

## MISE EN PLACE DU REGLEMENT INCO : AFFICHAGE OBLIGATOIRE

Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'Information des Consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées a été publié au Journal Officiel le 19/04/2015.

Ce texte prévoit que l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011 (liste des 14 allergènes) provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée, devra être portée à la connaissance du consommateur final et des établissements de restauration.

Liste des 14 allergènes : céréales avec gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques

La cité scolaire est entrée dans la démarche, il y a 2 mois, en proposant un affichage obligatoire sous la forme d'un porte-vue mis à jour quotidiennement pour tous les repas servis (matin, midi et soir) et placé en position centrale au-dessus du scramble du self.

---

Cependant, le secteur scolaire se caractérise par un système d'élaboration des menus au moins 4 semaines à l'avance rendant impossible la connaissance en amont d'une information fiable susceptible d'être communiquée aux parents avant le jour du service, notamment en raison des contraintes météorologiques mais aussi tout simplement logistiques des fournisseurs.

En outre, les enfants allergiques sont d'ores et déjà accueillis en restauration scolaire avec un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) qui associe parents, médecin, établissement et collectivité locale.

L'information transmise dans le cadre de l'application de ce règlement pourrait être potentiellement incomplète ou partiellement inexacte et générer un risque lorsqu'elle viendrait à être utilisée en substitution au PAI comme unique critère de sélection des plats pour un enfant allergique.

De fait, nous vous rappelons que cette information ne fait pas état des éventuelles contaminations croisées pouvant survenir au moment de la préparation des repas ou ensuite au moment du service.

C'est pourquoi, la Direction de la cité scolaire Jean Prévost recommande vivement aux parents dont les enfants souffrent d'allergies de continuer à utiliser les « Projets d'Accueil Individualisés » en lien avec les infirmières et le médecin scolaire de la cité scolaire.

---