

QUI SOMMES NOUS ?

Association française d'ENFANTS Allergiques

Fondée en mai 2019, sous le régime de la loi du 1^{er} juillet 1901 et à but non lucratif, l'association **IsAllergies** œuvre prioritairement à la prévention allergiques des **ENFANTS**.

L'allergie est une pathologie chronique **reconnue et classée en 4^{ème} maladie mondiale** après le cancer, le sida et les maladies cardio-vasculaires. Elle touche **près de 8% les ENFANTS** et particulièrement les plus jeunes.

Nous œuvrons **prioritairement à la prévention allergique des ENFANTS** dans les milieux tels que les écoles, les centres de loisirs, les maisons de quartier, les traiteurs de la restauration collective, etc...

Nous souhaitons permettre « **l'inclusion** » et non « **l'intégration** » des **ENFANTS allergiques** au même titre que tous les autres **ENFANTS**.

Nous souhaitons, également, faire **CONNAITRE** leur pathologie chronique afin de mieux la **COMPRENDRE** et ainsi mieux **PRÉVENIR** pour mieux **AGIR**.

SOUTENIR LES ENFANTS d'aujourd'hui et de demain

en accédant au lien suivant : <https://www.helloasso.com/associations/association-isallergies51/formulaires/1>

INFORMER, COMPRENDRE, AGIR

MIEUX PRÉVENIR POUR LES ENFANTS

Symptômes asthme Réactions **inhalation**

Adrénaline **insécurité** **ingrédients** **Toucher**

risques **Sifflement** **mains** **Croisée**

Isolement **pieds** **Peur** **tension artérielle**

ALLERGIES ALIMENTAIRES

incompréhension **Contamination** **ingestion** **INCO**

Traces **panier-repas** **PAI** **aggravation** **Tête**

douleurs **Toux** **Protéines** **retardement**

Anaphylaxie **Évolution** **Vomissement** **Ventre**



Association d'ENFANTS Allergiques **IsAllergies 51**

Isabelle SAVIO-TRAN (Présidente-Fondatrice)

4 allée Georges Ploix, 51110 BAZANCOURT - Siret : 851 811 430 00012

✉ association.isallergies51@gmail.com 🌐 www.association-isallergies51.com 

Informez, Comprenez et Agissez

L'allergie est une **réaction anormalement excessive et indésirée du système immunitaire** répondant à des substances, normalement inoffensives, appelées « **allergènes** ».

Il existe **5 types d'allergies** : alimentaires, de contact, aux médicaments, respiratoires et aux venins d'hyménoptères.



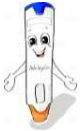
NE PAS CONFONDRE

« Allergie » et « Intolérance »



REPÉRER et DISTINGUER

« Réaction LÉGÈRE » et « Réaction SÉVÈRE »



SEUL le stylo auto-injecteur d'ADRENALINE
SAUVE LA VIE

ORDRE DE PRIORITÉ D'URGENCE

(Protocoles d'Intervention d'Urgence sur demande)

① **INJECTER** l'adrénaline en intra-musculaire.

② **APPELER** le SAMU en composant le 

Liste des 14 ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE (ANSES)

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés⁵ (crabe, crevette, écrevisse, homard, langoustine), 4. Fruits à coque⁹ (Amande, Noisette, Noix, Noix : du Brésil, de Cajou, de Macadamia, de Pecan, du Queensland, Pistache), 5. Céréales contenant du Gluten⁶ (Seigle, Avoine, Blé, Orge, Épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées), 6. Lait, 7. Lupin, 8. Mollusques⁸ (Bulot, Calamar, Escargot, Huitre, Moule, Palourde, Pétoncle, Pieuvre), 9. Moutarde, 10. Oeuf, 11. Poisson, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfités.

Principales actions

① **ACCOMPAGNER** les familles en besoin d'aide (*Projet d'Accueil Individualisé, décryptage des allergènes alimentaires majeurs, écoute/soutien, etc...*). Public concerné : Familles, collectivités.

② **DÉVELOPPER** les séances d'information et de formation chez les adultes. **Sensibiliser** les (*jeunes*) ENFANTS. **Dé-dramatiser** les allergies alimentaires. **Recycler** la formation. Public concerné : Collectivités et autres.

③ **FACILITER** l'INCO (*Règlementation Obligatoire et Européenne 1169/2011*) pour les points de restauration (*traiteurs de la restauration collectives et indépendants, boulangers-pâtisseries, restaurateurs, etc...*). **Former** les professionnels de la restauration (*allergènes, contamination, etc...*). Public concerné : Professionnels disposant d'un point de restauration.

Repères de vigilance

- ▶ Contamination d'allergènes : Mélange/prêt de couverts/ustensiles, allergie par procuration, contamination croisée, etc...
- ▶ 3 Voies des manifestations : Ingestion, inhalation et toucher.
- ▶ Événements à risques : Repas cantines, goûters, fêtes scolaires (*anniversaires, carnivals, kermesses, etc...*), sorties scolaires, périodes de Noël, épiphanie, pâques, baptêmes, mariages, etc...