

École de l'allergie alimentaire

A.Juchet, A.Chabbert-Broué

Ecole de l'asthme et de l'allergie alimentaire Alizée

Hôpital des Enfants Toulouse

- Prévalence de l'allergie alimentaire en constante augmentation : 8%
- Formes sévères systémiques de plus en plus fréquentes
- Prise en charge = diagnostic médical + examens complémentaires + information + éducation thérapeutique

Samuel 2 ans 1/2

- Syndrome d'allergie alimentaire multiple : œuf cru, arachide, fruits à coque, crevette
- Régime d'éviction et trousse d'urgence prescrite
- 4 accidents allergiques alimentaires dans les mois qui suivent le diagnostic

Samuel

- Accident allergique sévère en septembre
 - Une absence de lecture de l'étiquette (produit identique mais marque différente)
 - Les parents donnent un traitement mais < aux doses prescrites
 - Réaction allergique qui s'aggrave : Anapen° sorti mais non fait
- Ecole de l'allergie alimentaire prescrite

Maéva, 13 ans

- Asthme allergique aux pollens, désensibilisé, bien équilibré
- Allergie alimentaire fruits à coque, légumineuses ; mange en restauration scolaire sans panier repas
- Syndrome oral à tous les fruits crus : sa maman n'est pas au courant !

Maéva

- Se gère seule,
- Pai sans panier repas mais ne signale pas à la cantine ses allergies et ne demande pas un plat de remplacement
- Ne signale pas les incidents allergiques et ne les soignent pas
- Prise de risques
- Proposition école de l'allergie alimentaire refusée par Maéva

Tom, 3ans

- Dermatite atopique, sensibilisation alimentaire blanc d'œuf et arachide
- TPO oeuf positif à la dose de 8,7gr
 - urticaire péribuccal,
 - Éternuements, rhinite
- Autorisation traces et petites quantités d'œuf dans les gâteaux du commerce
- Parents réticents et inquiets : proposition d'école de l'AA

Pourquoi une école de l'allergie alimentaire ?

- Éducation thérapeutique de l'enfant mais aussi de ses parents , de la famille et de l'entourage
- Va permettre d'aider à gérer le quotidien : adaptation du régime, trousse d'urgence, utilisation raisonnée de celle-ci
- Gestion des situations à risque : école, loisirs , anniversaire, repas de famille....

École de l'allergie alimentaire , comment?

- Gérer les différentes problématiques
 - De l'enfant : vie la plus normale possible
 - De sa famille : stress, anxiété, qualité de vie
 - Des médecins : objectifs de sécurité

Organisation pratique

- 1 à 3 fois par semaine
- Parents et enfants > 4ans ensemble
 - 1 séance de 1heure 30 environ
- 2 à 5 familles suivies pour des allergies alimentaires (lors d'un TPO en hôpital de jour ou en externe)
- Animation par une diététicienne et un médecin allergologue-pédiatre
- 27 séances depuis février 2008 avec 88 familles

Diagnostic éducatif

Fait à partir d'un questionnaire donné aux parents

- Objectifs de sécurité
 - * Connaissances des parents sur l'allergie de leur enfant
- Allergènes
- Réaction clinique /signes de gravité
- Conduite à tenir
 - * Existence ou non d'un « PAI » (Projet d'Accueil individualisé)
 - * Trousse d'urgence
 - * Manipulation de l'Anapen
- Qualité de vie des parents , retentissement sur la vie quotidienne (panier repas, course, étiquetage ...)
- Qualité de vie de la famille et de l'enfant (cantine, école, anniversaire , WE....)

Organisation des séances

- Tour de table des allergies (interactivité)
- Information par la diététicienne sur la législation de l'étiquetage en vigueur en Europe (facteurs rassurants de l'étiquetage obligatoire des 14 allergènes principaux dans la liste des ingrédients)
- Notion de traces et de mentions additives (la plupart du temps autorisées)
- Travaux pratiques sur l'étiquetage des produits

Fer	: 21 mg (150%)	45 %	Résistance
Magnésium	: 50 mg (15%)	10 %	

(1) AJR : Apports Journaliers Recommandés.
 (2) Le lait demi-écrémé vous apporte un supplément de 15 kcal (60 kJ) et de 1,8 g de lipides.
 Ce paquet contient environ 10 rations de 30 g de céréales.
 Cette ration de 30 g est adaptable en fonction des besoins de chacun (âge, activité physique...).

Ingrédients : Riz, sucre, blé complet, gluten de blé, 6 % de fruits rouges lyophilisés (framboise, fraise, cerise), poudre de lait écrémé, germe de blé dégraissé, sel, arôme de malt, vitamines (C, PP, B6, B2, B1, B9, B12), fer.

 **Conseil**
 01 49 35 22 66
 Un conseil en nutrition ? Une question sur le petit déjeuner ? Une suggestion ? Notre Service Conseil Consommateurs est à votre écoute.
SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS
 KELLOGG'S P.A. 93118 ROSNY-SOUS-BOIS CEDEX

INGRÉDIENTS : Céréales (blé complet, Riz), sucre, sirop de sucre brun partiellement inverti, extrait de malt, sel, sirop de glucose, correcteur d'acidité : phosphate trisodique ; antioxygène : extrait riche en tocophérols. Vitamines et minéraux : vitamine C, niacine (PP), vitamine E, acide pantothénique (B5), vitamine B6, thiamine (B1), riboflavine (B2), acide folique (folacine ou B9), vitamine B12, calcium et fer.
 (Peut contenir des traces de lait, d'arachides, amandes ou autres noix).

(Ce paquet permet de préparer environ 10 portions de céréales FINESSE)
 32% des AJR en calcium
 20% des AJR en vitamines et fer

Organisation des séances

- Exposé interactif
 - sur les différents signes cliniques présentés par chaque enfant ; classement par gravité ;
 - Sur les divers traitements et la prise en charge
- Manipulation de l'Anapen^o
- Réalisation d'un plan d'action personnalisé
- Table ronde sur les problèmes à l'école et le Pai,

École de l'allergie alimentaire

- Un plus pour les parents qui peuvent partager leur quotidien, leur angoisse, renforcer leurs acquis et leur savoir faire
- Un plus pour les enfants : souvent une simplification du régime alimentaire et de la prise en charge à l'école
- Un plus pour les soignants qui s'assurent des objectifs de sécurité