux que ces régimes alimentaires seront élaborés, surveillés, et tâcheront d’être respectés, pour le bien-être de tous mais surtout des plus jeunes.

Ce constat a donc amené plusieurs questionnements, notamment sur l'accueil des enfants allergiques dans la sphère scolaire. Les cantines des enseignements primaires et secondaires étant un mode de consommation utilisé par bon nombres d'enfants, celles-ci représentent des mines d'or dans la recherche autour de l'organisation de l'accueil des enfants ayant des pathologies allergiques. Ainsi, il paraissait pertinent de se demander :

Comment les restaurants collectifs scolaires peuvent-ils s'accommoder des particularités médicales de chaque élève, en assurant un encadrement nécessaire à l'accueil d'enfants allergiques dans un système de restauration telle que la cantine scolaire, où les repas sont produits de façon groupés ?

Pour analyser ce sujet nous allons tout d'abord nous pencher en première partie sur le cadre théorique des allergies en restauration collective scolaire ainsi que les lois et obligations les concernant.

Puis en seconde partie nous travaillerons autour d'hypothèses concernant l'organisation spécifique des restaurants scolaires vis-à-vis de la question de l'allergie afin de répondre à la problématique.

Enfin en troisième partie nous établirons une méthodologie que nous appliquerons lors du travail de recherche de master 2 afin de confirmer ou infirmer nos hypothèses sur le terrain.

Partie 1 : Contextualisation du problème des allergies dans la restauration collective scolaire.

Introduction de la partie

La réflexion autour d'un sujet se basant sur une maladie ou une pathologie nécessite que l'on prenne le temps d'étudier l'évolution de celle-ci pour en comprendre l'importance. A quel degré peut-elle être grave, à quelle fréquence notre population choisie y fait-elle face, quelles problématiques une telle pathologie entraîne-t-elle ? Une série de questionnement conduisant cette partie à s'organiser en deux grands chapitres :

Le premier nous permettra de faire un état des lieux de l'évolution des allergies en France et dans le monde pour comprendre en quoi il est pertinent d'en parler aujourd'hui. Nous évoquerons les différentes allergies ainsi que leurs symptômes, et les lois relatives aux allergènes dans les denrées alimentaires.

Le second chapitre traite de la restauration collective scolaire et de sa fréquentation par les écoliers. Il s'agira de travailler sur le rapport entre évolution des allergies et fréquentation des restaurants scolaires pour comprendre en quoi il est pertinent de traiter du sujet des allergies dans la restauration scolaire et non pas ailleurs. Nous présenterons la restauration collective aujourd'hui ainsi que les lois relatives aux allergies dans ce secteur afin de définir le cadre législatif autour duquel nous travaillerons dans ce mémoire.

Pour finir nous établirons une analyse des problématiques liées à l'accueil des enfants allergiques dans les restaurants collectifs, autant pour les professionnels de la restauration que pour les parents et les enfants eux-mêmes.

Chapitre I. Les allergies alimentaires en France et dans le monde

1. Définition et évolution des allergies alimentaires

L'allergie alimentaire est une pathologie dangereuse à surveiller de très près. Elle intervient lorsqu'un allergène ingéré provoque une réaction anormale du système immunitaire. L'allergie peut entraîner des symptômes graves, voir être fatale dans certains cas, il est donc important de protéger les personnes allergiques du risque qu'entraîne une réaction allergique. Il existe plusieurs symptômes aux crises allergiques :

- Les rougeurs, démangeaisons, eczémas, urticaires
- Les nausées et vomissements
- Les coliques et diarrhées
- Les maux de têtes et douleurs à la gorge
- L'asthme qui peut s'avérer être sévère

L'un des symptômes les plus fréquents dans les crises allergiques est l'œdème de Quincke (aussi appelé angioedème), caractérisé par un gonflement sous-cutané et des muqueuses. Il intervient surtout au niveau des yeux, des lèvres, de la langue et de la luette et sa prise en charge se doit d'être rapide afin d'éviter toute complication.

Les différents symptômes de crise allergique sont à prendre très au sérieux et dans les délais les plus rapides qui soient. *“Plus le système immunitaire est exposé à l'aliment allergène, plus les symptômes sont graves : un œdème de la gorge peut bloquer la respiration, provoquer une perte de conscience voire un coma.”*¹

L'anaphylaxie est par ailleurs la réaction la plus sévère et dangereuse de l'allergie dont les conséquences peuvent-être fatales. Sa manifestation constitue donc une urgence absolue pour le patient pouvant être en danger de mort. Elle intervient de façon générale, c'est-à-dire que les symptômes peuvent être respiratoires, cutanés,

¹ Allergies alimentaires. Consulté le 08/11/2020. Disponible sur : [Allergie alimentaire : définition, symptômes, traitements](#)

intestinaux, cardio-vasculaires ou encore nerveux. Généralement, l'œdème de Quincke fait parti de ses symptômes. Le choc anaphylactique est la forme d'anaphylaxie la plus dangereuse. Selon l'INSERM, ce choc apparaît dans 60% des cas à cause d'un aliment.²

A ce jour, hors traitement médical prescrit par le médecin, le seul moyen d'éviter une réaction allergique à un aliment est d'en proscrire la consommation. Mais certaines allergies peuvent être traitées médicalement notamment si la personne allergique à tendance à faire des chocs anaphylactiques lors de ses crises. Il lui sera alors demandé de conserver un auto-injecteur d'adrénaline toujours à proximité.

1.1. Allergie ou Intolérance ?

Les allergies alimentaires ne doivent pas être confondues avec les intolérances alimentaires qui n'impliquent pas le système immunitaire. Il ne s'agit que de réaction d'irritation de l'intestin, un problème lors de la digestion de l'aliment. Les symptômes de l'intolérance alimentaire sont donc surtout liés au système digestif (ballonnement, maux de ventre, diarrhée ou constipation, vomissements) mais peuvent également entraîner un état de fatigue, d'épuisement.

L'allergie concerne uniquement les protéines (molécules d'acides aminés) des aliments. Lorsque la protéine est ingérée, les cellules immunitaires vont considérer cette protéine étrangère habituellement inoffensive comme étant un danger pour son système. Et cette réaction surviendra à chaque nouvelle mise en contact entre cette protéine et les cellules immunitaires de la personne allergique. L'intolérance elle, survient à cause d'un manque d'enzyme dans l'aliment en question, une protéine permettant la catalysation de réactions biologiques. "Par exemple, l'intolérance au lactose (sucre présent dans les produits laitiers) correspond souvent à une insuffisance en lactase, enzyme qui scinde le lactose pour qu'il soit absorbé."³

² INSERM (Institut National de la Santé Et de la Recherche Médicale) : Anaphylaxie. Consulté le 20.03.2021. Disponible sur : <https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/anaphylaxie>

³ Allergie alimentaire, intolérance et aversion : ne plus confondre ces réactions ! Par Nathalie Hutter-Lardeau. Le 22.10.2014. Consulté le 26.03.2021. Disponible sur : https://www.sciencesetavenir.fr/nutrition/allergie-alimentaire-intolerance-et-aversion-ne-plus-confondre-ces-reactions_28003

Dans le cas de l'allergie, la réaction est généralement immédiate et assez brutale, elle peut intervenir en quelques secondes à peine, tandis que pour l'intolérance, elle peut subvenir des heures après avoir ingurgité l'aliment responsable du rejet.

Enfin pour l'allergie, une infime trace de l'allergène peut entraîner une réaction sévère chez les personnes allergiques, tandis que pour l'intolérance, c'est à partir d'une certaine quantité que les douleurs apparaissent. Par ailleurs, ce problème d'assimilation de l'aliment en question ne proscriit pas toujours son éviction du régime alimentaire si elle est supportée en étant consommée en toute petite dose.

1.2. Les allergènes réglementés

Selon le décret 2015-447 du 17 avril 2015 les personnels de la restauration collective ont l'obligation d'informer les consommateurs (ou leurs responsables légaux) sous forme écrite des éventuels allergènes présents dans leurs repas. Cette information se doit d'être affichée sur le menu ou à défaut de l'être, il doit être indiqué au consommateur comment se procurer cette information.

Cependant il existe une exception lorsqu'un dispositif est mis en place afin que le consommateur signale lui-même son intolérance ou allergie en vue d'une adaptation du menu pour celui-ci. Il est d'ailleurs censé conserver le document précisant sa pathologie pendant 3 ans.

Ce décret s'applique pour 14 ADO⁴ prédéfinis par la législation européenne :

- Les **céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine)
- Les **crustacés** et produits à base de crustacés
- Les **œufs** et produits à base d'œufs
- Les **poissons** et produits à base de poissons
- Les **arachides** et produits à base d'arachides
- Le **soja** et les produits à base de soja
- Le **lait** et les produits à base de lait

⁴ Allergènes à Déclaration Obligatoire.

- Les **fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia, et produits à base de ces fruits à l'exception des distillats alcooliques dont la présence de fruits à coques est nécessaire).
- Le **céleri** et produits à base de céleri
- La **moutarde** et produits à base de moutarde
- Les **graines** de sésame et produits à base de graines de sésame
- Les **anhydride sulfureux** et **sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les aliments prêts à consommer ou les produits reconstitués
- Les **lupin** et produits à base de lupin
- Les **mollusques** et produits à base de mollusques⁵

Ce décret rejoint le règlement n°1169/2011 dit INCO⁶ concernant l'obligation d'étiquetage des denrées alimentaires pour une meilleure communication des composants des produits alimentaires auprès des consommateurs.⁷ Ce règlement détermine les mentions obligatoires à apporter à l'étiquetage des produits. Ainsi tous les produits préemballés se doivent de comporter la dénomination de vente, la liste des ingrédients et la quantité de certains d'entre eux, la quantité nette du produit, la date limite de consommation ou date de durabilité minimum, les conditions de conservation et/ou d'utilisation, le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode d'emploi si besoin selon l'usage de la denrée alimentaire en question, le titre alcoométrique volumique (pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool), la déclaration nutritionnelle et enfin la liste d'allergènes intégrés.⁸

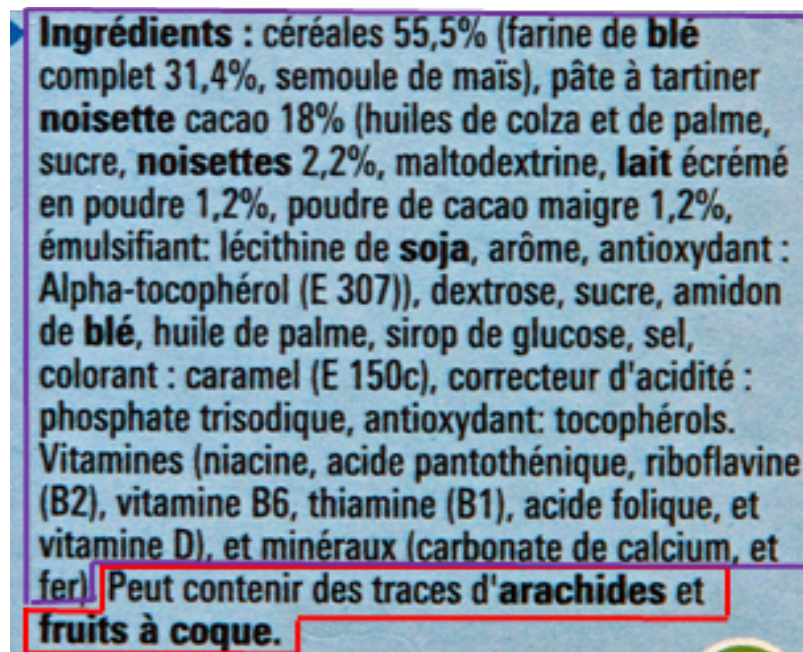
⁵ Restauration scolaire : Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments. Bulletin officiel spécial n°9 du 28 Juin 2001. Consulté le 03.01.2021. Disponible sur : www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/note.htm

⁶ **IN**formation **CO**nsommateur.

⁷ Règlement INCO. *Déclaration des 14 allergènes obligatoire au 13 décembre, êtes-vous prêts ?* issus du site snacking, publié le 8 Décembre 2014. Consulté le 21.12.2020 : <https://www.snacking.fr/actualites/1942-Reglement-INCO-Declaration-des-14-allergenes-obligatoire-au-13-decembre-etes-vous-prets/>

⁸ Nutree : Les 12 mentions obligatoires du règlement inco. Consulté le 09/12/2020. Disponible sur : <https://www.nutree.fr/detail-article/les-12-mentions-obligatoires-du-reglement-inco.html>

Figure 1. Exemple d'étiquetage de denrée emballée



Source : [Déchiffrer l'étiquetage des allergènes sur les produits emballés](#)

Comme nous pouvons le voir sur cette étiquette, le règlement INCO impose également une certaine typographie aux mentions indiquées sur les étiquettes de produits alimentaires. Il impose notamment la mention des allergènes présents en gras ou en italique, la taille de caractère de 1,2mm minimum pour les emballages de plus de 80 cm², ou réduite à 0,9mm pour les plus petits emballages.⁹ Cette nécessité d'imposer une police d'écriture vient de la volonté de favoriser la lisibilité de l'étiquette mais également de créer une sorte de hiérarchie dans l'importance des mentions notamment en mettant les allergènes en gras.

Il s'agit également de forcer les entreprises à la transparence vis-à-vis du consommateur en les empêchant par exemple d'utiliser une police trop petite pour indiquer les mentions importantes. C'est une pratique assez courante de certaines entreprises voulant mettre en avant certains composants de leurs produits pour en cacher d'autres et ainsi, prétendre à des produits sains par exemple pour pousser les consommateurs à l'achat. Les arnaques figurant dans les étiquettes devenant trop

⁹ Quoi dans mon assiette : Le guide pour lire l'étiquetage alimentaire. Consulté le 27.03.2021. Disponible sur : <https://quoidansmonassiette.fr/comprendre-etiquetage-alimentaire-reglement-inco-declaration-nutritionnelle-liste-ingredients-lire-emballage/>

fréquentes, la loi INCO intervient alors pour corriger ce problème en mettant en place des obligations légales d'information en termes de composants alimentaires auprès des consommateurs.

1.3. Les allergènes non réglementés

Certaines allergies sont également dues à d'autres aliments ne faisant pas parties de la liste des allergènes à déclaration obligatoire mais pouvant provoquer des allergies tout autant graves.

Les Allergènes du **groupe latex** :

Les personnes allergiques au latex peuvent présenter une allergie à certains fruits ou graines. C'est-à-dire que ces personnes ont une hypersensibilité concernant certains végétaux, mais la plupart de ces allergies concernent des fruits frais contenant du latex. Il s'agit du syndrome fruit-latex et celui-ci concerne la banane, le kiwi, l'ananas, les fruits de la passion, l'avocat, les fraises, la châtaigne, le soja, la mangue etc. Les personnes allergiques au latex peuvent également être allergiques à certains aliments ayant été préparés par des personnes ayant porté des gants en latex.

Les allergènes du groupe des **rosacés** :

Elles concernent les pommes, cerises, fraises, framboises, poires, pêches, prunes, abricots, amandes entre autres.

Les allergènes du groupe des **ombellifères** :

Elles concernent le céleri, les carottes, le fenouil, le persil, l'anis et la coriandre.

1.4. Les allergies croisés aliments-aliments

Il peut arriver qu'une personne allergique à un fruit ou à un légume développe une allergie à un aliment de la même famille que l'aliment dont il est allergique mais il s'agit d'un phénomène assez rare. En fait, cette allergie s'explique par le fait que les protéines du premier aliment, responsables de l'allergie chez le patient sont les mêmes protéines composant le second aliment, ce qui expliquerait une allergie croisée des deux aliments puisque ceux-ci partagent un même composant.

Par exemple selon le laboratoire pharmaceutique danois ALK¹⁰ « *l'arachide fait partie de la famille des légumineuses, l'association à une allergie aux autres légumineuses (pois, soja, fèves, haricots, lentilles, lupin) n'est relevée que chez 4 à 5% des patients allergiques à l'arachide.* »¹¹. Cependant les allergies croisées interviennent dans 70% des cas d'allergies liées à la protéine de lait de vache, de jument, de chèvre ou encore d'ânesse. Ainsi, il sera déconseillé pour un patient allergique aux protéines de lait de vache par exemple de remplacer celui-ci par le lait d'un autre mammifère. La protéine de tropomyosine serait, elle, à l'origine des allergies croisées entre les crustacés et les mollusques.

Tableau 1. Exemple d'allergies croisées

Allergène alimentaire 1	Allergène alimentaire 2
Œuf	Viande de volaille
Lait de vache	Viande de bœuf, lait de chèvre, lait de jument
Arachide	Soja, pois, lentilles, lupin, fruits à coque
Sésame, moutarde	Noisettes, kiwi, autres graines
Noisette	Noix du Brésil, noix de cajou
Crevette	Crabe, homard
Blé	Orge, seigle
Pêche	Pomme, prune, cerise, poire
Melon	Banane, avocat
Autres allergènes	
Poils de chat	Viande de porc
Acariens	Escargot, crevette, crabe, langouste
Latex	Kiwi, banane, avocat, châtaigne
Pollen d'ambroisie	Pomme, pêche
Pollen d'armoise	Céleri
Pollen de bouleau	Pomme, pomme de terre, pêche, cerise, poire, abricot, noisette, carotte, céleri, persil, tomate, soja, cacahuète
Ficus	Figue

Source : Sciences&Vie : <https://www.science-et-vie.com/questions-reponses/qu-est-ce-que-les-allergies-croisees-10494>

¹⁰ ALK (Allergologisk Laboratorium København) est un laboratoire pharmaceutique danois spécialisé dans la recherche et le développement de médicaments destinés à la prise en charge des allergies respiratoires sévères.

¹¹ <https://www.alk.fr/les-allergies-croisees>

2. L'évolution des allergies dans le monde et en France

Les allergies ont connu une progression fulgurante depuis 1970 devenant la quatrième maladie au monde à ce jour. Une personne sur trois née après 1980 souffre d'allergie (respiratoire, cutanée et alimentaire) selon l'Organisation Mondiale de la Santé et d'ici 2050 la moitié de la population mondiale sera touchée par une allergie. A l'inverse, il y a 50 ans, c'était 2 à 3% de la population mondiale uniquement qui était touchée par cette pathologie. Les pays industrialisés sont d'ailleurs les plus touchés par cette recrudescence de cas d'allergies dans le monde.

Ces allergies sont notamment plus présentes chez l'enfant en bas âge (7 à 8% des enfants dans le monde) comparé aux adultes (3 à 4%) selon l'Organisation mondiale de la Santé les trois quarts des allergies alimentaires surviennent avant les 15 ans.¹²

2.1. Explication possible de cette évolution

À ce jour, il est encore difficile d'affirmer la ou les raisons de cette hausse impressionnante des allergies en tout genre mais surtout alimentaire dans le monde. Il existe tout de même des écrits évoquant plusieurs pistes à ce questionnement. La piste la plus fréquemment rapportée étant que l'évolution des allergies dans le monde, serait due nos modes de vies et leur impact sur le système immunitaire. Ce serait donc la mauvaise éducation de notre système immunitaire qui favoriserait sa propension à rejeter des aliments normalement inoffensifs pour nous.

La première piste concernerait le contact restreint des nouveaux nés avec les bactéries nécessaires à la construction et au renforcement de leur système immunitaire. Les enfants nés par césarienne rencontreraient beaucoup moins de bactéries maternelles que les enfants nés par voie naturelle, ceux-ci étant en contact avec la flore vaginale, porteuse de bactéries maternelles. L'enfant né par césarienne peut toujours entrer en contact avec les bactéries de la peau de sa mère ou de l'environnement dans laquelle elle a accouché, mais l'immunité de l'enfant risque d'être moins performante par la

¹² E. Bidat : Allergie alimentaire de l'enfant (Food allergy in children). France. Consulté le 13.01.2021. Disponible depuis le 07.09.2006 sur : <http://www.allergienet.com/wp-content/uploads/2013/04/e-bidat2006-enfant-allergie-alimentaire1.pdf>

suite. Or, le recours à la césarienne comme méthode d'accouchement ne cesse d'augmenter passant de 6,7% en 1990 à 19,1% en 2014 selon l'OMS.¹³

Puis il y a la question de l'environnement dans lequel grandit l'enfant. En effet, un enfant qui grandit dans un environnement très propre, presque aseptisé comme on pourrait le qualifier, sera moins en contact avec les bactéries nécessaires à son développement, qu'un enfant qui grandit dans une ferme par exemple. Ce qui n'arrange pas nos inquiétudes vis-à-vis de l'augmentation des allergies dans un monde où l'urbanisation ne cesse de s'accroître. Dans le même mode de réflexion, l'excès d'antibiotique est également une piste à étudier : celui-ci empêcherait au système immunitaire de construire sa propre barrière contre les bactéries nocives et donc de s'endurcir. *« A force de privilégier un monde aseptisé, nous avons écarté non seulement les mauvais microbes, ce qui a permis de réduire la mortalité, mais aussi les bons microbes nécessaires à notre équilibre biologique. »*¹⁴

Enfin, il est important de parler du traitement industriel des denrées qui pourrait représenter un grand facteur dans la hausse des allergies de type alimentaire. En effet, la pollution ainsi que l'industrialisation des modes de production pourraient entraîner des phénomènes favorisant le développement de protéines allergènes dans les denrées transformées. En effet, l'excès de transformation des denrées alimentaires provoquerait chez celle-ci une mutation des « molécules naturelles » normalement inoffensive, en protéines allergènes.¹⁵ De plus l'utilisation de divers produits dans la transformation des denrées en usine peuvent être la source d'une création de nouveaux allergènes ou de réaction croisées de ces produits, créant alors des réactions allergiques chez les concernés. Malheureusement, dans une société favorisant la consommation de produits déjà prêts à être consommés et très

¹³ TheConversation : Les césariennes sont-elles devenues trop fréquentes ? 05.11.2020. Consulté le 04.04.2021. Disponible sur : <https://theconversation.com/les-cesariennes-sont-elles-devenues-trop-frequentes-148358>

¹⁴ 7x7 décrypter le présent, anticiper le futur : 7 causes à l'origine de l'augmentation des allergies. Consulté le 04.04.2021. Disponible sur : <https://www.7x7.press/7-causes-a-l-origine-de-l-augmentation-des-allergies>

¹⁵ Science&Vie : Pourquoi les allergies alimentaires sont-elles en hausse. 16 Mai 2014. Consulté le 04.04.2021. Disponible sur : <https://www.science-et-vie.com/questions-reponses/pourquoi-les-allergies-alimentaires-sont-elles-en-hausse-4985>

transformés, il est difficile de prévenir ce genre de phénomènes, d'où le fait de privilégier aujourd'hui les produits les moins transformés que possible.

Le croisement de tous ces facteurs pourrait expliquer la hausse des allergies dans le monde, et le croisement allergique génétique pourrait être la cause de sa multiplication. Par croisement allergique génétique on entend le fait que deux parents allergiques donnent naissance à un enfant : génétiquement, les chances que cet enfant a d'hériter de la pathologie de ses parents est élevé. En effet, « *les chiffres indiquent que si deux parents souffrent d'une même allergie, leur enfant a 70% de chances de développer une prédisposition aux allergies aussi. Si seul l'un des deux parents est concerné, ce pourcentage tombe à 30%. À titre comparatif, lorsqu'aucun des parents n'est allergique, le risque pour l'enfant n'est que de 10%.* »¹⁶ En clair, les allergies étant elles-mêmes en hausse, si l'on ajoute à cela le phénomène de croisement allergique génétique, lui-même source de multiplication des allergies dans les familles, la hausse des allergies alimentaires semblent avoir de beaux jours devant elle.

2.2. Répartition des allergies chez l'enfant et l'adulte aujourd'hui

En France, en 2018 chez l'enfant, 34% des allergies alimentaires concernent les œufs et plus particulièrement le blanc d'œuf, 25% des allergies concernent les arachides, et le lait arrive en troisième avec 9% des allergies alimentaires survenues chez l'enfant. Puis nous avons les poissons (5%), les noix (3%), les crustacés (2%), le blé (2%), le kiwi (1,5%), la moutarde (1,1%) et une centaine d'autres allergènes pour les 10% restants.

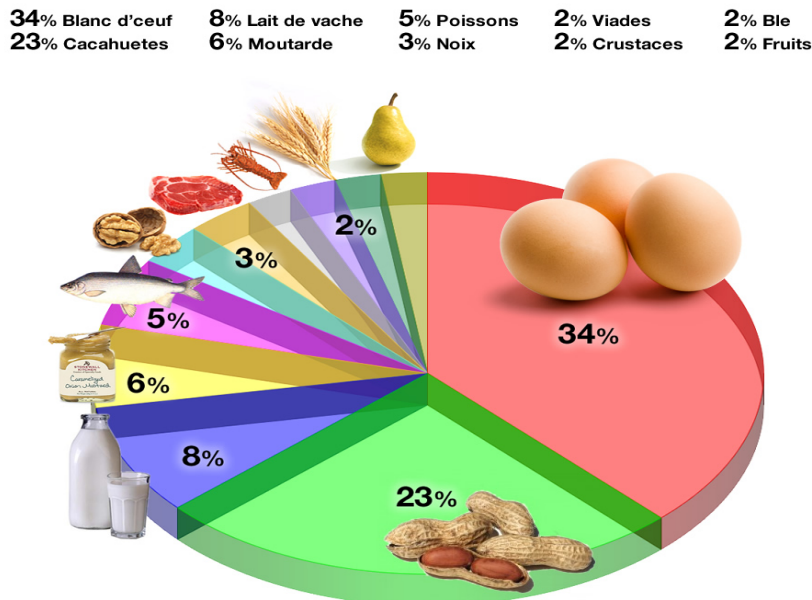
Chez les adultes, les allergies alimentaires les plus fréquentes concernent des végétaux. La plus grande part des allergies alimentaires chez les adultes concerne les fruits du groupe latex avec 14% des allergies, puis les rosacés avec 12%, les fruits à coques avec 10%, les ombellifères avec 10%, légumineuses (5%), sésame (4%), crustacés (4%) et le blé (3,5%).¹⁷

¹⁶ Pharmaciadesallergies : *Les allergies : héréditaires ou non ?*. Consultée 04.04.2021. Disponible sur : <https://pharmaciadesallergies.be/redaction/allergie/les-allergies-hereditaires-ou-non>

¹⁷ RIERA Fabien. Phytocontrol, Laboratoire d'analyses : Les allergènes alimentaires : De la théorie à la pratique. 25/09/2018. 46 pages.

Globalement les 3 allergènes les plus fréquents sont les œufs (blanc d'œuf), les arachides et le lait. Les enfants comptant 2 fois plus d'allergiques que chez les adultes, il est assez logique que les allergènes les plus courants soient les 3 premiers produits responsables d'allergies chez les enfants.

Figure 2. Répartition des allergies alimentaires chez l'enfant et l'adulte



Sources : Diététique Toulouse. <https://www.dietetique-toulouse.fr/allergies-alimentaires-000471.html>

Les allergies alimentaires évoluent tout au long de la vie, surtout de l'enfance à l'adolescence. Les allergies alimentaires aux allergènes végétaux ont tendance à augmenter avec l'âge contrairement aux allergies animales se concentrant plus chez les plus jeunes. La répartition des aliments causant des allergies se modifie avec le temps. Généralement les enfants sont allergiques à un ou deux aliments mais dans la majorité des cas (60%) ils ne sont allergiques qu'à un seul aliment. Les allergies alimentaires multiples sont assez rares selon le rapport pédiatrique d'Étienne Bidat. L'évolution de l'allergie elle-même chez les patients peut varier d'une personne à l'autre, d'un aliment à l'autre, mais dans 80% des cas chez les enfants, l'allergie au lait de vache finit par disparaître. En moyenne, la tolérance au lait apparaît vers les 2 ans de l'enfant. Pour l'œuf, c'est dans 60% des cas que l'allergie finit par disparaître chez les enfants vers l'âge de 3 ans. Cependant les autres types d'allergies ont tendance à

être plus tenaces. Seule l'allergie aux arachides fait un peu la différence en disparaissant à 22% avec le temps.¹⁸

Chapitre II. La place de la cantine scolaire dans la vie des écoliers.

Ce mémoire se concentrera sur la restauration scolaire des enseignements primaires regroupant la maternelle et l'école primaire. (Voir annexe 1) En effet, l'autonomie chez les enfants s'acquiert généralement vers le milieu de l'école primaire, un âge où les enfants prennent conscience de leurs devoirs et leurs responsabilités et entrent dans la préadolescence. Ainsi il paraissait moins pertinent de s'attarder sur la prise en charge d'élèves ayant des pathologies allergiques au collège et au lycée étant donné qu'à cet âge, les adolescents sont capables de comprendre leurs pathologies et de se surveiller seuls. À l'inverse, les enfants en maternelle sont les plus à surveiller puisque ce sont les moins autonomes de tous. Enfin, à l'école primaire, malgré leur début d'autonomie, les enfants restent encore un peu imprévisibles et peut-être trop "tête en l'air" pour prendre conscience de l'importance de certaines choses.

1. Présentation de la restauration collective scolaire plus communément appelée : cantine

Les restaurants collectifs ont pour rôle de distribuer des repas à un ensemble de personnes dite population captive, en dehors du foyer. Pour le secteur scolaire dans la restauration collective, la cantine est le lieu de distribution des repas aux écoliers de l'enseignement primaire et secondaire, population captive de ce secteur d'activité.

1.1. Historique

Les premiers restaurants collectifs scolaires sont apparus au XIX^{ème} siècle. Au départ, l'objectif était, pour les pays les plus impactés par l'industrialisation, de répondre à la problématique sociale de santé et de sécurité autour des enfants n'ayant pas les moyens de satisfaire leurs besoins nutritifs. À la fin du XIX^{ème} siècle, les lois Jules Ferry établissent un enseignement primaire obligatoire, laïque (loi du 28 Mars

¹⁸ E. Bidat : Allergie alimentaire de l'enfant (Food allergy in children). France. Consulté le 13.01.2021. Disponible depuis le 07.09.2006 sur : <http://www.allergienet.com/wp-content/uploads/2013/04/e-bidat2006-enfant-allergie-alimentaire1.pdf>

1882)¹⁹ et gratuit (loi du 16 Juin 1881) dans les écoles publiques ce qui accélère le développement des cantines scolaires en ces lieux, misent en place par les écoles elles-mêmes voir la commune dans les meilleurs des cas.

Encore aujourd'hui dans l'enseignement primaire en France, les restaurants scolaires représentent des services publics facultatifs. Elles sont créées selon le bon vouloir c'est à dire qu'elles ne constituent pas une obligation pour les collectivités en charge et peuvent être supprimées par la mairie dans le cadre de la législation évidemment. À contrario, les collèges et lycées étant gérés par l'État depuis 1960 via les conseils régionaux et généraux (loi du 13 Août 2004)²⁰, la restauration scolaire se doit d'être garantie dans ces établissements pour tous élèves voulant s'y restaurer. Comme tout service public, la cantine se doit de respecter le principe d'égalité à son accès, de continuité et de neutralité religieuse, une réelle avancée sociale dans le monde.

Dans les pays les moins avancés, la mise en place de cantine scolaire résultait plutôt de campagnes menées par le Programme alimentaire mondial (PAM), la plus grande organisation engagée contre la faim dans le monde créé en 1961²¹. Soutenu par les pays dits "riches" (par dons alimentaires/monétaires), désireux d'apporter une contribution à l'amélioration des conditions de vies des enfants dans les pays les moins développés, le PAM avait pour but d'inciter les collectivités locales à investir dans la protection des enfants issus de pays moins développés. Le but premier des cantines scolaires à l'époque était de gérer les besoins nutritionnels des enfants en modifiant leurs régimes alimentaires autour des recommandations de la médecine scolaire.

La crise économique des années 30 a entraîné l'essor des cantines scolaires. La hausse du chômage a poussé l'État à mettre en place des services d'utilité sociale, l'objectif étant pour les populations impactés par cette crise de privilégier les services bon marché, notamment les cantines publiques tous secteurs confondus.

¹⁹ Loi du 16 juin 1881 établissant la gratuité absolue de l'enseignement primaire dans les écoles publiques. Loi dites "Jules Ferry" et "Bert Paul". JORF du 17 juin 1881. Disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000877118>

²⁰ LOI relative aux libertés et responsabilités locales en France. Disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000804607>

²¹ Le Programme alimentaire mondial est l'organisme d'aide alimentaire des Nations Unies. Disponible sur : <https://onu-rome.delegfrance.org/Presentation-du-PAM>

Depuis, la restauration scolaire n'a pas cessé de se développer, sa fréquentation s'accroît avec les années. En effet, elle est 2 fois plus fréquentée par les enfants que 50 ans auparavant. "Plus de 6 millions d'élèves (un élève sur 2 en primaire et 2 lycéens et collégiens sur 3) mangent à la cantine. En primaire, les 53 000 établissements scolaires servent environ 400 millions de repas (les collèges et lycées servent pour leur part 600 millions de repas)."22

En France, un enfant sur deux profite des services de la cantine scolaire. Selon l'Étude Individuelle sur les Consommations Alimentaires 2 (INCA2) datant de 2006-2007, le taux d'enfants de maternelle et de primaire déjeunant en restaurant scolaire au minimum une fois par semaine est de 63% tandis que 50% d'entre eux y déjeunent au minimum trois fois par semaine. Par ailleurs, en maternelle et en primaire, les enfants issus de famille faisant face à des situations de monoparentalités et/ou dont la mère travaille sont plus susceptibles de fréquenter la cantine scolaire selon cette même étude.

C'est par le constat de l'importance que prend la cantine dans l'alimentation des écoliers en France qu'il a paru pertinent d'associer restauration collective scolaire et allergies alimentaires, elles même très présentes chez les enfants également.

1.2. Modes de gestion

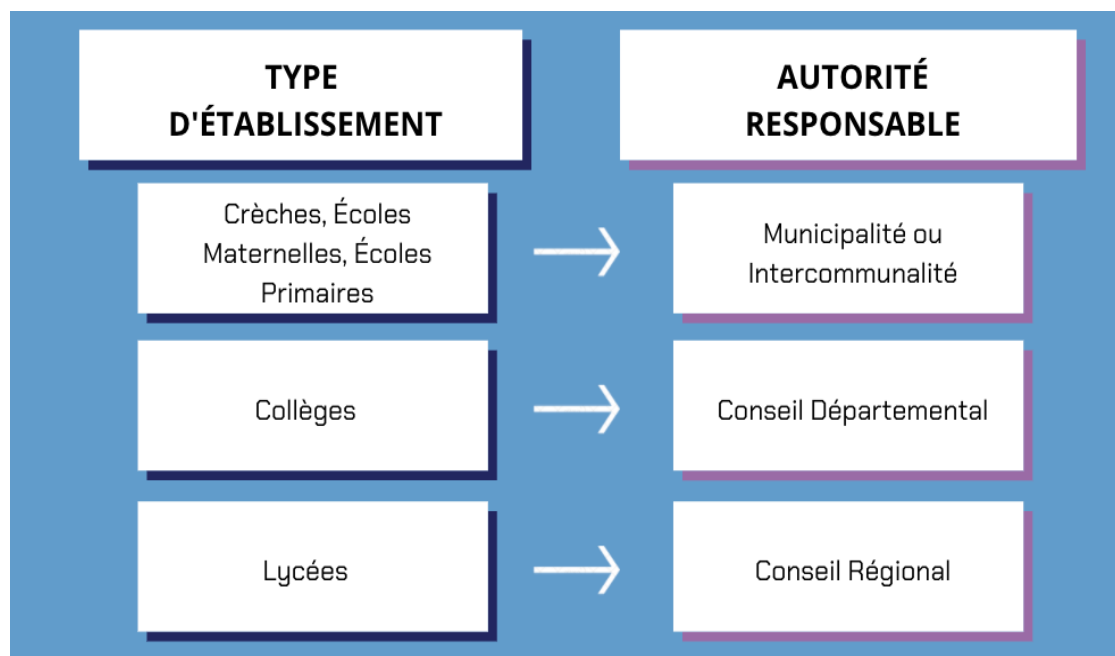
La gestion des restaurants collectifs scolaires peut être soit autogérée soit concédée à des sociétés de restaurations collectives sous-traitantes. Mais dans le secteur scolaire comme dans le secteur médico-social, la sous-traitance représente moins de 30% des modes de gestion du service de restauration contrairement à la restauration collective d'entreprise qui elle est à 70% de concession.²³ Il est important de préciser que dans tous les cas, autogestion ou concession, l'autorité responsable reste en charge du service des repas.

²² ASSOCIATION jeunesse et droit : *Rapport sur l'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire*. 2013. pages 23 à 35.

²³ Acridec : *Comment choisir entre restauration collective autogérée et restauration collective concédée*. Consulté le 05.02.2021. Disponible : <http://www.acridec.fr/restauration-collective-autogeree-et-restauration-collective-concedee/>

L'**autogestion** sous-entend que la préparation des repas ainsi que son service se font en interne. La responsabilité de la gestion de la RCS dépend du type l'établissement :

Tableau 2. Autorités responsables de la restauration collective scolaire en fonction des établissements.



La **concession** sous-entend que ce sont des sociétés de restauration collective (SRC) qui gèrent la préparation des repas. La préparation des repas peut donc se faire de deux façons : sur place en liaison chaude ou alors au préalable en cuisine centrale. Dans le second cas, les repas sont livrés, soit en liaison chaude, soit en liaison froide à la cantine scolaire. Le transport des repas doit alors se faire selon des normes d'hygiène strictes notamment si celui-ci est effectué en liaison chaude, ce qui demande une conservation des repas à une température supérieure à 63°C, pendant tout le trajet, afin d'éviter toute prolifération de germes. La liaison froide demandant des normes moins strictes, elle est assez souvent privilégiée dans tous les secteurs de la restauration collective quand elle est possible avec une conservation des repas entre 0 et +3°.

En 2019, la valeur de la restauration collective était de 25 milliards d'euros et le secteur de la restauration concédée représentait 11 milliards d'euros de ce chiffre d'affaires.

Les sociétés Compass, Elior et Sodexo, à eux trois, détiennent 70% des activités de ce secteur selon l'INSEE.²⁴

Tableau 3. Les principales sociétés de restauration collective scolaire

Grands groupes	Activités dans la restauration collective en 2019
API RESTAURATION	174 millions de repas distribués 716 millions d'euros en chiffre d'affaires dont 32% dans le scolaire
COMPASS GROUP	217 millions de repas distribués 1,2 millions d'euros en chiffre d'affaires
ELIOR GROUP	282 millions de repas distribués 2,2 milliards d'euros en chiffre d'affaire 10 Nouvelles recettes créées et testées tous les mois auprès de 50 enfants
SODEXO	323 millions de repas distribués 2,8 millions d'euros en chiffre d'affaires
CONVIVIO	43 millions de repas distribués 163,2 millions d'euros en chiffre d'affaires

Source : Néo restauration. Mars 2020²⁵

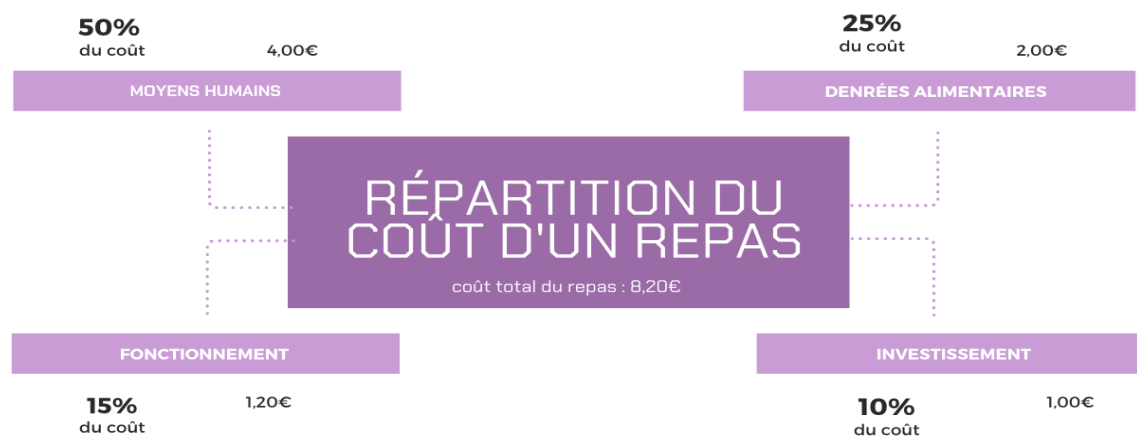
1.3. Objectif et Intérêts de la Restauration collective scolaire

Les restaurants scolaires ont un caractère social, il s'agit de produire des repas accessibles financièrement à un public large et notamment aux plus nécessiteux.

Figure 3. Répartition du coût d'un repas dans la restauration collective

²⁴ Banque des territoires : *La restauration collective concédée : -40% de chiffre d'affaires en mai 2020 par rapport à janvier*. Publié le 26 février 2021. Consulté le 10.03.2021. Disponible sur : <https://www.banquedesterritoires.fr/restauration-collective-la-reouverture-du-marche-scolaire-na-pas-suffi-relancer-lensemble-de>

²⁵ Néo restauration : *Le palmarès Néo de la restauration collective 2019*. Publié par Encarna Bravo le 02/09/2020 <https://www.neorestauration.com/article/classement-de-la-restauration-collective-2019,51488>



Source : Réalisab 2014.

<https://webframe.net/uploads/sites/bc2a2345e35fdb6f5bd21221db2cbd852c74721.pdf>

En 2017 selon un rapport réalisé par le CNESCO²⁶, le prix moyen facturé dans la restauration scolaire est de 3,30€.²⁷ Le coût de production d'un repas, clairement supérieur à ce montant (cf. : figure 3), détermine bien le caractère social du service de restauration scolaire puisque celui-ci sous-entend la prise en charge d'une partie du coût du repas servi par la collectivité en charge de la réalisation de ces repas. Ainsi, au lieu de payer la totalité du repas, les familles ne payent que la part non prise en charge par la structure. Mais cela sous-entend également que ce prix peut varier d'un établissement à l'autre selon plusieurs facteurs, notamment ceux de la production des repas. Cependant, il ne faut pas oublier que dans le public, la part facturée aux parents pour les repas ne peut être supérieure à celle des charges liées à la confection des repas puisqu'il est interdit pour les collectivités de faire des bénéfices sur un service public à visée sociale.

Bien qu'elle soit facultative, la cantine scolaire tient sa popularité de son utilité incontestable. Elle est un excellent moyen, pour les parents très pris par leur travail entre autres, de nourrir leurs enfants par d'autres moyens que les leurs. Mais aussi, pour les enfants dont le foyer familial est beaucoup trop éloigné pour que le moment du repas soit compatible avec la possibilité de rentrer chez eux. Il s'agit d'une nouvelle façon de se restaurer pour les enfants, loin de leur famille mais accompagnés de leurs copains, pour un temps de partage, d'interaction et de sociabilisation. Un moment

²⁶ Conseil national d'évaluation du système scolaire.

²⁷ <https://www.20minutes.fr/economie/2541787-20190617-du-changement-dans-les-tarifs-des-cantines-scolaires>

devenu une tradition pour bien des enfants avec le temps et l'implantation toujours plus grande des restaurants collectifs scolaires dans la vie commune des écoliers.

2. Le principe d'égalité dans l'accès des enfants allergiques en restaurant collectif

Le principe d'égalité interdit en effet de traiter différemment des usagers placés dans une situation comparable, bien qu'il ne s'oppose pas à ce qu'une commune réserve un traitement différent à des usagers placés dans une situation différente au regard de l'accès à un service public. Ainsi des aménagements doivent être mis en place pour les enfants confrontés à cette situation : il s'agit soit d'adapter les repas, aux allergies des enfants selon les indications du médecin traitant de l'enfant, soit de dédier un lieu prévu à l'enfant afin qu'il consomme les repas préparés à l'avance par ses parents. Mais ce principe n'a pas toujours été d'actualité.

2.1. La présence des enfants allergiques en restauration scolaire : un état de jurisprudence

L'obligation de prise en charge des enfants souffrant d'allergies est une question complexe qui a longtemps soulevé un débat dans le monde de la restauration collective scolaire et la conclusion de ce débat a par ailleurs été amenée par jurisprudence.

Le jugement n°97654 datant du 10 Avril 1998 à Versailles a amené le juge responsable de l'affaire à statuer sur la non-obligation des services de restauration scolaire à accueillir les enfants souffrant d'allergies. Pour lui, "compte tenu, tant de la variété des allergies d'origine alimentaire et de leurs conséquences possibles sur la santé des enfants que des conditions de fonctionnement d'un service de restauration collective, un conseil municipal peut, sans méconnaître le principe d'égalité devant le service public, limiter l'accès à ses services de restauration des enfants présentant une allergie alimentaire médicalement constatée". (BOUSSOT, 2013, p3)

Par ailleurs, en décembre 1996, le conseil municipal de Sannois a ajouté une condition au règlement intérieur des restaurants municipaux sur la question de l'accueil des enfants allergiques au sein de leurs établissements. Les parents sont désormais dans l'obligation de transmettre un certificat médical avec le détail des pathologies allergiques de l'enfant au personnel chargé de la surveillance de l'enfant. Le seul

moyen pour ces enfants de pouvoir côtoyer le restaurant scolaire était d'avoir une attestation écrite de leurs parents dédouanant le maire de toute responsabilité en cas de problèmes liés à la présence exceptionnelle de leur enfant au restaurant collectif scolaire (RCS). L'accueil de l'enfant allergique à la cantine scolaire dépendant par ailleurs du médecin traitant, il aurait fallu que celui-ci adjuge d'un nouvel ordre médical autorisant l'enfant à fréquenter à nouveau l'établissement. En réalité, il était difficile à concevoir pour le juge administratif, de pouvoir concilier la garantie de sécurité médicale pour les enfants allergiques et le bon fonctionnement des RCS pour assurer cette garantie tout en ne négligeant pas les autres élèves.

Cependant la Cour administrative d'appel de Marseille (arrêt n°08MA03041 ; 09/03/2009) le discours change : désormais le refus systématique de l'accès au restaurant des crèches de la ville aux enfants allergiques durant la période des repas, sous prétexte d'une pathologie médicale, serait complètement à l'encontre du principe même d'égalité de traitement et relèverait d'une discrimination à l'état de santé d'une personne. En effet, le juge administratif statuant dans cette affaire affirme que pour pouvoir décider s'il est justifiable ou non de refuser l'accès aux systèmes de RCS à un enfant allergique, il faudrait pouvoir établir selon le détail médical de sa pathologie si le degré de l'allergie est suffisamment complexe à tel point qu'un aménagement alternatif au sein du RCS n'est possible afin d'accueillir celui-ci tout en assurant parfaitement sa sécurité.

2.2. Circulaire interministérielle et nouvelle organisation d'accueil des RCS pour les enfants allergiques

L'organisation autour de l'accueil des enfants allergiques se fait alors selon deux circulaires interministérielles :

- **Self-service et menus aménagés** : la circulaire interministérielle n°2001-118 du 25 juin 2001 évoque la difficulté des restaurants collectifs à prévoir les menus spécifiques aux allergies de chacun. Ainsi, cette circulaire évoque l'importance d'un système tel que le self-service ainsi que l'aménagement de menus pour les enfants concernés.
- **Repas adaptés et paniers repas** : la circulaire interministérielle n° 2013-135 du 08 Septembre 2003 ajoute au premier circulaire la notion de paniers repas. En effet, pour tout enfant dont les besoins alimentaires diffèrent du régime de

base et dont le suivi par projet d'accueil individualisé est sollicité, deux solutions sont mises en avant dans cette circulaire. La première se concentrant sur les repas adaptés comme évoqués plus tôt, mais cet fois ci avec approbation au préalable du médecin traitant suivant l'enfant pour ses allergies et la seconde cette fois ci, introduisant la notion de paniers repas fournis par les parents selon les recommandations du médecin traitant, au sein de l'établissement de restauration de l'école et selon les mêmes règles d'hygiène et de sécurité que les autres enfants. Mais dans ce cas-ci, le repas, les couverts, les contenants de transport doivent être sous l'entière responsabilité des parents.

En bref, depuis 1999, il est désormais interdit en France de refuser l'accès au RCS à un enfant sous le seul prétexte de son état de santé. L'évolution des allergies en France y joue un rôle prédominant puisque celles-ci ne faisant qu'augmenter et la fréquentation des restaurant scolaires ne faisant qu'accroître, la question de l'accueil des enfants allergiques dans les RCS apparaît plus que pertinente. L'application de la loi autour de cette question est si complexe qu'elle explique parfaitement la jurisprudence des juridictions administratives autour de cette question.

3. La responsabilité des RCS dans la gestion des incidents

La responsabilisation des RCS dans les cas d'incidents vis-à-vis d'enfants suivis pour allergies alimentaires repose uniquement sur la présence ou non d'une faute indéniablement imputable au service de restauration concerné. C'est à dire qu'il doit s'agir d'une faute soit administrative liée à une mauvaise organisation, un manquement au niveau des suivis par projets d'accueil individualisés, soit au mauvais fonctionnement du RCS, un manquement au niveau des cuisines (manquement au niveau sécurité alimentaire, hygiène, contamination par allergènes etc..) ou encore au niveau du service pouvant entraîner des erreurs fatales liés à la confection des plats attribués aux enfants allergiques.

3.1. Cas de faute majeur attribués aux RCS concernés

Par exemple, le 02 Février 1994, le juge administratif de Poitiers a statué sur la responsabilité de la ville de Poitiers dans la mort d'une petite fille, étouffée par un morceau de pomme. Déclaré coupable, la faute amenant à ce verdict concernait le manque de surveillance autour de la petite fille au moment des faits, ainsi que la non-formation du personnel présent ce jour-là, aux gestes de secours nécessaires pour sauver la petite fille. Le service de RCS manquait clairement d'organisation lors du service des repas menant au manque de personnel de surveillance suffisant pour éviter ce drame, et le manque de formation du personnel sur les gestes salvateurs est d'autant plus grave étant donné que l'erreur de base aurait pu être réparée ainsi que le drame évité avec de simples gestes que tout le monde devrait connaître.

3.2. Responsabilité des individus responsables ou responsabilité de la collectivité gestionnaire ?

En ce qui concerne la responsabilité de la faute, en règle générale, elle est attribuée à la collectivité responsable de la gestion du service dans la RCS en principe, et non pas aux personnels chargés du service des repas.

Cependant, dans le Journal Officiel de l'Assemblée Nationale, une question avait été posée le 1er avril 1996 concernant la responsabilisation des directeurs dans ce genre d'incidents, et la réponse officielle stipulait qu'*un directeur d'école se trouve déchargé de toute responsabilité en matière de sécurité des élèves pendant la période d'interclasse et le soir après les cours dans la mesure où le maire utilise les locaux scolaires pour l'organisation d'un service de restauration et d'activités d'animation.*"(BOUSSOT, 2013, p8)

Par la suite, un arrêt du 12 décembre 1994 établit la non responsabilité des directeurs en cas d'incidents alimentaires lorsque ceux-ci renoncent à intervenir dans la surveillance des cantines scolaires, en conséquence, ils n'ont donc pas à donner de directives au personnel responsable de la surveillance lors de la distribution des repas. Ainsi, si l'incident a lieu lors de la pause méridienne et que la mairie a renoncé dès le départ à toute responsabilité concernant la surveillance lors de la pause déjeuner, c'est la personne responsable de la faute qui prend la responsabilité de l'acte et non la mairie.

Chapitre III. Les problématiques liées à l'accueil des enfants allergiques dans la cantine scolaire

Comme on a pu le constater, le rapport entre les allergies alimentaires chez les enfants et leur fréquentation des cantines scolaires est indéniable : les allergies alimentaires touchent deux fois plus les enfants que les adultes, elles prennent de l'ampleur et augmentent en nombre au fil des années, et la fréquentation des cantines scolaires accroît avec le temps, rendant la rencontre entre allergies alimentaires et restaurants collectifs scolaires inévitable. L'accueil des enfants allergiques dans les cantines scolaires amène par ailleurs une multitude de nouvelles problématiques dues à des craintes plus que justifiées.

1. Problématique organisationnelle : la crainte de la contamination

La prise en charge des enfants allergiques a toujours été un tabou autant pour les restaurateurs que pour les établissements eux-mêmes et les parents, premiers inquiets. La confection de repas pour les enfants allergiques ayant un régime spécifique demande beaucoup d'attention, mais le fait pour les parents de devoir accepter de laisser ce régime alimentaire complexe entre les mains de professionnels de l'alimentation, certes, mais surtout d'inconnus, peut-être une étape angoissante. Plusieurs craintes découlent de cette question d'organisation spécifique de la confection des plats, à commencer pour les restaurateurs de la crainte des poursuites judiciaires liées à un éventuel accident pour les restaurateurs ainsi que l'établissement scolaire comme on a pu le voir auparavant.

La peur d'une contamination des aliments fournis à l'enfant, d'une erreur dans le menu de l'enfant pouvant résulter d'un accident ayant des conséquences fatales pour celui-ci. Il est très compliqué pour les parents d'enfants allergiques de confier la santé de leurs enfants dans les mains des établissements et restaurateurs. On a d'ailleurs pu le constater le 29 Mars 2018 lorsqu'un petit garçon de six ans est décédé des suites d'un choc anaphylactique après avoir mangé une crêpe. Allergique au lait, le petit garçon faisait l'objet d'un projet d'accueil individualisé (PAI), et pourtant l'institutrice lui aurait servi deux crêpes lors de la fête organisée par l'école dans le cadre du Carnaval. Ici, l'institutrice du petit garçon, âgée de 59 ans, a été déclarée responsable de la faute

grave du non-respect des préconisations du PAI de l'enfant, et a donc été condamnée à douze mois de prison avec sursis.²⁸ Il s'agit d'un drame absolument terrifiant autant pour les parents, que pour les enfants ainsi que le personnel des cantines scolaires, c'est pourquoi le suivi des personnes allergiques doit être fait de façon minutieuse pour le bien et la sécurité des enfants.

2. Problématique de sociabilisation : la crainte de l'exclusion de l'enfant

L'alimentation introduit une notion de plaisir, le moment du repas se traduit assez souvent par un moment de convivialité, élément essentiel à ce plaisir pour les enfants comme pour les adultes. La prise de repas avec les pairs, c'est très souvent l'assurance du plaisir de manger, le lieu de consommation du repas contribue également à ce plaisir. Malheureusement, les cantines scolaires sont parfois vues de façon assez péjorative dû à des repas généralement peu appréciés par les enfants, mais ici le plaisir de manger se trouve dans le fait d'être avec ses copains, hors de la classe. Le moment du repas est un moment de socialisation alimentaire, un moment de partage et d'interaction entre les enfants. Cela peut passer par le fait de rigoler ensemble pendant le repas, s'échanger son goûter, ou simplement discuter. Malheureusement, avec la question de l'allergie, il est difficile d'envisager un environnement propice à la socialisation à la cantine scolaire pour ces enfants au régime alimentaire déviant celui de leurs camarades. En effet, dans l'étude Alim Ados retranscrit dans le rapport sur les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire par le CNA²⁹ (2017, p20) certains témoignages de parents montrent bien l'inquiétude de ceux-ci quant à l'éventuelle exclusion de leurs enfants, et leurs besoins de faire de leurs moments de déjeuner, un moment normal, comme les autres enfants. Un parent à même déclarer *“qu'il n'acceptait pas qu'un plateau spécifique « pour allergique », soit réservé à son enfant.”*

²⁸ Article La 1ere France tv info : Décès du petit Jahden. 15 Septembre 2020. Consulté le 20/03/2021. Disponible sur : <https://la1ere.francetvinfo.fr/reunion/deces-du-petit-jahden-l-institutrice-condamnee-a-un-an-de-prison-avec-sursis-871440.html>

²⁹ Conseil National de l'Alimentation.

La socialisation à la cantine scolaire peut se retrouver menacée par la prise en charge spécialisée des enfants allergiques du fait d'un régime différant beaucoup trop par rapport aux autres élèves. On se demande alors comment est-ce possible de gérer ces différences sans pour autant empêcher ces enfants de pouvoir consommer leurs repas à côté de leurs copains ?

3. Problématique du régime alimentaire : la crainte du respect des besoins nutritionnels de l'enfant

Le régime alimentaire d'un enfant est une préoccupation majeure des parents car un bon équilibre alimentaire est plus que bénéfique à la croissance et au développement physique et mental de celui-ci et cette corrélation entre alimentation et croissance est bien connue. La création des restaurants collectifs scolaires est d'ailleurs basée sur ces besoins nutritionnels, l'objectif pour elles a depuis toujours été de participer à l'équilibre de ces besoins hors du cadre familial. Étant obligatoire pour tous les enfants de 3 à 16 ans, il était important pour les restaurateurs, à travers l'apprentissage alimentaire, de mettre à profit les 4 à 5 jours par semaine de fréquentation de ces lieux par les enfants, afin de leur transmettre de bonnes habitudes alimentaires et d'ainsi prévenir les risques de malnutrition ou encore, lutter contre l'obésité.

L'État prend alors très au sérieux la santé et l'alimentation des plus jeunes pour leur bon développement, c'est pourquoi bon nombre de recommandations en termes d'apports nutritionnels sont relayées autant au niveau national qu'au niveau européen. Pour le Conseil national de l'alimentation, il était important d'accorder une attention majeure aux taux de lipides, protéines, fer et calcium dans les régimes alimentaires alloués notamment en restauration scolaire. "Selon eux, le repas de midi doit donc apporter :

- 8 g de protéines de bonne qualité, 180 mg de calcium, 2,4 mg de fer pour les élèves de maternelle
- 11 g de protéines de bonne qualité, 220 mg de calcium, 2,8 mg de fer pour les élèves de l'école élémentaire

- 17 à 20 g de protéines de bonne qualité, 300 à 400 mg de calcium, 4 à 7 mg de fer pour les adolescents.”³⁰

Nous pouvons également citer les recommandations nutritionnelles du GEM-RCN³¹, rapport essentiel dans la réponse à la question sur les besoins nutritionnels en restauration collective. Ce rapport avait pour recommandation de :

- Diminuer les **graisses** en évitant les produits frits, les sauces trop grasses ou encore la charcuterie.
- Augmenter les apports en **produits laitiers**, fromage frais, tous les aliments riches en calcium en règle générale.
- Donner une réelle place au **fer** dans les régimes alimentaires des écoliers avec des viandes rouges ainsi que du poisson, le moins transformés que possible pour apporter une réelle contenance de fer aux enfants.
- Mettre les **vitamines** en avant dans les menus avec des fruits et légumes crus ou cuits.³²

Ainsi, de telles recommandations nutritionnelles amènent à se demander comment les restaurants collectifs scolaires arrivent-ils à élaborer des plats spécifiques aux enfants ayant des régimes contraignants tout en incorporant toutes ces recommandations présentes pour permettre le bon développement de ces enfants en pleine croissance.

³⁰ Restauration scolaire : Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments. Bulletin officiel spécial n°9 du 28 Juin 2001. Consulté le 03.01.2021. Disponible sur : www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/note.htm

³¹ C'est un guide nommé "Groupe d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" créé en 1999, traitant de la qualité nutritionnelle nécessaire au service des repas en restaurant collectif.

³² HUC Marie-Line : Dossier : La restauration scolaire, évolution et contraintes réglementaires. Institut Danone France. Consulté le 10.03.2021 Disponible sur : <https://institutdanone.org/objectif-nutrition/la-restauration-scolaire-evolution-et-contraintes-reglementaires/dossier-la-restauration-scolaire-evolution-et-contraintes-reglementaires/>

Conclusion de la partie

Dans cette partie nous avons pu rendre compte des évolutions des allergies en France et dans le monde, en constante hausse chez les plus jeunes, ce qui a permis d'établir la pertinence du choix de la restauration collective scolaire d'analyser ce phénomène, la cantine scolaire étant l'un des deux lieux principaux de la socialisation alimentaire.

La montée en puissance des allergies amène par ailleurs plusieurs questionnements sur l'accueil des enfants victimes de ces pathologies, notamment dans les services de restaurations d'écoles maternelles et primaires.

Ces questionnements ont alors posé la problématique suivante :

Quels changements organisationnels sont appliqués par les professionnels de la restauration ainsi que les établissements scolaires pour accueillir les élèves allergiques et leurs régimes spécifiques ?

Cette problématique sera pour la seconde partie, la base de notre développement d'hypothèses puis par la suite, le point de départ dans la détermination des outils de recherche choisis pour l'enquête de terrain que nous réaliserons en Master 2

Partie 2 : Organisation des restaurants collectifs autour de la question des allergies dans le scolaire.

Introduction de la partie

Dans la première partie nous avons pu délimiter le cadre de la recherche autour des allergies dans la restauration collective scolaire afin d'en dégager la pertinence. Il s'agissait ensuite de mettre en avant les questionnements liés à l'accueil des enfants allergiques dans la RCS afin de tenter d'y répondre à l'aide d'hypothèses, ce qui nous a amené à nous demander : quels changements organisationnels sont alors appliqués par les restaurants collectifs scolaires pour accueillir les élèves allergiques et leurs régimes spécifiques ?

Plusieurs réflexions se dégagent de cette problématique, notamment sur l'organisation des restaurateurs et sur la préparation des repas afin de limiter les risques d'allergies : comment est-ce possible de préparer un grand nombre de repas sans contaminer les produits alloués à un repas pour personne allergique ? Existe-t-il un ordre de préparation des repas ? Ce qui introduit donc la première hypothèse :

Hypothèse 1. Les cuisines ont une organisation spécifique pour isoler les possibilités de contamination des produits alloués aux enfants allergiques.

Puis ce thème a permis la réflexion sur le mode d'attribution du repas pour ces enfants. Existe-t-il un mode d'attribution du repas réduisant le risque de contamination aux allergènes ? Ce qui nous amène à notre seconde hypothèse :

Hypothèse 2. Deux modes d'attribution de repas de type self-service et paniers repas seraient plus appropriés pour des enfants au régime alimentaire particulier.

Le self-service avec choix multiple serait plus adapté aux personnes allergiques car il permettrait aux enfants de choisir leur menu du jour et donc de composer selon leurs allergies. Le panier repas attribué par les parents serait une meilleure option étant donné que les parents ont une connaissance plus accrue du régime alimentaire convenant à leur enfant.

Puis la réflexion sur la place des parents dans la mise en place de solutions pour ces enfants ayant besoin de plus d'attentions que les autres. Comment conçoivent-ils le système de restauration collective en tant que parents d'enfants ayant la santé fragile ? Comment est-ce possible de les rassurer malgré les mesures gouvernementales déjà en place ? Ce qui a finalement donné lieu à la dernière hypothèse :

Hypothèse 3. La nécessité dans la création de Projet d'Accompagnement Individualisés serait triple : accompagner les enfants surtout ceux en bas âge, éviter leur isolement, rassurer leurs parents.

En effet, il s'agirait d'accompagner notamment les enfants de bas âge n'ayant pas la capacité de dire de quoi ils sont allergiques, assurant ainsi leur suivi, mais également dans un sens, rassurer les parents n'ayant pas d'autres possibilités que d'inscrire leurs enfants à la cantine scolaire avec la présence d'une personne veillant sur leur enfant quand ils ne sont pas là et enfin éviter leur sectorisation en leur permettant grâce à cet accompagnement, de manger avec les autres enfants malgré leur menu différent. Les PAI auraient donc une visée sociale en plus de leur visée médicale.

Dans cette partie, il s'agira de développer notre cadrage théorique autour de ces hypothèses.

Chapitre I. Le suivi rigoureux nécessaire à l'accueil des enfants allergiques

Dans ce chapitre, il s'agira d'établir l'importance d'un suivi rigoureux dans l'accueil des enfants allergiques. Puis de comprendre le danger allergène présent dans les cuisines pour les personnes allergiques. Par la suite, nous mettrons en avant l'importance d'une formation du personnel de la restauration autant dans ces dangers d'allergènes en cuisine que dans l'encadrement des enfants en cas d'incident. Et enfin nous évoquerons la nécessité du suivi administratif de ces enfants pour favoriser un accueil dans les conditions les plus sécuritaires qui soient.

1. Le danger allergique dans toutes ses formes

Dans le domaine de la cuisine, les dangers de contamination par allergènes peuvent être une vraie source d'angoisse pour les professionnels de la restauration. Elle existe sous plusieurs formes que nous allons présenter les unes après les autres.

1.1. La contamination croisée en cuisine

La contamination croisée, traduction du terme anglais « cross contact », est l'introduction d'un danger dans un aliment, le contaminant est transféré de façon non intentionnelle. C'est un phénomène à surveiller d'un œil attentif pour éviter toute propagation de micro-organisme des denrées crues vers des denrées cuites, toute propagation de micro-organisme liés aux mains sales, au plan de travail sale, à l'environnement également, etc.

Pour les grandes chaînes d'approvisionnement agroalimentaire, la contamination croisée, est un sujet d'une préoccupation majeure.

Il existe par ailleurs quatre types de contamination principale :

- La contamination **biologique** qui représente la contamination des denrées alimentaires par des humains, des animaux, des bactéries, des virus ou des micro-organismes dû à une sécurité alimentaire insuffisante pouvant mener à la prolifération de bactéries entre autres.
- La contamination **chimique** qui représente les denrées contaminées par des substances chimiques toxiques tel que des produits d'entretien par exemple, un

environnement agricole dangereux pour les aliments (mauvaise qualité de l'air, de l'eau ou des sols avec des pesticides tel que le chlordécone par exemple).

- La contamination **physique** qui représente la contamination d'une production par un corps étranger pouvant par ailleurs amener un risque d'étouffement. Il peut s'agir d'un bout de verre ou d'un morceau de plastique s'introduisant dans une préparation par exemple, dû à un mauvais entretien du poste de travail.
- La contamination **allergénique** représente le risque de contamination des denrées alimentaires par un composant allergène. Celle-ci peut intervenir à n'importe quel moment de la production, que ce soit à la transformation, au conditionnement, mais également lors du transport du produit ou encore lors de son entreposage.

Ici on s'intéresse à la contamination croisée des aliments par allergènes. Ici la contamination croisée est un contact se produisant entre deux produits A et B. Si A contient des allergènes et qu'un contact se produit entre A et B, ces allergènes peuvent se retrouver ensuite dans le produit B, qui n'en contenait pas auparavant. Les allergènes à déclaration obligatoire (ADO, les 14) sont à surveiller de très près pour éviter toute contamination sous différentes formes.

Il est très important en restauration d'être très vigilant sur les mesures d'hygiène de sa cuisine car une simple trace d'allergènes survenue après un contact avec une surface contaminée peut suffire à provoquer une réaction allergique sévère pouvant être fatale au consommateur.

Les surfaces contaminées en cuisine représentent les mains, les ustensiles de cuisine, parfois les tenus de travail etc.

Il est d'ailleurs recommandé de préparer les plats de la personne ayant des intolérances alimentaires avant les autres. Le personnel de cuisine se doit d'ailleurs d'être parfaitement formé sur ce principe car il en va de la santé des consommateurs et c'est un sujet plus que pris au sérieux en restauration car une contamination même infime peut parfois mener au drame.

1.2. Les présences fortuites

La **présence fortuite** c'est lorsque l'ADO se retrouve dans un produit fini alors qu'il ne faisait pas partie des composants de base du produit. Elle n'arrive pas fréquemment, il s'agit d'une contamination légère et ponctuelle. On peut aussi parler de

contamination de façon courante. La présence fortuite peut intervenir sous plusieurs formes : primaire, secondaire, homogène et hétérogène.

1.2.1. Primaire ou Secondaire ?

La **présence fortuite primaire** c'est lorsque que l'ADO a été utilisé par le cuisinier de façon volontaire, et qu'il se retrouve dans un produit fini alors qu'il ne faisait pas partie des composants de base du produit. Cela peut se traduire par un ustensile étant en contact avec un ADO. Il est important de le désinfecter minutieusement après utilisation pour éviter qu'à sa mise en contact avec un autre produit il y ait une présence fortuite primaire de l'ADO du produit précédent.

Exemple : Utiliser un couteau pour tartiner un pain avec du beurre de cacahuète puis réutiliser ce même couteau sur un autre produit en le rinçant simplement à l'eau auparavant ou alors sans le désinfecter minutieusement au préalable.

La **présence fortuite secondaire**, contrairement à la **présence fortuite primaire**, c'est lorsque l'ADO ne se retrouve pas dans le produit fini mais dans l'un des composants du produit fini de façon involontaire. Ici la contamination n'est pas directe c'est pourquoi elle est dite secondaire, mais elle n'en est pas moins dangereuse.

1.2.2. Homogène ou hétérogène ?

La **présence fortuite homogène** c'est lorsqu'un ADO se retrouve dans un produit fini de façon homogène, c'est à dire de façon complètement diluée dans le produit, indétectable à l'œil nu. C'est la présence fortuite la plus fréquente en règle générale car elle passe inaperçu.

Exemple : La fabrication d'un smoothie à la banane dans un mixeur ayant été utilisé afin de réaliser un smoothie au kiwi (allergène assez fréquent). Ici la présence fortuite est homogène puisque le smoothie au kiwi étant liquide et homogène, ses traces se mélangent donc facilement avec la préparation de smoothie à la banane, passant inaperçu dans la préparation finale.

La **présence fortuite hétérogène d'un ADO** c'est lorsque l'ADO se retrouve dans un produit mais n'est pas dilué et diluable. Cette présence peut être ponctuelle.

Exemple : Une noisette se baladant sur le poste de travail et finissant par se retrouver dans une préparation par manque de sécurité alimentaire et d'hygiène du plan de travail. Il s'agit d'une présence fortuite hétérogène car la noisette ne se dilue pas dans la préparation puisqu'il s'agit d'un élément solide.

1.2.3. *Les termes utilisés auprès du grand public*

On utilise rarement le terme « présence fortuite » pour s'adresser au grand public dans un souci de compréhension du phénomène. On parlera plutôt des « **allergènes masqués** » pour exprimer ce fait qu'un allergène ai été consommé à l'insu de la personne. De plus, pour évoquer tout simplement la présence d'allergène dans un produit on privilégiera le terme **traces** qui est celui employé sur les étiquettes des produits finis et emballés et prêt à la consommation, il est utilisé pour des quantités quantifiables ou non, il fait référence aux présences fortuites vues précédemment.

1.3. *Les dangers de l'inhalation*

Après avoir détaillé la contamination croisée par allergènes des aliments en cuisine, il convient de dédier cette partie à un autre type de contamination, dangereux pour les convives, qu'il est important de garder à l'œil : la contamination par voie aérienne. En effet, en termes d'allergènes, on a souvent tendance à penser que les réactions allergiques ne sont dues qu'à une ingestion de l'allergène alors qu'en réalité, l'inhalation des protéines allergènes est tout autant risquée pour une personne allergique. La réalisation par exemple d'un plat vapeur contenant un allergène, à proximité d'une personne sensible à cet allergène peut produire les mêmes crises pour la personne concernée. Ou encore la diffusion dans l'air des protéines allergènes d'un premier plat vers un autre plat, qui pourrait s'apparenter à de la contamination croisée, mais cette fois ci par voie aérienne. Il peut également s'agir de l'inhalation d'un allergène dégageant une forte odeur sans avoir besoin de passer par une cuisson de l'aliment avec diffusion dans l'air de ses protéines allergènes. Par exemple, dans une étude réalisée en 2008 autour des réactions à l'inhalation chez un groupe de 8 enfants, 4 garçons et 4 filles de 3 à 9 ans, tous ont présentés après inhalation d'arachide, des symptômes cutanés et respiratoires dans la grande majorité. « Tous les parents rapportaient que les enfants avaient réagi à la simple inhalation de cacahuètes présentées à l'ouverture d'un paquet lors d'un apéritif ou

lorsque l'enfant s'était trouvé devant un buffet ou étaient exposées des cacahuètes. » (BARANES, BIDAT, 2008, p1091)

Il est tout de même important de préciser que les réactions dues à l'inhalation de protéines allergènes peuvent dépendre d'une personne à l'autre : en effet, les personnes ayant des pathologies plus sévères que d'autres auront tendance à réagir au contact aérien de la protéine, lorsque d'autre ne réagiront qu'en la consommant.

1.4. La contamination par voie cutanée

Après la contamination par ingestion et celle par inhalation, nous allons dédier cette partie aux réactions cutanées des personnes allergiques après un contact physique avec un allergène. On oublie assez souvent qu'il est possible de déclencher une crise allergique en touchant une protéine allergène. Le principe est le même que l'allergie à l'inhalation : ce degré de sensibilité à l'allergène n'est pas forcément atteint par tout le monde, certaines personnes peuvent être très malade après l'ingestion d'allergène et ne faire face à aucun symptôme lors d'un contact physique avec cette même protéine. Dans le cas où la réaction est présente, elle se manifeste avec généralement de l'eczéma, des gonflements, des rougeurs.

2. La formation du personnel sur la sécurité alimentaire en cuisine

2.1. Les gestes basiques de sécurité alimentaire en cuisine

Il est obligatoire de faire suivre une formation aux employés sur la sécurité alimentaire. Cette formation est par ailleurs devenue obligatoire pour les restaurants collectifs et commerciales par la loi du 27 Juillet 2010.³³

L'intérêt pour eux est de maîtriser les éventuels dangers alimentaires ou mais également de maîtriser les gestes de survie en cas d'accident ou de problème quelconque. Il peut s'agir de formation d'hygiène, de formation documentée à l'aide de

³³ ACTIF, Formation – Information – Conseil. Consulté le : 05.04.2021. Disponible sur : <https://www.actif-online.com/la-formation/la-demarche-haccp-en-restauration-collective-2021.html>

documents pédagogique transmis par l'entreprise, ou de formation spécifique pour des postes complexes de cuisson au grill par exemple, il s'agira de transmettre les bons gestes et de donner les directives en cas d'accident au poste en question. Généralement les cuisines sont équipées de fiches techniques d'informations sur l'hygiène et/ou l'utilisation de certains équipements qui nécessitent que la notice soit affichée, et ce même si les employés sont formés au préalable. La formation du personnel concerne également les méthodes de nettoyage voir de désinfection à travers l'utilisation de produit pouvant être très chimique. Il est très important de protéger les denrées alimentaires lors du nettoyage ou de la désinfection des postes de travail pour éviter toute contamination, d'où le besoin de formation des employés sur ces méthodes. Aucun produit ne doit toucher une denrée alimentaire sauf si ces produits n'ont pas d'indication stipulant que leur contact avec les denrées n'est pas proscrit. Il est donc primordial de connaître les modes d'emploi de ces produits, leur dosage, ainsi que les règles de sécurité qui s'imposent à travers des fiches techniques devant être disponibles à tout moment dans l'enceinte du restaurant.

2.2. La sensibilisation aux allergènes dans les cuisines

En plus d'une formation aux gestes de bonnes pratiques d'hygiène dans les cuisines, une sensibilité accrue aux dangers de la contamination aux allergènes est nécessaire pour toute entreprise de restauration qu'elle soit collective ou commerciale.

2.2.1. État des lieux de la sensibilisation aux allergènes dans le monde

En effet, d'après une étude³⁴ réalisée en 2019 dans la ville de Düsseldorf en Allemagne, sur 295 employés issus de diverses entreprises de restauration, seule la moitié a reçu une formation spécifique sur les allergènes et seulement 1 employé sur 3 serait capable de citer au moins 3 allergènes sur les 14 à déclaration obligatoire.³⁵

³⁴ Étude intitulée « Connaissance, l'attitude et les déterminants des allergies alimentaires chez la restauration du personnel : Une étude transversale ». Publiée le 24 Avril 2019. Dans la revue scientifique Plos ONE. Par une équipe dirigée par Adrian Loerbroks à l'Institut de travail, le développement social et environnemental de l'Université de Düsseldorf (Allemagne)

³⁵ **APICBASE** : 5 choses que les restaurants doivent couvrir lors de la formation sur les allergènes. Publié en 2020. Consulté le 20.03.2021. Disponible sur : <https://get.apicbase.com/fr/restaurants-formation-allergenes/>

Une étude également réalisée par le CDC³⁶ aux États-Unis en 2014 auprès de 278 restaurants a révélé que seul la moitié du personnel de ces restaurants avaient bénéficié d'une formation sur les allergies alimentaires. Dans un pays où 1 personne allergique sur 3 a déjà expérimenté une crise allergique dans un restaurant, on se demande comment de telles statistiques sont possibles.

Il n'y a pas vraiment de chiffre sur le taux de formations aux allergènes dans les entreprises de restauration, cependant il est important de savoir que dans les pays de l'Union Européenne, la loi n'oblige pas les restaurants à effectuer des formations autour des allergènes. Cependant, les employés sont dans l'obligation de pouvoir informer le client sur comment se procurer les informations sur les allergènes à défaut de les avoir.

2.2.2. Les avantages de cette sensibilisation

L'insuffisance de formations autour des allergènes dans la restauration est d'autant plus regrettable lorsqu'on sait que ces formations ont des avantages pour les entreprises de restauration collective mais surtout commerciale :

L'ouverture d'un nouveau marché "food allergy friendly" par exemple car comme on le sait bien, une personne allergique s'alimente avec prudence et généralement, trouver un restaurant capable de respecter toutes les restrictions alimentaires liées aux allergies peut être compliqué. Il paraît donc pertinent qu'une personne allergique ayant une bonne expérience dans un restaurant vis-à-vis de son allergie aura tendance à revenir, voir à conseiller ce restaurant à ces amis allergiques.

La tranquillité d'esprit que cela apporte de savoir que son équipe est capable de gérer une situation pouvant être grave autant pour le client que pour l'entreprise. La sécurité alimentaire de ces derniers devrait être la préoccupation majeure des restaurants, les rassurer permet de conserver sa clientèle. Mais cela permettrait aussi d'éviter un éventuel bad buzz lié à une crise allergique dans son restaurant ainsi qu'une éventuelle poursuite juridique.

³⁶ CDC (Centers for Disease Control and prevention) : Restaurant Food Allergy Practices : Six Selected Sites, United States. 2014. Consulté le 27.03.2021. Disponible sur : <https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/66/wr/mm6615a2.htm>

2.2.3. *Que doit contenir une formation aux risques des allergies alimentaires dans la restauration*

Ces formations devraient apprendre au personnel formé à connaître tout d'abord la **liste des allergènes** les plus importants, les ADO.

Il s'agira également d'apprendre au personnel à **lire les étiquettes** de denrées alimentaires, celles-ci pouvant être assez compliquées à lire. Par exemple, il est important de savoir que la globuline est une protéine d'œuf, et possède donc des propriétés allergènes. La lecture d'une étiquette doit se faire en connaissance des différents noms sous lesquels ces allergènes peuvent être étiquetés.

Il faut également pousser le personnel à la **communication avec les convives** en s'informant sur les éventuelles allergies de chaque convive avant la prise de commande mais également en mettant à leur disposition les indications en cas d'utilisation d'allergènes dans les menus.

2.3. *Formation du personnel sur les gestes de premiers secours*

En cas d'incident de contamination à l'allergène, il est important de réagir immédiatement en appelant une ambulance dès les premiers symptômes. Si la respiration de la personne le permet et si celle-ci peut communiquer, lui demander immédiatement si elle a un auto-injecteur d'adrénaline à porter de mains pour ses allergies, ou encore des antihistaminiques. Sinon, placer la personne en sécurité et attendre l'arrivée des secours.

Dans le cas de la restauration collective scolaire, une trousse d'urgence accompagne les PAI des enfants allergiques, le réflexe des personnels encadrant les enfants doit donc être d'administrer à l'enfant le traitement prescrit par son médecin pour calmer sa crise en attendant les secours. Il est également impératif d'appeler ses contacts de secours, le plus souvent ses parents (cf. 3. Chapitre 1.)

La formation des personnels de la restauration collective scolaire notamment sur les gestes de premiers secours mais également la reconnaissance des symptômes d'une allergie peut être importante notamment dans le cas où un enfant se découvre une allergie dans l'enceinte de l'école ou de la cantine scolaire. Reconnaître ces symptômes permettront au personnel de la cantine de porter secours aux enfants,

victimes de ces premières crises et donc incapables de savoir comment réagir sur l'instant sans traitement prescrit au préalable par le médecin. Ce scénario est d'autant plus grave s'il touche un enfant en école maternelle, encore trop jeune pour comprendre ce qu'il lui arrive. Les parents pourront par la suite, en fonction du menu, déterminer la cause de cette crise allergique et donc identifier la menace chez leur enfant. Les allergies survenant généralement avant les 15 ans, ce scénario est d'autant plus probable dans les écoles maternelles et primaires.

3. Le suivi des enfants

Le suivi des enfants passe évidemment de nos jours par la création du Projet d'accueil individualisé (PAI). Avec la mise en place des PAI alimentaires et des restrictions législatives liées aux allergies dans la restauration, il n'y a plus vraiment de difficulté à accueillir un enfant allergique ou intolérant dans un établissement scolaire ou périscolaire. Mais qu'est-ce qu'un PAI ?

3.1. Définition

Le PAI (Projet d'accueil individualisé) est un projet mis en place par l'État pour les enfants et adolescents ayant des problèmes de santé nécessitant des suivis particuliers. Il s'agit surtout de problèmes devant être suivis au quotidien tels que les allergies et intolérances alimentaires ou encore les enfants ayant des pathologies chroniques tel que l'asthme par exemple, demandant une attention particulière autour de ces enfants. Le projet d'accueil individualisés alimentaire lui, est un document qui du coup permet au personnel encadrant l'enfant de savoir quelle est sa pathologie et quelles sont donc les adaptations (aménagements d'horaires, de régime alimentaire, dispenses d'activités) dont celui-ci a besoin afin de ne manquer de rien et de prévenir tout problème lié à sa pathologie. Le PAI est nécessaire à la crèche, à l'école, au collège, au lycée ainsi qu'au centre de loisir.

3.2. Comment le PAI est-il établi ?

Il est établi par le médecin traitant ou le médecin scolaire. Le PAI est fait soit à la demande des parents, soit à la demande du chef d'établissement si celui-ci estime que cette pathologie nécessite d'être suivi, il peut alors prendre contact avec les parents

pour faire le nécessaire. La durée du PAI dépendra de la pathologie de l'enfant, il n'est pas forcément reconduit d'une année à une autre, il peut également être adapté selon les nouveaux besoins de la personne suivie.

Le PAI appartient à l'éducation nationale, c'est donc aux directeurs de le communiquer aux collectivités responsables de la restauration dans l'établissement, mais également aux associations de garderie qui s'occupent des enfants hors des temps de l'éducation nationale. Il est important de préciser que la communication du PAI n'est pas une obligation pour les directeurs, mais généralement ils le communiquent pour des raisons évidentes de sécurité.

3.3. Que contient un PAI

Les besoins spécifiques de l'enfant en fonction de sa pathologie c'est-à-dire les aménagements éventuels à faire ainsi que son régime alimentaire.

Les coordonnées des personnes à contacter en cas de problèmes, il s'agit généralement des parents de l'enfant mais pas toujours (nom, prénom, numéro de téléphone, adresse).

Le PAI sous-entend une possibilité d'accident, c'est pourquoi il est demandé aux parents de fournir un traitement adapté aux pathologies de leurs enfants tel qu'un auto-injecteur d'adrénaline en cas de choc anaphylactique par exemple. Ce traitement est fourni dans une trousse d'urgence dans laquelle doit se trouver un protocole de prise en charge du traitement en question.

Le PAI doit également expliquer les gestes d'urgence à adopter pour l'enfant en cas d'accident grave en attendant les autorités compétentes (médecin, Samu).

3.4. À quoi sert-il ?

Assurer le **suivi des enfants** selon leurs pathologies : Le PAI est un moyen efficace de suivi, et de protection de par le côté descriptif et détaillé des pathologies dont il fait preuve. Ce document permet alors un échange plus fluide entre les responsables de services de restauration scolaires et les parents des enfants allergiques concernés. Il permet aux agents du service de restauration ainsi qu'à l'établissement de prendre

facilement connaissance des pathologies des enfants et des dispositifs à mettre en place par rapport à celle-ci, notamment en cas d'urgence. Il s'agit d'accueillir plus efficacement les enfants allergiques n'ayant d'autres choix que de se nourrir dans l'école notamment pour les enfants demi-pensionnaires allergiques n'ayant pas leurs parents pour élaborer leurs menus selon leurs pathologies.

Distinguer les **différentes pathologies** :

Les PAI permettent également de distinguer les enfants ayant des allergies qui ne nécessitent que quelques aménagements légers dans la conception de leurs menus, des enfants poly allergiques dont les aménagements sont bien plus fréquents et des enfants aux allergies sévères nécessitant un changement drastique de leurs menus car une extrêmement faible contamination pourrait entraîner une sévère réaction pouvant être mortelle pour la personne allergique. La part d'enfants poly allergiques et aux allergies sévères reste quand même bien moindre car parmi les enfants allergiques, la majorité garde tout de même un régime alimentaire plutôt proche du régime alimentaire en restauration scolaire à quelques adaptations près.

Trouver des **solutions** adaptées selon le suivi :

Dans la restauration scolaire la gestion des aménagements liés aux allergies peut se faire de 2 façons : soit les parents fournissent un repas à leur enfant, respectant le régime alimentaire correspondant à leur pathologie, soit le restaurant scolaire fournit des repas adaptés au régime alimentaire de l'enfant.

Chapitre II. Des méthodes d'accueil diverses

Le premier chapitre nous a permis d'évoquer les différents dangers allergiques à surveiller pour les professionnels de la restauration ainsi que le personnel de l'école, mais également les différentes formations réalisables dans le but de sensibiliser sur ce sujet.

Dans ce chapitre il s'agira alors de mettre en avant toutes les mesures appliquées dans les cuisines pour prévenir des dangers de contamination évoqués précédemment. Cette partie tournera autour de notre première hypothèse sur l'organisation des cuisines autour de la question des allergies.

Puis nous présenterons les 2 modes de distribution des repas éventuellement compatibles avec l'accueil des enfants allergiques comme présentés dans notre hypothèse 2.

Et enfin nous traiterons des modes de diffusion de l'information concernant les allergènes aux consommateurs dans la restauration collective et donc ici, des restaurateurs aux parents d'enfants allergiques.

1. Mesures appliquées dans les cuisines

Il est important de prendre très au sérieux la sécurité sanitaire lors de la conception des plats en restauration car une contamination liée à un manquement au niveau hygiénique est vite arrivée. Cela passe par plusieurs méthodes d'analyse et de gestion des dangers, méthodes basiques utilisées par toute entreprise travaillant autour de l'alimentation. Ces méthodes sont connues par tous et sont surtout primordiales dans l'organisation du plan de maîtrise sanitaire d'un lieu de production.

1.1. Les procédures d'hygiènes en règle générale

Revenons brièvement sur les procédures d'hygiènes basiques nécessaires à toutes entreprises, mais plus particulièrement aux entreprises travaillant autour des denrées alimentaires.

1.1.1. Hygiène des mains

La propreté des mains se fait selon un procédé très strict. Elle concerne autant les mains que les ongles et les avant-bras. Le lavage de main se doit d'être régulier, toujours avant la prise de poste, régulièrement pendant l'horaire de travail et après chaque opération présentant un risque de contamination quelconque (manipulation d'allergènes, manipulation de poubelles, passage aux toilettes ou encore manipulation des cheveux, de la tête en général). Des lave-mains sont mis à la disposition des employés le plus souvent, le séchage se fait avec un papier à usage unique.

1.1.2. Tenue de travail et équipement

En cuisine, le respect de la tenue vestimentaire permet de limiter les risques de contamination. Le port de bijoux est interdit à l'exception de l'alliance, toléré en cuisine. Les tabliers doivent être propres et utilisés à usage unique à chaque service puis lavés après. Des gants doivent être mis à disposition des employés en cas de besoin pour une tâche particulière. Les cheveux doivent être attachés, le plus souvent un filet est mis à disposition pour les soutenir, la barbe doit être courte voir entièrement rasée mais il existe tout de même des filets à barbe pour protéger les aliments.

1.1.3. État de santé

Lorsqu'un employé est malade, le renvoi à la maison n'est pas toujours systématique. Dans ce cas, quelques aménagements peuvent-être mis en place tels que le masque couvrant le nez et la bouche, la désinfection du poste de travail après chaque manipulation ou encore le port de gants. Il est obligatoire d'avoir une trousse médicale en cas d'urgence contenant des pansements et solutions antiseptiques par exemple.

1.1.4. Comportement approprié

Il est évidemment interdit pour des raisons de sécurité de fumer, boire ou encore manger sur les lieux de production. Il est également interdit de réutiliser un ustensile tombé par terre pour continuer la préparation d'un plat, et encore plus interdit de goûter à un plat en mettant ses doigts dans sa bouche. Dans la restauration, la manipulation de denrées alimentaires demande un certain savoir-faire que tous employés de restauration se doit d'avoir. L'objectif étant de limiter les comportements à risque vis-à-vis des denrées.

1.2. Méthode HACCP

En plus des règles de bonnes pratiques d'hygiène, des systèmes d'analyse des dangers alimentaires sont souvent mis en place par les établissements de restauration collective et commerciale mais également dans l'industrie, agroalimentaire.

Parmi ces systèmes, le plus connu dans l'alimentation est l'HACCP.

Les méthodes "HACCP" ("Hazard Analysis - Critical Control Point" traduit "Analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise") sont un système regroupant des méthodes de gestion de sécurité sanitaire des denrées alimentaires censées identifier, analyser et maîtriser tout danger lié à la sécurité des aliments sur un terrain de restauration. Comme on a pu le voir plus tôt, il peut s'agir de danger de contamination biologiques, chimiques ou encore physiques.

Ces méthodes sont d'ailleurs plus que connues dans le monde de la restauration et très importantes pour toutes entreprises mais principalement pour les grandes entreprises agroalimentaires produisant des denrées à la chaîne.

Les méthodes "HACCP Allergènes" permettent de limiter tout risque de contamination croisée en ajoutant un niveau de sécurité au site de production sur le danger que représente particulièrement les allergènes.

Les méthodes HACCP fonctionnent tel un système dont aucune étape ne doit être négligée. C'est d'ailleurs l'ensemble de ces étapes qui assurent la sécurité tant recherchée à l'application de ces méthodes HACCP.

1.2.1. *Application de la méthode HACCP*

L'identification des problèmes entraînant l'utilisation de méthode telle que l'HACCP se fait selon les 5 points critiques de l'hygiène en cuisine nommé 5M. Ces 5 points sont :

Les **matières premières** c'est-à-dire les denrées elle-même. La possible présence d'allergènes dans ces matières en font un point critique à surveiller pour toute entreprise d'agroalimentaire. Cela pose également un problème d'incertitudes quant aux matières premières achetées aux fournisseurs.

La **main d'œuvre** qui regroupe les professionnels de la restauration ayant travaillé autour de cette denrée et donc ayant la possibilité par le biais de la méthode, de contaminer une denrée à l'allergène à cause d'une mauvaise utilisation, une contamination croisée ou encore des pratiques d'hygiènes peut sécuritaire pour l'aliment.

La **méthode**, c'est-à-dire la façon de transformer les denrées, de les utiliser, l'organisation que cela demande etc., pouvant être source de danger si le mode de transformation n'est pas adapté à la denrée par exemple, ou encore, si l'utilisation d'ingrédient multiples est favorisée dans les usines mais nuit à la denrée travaillée.

Le **matériel** qui représente l'ensemble du matériel, des ustensiles aux grosses machines, en contact avec les denrées alimentaires et donc pouvant donner lieu à une contamination croisée par allergène si les pratiques d'hygiène ne sont pas bonnes.

Le **milieu**, c'est-à-dire l'ensemble des locaux, pièces, lieux de production du site de restauration, devant respecter la même norme d'hygiène que le matériel pour le bien des denrées.

Avec le temps, ces 5M semblent s'étendre, ajoutant 4M en points critiques à surveiller :

Le **management** qui concerne l'encadrement de la main d'œuvre.

Les **moyens** financiers

Le **moment** c'est-à-dire la période où le problème a été observé, celui-ci pouvant peut-être l'expliquer.

Le **mental** c'est-à-dire la motivation de la main d'œuvre.

La méthode HACCP fonctionne donc selon ces 7 principes :

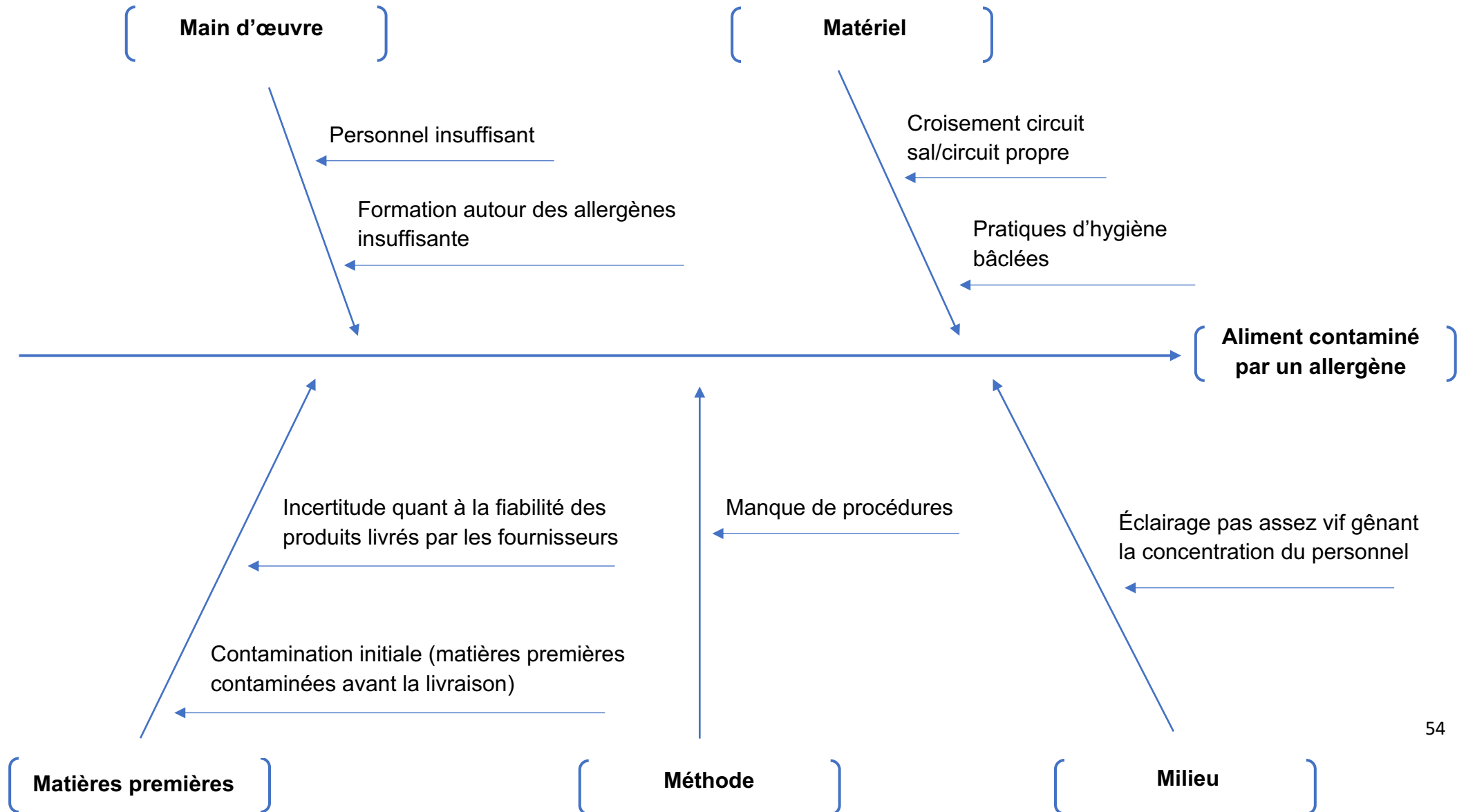
- **Identifier** les **dangers** de sécurité alimentaire qu'il est important d'éliminer ou de ramener à un seuil tolérable.
- **Identifier** les **points de contrôle sanitaire** indispensable pour éviter les risques de dangers dans la zone de production
- **Déterminer** au sein de ces mêmes points de contrôle sanitaire, le **seuil critique de tolérance des dangers** détectés afin de prévenir, de réduire, voire d'éradiquer ces mêmes dangers si le seuil de tolérance établi est dépassé.
- Mettre en place et appliquer un **protocole de surveillance** accru des points de contrôle sanitaire.
- Élaborer des **stratégies correctives** pour les points dont le contrôle sanitaire paraît non maîtrisé.
- Mettre en place un **système de vérification** de ces points de contrôle sanitaire de façon périodique afin de vérifier régulièrement leur efficacité sanitaire.
- Établir des **dossiers administratifs** de suivis de tous les protocoles mis en place dans l'application de ces méthodes afin d'en garder le suivi, et de prouver leur application.

La mise en place d'un tel protocole se fait en constituant tout d'abord une équipe chargée de la maîtrise sanitaire via l'HACCP. Celle-ci devant réaliser un diagramme des opérations afin de savoir dans quelle direction les mesures correctives doivent aller (étape 1) avant d'enclencher les 6 autres étapes de la méthode HACCP.

Souvent, la mise en place d'un diagramme d'Ishikawa³⁷ est utile car elle agit tel un brainstorming dans l'identification des dangers analysés. Ce diagramme fait ressortir les relations de cause à effet dans un problème vis-à-vis des 5 points critiques cités plus tôt. Il permet en effet de pointer du doigt les défauts et non-conformité dans un service de restauration et d'en faire ressortir les éventuelles causes. Il s'agit d'une représentation graphique et structurée de l'Analyse des Modes de Défaillance, de leurs Effets et de leur Criticité, dite AMDEC, pour un site de restauration afin d'en assurer son bon fonctionnement ainsi que la qualité de ses prestations.

³⁷ Diagramme créé par un ingénieur japonais nommé Kaoru Ishikawa dans le but d'améliorer la gestion de crises des entreprises.

Figure 5. Exemple de diagramme d'Ichikawa de la contamination d'un aliment par un allergène



1.2.2. Les limites de la méthode HACCP

Pour les professionnels de la restauration, ces méthodes ont tout de même des limites.

En effet, il apparaît que l'application d'une telle méthode peut parfois être compliquée à cerner pour les différents membres d'une entreprise. En effet, le manque d'expertise sur la question des risques dans l'alimentaire peut entraîner un manque de compréhension sur la manière de mettre en place une bonne analyse des dangers, notamment pour les petites entreprises n'ayant pas l'expertise des grandes chaînes agroalimentaire dans ce domaine.³⁸ Ce qui nous amène également à la formation des employés comme vu au préalable : cela retranscrit le besoin d'une formation complète des équipes de restauration sur la question de l'allergène afin de pouvoir mettre en place une méthode d'analyse des dangers efficaces. Ainsi, une formation bâclée ou trop peu complète entraînant un champ de connaissance pas suffisamment large sur le sujet, empêcherait aux personnels de comprendre cette méthode d'analyse des dangers et donc de l'appliquer correctement. Cela pose également la question du respect d'une telle méthode sur une grande entreprise, avec un nombre d'employés élevés. Il s'agira de s'assurer que chaque employé concerné par l'analyse des dangers dans une grande entreprise ou une grande chaîne de restauration, soit en mesure de connaître et d'appliquer cette méthode pour qu'elle soit efficace.

L'une des limites de la méthode HACCP se trouve également dans son coût : en effet la mise en place de ce procédé peut demander un assez gros investissement pour les entreprises pour un système d'une telle envergure. Mais la nécessité de la maîtrise des dangers sanitaires dans une entreprise travaillant des denrées alimentaires justifie parfaitement ce coût qui peut être moins difficile à digérer pour les professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration.

Enfin, le risque zéro n'existant pas, on peut également se demander si cette méthode est réellement infaillible. En effet, elle permet d'éliminer tous les dangers qu'elle

³⁸ AGRO-INFO : *Problèmes sur la mise en place de la méthode HACCP en Europe*. Juillet 2015. Consulté le 04.04.2021. Disponible sur : <https://agro-info.fr/2015/07/14/problemes-sur-la-mise-en-place-de-la-methode-haccp-en-europe/>

détecte, mais permet-elle justement de détecter tous les dangers ? Même si son efficacité serait de 99%, le 1% restant est risqué à prendre en considération.

2. Des modes de distribution différentes du repas

2.1. Le self-service

Le mode de gestion de type self-service désigne, dans le domaine de l'alimentation, un mode restauratoire où le client se sert seul. Les convives récupèrent un plateau, et un à un, défilent le rail du self tout en composant leurs repas en fonction des options qui s'offrent à eux par les restaurateurs. Le mode de gestion du service à table réalisé avec chariots, modèle très ancien, tend tout de même à disparaître pour laisser place au self-service. En effet, *“La cantine traditionnelle a désormais laissé place à des espaces plus modernes, organisés en self- service et/ou en îlots (ou buffet), dans 93 % des établissements du second degré (89 % disposent d'un self-service)”* (CNESCO³⁹, 2017, p12).

2.1.1. Avantages

Ce modèle de service des repas a plusieurs avantages pour le consommateur ainsi que le restaurateur :

Un **choix** plus **diversifié** : Il s'agit d'un système proposant un choix multiple contrairement au service à table. Il fonctionne par compartiments de repas et permet des options plus diverses pour les convives qui apprécieront la possibilité de choisir leur repas plutôt que d'en manger un imposé par le service de restauration.

Autonomiser dès le plus jeune âge : Le problème du service à table est qu'il force les enfants à rester assis pendant un laps de temps beaucoup trop long pour eux. Avec le self les enfants sont déjà plus autonomes, sont debout lors du service, choisissent leurs repas. Ils ne sont pas assis à attendre les accompagnants et ont déjà l'impression de prendre plus de responsabilités.

³⁹ Conseil national d'évaluation du système scolaire (Cnesco)

Assouplir le travail des agents : La méthode du self permet également d'assouplir la charge de travail lié au service des repas à table pour les agents de restauration, leur permettant d'éviter les multiples allers et retours vers la cuisine pour réapprovisionner chaque table, le nombre d'enfants étant souvent très conséquent pour le nombre d'agents. De plus, les repas se composant d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, ce nombre d'allers retours seraient donc triplés pour ces agents, contrairement au self-service où l'enfant compose la totalité de son repas sur son plateau en une seule fois.

2.1.2. *Limites*

Un **choix pas si diversifié** : Dans certaines écoles, le self n'est en fait qu'une façon d'autonomiser les enfants, mais le repas servi dans tous les compartiments du self serait le même pour tous les enfants. Cela pourrait s'expliquer par le fait qu'il est compliqué pour les professionnels de la restauration de mettre en place un système de self-service pour des enfants en maternelle et primaire, tout en leur garantissant l'équilibre alimentaire dont ils ont besoin. En effet l'organisation du self-service devrait se faire de façon à ce que les différents choix proposés atteignent un objectif final nutritionnel. Du coup quel que soit les choix effectués par l'enfant en termes d'entrée, de plat et de dessert, la composition finale des repas doit constituer un menu respectant les préconisations nutritionnelles de départ. Or comme on s'en doute, il est compliqué de pouvoir garantir diverses options d'alimentation tout en garantissant l'équilibre alimentaire avec des enfants qui, on le sait tous, en composant leurs menus, auront tendance à composer leur repas dans les mêmes familles d'aliments pour au final se retrouver avec un menu final à l'équilibre nutritionnel plus ou moins bancal.

Une possibilité de **contamination aérienne** : Le self-service sous-entend également une disposition des différents plats proche, côte à côte même, pouvant être un problème en termes de contamination aérienne des produits entre eux pouvant être un réel danger pour les enfants réactifs à cette forme de l'allergie.

Manque d'autonomie des plus jeunes : Ce système demande tout de même une clientèle capable d'autonomie, donc non conforme pour une population d'enfants en maternelle nécessitant un service par des adultes, adaptable pour les enfants à l'école élémentaire, c'est à dire que les surveillants s'occuperaient du service des plus petits de l'école élémentaire et le self-service serait accessible pour les enfants à partir du cours moyen 1 (voir annexe 1) jusqu'à la fin du lycée.

2.2. Une autre alternative : les paniers repas

Une autre alternative peut être mise en place si le régime alimentaire spécifique n'est pas adaptable par les services de restauration collective scolaire, notamment en cas de pollyallergies de l'enfant : il s'agit des paniers repas fournis par les parents. Dans ce cas, ce sont les parents qui réalisent le menu de leurs enfants, et ce tous les jours, afin que ceux-ci puissent se nourrir sans problème lors de la pause déjeuner.

Les paniers repas doivent tout de même respecter un certain nombre de règles imposées par l'établissement : la famille se charge des composants de transports du repas, ainsi que des couverts et des conditions de transport et de stockage. Ceci s'applique notamment en cas de repas devant être conservés au froid (glacière, sac isotherme). Les aliments présents dans le repas doivent être clairement identifiables. Enfin, cette méthode de consommation du repas doit s'accompagner d'un PAI pour en attester le besoin auprès de l'établissement.

2.2.1. Avantages

La crainte de contamination se réduit : Ce sont les parents qui décident quoi donner à leurs enfants, ils savent donc quoi éviter également ainsi la crainte autour d'une éventuelle contamination du repas ne se pose plus, ou que très peu, étant donné que les parents savent comment gérer la pathologie de leur enfant. Il est nettement moins effrayant de devoir compter sur soi-même quand il s'agit de son enfant, que sur un service indépendant ne connaissant pas les enfants comme leurs parents les connaissent, logiquement.

Le repas réalisé par les parents : Le fait que les repas soient réalisés par les parents, sous-entend qu'ils sont donc réalisés comme à la maison pour l'enfant qui l'appréciera sans doute plus que s'il avait été préparé par les services de restauration de son école.

Décharge de la responsabilité des établissements et des SRC : Enfin le fait que les parents fournissent le repas sous-entend surtout que les SRC se voient déchargés d'un certain nombre de responsabilités quant à la préparation du plat pour l'enfant allergique. Cependant, il est important d'évoquer la faille dans cette déresponsabilisation. En effet, les professionnels de la restauration en charge de la distribution du repas doivent s'assurer que dans la conservation ainsi que la remise en

température du panier repas, celui-ci ne soit pas contaminé par un allergène par leur faute. Par exemple, réchauffer un plat dans un four à micro-onde ayant réchauffé du céleri auparavant peut entraîner une contamination par voie aérienne alors que le plat au départ était sécuritaire en termes d'allergène. Ainsi, il est important pour les professionnels de la restauration de pouvoir garantir la maîtrise de la conservation du plat ainsi que sa remise en température et son service dans les meilleures conditions qui soient.

2.2.2. *Limites*

Difficulté liée au **manque de temps** : Assez souvent il est difficile pour les familles de fournir des repas aux enfants tous les jours avec un emploi du temps qui parfois n'est pas en accord avec ce mode de vie car trop complexe pour les parents. Il faut s'organiser tôt, souvent la veille au soir, tous les soirs, c'est une planification complexe qui demande énormément de temps dans un planning que certains n'ont pas toujours.

Renforcement du **sentiment d'exclusion** : Malheureusement le panier repas sous-entend assez souvent une exclusion de l'enfant qui ne mange pas toujours avec ces camarades dans ce cas de figure, et qui même quand il peut manger avec eux, mange différemment, un autre repas, dans un autre contenant. Il a l'impossibilité de partager avec ses camarades, son repas est différent, il n'est pas comme les autres enfants, ce qui peut parfois être très mal accepté par certains d'entre eux.

2.2.3. *Entre paniers repas complets et paniers repas partiels*

Les paniers repas peuvent être complets ou partiels, c'est-à-dire que les aménagements amenés ne concernent pas toujours la totalité des composants du repas. En clair, toutes les pathologies allergiques ne nécessitent pas de grands agencements par exemple. Un enfant allergique au kiwi peut consommer le même repas que ces camarades de classe, seul son dessert changera, ici cette pathologie ne nécessite pas une réorganisation complète du menu pour les restaurateurs, juste de l'anticipation vis-à-vis du dessert servi à cet enfant, ce dessert doit alors être substitué par un dessert compatible à la pathologie de l'enfant (yaourt par exemple), et ce uniquement quand les kiwis sont au menu à la cantine.

programmé de base ayant été changer au dernier moment, il faut trouver un moyen de communication rapide pour transmettre l'information aux parents d'élèves et ainsi prévoir un aménagement avec ceux-ci ; soit un plat de substitution transmet par eux même soit par un plat réalisé par les professionnels.

Le problème n'est pas tellement le changement abrupt du plat, une rupture de stock de dernière minute chez un fournisseur est un problème que devrait pouvoir gérer une société de restauration collective, le tout est de pouvoir rebondir, communiquer avec les premiers concerner et trouver un terrain d'entente pour satisfaire tout le monde. Comme on le sait bien, dans une situation imprévisible, les technologies d'information et de communication dites TIC, peuvent être un réel atout puisqu'elles permettent un échange rapide d'information entre les entreprises et les parents d'élèves et donc une plus grande flexibilité dans les décisions d'adaptation à prendre par la suite.

3.3. Qu'est-ce que les TIC ?

Les Technologies de l'Information et de la Communication, dites TIC, regroupent l'ensemble des moyens technologiques de transmission de l'information. Elles concernent autant les réseaux informatiques, logiciels, applications, mais également tous les équipements permettant la connexion à ces réseaux. On applique la distinction avec les Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication, dites NTIC, pour dissocier les anciens moyens technologiques d'information et de communication des nouveaux. En clair, les NTIC d'aujourd'hui sont les TIC de demain. L'importance des NTIC se trouve dans l'impact que ces technologies ont eu dans la société en s'imposant drastiquement dans nos modes de vie, forçant les entreprises quel que soit le secteur à s'adapter à cette nouvelle société moderne très connectée.

3.4. Quel type de TIC pourrions-nous utiliser dans la restauration collective ?

Il est important aujourd'hui pour les entreprises de restaurations collective de mettre l'accent sur l'investissement dans le digital pour leurs entreprises, notamment dans la restauration scolaire. En effet, les nouveaux parents d'aujourd'hui sont la génération ayant grandi avec le numérique à son essor, ce qui nous amène à nous questionner sur la place que prendront les TIC dans la restauration scolaire et son évolution qui tend à s'accroître avec les nouvelles générations, très axé sur le digital.

Elior⁴⁰ met d'ailleurs beaucoup de ressources dans le développement des TIC dans la restauration scolaire. Notamment avec la création de l'application Bon'App, une plateforme mise à disposition des parents d'élèves permettant à ceux-ci de visualiser les menus de la cantine sur 8 semaines. En visualisant les menus, ils ont accès aux informations concernant les allergènes présents dans les repas et ont donc 8 semaines pour s'organiser. Ce n'est pas la seule fonction de cette application puisqu'elle permet également de régler sa facture des repas consommés à l'année mais également d'avoir des informations sur la qualité et la provenance des produits par exemple.

⁴⁰ L'un des plus grands groupes de restauration collective en France. Voir tableau 3.

Conclusion de la partie

En clair, l'existence de systèmes stricts liés à la contamination possible d'aliments est incontestable, mais ici, l'élaboration de notre première hypothèse concerne le rapport entre théorie et pratique. Après avoir prouvé par notre cadrage théorique, l'existence de ces mesures d'hygiènes strictes, il s'agira alors pour nous de savoir si ces mesures sont réellement et strictement appliquées sur le terrain. Il apparaît que l'organisation des cuisines pour éviter les problèmes de contamination existe, mais sont-elles vraiment effectives ? Existe-t-il un écart entre théorie et pratique pour un sujet aussi sérieux que les allergies dans la restauration collective, demandant justement une grande rigueur. Notamment dans la restauration qui est un terrain de travail complexe ou la théorie ne colle pas toujours avec la pratique même si elle se doit de s'y rapprocher au maximum que possible.

Ensuite, on ne peut nier les différents avantages et inconvénients que possèdent les self-service et panier repas comme on a pu le développer précédemment. Cependant, ces méthodes sont-elles réellement plus propices dans un contexte d'allergie alimentaire chez les enfants.

Les PAI ont comme on l'a vu un suivi très strict et détaillé dans l'accompagnement des enfants nécessitant un accueil particulier. Mais quand est-il de leur visée sociale comme on a pu se le demander au travers de notre troisième et dernière hypothèse ? Permettent-ils de rassurer les parents, d'éviter l'exclusion sociale des enfants ?

Dans l'ensemble, il est important de préciser que toutes ces procédures seraient à appliquer uniquement pour les enfants poly allergiques ou à allergie sévère puisque les enfants allergiques ne nécessitant que quelques aménagements peuvent suivre un régime alimentaire plus ou moins similaire à celui des enfants non allergiques à quelques détails près. Maintenant, il s'agira pour nous de mettre en place une méthodologie de collecte de données afin d'enquêter sur nos hypothèses et donc sur tous les aspects de l'accueil de ces enfants allergiques voir pollyallergiques.

Partie 3 : Méthodologie de la collecte de données

Introduction de la partie

Dans la partie précédente nous avons commencé par établir nos hypothèses à partir de notre problématique sur l'accueil des enfants allergiques dans la restauration scolaire et les changements organisationnels mis en place par les collectivités accueillantes. Après avoir établi nos hypothèses, nous avons élaboré un cadre théorique autour de celles-ci, en essayant de les confirmer ou de les infirmer selon nos recherches empiriques. La conclusion de cette partie nous a amenés à nous questionner sur la validité ou non des faits relatés dans la partie 2 et sur leur application sur le terrain. Concernant notre hypothèse 1, entre théorie et pratique, les mesures spécifiques liées à l'hygiène sont-elles applicables sur le terrain ? Pour notre hypothèse 2, les modèles self-service et paniers repas, malgré leurs divers avantages et inconvénients cités dans la partie précédente, sont-ils réellement des méthodes de service du repas aux enfants allergiques préférable pour éviter toute contamination. Enfin, la triple utilité des PAI est-elle réellement ressentie par les enfants, et parents d'enfants ayant des pathologies allergiques ?

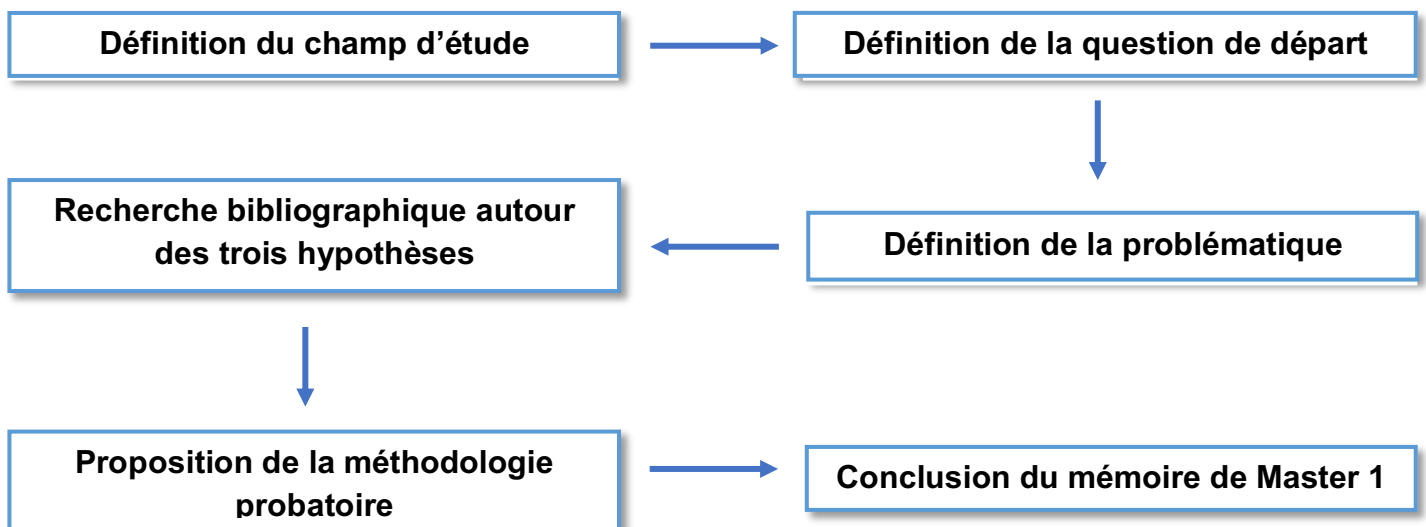
Ainsi dans cette partie, après avoir fait un état des lieux de la démarche de recherche de Master 1, l'objectif sera d'établir une méthodologie probatoire d'enquête de terrain du master 2 afin de vérifier nos hypothèses. Il s'agira d'établir nos outils d'enquête en fonction de chaque hypothèse à vérifier. Il conviendra de trouver les outils les plus pertinents à l'enquête de terrain de l'hypothèse en question et qui optimisent la qualité des résultats collectés par la suite. Puis nous établirons un plan de collecte des données de l'enquête.

Et pour finir nous échaufferons la chronologie de la recherche du Master 2

Chapitre I. Construction de la recherche de Master 1.

Le travail de recherche du Master 1 consistait à construire le cadrage théorique de notre mémoire afin d'arriver à une problématique et à des hypothèses à confirmer ou infirmer sur le terrain. Ce travail de recherche s'est par ailleurs fait sous plusieurs étapes que nous allons rappeler.

Figure 4. Démarche de recherche de Master 1 par étapes



1. Choix du sujet ?

La démarche de construction du mémoire de master 1 nous a amené dans un premier lieu à choisir un sujet de recherche et à en faire l'état des lieux théorique. Ce sujet se choisit subjectivement par le chercheur en fonction de ses goûts, de la pertinence du sujet, ou encore des intérêts que le chercheur peut avoir à enquêter sur ce sujet. Ainsi ce mémoire de master 1 a pour thème de départ :

Les allergies alimentaires dans la restauration collective scolaire.

Il est impossible de construire une recherche autour d'un thème sans définir le point de départ de cette recherche c'est pourquoi tout travail de recherche nécessite une question de départ sur laquelle s'appuyer. « La question de départ est la question « pratique » à laquelle on se propose de répondre au terme du travail. » (LIÈVRE,

2016, p35) Ainsi à l'amorce de notre recherche, il était important d'établir une question de départ globale, nous permettant de donner une direction au travail exploratoire par la suite. Notre question de départ était donc la suivante :

Comment les restaurants collectifs scolaires peuvent-ils s'accommoder des particularités médicales de chaque élève, en assurant un encadrement nécessaire à l'accueil d'enfants allergiques dans un système de restauration telle que la cantine scolaire, où les repas sont produits de façon groupés ?

1.1. Cadrage théorique

Après avoir défini les termes et notions de notre question de départ, il s'agissait de faire un état des lieux de notre sujet ainsi que de sa pertinence. Comprendre l'évolution des allergies dans le monde, comprendre également la pertinence du choix de la restauration collective scolaire plutôt qu'un autre secteur. Ce travail a demandé une réelle veille bibliographie, devant constamment être alimentées par de nouvelles recherches et connaissances, afin d'élargir les champs de réflexions autour du sujet. Lors de la recherche exploratoire, plusieurs concepts ont retenu notre attention et nous ont poussés à une recherche plus en profondeur autour de ces concepts.

À commencer par la **contamination croisée** qui a amené le questionnement autour de l'organisation des cuisines autour des allergènes. Puis il y a la notion de bonne pratique d'hygiène, en corrélation avec celle de contamination croisée qui a eu tendance à compléter l'argumentaire autour de la notion de contamination, très présente dans le domaine des allergies.

Ensuite nous avons également pu évoquer la notion d'**obligation d'information** vis-à-vis des **consommateurs** notamment avec la loi INCO, législation constituant les fondements de notre dossier de recherche autour des allergies dans la restauration collective ou commerciale ainsi que dans l'agroalimentaire entre autres.

Enfin nous avons eu les notions d'accueil notamment vis-à-vis du **projet d'accueil individualisé**, gros chapitre de notre recherche qui nous a permis de construire notre réflexion autour de l'accueil des enfants allergiques dans les établissements scolaires et les restaurants collectifs via un document administratif de suivi.

1.2. Problématisation

La problématisation du sujet, est l'étape de choix de l'approche que l'on choisit d'aborder dans notre sujet. C'est la précision des questionnements que l'on se pose mais surtout, la précision du champ de ce questionnement. La problématisation pose les limites dans la recherche autour du sujet, se concentrant sur une seule et unique orientation de la question de départ, étant elle beaucoup trop générale pour la recherche. Ainsi toutes nos recherches exploratoires du sujet nous ont amenés à la problématique suivante :

Quels changements organisationnels sont appliqués par les professionnels de la restauration ainsi que les établissements scolaires pour accueillir les élèves allergiques et leurs régimes spécifiques ?

1.3. Formulation des hypothèses

La formulation d'hypothèses est primordiale à la construction d'une éventuelle réponse à la problématique. Il s'agit d'établir des sortes d'affirmations, de réponses, à des sous-questions que l'on se pose au travers de notre problématique.

En effet selon M. Ernest Naville, théologien et philosophe genevois, « pour découvrir, il faut chercher d'une manière déterminée ; et l'on ne peut chercher ainsi qu'en supposant au préalable ce qu'on a quelque espoir de découvrir, et par quelle voie on y arrivera. » (MUNNYNCK, 1899, p342). Ainsi, l'hypothèse permet de donner une idée directrice au travail de recherche et d'ainsi recadrer son enquête. S'agissant de leur forme, les hypothèses se doivent d'être simples et compréhensive. Ainsi après avoir formulé notre problématique, plusieurs hypothèses nous sont venues en tête :

Hypothèse 1. *Les cuisines ont une organisation spécifique pour isoler les possibilités de contamination des produits alloués aux enfants allergiques.*

Hypothèse 2. *Deux modes d'attribution de repas de type self-service et paniers repas seraient plus appropriés pour des enfants au régime alimentaire particulier.*

Hypothèse 3. *La nécessité dans la création de Projet d'Accompagnement Individualisés serait triple : accompagner les enfants surtout ceux en bas âge, éviter leur isolement, rassurer leurs parents.*

2. Cheminement de la recherche en Master 1 et autocritique.

Ainsi pour pouvoir respecter chacune de ces étapes il a fallu s'organiser de façon méthodique afin de respecter les objectifs finaux de rédaction de notre dossier de recherche. Pour ce faire, nous avons élaboré un diagramme de Gantt, outil indispensable à la bonne conduite d'un projet de recherche tel qu'un mémoire de master. Il permet de s'organiser afin d'éviter les éventuels problèmes de gestion de temps grâce à un échéancier qu'il est impératif de suivre.

Malheureusement, lors de mon travail de recherche de Master 1, je pense que mon problème principal a été la gestion du temps et ma difficulté à respecter mon diagramme de Gantt. Il s'agissait de mon premier exercice de recherche d'une telle envergure donc j'étais à la fois stressée de ne pas comprendre réellement ce que l'on attendait de moi, et à la fois naïve quant à la masse de travail qu'un tel exercice demande.

Je pense d'ailleurs avoir minimisé la quantité de travail que cet exercice demandait et c'est pourquoi je me suis retrouvée débordée de travail à la fin, en panique même, alors qu'au départ j'avais l'impression de plutôt bien m'en sortir. Sur la fin de la construction de mon mémoire, je me suis donc organisée différemment sur le laps de temps qu'il me restait : en concertation avec une autre étudiant, je réalisais des réunions zooms de travail où l'on se fixait un nombre de page que l'on devait atteindre coûte que coûte ce jour même. Cette méthode m'a tout de même aidé, de façon assez brutale, à atteindre mes objectifs de rédaction du mémoire. Cependant pour la seconde année de master, je compte élaborer mon diagramme de Gantt et réellement m'y tenir parce que je reste convaincu que c'est un bon outil de gestion de temps, bien moins compliqué, si celui-ci est réellement respecté.

Tableau 4. Diagramme de Gantt de la recherche de Master 1

	Master 1 (2020-2021)								
ETAPES	De Oct. À Déc.	Du 10 Déc. Au 23 Déc.	Du 01 Janv. Au 10 Janv.	Du 15 Janv. Au 05 Fév.	Du 10 Fév. Au 30 Fév.	Du 01 Mars. Au 20 Mars	23 Mars	06 Avril	16 Avril
Revue de littérature, réflexion sur la question de départ									
Établir les différentes parties du mémoire, faire l'introduction, mettre en page la bibliographie qui sera continuellement alimentée.									
Construire les sous parties, assigner chaque information trouvée dans la revue de littérature à chaque partie.									
Rédiger la partie 1 tout en continuant les lectures.									
Rédiger la partie 2 sans oublier d'alimenter continuellement la bibliographie.									
Rédiger la partie 3 autour de la méthodologie probatoire du Master 2 + Conclusion du mémoire.									
Peaufiner les détails de mise en page et d'orthographe + dernière session zoom avec le maître de mémoire.									
Remise du mémoire + préparation à la soutenance.									
Soutenance de Mémoire.									

Chapitre II. Méthodologie probatoire de Master 2

Deux méthodes d'enquête de terrain s'opposent : les méthodes qualitatives et quantitatives.

L'enquête de terrain par procédés **qualitatifs** se concentre sur une analyse descriptive des faits observés. Il s'agit d'analyser des interprétations de faits : les résultats ne sont pas des chiffres mais des mots, des phrases descriptives, argumentatives. Deux grands outils sont à mettre en lumière dans une enquête qualitative : l'observation et l'entretien.

L'enquête de terrain par procédés **quantitatifs** concerne les outils utilisés pour démontrer des faits à l'aide de statistiques. Ici il ne s'agit pas de comprendre un fait social mais de prouver un fait par des chiffres. Ici, les deux grands outils à mentionner sont les sondages et les questionnaires. Les résultats peuvent être retranscrit sous forme de pourcentage, tableau statistiques, moyenne etc.

Afin d'enquêter sur nos hypothèses il paraît pertinent d'utiliser des méthodes plutôt qualitatives d'enquête de terrain.

1. L'observation

L'**observation** est un outil qualitatif permettant de dépasser les frontières de la parole afin de rendre compte d'acte et d'étudier les faits comme ils se produisent réellement.

Nous avons décidé de privilégier une observation participante pour notre enquête de terrain de Master 2.

L'**observation participante** permet à l'enquêteur d'observer un fait en le vivant. Ainsi, celui-ci participe aux activités liées à ce fait, développe des expériences qu'il partage avec les enquêtés, son immersion dans son sujet d'étude est complète. Le chercheur n'est pas toujours obligé de révéler son identité d'enquêteur, il peut observer de façon incognito, sans que les gens sachent qu'il est ici pour un but précis.

Il existe trois types d'observation : l'observation périphérique, active et complète. La différence entre ces types d'observation se trouve dans l'implication du chercheur. L'observation participante périphérique permet à celui-ci d'avoir un certain recul sur la situation en ne participant pas toujours à toutes les activités du groupe étudié afin de ne pas bloquer les capacités d'analyses du chercheur. À l'inverse l'observation

participante complète est une immersion totale poussant à l'extrême la participation afin de mieux ressentir les phénomènes étudiés, selon le point de vue des acteurs en devenant alors lui-même un acteur par conversion.

Mais dans notre enquête par observation, notre choix s'est tourné vers une **observation participante active** de par sa faculté à avoir « un pied dedans et un pied dehors ». Cela permettra donc de s'immerger dans la situation étudiée tout en conservant le recul nécessaire à l'analyse de celle-ci.

1.1. Terrain d'application

Le but dans le choix d'une observation participante est de mettre à profit le stage de Master 2 pour apprivoiser le secteur de la restauration collective scolaire afin d'en comprendre tous les rouages depuis l'intérieur. L'intérêt serait donc de définir une mission de stage en rapport avec notre question de recherche afin de mettre en place une enquête de terrain autour de ce stage. Cette mission de stage se situera soit dans la région Toulousaine, soit sur l'île de la Martinique pour des questions de logistiques. Une mission de stage dans une cuisine centrale de distribution de repas pour les enfants d'école primaire, maternelle ou les deux seraient l'idéale.

L'utilisation du stage de 6 mois de Master 2 pour réaliser cette observation participante aura pour but de répondre à l'hypothèse suivante :

Hypothèse 1. Les cuisines ont une organisation spécifique pour isoler les possibilités de contamination des produits alloués aux enfants allergiques.

Dans le cas de la réalisation du stage sur l'île de la Martinique, cela pourrait par ailleurs amener de nouveaux questionnements quant à l'organisation des cuisines autour des allergènes mais cette fois ci dans un climat tropical qui pourrait être source de contraintes nouvelles.

1.2. Outils nécessaires à l'enquête par observation

Lors d'une observation, il est important de toujours avoir un **carnet de terrain** avec soi pour noter les observations dès que possible, un carnet tout terrain, toujours accessible, si l'observation le permet. Dans le cas contraire, **un journal de terrain** dans lequel on peut écrire tout ce dont on se rappelle une fois la session d'observation

fini, afin de n'omettre aucun détail important. Ces carnets et journaux indiqueront la date ainsi que le lieu des observations et questionnements retranscrits.

2. L'entretien

L'**entretien** est un outil qualitatif permettant de collecter des données subjectives sur le vécu de l'enquêté. Il permet de recueillir les avis, sentiments, façons de penser et ressentis des faits sociaux observés et sources de l'enquête. Il existe 3 types d'entretiens : l'entretien stricte, le semi-structuré, et le libre.

Le problème de l'entretien stricte est qu'il a tendance à laisser très peu de liberté à l'enquêté en termes de réponses, tel un interrogatoire très strict, réprimant toute possibilité d'argumenter pour l'enquêté. À l'inverse, l'entretien libre lui, empêche un débat structuré autour de la question de l'enquêteur, pouvant amener l'enquêté à divaguer dans la conversation sur des sujets peu intéressants à l'étude.

Nous avons décidé de privilégier l'entretien individuel semi-directif car il semble plus adapté à notre enquête. L'**entretien individuel semi-structuré** accorde une certaine liberté à l'enquêté tout en permettant à l'enquêteur de limiter la discussion autour de thèmes définis au préalable par un guide d'entretien.

2.1. Terrain d'application

Dans notre enquête de terrain, il serait donc pertinent d'effectuer un entretien avec tout d'abord des parents d'enfants allergiques d'école primaire et maternelle. Le but serait de connaître le ressenti des parents vis-à-vis de la restauration collective au regard des pathologies de leurs enfants. Ensuite, il s'agira de connaître leur opinion sur le modèle des paniers repas afin de savoir si ce mode d'aménagement pour les enfants allergiques offre réellement des avantages pour eux ou si au contraire, les contraintes semblent trop imposantes pour le mettre en place. Enfin, nous tenterons de connaître leur ressenti sur le PAI et sa triple action comme développée dans notre hypothèse. Il serait également intéressant pour nous d'interroger des parents d'élèves d'école maternelle ainsi que primaire pour éventuellement mettre en avant les différences de craintes des parents pour des enfants de maternelles, moins autonomes que des enfants de primaires et dont les aménagements pourraient donc être peut-être plus complexe à réfléchir.

De plus, il serait également pertinent de s'entretenir avec un personnel chargé de l'accompagnement d'enfant bénéficiant d'un PAI allergies alimentaires pour comprendre les enjeux de cet accompagnement et l'organisation formé autour de celui-ci. Ces entretiens auront donc pour but de répondre aux deux hypothèses :

Hypothèse 2. Deux modes d'attribution de repas de type self-service et paniers repas seraient plus appropriés pour des enfants au régime alimentaire particulier.

Hypothèse 3. La nécessité dans la création de Projet d'Accompagnement Individualisés serait triple : accompagner les enfants surtout ceux en bas âge, éviter leur isolement, rassurer leurs parents.

En tout, il serait intéressant de réaliser environ 10 enquêtes dans ces modalités.

Tableau 5. Échantillon d'enquêtes à réaliser

TYPDE D'ENQUÊTÉ	TYPE D'ENSEIGNEMENT		TOTAL
	Maternelle	Primaire	
Parents d'élèves	3	3	6
Personnel accompagnant dans le cadre d'un PAI alimentaire	2	2	4
TOTAL	5	5	10

2.2. Outils nécessaires à cette méthode d'enquête

L'entretien individuel semi-directif sous-entend la nécessité d'un guide d'entretien pour cadrer l'entretien et ainsi éviter de divaguer lors de la discussion entre l'enquêté et l'enquêteur. Le **guide d'entretien** est un document qui regroupe l'ensemble des thèmes et/ou hypothèses que l'enquêteur aimerait aborder avec l'enquêté. Cet ensemble de thèmes amène à plusieurs questions voire parfois des relances afin d'éviter les blancs au cours de l'échange et ainsi de fluidifier la discussion.

Nous avons élaboré un guide d'entretien dans le cadre des futurs entretiens avec les parents d'élèves allergiques.

Tableau 6. Piste de guide d'entretien pour les parents d'élèves allergiques

Présentez-vous s'il vous plait et parlez-nous de votre enfant et sa pathologie.

Votre enfant fréquente-t-il la cantine scolaire ? Si oui, dans quel cadre ? (Est-ce qu'il bénéficie d'un PAI, est-ce qu'il bénéficie carrément d'un accompagnant ?)

Quels sont les aménagements mis en place pour votre enfant face à sa pathologie ?

Faites-vous confiance à la restauration collective, donc la cantine scolaire dans le cas de votre enfant, dans la gestion de l'accueil et la réalisation des repas de votre enfant allergique ? Si oui, qu'est-ce qui vous rassure ? Sinon, qu'est-ce qui vous effraie ?

Hypothèse 2.

Deux modes d'attribution de repas de type self-service et paniers repas seraient plus appropriés pour des enfants au régime alimentaire particulier.

Avez-vous déjà été dans une situation où vous deviez préparer les paniers repas de votre enfant pour la pause méridienne de l'école ? Si non, pourriez-vous le faire ?

Si oui, qu'est-ce qui dans votre mode de vie vous le permet ? Si non, pourquoi ? Qu'est-ce qui est ou serait contraignant pour vous ?

En supposant que vous aviez la possibilité de le faire pour votre enfant allergique, auriez-vous privilégié tout de même la cantine scolaire ou le panier repas ?

	Pourquoi ? Qu'est-ce qui vous attire le plus dans la méthode que vous avez choisi, qu'est-ce qui vous fait peur dans l'autre méthode ?
Hypothèse 3. <i>Le rôle des PAI serait d'accompagner les enfants, surtout ceux en bas âge, rassurer les parents et enfin éviter l'exclusion des enfants.</i>	L'élaboration d'un PAI alimentaire pour votre enfant vous rassure-t-il ? Si oui, que trouvez-vous rassurant dans ce procédé ? Pourriez-vous dire que les aménagements de son régime alimentaire mis en place pour votre enfant nuisent à sa capacité à s'intégrer parmi les autres enfants ? Pourquoi ? Votre enfant bénéficie-t-il d'un accompagnement physique lors de la prise de repas ? Si oui, quelles en sont les raisons ? Son âge, son côté peut être dissipé, sa difficulté à comprendre la gravité de sa pathologie ? S'il bénéficie d'un accompagnement physique, trouvez-vous cet accompagnement bénéfique à son intégration sociale ou au contraire peut-être trop invasif pour votre enfant ?

2.3. Mise en place de l'entretien

La mise en place de l'entretien nécessite l'utilisation d'outils indispensables à la bonne de cette enquête tel que l'enregistreur vocal afin de pouvoir retranscrire chaque mot de cet échange. Il peut s'agir d'un téléphone portable ou encore d'un dictaphone. Puis dans un second temps, il ne faut surtout pas oublier sa grille d'entretien, outil indispensable d'un bon entretien semi-directif. Enfin, un carnet ainsi qu'un stylo dans le cas d'une prise de note à l'écrit en plus de l'enregistrement. La technologie peut parfois être imprévisible, il est donc important de prendre toutes les dispositions nécessaires pour éviter tout problème.

Le lieu de l'entretien est également une composante importante. En effet, le lieu ne doit surtout pas être source de distraction pour l'enquêté et doit lui permettre de parler dans le calme et la tranquillité. Un environnement distrayant et bruyant pourrait fausser les données récoltées. Ainsi pour des parents d'enfants en maternelle et primaire, réaliser les entretiens avec les enfants à côté par exemple est à proscrire : les parents auront tendance à surveiller leurs enfants pendant l'entretien plutôt que de se concentrer sur celui-ci.

Enfin, lors de l'entretien au premier contact, la première chose à faire est de mettre en confiance l'enquêté en créant une atmosphère excluant le sentiment d'être à un interrogatoire que pourrait ressentir l'enquêté, afin d'éviter de stresser celui-ci. L'enquêteur doit adapter son langage verbal à son interlocuteur, le mettre à l'aise, afin que les données récoltées soient plus fiables, qualitatives. Au début de l'entretien, le chercheur doit donc se présenter, présenter l'objet d'étude à nouveau, puis demander à l'enquêté de se présenter par la suite, sans oublier de préciser que les données recueillies seront anonymes.

Enfin, le chercheur doit évidemment connaître son guide d'entretien afin d'éviter de réaliser des entretiens se rapprochant plus de l'interrogatoire, il doit également pouvoir être en mesure de reformuler ses questions, ou de comprendre lorsque l'enquêté ne les comprend pas vraiment. Il doit également faire attention aux relances, importances pour développer l'argumentaire de l'enquêté et obtenir des précisions. Mais il ne doit surtout pas biaiser les réponses de l'enquêté en dirigeant ses questions en fonction de son avis à lui, il se doit de rester neutre.

Conclusion de la partie

Dans cette partie, nous avons pu faire un état des lieux des démarches mises en place à la construction de notre mémoire de master 1 avec une autocritique permettant de les améliorer pour la seconde année.

Nous avons choisi notre méthodologie, nous l'avons définie, et mis en contexte selon le terrain d'application choisit. Cette dernière partie d'établissement de la méthodologie probatoire nous a permis d'établir une passerelle nécessaire entre le travail de recherche de Master 1 et celui de Master 2.

En effet, l'organisation de notre mémoire de Master 2 se fera selon un schéma proche de celui de cette année. En plus de la réalisation d'un diagramme de Gantt de Master 2 censé organiser la suite de la construction de notre mémoire, plusieurs étapes seront à garantir pour la bonne conduite de ce dossier de recherche.

Tout d'abord, il s'agira de tenter d'obtenir une mission de stage en rapport avec notre sujet d'enquête afin d'en faire une observation participante active et ainsi d'en tirer des données exploitables pour la suite de ce mémoire.

Par la suite, il sera question de réaliser nos guides d'entretiens finaux, basé sur la piste de guide pour l'entretien des parents entre autres, afin de réaliser l'ensemble des entretiens selon les préconisations d'échantillons établit plus tôt.

Enfin, la dernière étape consistera à traiter et analyser toutes les données récoltées grâce à nos outils méthodologiques, pour finalement rédiger notre mémoire de Master 2 de la façon la plus complète et riche qui soit.

Conclusion générale

Ce travail de recherche de master 1 s'est avéré très enrichissant en matière d'enseignement nouveau. Il a permis de mettre en avant un problème croissant touchant le monde entier aujourd'hui. En effet, les allergies alimentaires et leur importante augmentation depuis 1970 ont posé la nécessité de la création d'une réelle prise de conscience à leur égard. Si près de la moitié de la population mondiale s'avère réellement être touchée par une allergie de toute sorte en 2050 comme l'aurait prédit l'Organisation Mondiale de la Santé, cela amène à se demander à quel point les allergies alimentaires évolueront-elles également. De plus, cette hausse étant tout de même assez récente, il est encore assez compliqué pour les chercheurs d'établir un lien de cause à effet pouvant expliquer ce phénomène. Entre un mode de vie trop aseptisé, un système immunitaire trop frêle, des denrées alimentaires trop transformées, ce problème grandissant semble être en voie de durer dans le temps. Il est donc primordial aujourd'hui, et ce dans le monde entier, de s'adapter à ces pathologies aux conséquences graves, voire fatales. Le constat est clair, les allergies alimentaires prennent aujourd'hui une place importante dans notre quotidien et nous devons apprendre à vivre avec. La sensibilisation autour des allergies alimentaires semble d'autant plus importante lorsque l'on sait que ce sont les enfants, notre futur, qui aujourd'hui, sont le plus touchés par les allergies alimentaires. Ainsi, dans ce mémoire, nous avons placé les enfants au cœur de notre questionnement autour des allergies, la question de leur protection étant le fondement de cet écrit. Mais le champ de l'enquête nous paraissant encore vague, nous avons décidé de nous concentrer sur les cantines scolaires dont la fréquentation n'a cessé elle aussi d'augmenter avec le temps et le développement des restaurants collectifs en France. En effet, de plus en plus d'enfants mangent en cantines scolaires. Alors, pour analyser la capacité des populations dans le monde à s'adapter aux nouvelles contraintes que représentent les allergies alimentaires pour les enfants : quoi de mieux que d'analyser l'accueil des cantines scolaires, espaces d'accueil collectifs, aux enfants atteints de pathologies allergiques. C'est donc ce que nous nous sommes attelés à faire dans la seconde partie, après avoir établi au préalable, différentes craintes que cet accueil pourrait engendrer.

Les différentes craintes à cet accueil seraient surtout organisationnelles, elles concernent des craintes liées à la contamination accidentelle dans les cuisines qui, comme on le sait, peut-être dangereuse voire fatale pour une personne allergique. Elles seraient également sociales pour les enfants qui, au vu des différents aménagements mis en place pour le respect de leur régime alimentaire spécifique, se retrouveraient peut-être à l'écart, à un âge où la sphère sociale est en pleine construction. Enfin elles seraient d'ordre nutritionnels également, l'équilibre alimentaire devant être la préoccupation majeure des cantines scolaires. C'est autour de ces craintes que sont organisées nos hypothèses que nous avons pu développer dans la seconde partie de ce mémoire. Ici, il était question de mettre en avant le danger présent dans les cuisines mais également dans les salles de restaurations des enfants. Il était nécessaire de comprendre dans quelles modalités l'accompagnement de ces enfants devrait-elle être faite, dans ce moment compliqué pour eux mais normalement si simple pour nous, la prise de repas. Nous avons alors mis en avant l'organisation spécifique des cuisines mais également celle de l'éducation nationale avec les PAI, et les éventuelles méthodes d'adaptations utilisées par ces instances.

Ces besoins d'adaptations ont par ailleurs mis en lumière la nécessité de l'utilisation des technologies dans la favorisation de la diffusion des informations aux consommateurs selon la loi INCO. Cette loi a été le moteur de notre mémoire concernant la compréhension des obligations des restaurants collectifs vis-à-vis des allergènes dans leurs menus. De cette partie, nous en avons conclu que l'existence de système strict dans les cuisines est incontestable, cependant notre enquête de terrain sera ici le moyen de vérifier cette hypothèse sur le terrain. Nos autres hypothèses étant encore à prouver, nous avons finalement pu choisir notre méthodologie que nous appliquerons dans le cadre de la suite de notre mémoire. Lors de notre enquête de terrain de master 2, nous réaliserons donc une étude qualitative auprès de parents d'élèves allergiques (d'école primaire et maternelle) mais également auprès de personnel accompagnant dans le cadre des PAI allergique. Notre mémoire de master 1 a constitué une bonne base pour la suite de notre recherche que nous finaliserons après la récolte des données d'enquête de terrain.

La construction d'une recherche autour de ce sujet de réflexion nous a tout de même fait réaliser à quel point les allergies alimentaires dans la restauration collectives semblent perdurer dans le temps et à quel point l'organisation qui les entoure se doit d'être de plus en plus innovatrice afin d'assurer la sécurité des enfants dans le monde.

Bibliographie

Ouvrages

AYADI Kafia, **MASSEROT** Claire, **RAJOHANESA** Norovola : *L'enfant, les aliments plaisir et l'équilibre alimentaire : paradoxe ou complémentarité ?* issus de la revue « Management & Avenir » 2010/7 n° 37 | pages 140 à 158

DAGORNE Carole, **FANELLO** Serge, **PAROT** Elsa, **RICHARD C. ROLLET** Guillaume : *L'accueil dans les restaurants scolaires d'enfants présentant une allergie alimentaire, une enquête en maine-et-loire*. Santé Publique. 2006. pages 151 à 154.

DUPUY Anne, **POULAIN** Jean-Pierre : *Le plaisir dans la socialisation alimentaire*. Presses Universitaires de France. 2008. pages 261 à 270.

LIÈVRE Pascal : *Manuel d'initiation à la recherche en travail social : construire un mémoire professionnel*. Presses de l'école des hautes études en santé publique. 2002. 167 pages.

MORTUREUX Marc : *Sécurité sanitaire des aliments*. Traité de santé publique. 2016. pages 420 à 427.

THOMANN Bernard : *La crise de 1929 et les mutations de la politique économique et sociale*. Chapitre 8. 2015. pages 241 à 260.

MUNNYNCK P. : L'hypothèse scientifique. Article issu de la revue Philosophique de Louvain. 1899. Pages 337 à 351.

Rapports

ASSOCIATION jeunesse et droit : *Rapport sur l'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire*. 2013. pages 23 à 35.

AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments. *Allergies alimentaires et étiquetage de précaution (Food allergies and advisory labelling)*. 2008

AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments. *Synthèse de l'Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA2)*. 2006-2007. 42 pages.

ANSELL Healthcare Products : *Prévention de la contamination croisée (Safety Briefing Cross Contamination)*. 18 Sept 2020. 6 pages.

AROMA : *Étude comparative de systèmes alimentaires de restauration collective publique en Région Grand Est*. Mai 2020. 106 pages.

BARANES T, BIDAT Etienne : *Allergie alimentaire : les réactions à l'inhalation sont différentes des réactions à l'ingestion*. Disponible en ligne le 5 Mai 2008. Pages 1091 à 1094. <http://www.allergienet.com/wp-content/uploads/2013/04/e-bidat2008-inhalation-ingestions-reactions-differentes-allergie-alimentaire2.pdf>

BIDAT Etienne : *Allergie alimentaire de l'enfant (Food allergy in children)*. France. Disponible sur internet le 07 septembre 2006. pages 1349 à 1353 <http://www.allergienet.com/wp-content/uploads/2013/04/e-bidat2006-enfant-allergie-alimentaire1.pdf>

BOLOH Yanne, MORICE Caroline, RANCÉ Fabienne, REMILLIEUX-RAST Catherine, TAUDOU Pierre, ZALAY Zoltan : *Allergies alimentaires et Restauration Scolaire : Guide pour l'accueil en restauration collective des enfants porteurs d'allergies ou d'intolérances alimentaires*. 2007. 17 pages.

BOUSSOT Dimitri : *Focus Juridique : L'accueil des enfants souffrant d'allergies alimentaires dans les services de restauration scolaire*. 2013. 8 pages

CNA : *Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire*. 2017. 95

CNESCO : *Qualité de vie à l'école. Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires*. Octobre 2017. Paris. 34 pages.

DILA : *Guide des bonnes pratiques d'hygiène Restaurateur*. 2015. pages : 195. Disponible sur : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.pdf

HOBERT Gilda : *Rapport n° 2616 de l'Assemblée Nationale, Constitution du 4 Octobre 1958*. Disponible sur : <https://www.assemblee-nationale.fr/14/rapports/r2616.asp>

INRS (Institut national de recherche et de sécurité) : *La restauration collective, aide au repérage*. Mai 2019. Edition INRS ED 6075. 92 pages

Autres mémoires, thèses et projets tutorés

COMORETTO Géraldine : *Manger entre pairs à l'école*. 2015. Thèse de doctorat en sociologie à l'Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines. 602 pages.

CROISIER Camille : *L'introduction de menus Halal en Restauration Scolaire*. 2014. Mémoire de première année de Master en Alimentation à l'ISTHIA. 112 pages.

LEVOYER Christine : *Allergie alimentaire et intégration scolaire*. 1999. Mémoire de l'École Nationale de la Santé Publique. 47 pages.

ARSUFFI Clarisse, **AUDRIN** Manon, **BEAUD** Cyrielle, **CARADO** Summer, **MAÏORANO** Rémi : *L'alimentation chez l'enfant*. 2019. Projet tutoré de Licence Professionnelle Définition et Gestion des Systèmes Alimentaires à l'ISTHIA. 197 pages.

LAKHBAB Fatima-Zahra : *Progression des maladies allergiques : impact du mode de vie et de l'environnement, prise en charge et rôle du pharmacien*. 2017. Thèses de sciences pharmaceutiques à l'Université de Bordeaux. Dumas - 01568010. 172 pages.

Textes réglementaires

BULLETIN OFFICIEL (spécial n°9 du 28 Juin 2001) sur la *restauration scolaire*.
Ministère de l'éducation nationale et du ministère de la recherche :
www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/note.htm

BULLETIN OFFICIEL (spécial n°34 du 18 septembre 2003) sur les enfants et adolescents issus de troubles de santé.
Ministère de l'éducation nationale et du ministère de la recherche :
<https://www.education.gouv.fr/bo/2003/34/MENE0300417C.htm>

CIRCULAIRE INTERMINISTÉRIELLE (n° 2001-118 du 25 juin 2001) : *Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments*.
Ministère de l'Éducation nationale et de la Recherche.

CIRCULAIRE INTERMINISTÉRIELLE (n° 2013- 135 du 8 septembre 2003) : *Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période*.
Ministère de l'Éducation nationale et de la Recherche.

Annexe

Annexe 1. Tableau du système éducatif français.

Niv 4 Bac +0 17	Baccalauréat Général Arts, SES, Bio, His-Géo, Humanités, LCA, LLCE, Maths, PC, NSI, SVT Terminale Générale	Baccalauréat Technologique STAV, STDS, STD2A, STMG, SZTMD, ST2D, STHR, STL Terminale Technologique	Baccalauréat Professionnel Alimentaire, Vente, Beauté, Bâtiment, Santé, Design, Véhicules, Numérique Terminale Professionnelle	BMA	BP	MC5 MC4 MC3	BM	BTM
Niv 3 16	Première Générale	Première Technologique	Première Professionnelle	CAP 2 ^e année				
15	Seconde Générale et Technologique		Seconde Professionnelle	CAP 1 ^{re} année				
RNCP Âge	Lycée Général	Lycée Technologique	Lycée Professionnel	Centre de Formation d'Apprentis (CFA)				
Niv 3 14	Diplôme National du Brevet (DNB) Troisième		DNB et Certificat de Formation Générale (CFG) Troisième Prépa Pro, SEGPA, ULIS, UPE2A					
13	Quatrième		Quatrième SEGPA, ULIS, UPE2A					
12	Cinquième		Cinquième SEGPA, ULIS, UPE2A					
11	Sixième		Sixième SEGPA, ULIS, UPE2A					
			Collège					
Niv 2 10	Cours Moyen 2 ^e année (CM2)		Cours Moyen 2 ^e année ULIS, UPE2A (CM2)					
9	Cours Moyen 1 ^{re} année (CM1)		Cours Moyen 1 ^{re} année ULIS, UPE2A (CM1)					
8	Cours Élémentaire 2 ^e année (CE2)		Cours Élémentaire 2 ^e année ULIS, UPE2A (CE2)					
7	Cours Élémentaire 1 ^{re} année (CE1)		Cours Élémentaire 1 ^{re} année ULIS, UPE2A (CE1)					
6	Cours Préparatoire (CP)		Cours Préparatoire ULIS, UPE2A (CP)					
			École Élémentaire					
Niv 1 5	Grande Section							
4	Moyenne Section							
3	Petite Section							
2	Toute Petite Section							
			École Maternelle					
RNCP Âge	Système éducatif en France							

Source : Par Offnfopt — Travail personnel - Created using File:Enseign France - Secondaire - 2009.png as a reference., Domaine public,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=39492569>

Table des sigles

ADO. Allergène à Déclaration Obligatoire.

HACCP. “Hazard Analysis - Critical Control Point”

INCO. Information Consommateur

PAI. Projet d’Accueil Individualisé

RCS. Restaurant/Restauration Collectif/ve Scolaire

SRC. Société de Restauration scolaire

Table des figures

Figure 1. Exemple d’étiquetage de denrée emballée

Figure 2. Répartition des allergies alimentaires chez l’enfant et l’adulte

Figure 3. Répartition du coût d’un repas dans la restauration collective

Figure 4. Démarche de recherche de Master 1 par étapes

Figure 5. Exemple de diagramme d’Ichikawa de contamination par un allergène

Table des tableaux

Tableau 1. Exemple d’allergies croisées.

Tableau 2. Autorités responsables de la RCS en fonction des établissements.

Tableau 3. Les principales sociétés de restauration collective scolaire.

Tableau 4. Diagramme de Gantt de la recherche de Master 1.

Tableau 5. Échantillon d’enquêtes à réaliser.

Tableau 6. Guide d’entretien pour les parents d’élèves allergiques.

Table des matières

Remerciements	5
Sommaire	6
Introduction générale	7
Partie 1 : Contextualisation du problème des allergies dans la restauration collective scolaire.	9
Introduction de la partie	9
Chapitre I. Les allergies alimentaires en France et dans le monde	10
1. Définition et évolution des allergies alimentaires	10
1.1. Allergie ou Intolérance ?	11
1.2. Les allergènes réglementés	12
1.3. Les allergènes non réglementés	15
1.4. Les allergies croisés aliments-aliments	15
2. L'évolution des allergies dans le monde et en France	17
2.1. Explication possible de cette évolution	17
2.2. Répartition des allergies chez l'enfant et l'adulte aujourd'hui	19
Chapitre II. La place de la cantine scolaire dans la vie des écoliers.	21
1. Présentation de la restauration collective scolaire plus communément appelée : cantine	21
1.1. Historique	21
1.2. Modes de gestion	23
1.3. Objectif et Intérêts de la Restauration collective scolaire	25
2. Le principe d'égalité dans l'accès des enfants allergiques en restaurant collectif	27
2.1. La présence des enfants allergiques en restauration scolaire : un état de jurisprudence	27
2.2. Circulaire interministérielle et nouvelle organisation d'accueil des RCS pour les enfants allergiques	28
3. La responsabilité des RCS dans la gestion des incidents	29
3.1. Cas de faute majeur attribués aux RCS concernés	30
3.2. Responsabilité des individus responsables ou responsabilité de la collectivité gestionnaire ?	30
Chapitre III. Les problématiques liées à l'accueil des enfants allergiques dans la cantine scolaire	31
1. Problématique organisationnelle : la crainte de la contamination	31
2. Problématique de sociabilisation : la crainte de l'exclusion de l'enfant	32
3. Problématique du régime alimentaire : la crainte du respect des besoin nutritionnels de l'enfant	33
Conclusion de la partie	35
Partie 2 : Organisation des restaurants collectifs autour de la question des allergies dans le scolaire.	36
Introduction de la partie	36
Chapitre I. Le suivi rigoureux nécessaire à l'accueil des enfants allergiques	38
	85

1.	Le danger allergique dans toutes ses formes	38
1.1.	La contamination croisée en cuisine	38
1.2.	Les présences fortuites	39
1.2.1.	Primaire ou Secondaire ?	40
1.2.2.	Homogène ou hétérogène ?	40
1.2.3.	Les termes utilisés auprès du grand public	41
1.3.	Les dangers de l'inhalation	41
1.4.	La contamination par voie cutanée	42
2.	La formation du personnel sur la sécurité alimentaire en cuisine	42
2.1.	Les gestes basiques de sécurité alimentaire en cuisine	42
2.2.	La sensibilisation aux allergènes dans les cuisines	43
2.2.1.	État des lieux de la sensibilisation aux allergènes dans le monde	43
2.2.2.	Les avantages de cette sensibilisation	44
2.2.3.	Que doit contenir une formation aux risques des allergies alimentaires dans la restauration	45
2.3.	Formation du personnel sur les gestes de premiers secours	45
3.	Le suivi des enfants	46
3.1.	Définition	46
3.2.	Comment le PAI est-il établi ?	46
3.3.	Que contient un PAI	47
3.4.	À quoi sert-il ?	47
	Chapitre II. Des méthodes d'accueil diverses	49
1.	Mesures appliquées dans les cuisines	49
1.1.	Les procédures d'hygiène en règle générale	49
1.1.1.	Hygiène des mains	50
1.1.2.	Tenue de travail et équipement	50
1.1.3.	État de santé	50
1.1.4.	Comportement approprié	50
1.2.	Méthode HACCP	51
1.2.1.	Application de la méthode HACCP	52
1.2.2.	Les limites de la méthode HACCP	55
2.	Des modes de distribution différentes du repas	56
2.1.	Le self-service	56
2.1.1.	Avantages	56
2.1.2.	Limites	57
2.2.	Une autre alternative : les paniers repas	58
2.2.1.	Avantages	58
2.2.2.	Limites	59
2.2.3.	Entre paniers repas complets et paniers repas partiels	59
3.	Les modes de diffusion de l'information au consommateur	60
3.1.	Obligation d'information vis-à-vis des consommateurs	60
3.2.	L'utilité des TIC dans la restauration collective	60
3.3.	Qu'est-ce que les TIC ?	61
3.4.	Quel type de TIC pourrions-nous utiliser dans la restauration collective ?	61
	Conclusion de la partie	63
	Partie 3 : Méthodologie de la collecte de données	64
	Introduction de la partie	64
	Chapitre I. Construction de la recherche de Master 1.	65
1.	Choix du sujet ?	65
		86

1.1.	Cadrage théorique	66
1.2.	Problématisation	67
1.3.	Formulation des hypothèses	67
2.	Cheminement de la recherche en Master 1 et autocritique.	68
Chapitre II. Méthodologie probatoire de Master 2		70
1.	L'observation	70
1.1.	Terrain d'application	71
1.2.	Outils nécessaires à l'enquête par observation	71
2.	L'entretien	72
2.1.	Terrain d'application	72
2.2.	Outils nécessaires à cette méthode d'enquête	73
2.3.	Mise en place de l'entretien	76
Conclusion de la partie		77
Conclusion générale		78
Bibliographie		80
	Ouvrages	80
	Rapports	80
	Autres mémoires, thèses et projets tutorés	81
	Textes réglementaires	82
Annexe		83
Table des sigles		84
Table des figures		84
Table des tableaux		84
Table des matières		85
Résumé		88

Résumé

Partout dans le monde, les allergies ont connu une ascension fulgurante devenant la quatrième maladie chronique la plus importante au monde à ce jour. Encore naissant, ce constat est source de nombreux questionnements : quels seraient les facteurs explicatifs d'une telle ascension touchant majoritairement les enfants aujourd'hui ? Les conséquences parfois fatales des crises allergiques ont mis en lumière la nécessité de l'adaptation de tous à ce phénomène en hausse, pour le bien des plus jeunes. Ainsi, la question de leur accueil dans les lieux de vies communs s'est vite installée. C'est d'ailleurs par le constat de l'importance que prend la cantine dans l'alimentation des écoliers en France qu'il a paru pertinent d'associer restauration collective scolaire et allergies alimentaires, elles même très présentes chez les enfants également. Que font l'éducation nationale ainsi que les professionnels de la restauration afin de garantir un accueil sécuritaire aux enfants victimes d'une pathologie en hausse depuis 1970. C'est donc la question de recherche que nous avons décidé de vous présenter dans ce mémoire.

Mots clés : Allergène – Contamination - Information-Consommateur - Projet d'Accueil Individualisé

Abstract

Around the world, allergies are on the rise, becoming the fourth most important chronic disease in the world. Still nascent, this observation is a source of enormous questioning: what would be the explanatory factors for such a rise which mainly affects children today? The sometimes-fatal consequences of allergic crises have highlighted the need for everyone to adapt to this growing phenomenon, for the sake of the youngest. Thus, the question of their reception in common places of life quickly settled. Moreover, it was through the observation of the importance of the canteen in the diet of the pupils in France that it seemed relevant to associate school collective catering and food allergies, which are themselves very present in children as well. What are the national education and catering professionals doing to guarantee safe reception for children suffering from pathologies that have been on the rise since 1970? This is the research question that we have decided to present to you in this thesis.

Keys words : Allergen - Contamination - Consumer Information - Individualized Reception Project