



Prévention de l'allergie sévère en collectivité : formations proposées,

via des **C**ontrats **L**ocaux de **S**anté (CLS), Contrats **P**luriannuels d'**O**bjectifs et de **M**oyens (CPOM), dans le cadre du **P**lan **R**égional **S**anté **E**nvironnement (PRSE)

Dr Jean-Marc RAME,
Allergologue, coordonnateur du RAFT
Pilote des parcours de soins ANGELE

Hélène RIGAUD,
Diététicienne du RAFT
Diététicienne des parcours de soins ANGELE

raft@chu-besancon.fr

JOURNÉE DU RÉSEAU ÎSÉE :
LA SANTÉ ENVIRONNEMENTALE, UNE OPPORTUNITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DE SANTÉ





RAFT, pour...

Réseau d'Allergologie de Franche-comTé

➤ La petite histoire du RAFT...

Réseau de santé créé en 1997 dont le but est d'optimiser la prise en charge du patient allergique, maintenant en Bourgogne-Franche-Comté



Fondé par le Pr DA VUITTON
(UF du CHU bénéficiant d'un financement FIR)



Cohérence entre les différents acteurs



Améliorer la prise en charge environnementale



Conseil dans le domaine des maladies allergiques





Espace de dialogue entre tous les praticiens prenant en charge les allergiques



Standardisation des pratiques :
PAI régional, parcours de soins,
Cohérence entre les différents acteurs

Meilleure connaissance du réel niveau d'exposition du patient



Conseiller Médical en Environnement Intérieur (CMEI)
Dietéticien Nutritionniste (DNA)
Améliorer la prise en charge environnementale
Participation à la gestion des **capteurs polliniques**

Actions de prévention du risque allergique, au-delà des usagers du RAFT



RAFT acteur des PRSE :
Ambroisie et pollens, QAI, et prévention de l'anaphylaxie alimentaire en collectivité
Conseil dans le domaine des maladies allergiques

Environnement du RAFT

Partenariats institutionnels :

- ARS,
- CHU,
- MFBFC.

Partenariats techniques :

- Laboratoire de Mycologie du CHU, ATMO-BFC (polluants chimiques , capteurs polliniques, radon...), IRSN,
- Collectivités (communes, communautés de communes, départements),
- Acteurs de la restauration collective, organismes de formation...

Partenariats professionnels :

- Association régionale des allergologues.

Partenariats des parcours de soins ANGELE :

- Assurance Maladie, membres du GRADES, évaluateurs, membres du conseil scientifique...





Formations d'agents de la restauration collective pour l'accueil d'enfants ayant des allergies alimentaires

Les parcours de soins c'est bien, mais quand l'allergique devient usager d'une collectivité...

Article L. 131-13 du code de l'éducation garantit l'accès de tout enfant scolarisé au service de restauration scolaire : rapport du défenseur des droits.

<https://www.defenseurdesdroits.fr>

Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées : obligation d'information du consommateur par affichage des allergènes à déclaration obligatoire.

Mais en pratique : personnels craintifs, non informés, non formés...





Formations d'agents de la restauration collective pour l'accueil d'enfants ayant des allergies alimentaires

Animation par un allergologue :

- Allergie alimentaire
 - Accueil de l'allergique alimentaire en collectivité
- Puis atelier : Trousse d'urgence.



Animation par un DNA :

- Règlementation sur l'étiquetage des 14 allergènes à déclaration obligatoire
- Contaminations croisées, étiquetage de précaution...
- Règlement INCO dans une restauration scolaire
- Principaux allergènes chez l'enfant
- Conseils pratiques et situations à risque

Puis atelier : Mise en application d'INCO dans le menu d'un collège

DE LA PETITE ENFANCE À L'ÉCOLE PRIMAIRE

Comment accueillir un élève ayant une ALLERGIE ALIMENTAIRE ?

QUESTIONS/RÉPONSES

DU COLLÈGE AU LYCÉE

Comment accueillir un élève ayant une ALLERGIE ALIMENTAIRE ?

QUESTIONS/RÉPONSES



Formations d'agents de la restauration collective pour l'accueil d'enfants ayant des allergies alimentaires

- **CLS : entre PMNFC/ARS pour les collectivités :**
Le PMNFC contacte les collectivités et organise les formations,
Le RAFT assure des formations adaptées en fonction du public : petite enfance/école primaire, présentiel et/ou en visio...



- **CPOM : HNFC/ARS :**
Mise en place d'une procédure d'accueil des patients ou usagers allergiques alimentaires,
Le RAFT assure la formation des formateurs et soutient à la mise en place de ces formations : validation des diaporamas, adaptation des formations aux différents personnels et usagers : services adultes, pédiatriques, cuisiniers, crèche de l'établissement, self du personnel...



Evaluation :

Plus de 1000 personnels formés à ce jour

Acquisition de nouvelles connaissances techniques utiles au quotidien :

PAI, étiquetage, rôle de chacun

Amélioration :

affichage des ADO, inclusion des allergiques, capacité de réaction en cas d'accident allergique

Allergie alimentaire (AA) et restauration collective : comment améliorer l'accueil des élèves ? Bilan de l'expérience menée en Franche-Comté.

RAME JM, DOC A, RAIBAUT J ET LALAUERIE E

Revue française d'allergologie 57 (2017) : 67-76

Règlement INCO : application en restauration collective ; exemple des collèges du Doubs

CAPELLI E, RAME JM, DOC A

Revue Française d'Allergologie 59, (2019) : 196-198

Conclusion et perspectives :



La prévention du risque allergique sévère est possible en collectivité !

Mais comment toucher de façon plus exhaustive les collectivités concernées ?

PRSE4 Bourgogne-Franche-Comté :

- Nouveaux relais de sensibilisation, nouveaux relais de formation (organismes de formation, collectivités...)
- Nouveaux supports de formation.

Merci à l'équipe du RAFT !

