



LIGNES DIRECTRICES POUR UNE GESTION SÉCURITAIRE DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

La gestion sécuritaire des allergies alimentaires repose sur un ensemble continu de mesures préventives visant à réduire le risque d'exposition accidentelle aux allergènes. Notre objectif est de créer un milieu scolaire sécuritaire en matière d'allergies alimentaires dans le but d'assurer le plus possible la sécurité de nos élèves allergiques. Cependant, cette tâche demeure une responsabilité partagée entre l'école, le parent et l'enfant.

Légalement, la commission scolaire se doit :

1. D'adapter l'environnement scolaire aux besoins des élèves allergiques
2. D'obtenir les formulaires de consentement parental requis.
3. D'assurer le respect de la confidentialité des élèves
4. D'offrir de la formation au personnel
5. De fournir les soins d'urgence nécessaires

« Il est du devoir d'un centre de services scolaire ou d'une commission scolaire d'exercer une diligence raisonnable afin d'assurer la sécurité des élèves, mais non d'assumer la responsabilité de fournir un environnement complètement exempt d'allergènes ou d'éliminer tous les risques. »

Les listes suivantes visent à s'assurer que toutes les mesures préventives sont appliquées par tous.

VOTRE ÉCOLE EST-ELLE « SÉCURITAIRE POUR LES ALLERGIES » ET « SENSIBILISÉE AUX ALLERGIES » ?

Information et sensibilisation (✓)

- ☐ Obtenir des parents des élèves allergiques un plan d'intervention d'urgence individuel complet fondé sur les recommandations du médecin (allergènes alimentaires, symptômes, protocole de traitement, etc.) et s'assurer que l'infirmière scolaire en a reçu une copie.
- ☐ Obtenir le consentement parental pour communiquer l'information au personnel (et aux élèves, au besoin) et pour rencontrer les élèves allergiques afin d'expliquer les mesures de prévention et la reconnaissance des symptômes.
- ☐ Informer le personnel et les élèves de la présence d'élèves allergiques.
- ☐ Former le personnel sur les allergies alimentaires (avec l'infirmière scolaire) : reconnaissance des symptômes, intervention en cas d'urgence et utilisation d'un auto-injecteur.
- ☐ Former le personnel à reconnaître les sources possibles d'allergènes (ou de contamination) dans le matériel scolaire (pâte à modeler, peluches) et sur les surfaces/équipements (bureaux, tables, poignées de porte, instruments de musique, ordinateurs).
- ☐ Former le personnel aux mesures préventives.
- ☐ Former le personnel du service de garde et les surveillants du dîner aux pratiques sécuritaires à l'aide du document Bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires au dîner.
- ☐ Sensibiliser tous les élèves aux allergies alimentaires à l'aide du document La gestion d'allergies alimentaires en classe.
- ☐ Sensibiliser les parents à l'aide des documents La gestion d'allergies alimentaires en classe et Lettre aux parents – allergies alimentaires.

Prévention (afin de minimiser le risque d'exposition accidentelle aux allergènes) (✓)

- ☐ Privilégier les légumes, les fruits et les produits laitiers comme collations (les collations sont généralement consommées dans la cour ou dans des espaces communs et ces aliments sont moins susceptibles de provoquer une réaction allergique).
- ☐ Sensibiliser les élèves allergiques à nettoyer leur aire de travail, de jeu ou de repas avant utilisation (à l'aide d'une lingette nettoyante ou d'eau et de savon avec un essuie-tout jetable).
- ☐ Interdire le **la consommation d'aliments dans les autobus scolaires**.
- ☐ Interdire le **partage et l'échange** de nourriture, d'ustensiles, de contenants ou de bouteilles d'eau.
- ☐ Rappeler à tout le personnel d'être vigilant lors de la distribution d'aliments aux élèves allergiques.
- ☐ S'assurer que les aires de repas sont nettoyées avant et après les repas.
- ☐ Appuyer le personnel dans la mise en place de stratégies favorisant le lavage des mains.
- ☐ Privilégier les activités sans nourriture lors des anniversaires, fêtes et célébrations. Si ce n'est pas possible, rappeler aux parents des élèves allergiques de fournir des collations sécuritaires à leur enfant.

Prévention (suite) (✓)

- ☐ Mettre en œuvre les Bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires au dîner. Les membres du service de garde et les surveillants doivent s'assurer que tous les élèves :
 - se lavent les mains avec de l'eau et du savon avant et après les repas;
 - demeurent vigilants si leur repas contient des allergènes;
 - utilisent un thermos plutôt qu'un four à micro-ondes;
 - évitent de toucher aux pupitres ou aux napperons des élèves allergiques.
- ☐ Mettre en œuvre les Bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires au dîner. Les membres du service de garde et les surveillants doivent s'assurer que les élèves allergiques:
 - mangent à leur place désignée à chaque repas;
 - mangent toujours à leur pupitre lorsque la classe sert de lieu de repas;
 - nettoient leur aire de repas avant de manger;
 - utilisent un napperon propre sous leurs aliments;
 - n'utilisent pas le four à micro-ondes; encouragez l'utilisation d'un thermos à la place
 - consomment uniquement des aliments apportés de la maison, à moins qu'un parent ait confirmé qu'un autre aliment est sécuritaire.
- ☐ Informer les parents des élèves allergiques que l'absence d'allergènes ne peut être garantie dans les aliments offerts dans le cadre des services et activités scolaires (cafétéria, programme de dîners, programme de collations, événements communautaires, repas-partage, ateliers culinaires).
- ☐ Fournir à l'avance aux parents des élèves allergiques les menus, collations ou aliments qui seront offerts afin qu'ils puissent prendre une décision éclairée quant à la participation de leur enfant ou fournir des aliments sécuritaires de la maison par mesure de précaution.
- ☐ Pour les activités pédagogiques impliquant des aliments (p. ex. ateliers culinaires), adapter les recettes lorsque possible afin d'accommoder les élèves allergiques, tout en rappelant que l'absence d'allergènes ne peut être garantie.

NOTE: L'interdiction de certains aliments n'a pas démontré son efficacité pour prévenir les réactions allergiques et est donc déconseillée. Il est plutôt recommandé de mettre en place l'ensemble des autres mesures préventives.

Mesures d'urgence (✓)

- ☐ Mettre en place un plan de mesures d'urgence (quotidien, sorties scolaires, etc.) et s'assurer qu'il est connu de tout le personnel.
- ☐ Bien que cela ne soit pas exigé par la loi, il est recommandé que la trousse de premiers soins de l'école contienne un auto-injecteur à jour.
- ☐ S'assurer que les élèves à risque d'anaphylaxie portent toujours sur eux un auto-injecteur valide.
- ☐ En présence possible d'un allergène, diriger les élèves à risque vers un endroit sécuritaire.
- ☐ L'épinéphrine est le seul médicament indiqué lors d'une réaction anaphylactique et peut être administrée par toute personne.

Malgré tous les efforts déployés par nos écoles pour créer des environnements sécuritaires pour les allergies, il est impossible d'éliminer complètement la présence d'allergènes. Il est donc **impossible** d'avoir des **écoles totalement exemptes d'allergènes**.

Pour toutes questions, contactez: Ariane Séguin, Dt.P, Nutritionniste à la CSEM

Adapté du document « Guidelines to Safe Food Allergy Management ». Traduit de l'anglais à l'aide d'intelligence artificielle en août 2026.

Sources:

Anaphylaxis in schools and other settings, 3^e Édition, Canadian Society of Allergy and Clinical Immunology, 2014

Anaphylaxis: A Handbook for School Boards, Canadian School Boards Association, 2001

Protocole visant à protéger les élèves Québécois ayant des allergies alimentaires- Manger sans craintes, Allergies Québec, 2017

Parution originale août 2019