

COMITÉ D'ORGANISATION

Guillaume POUESSEL

Julien COTTET

Clarisse LAPEYRE

Emilie CAPELLI

Angélique DOC



Groupe de travail Allergie en milieu scolaire

En partenariat avec



Conseil National Professionnel
d'Allergologie



Collège des Enseignants
en Allergologie



Syndicat Français des Allergologues



Associations de Formation
Continue en Allergologie



Association Française pour la
Prévention de l'Allergie



Association des Médecins Conseillers
Techniques de l'Éducation Nationale



Société Française des Médecins de
l'Éducation Nationale



Réseau d'Allergo-Vigilance



La Société Pédiatrique de
Pneumologie et d'Allergologie



Association des Pneumo-Pédiatres
Interrégionale



Cercle d'Investigations Cliniques et
Biologiques en Allergologie Alimentaire



Association des Maires de France
et des présidents d'intercommunalité

Participants ciblés

Journée ouverte aux professionnels de la restauration collective, Syndicat national de la restauration collective, Diététiciens Nutritionnistes CNFPT et collectivités territoriales-pouvoirs publics (association des maires de France et groupe Restauration de l'AMF, maires, conseils départementaux et régionaux), médecins et infirmières de l'Éducation Nationale, allergologues et internes DES allergo et Dr Juniors, pédiatres, infirmières spécialisées en allergologie, associations de patients (AFPRAL, asthme et allergie)

09h30 Accueil des participants

10h00 Ouverture Président Société Française d'Allergologie, Président Association des Maires de France, Ministère Education Nationale et Santé

10h00-11h00 Modérateurs : Clarisse Lapeyre, Anne Léopoldine Vincent

- Problèmes soulevés par l'accueil des enfants allergiques en milieu scolaire : les points de vue de l'allergologue et du médecin de l'Education Nationale
Guillaume Pouessel (GT allergie Ecole SFA), Brigitte Moltrecht (DGESCO)
- Quelles modalités de restauration collective avec le règlement INCO ?
Emilie Capelli (AllergoDiet)

11h00-11h30 Pause

11h30-12h30 Modérateurs : Vanina Cordebar, Virginie Grandjean-Ceccon

Table ronde : Quelles sont les implications de chaque acteur ?

Animation-modération-questions des participants

- Le point de vue des familles
Pascale Couratier (AFPRAL)
- Le point de vue d'une diététicienne professionnelle de la restauration collective
Sandrine Dufay (AllergoDiet)
- Le point de vue d'un maire
Gilles Pérole (Groupe Restauration de l'Association des Maires de France)
- Le point de vue d'un gestionnaire de collège et/ou de lycée
Sébastien Glasson (Adjoint gestionnaire du Collège Diderot à Besançon)
- Le point de vue d'un cuisinier en restauration collective
Ludovic Lepigeon (Chef cuisinier du Collège Anatole France à Bethoncourt)

12h45-13h45 Pause & Symposium sponsorisé DBV Technologies

14h00-16h00 Modérateurs : Pascale Beaumont (SFA), Anne Jonquière

- Les médecins et les infirmières de l'Education Nationale jouent un rôle clé dans le dispositif
Nathalie Tajan, Médecin Conseiller Technique (ASCOMED)
- Des solutions pour améliorer l'accueil : exemples de collectivités investies et d'outils mis en place
Angélique Doc (RAFT et Allergodiet), Jean Marc Rame (SFA)
- Quelles sont les propositions des sociétés de restauration collective pour une réponse personnalisée aux besoins des enfants et des familles ?
Christine Huss (API restauration)
- Quels peuvent être les engagements des collectivités territoriales pour améliorer le dispositif ?
Gilles Pérole (Groupe Restauration de l'Association des Maires de France)

16h30-17h00 Conclusion, synthèse : Dr Antoine Deschildre (SFA)

Les pistes pour optimiser l'accueil des enfants allergiques, ce qui manque, ce que les enfants, les familles et les soignants peuvent attendre de chacun des acteurs.