

17/10/2017

Les Allergies Alimentaires

Dr ABADA Pole mère enfant CHIVA

Modérateur :

**Dr JUCHET service de pneumo
allergologie CHU TOULOUSE**

Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?

■ L'allergie alimentaire est une allergie consécutive à l'ingestion de molécules alimentaires habituellement inoffensives.



Sommaire

Epidémiologie

Définition

Physiopathologie

Clinique

Aliments et Allergies croisées

Bilan allergologique

Prise en charge & traitements

Epidémiologie

Allergie alimentaire Epidémiologie

En France :

- Prévalence de l'allergie alimentaire : 3,24 % (3,04 – 3,44%)¹
- Fréquence : doublement en 5 ans²
- Augmentation de la sévérité : chocs anaphylactiques x 5 en 10 ans²

¹ Kanny G et al. JACI 2001; 108:133-40

² Rancé F. et Bidat E. Allergie alimentaire chez l'enfant Ed Médecine & Hygiène; 2000

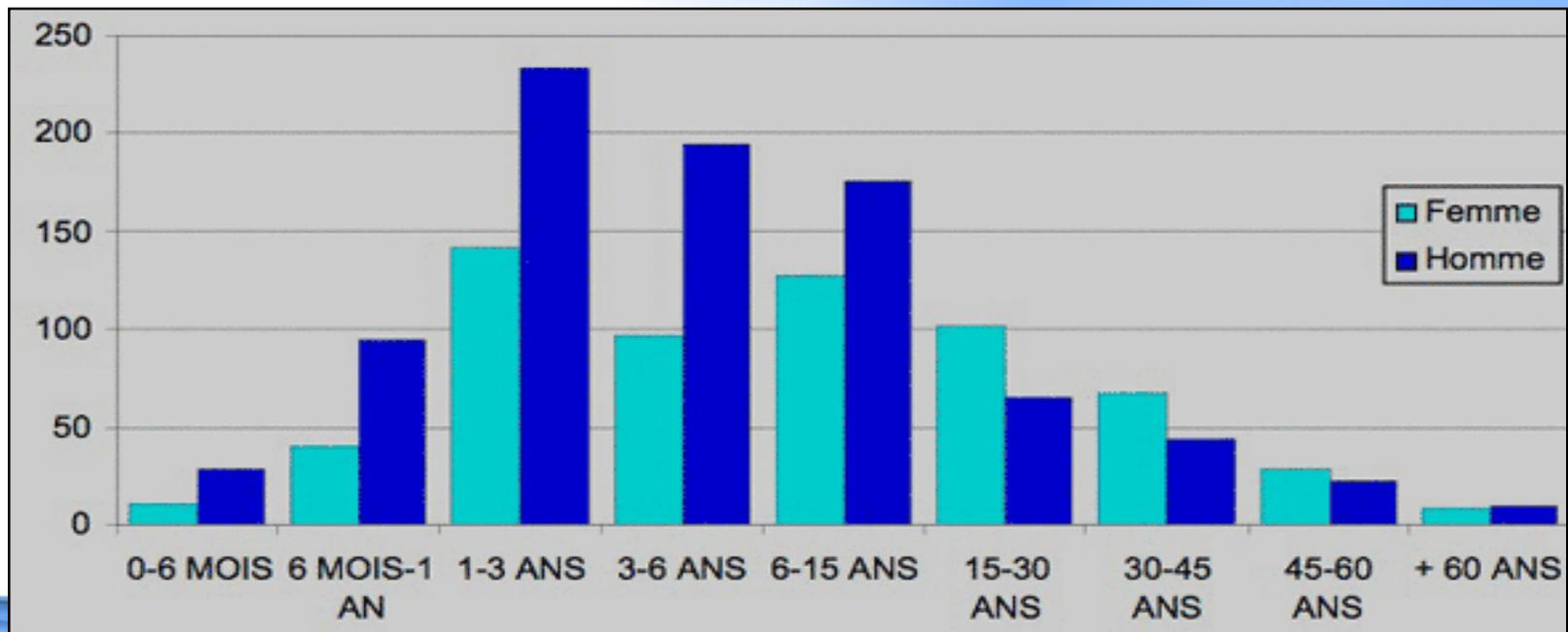
Allergie alimentaire Epidémiologie

Données générales au monde

Pays	Prévalence AA
Etats-Unis	1,1% à 5,3%
Australie	1,3%
Europe	4,7%
Royaume uni	1,6% à 2,5%
Allemagne	3,6%
Danemark	1 à 3,2%
France	3,24 %

Incidence de l'allergie alimentaire selon le sexe et l'âge :

- 1487 cas
- CICBAA juin 2009



Allergie alimentaire

Epidémiologie chez l'enfant

Maladie plus fréquente chez l'enfant :

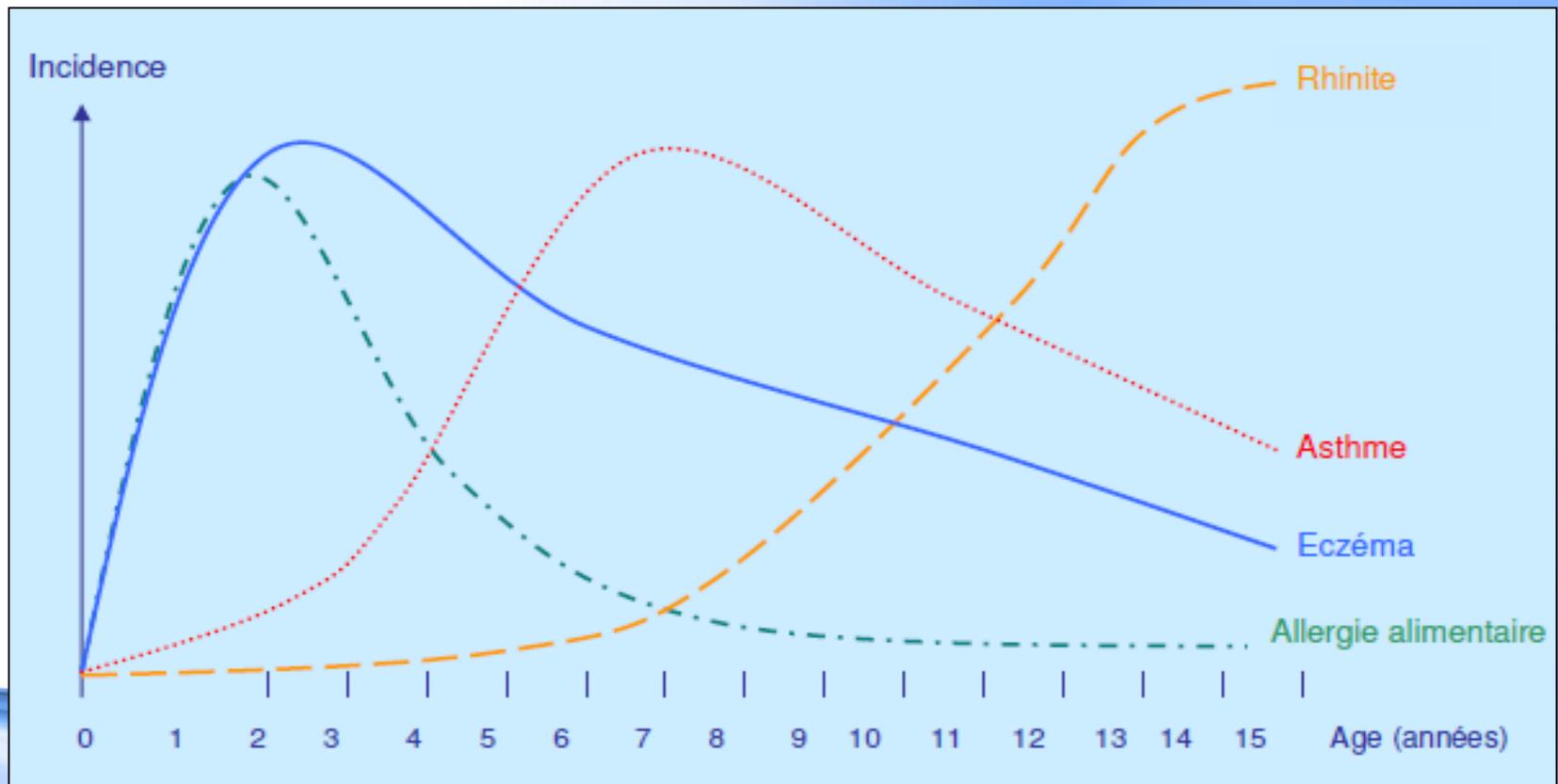
- Incidence de 4 à 8,5% chez l'enfant de moins de 8 ans¹
- 3 enfants allergiques pour 1 adulte¹
- 75% des allergies alimentaires débutent avant 15 ans²

1: Rancé F.; Dutau G. *Les allergies alimentaires* Ed Expansion scientifique française; 2004

2: Rancé F. et Bidat E. *Allergie alimentaire chez l'enfant* Ed Médecine & Hygiène; 2000

Allergie alimentaire Epidémiologie chez l'enfant

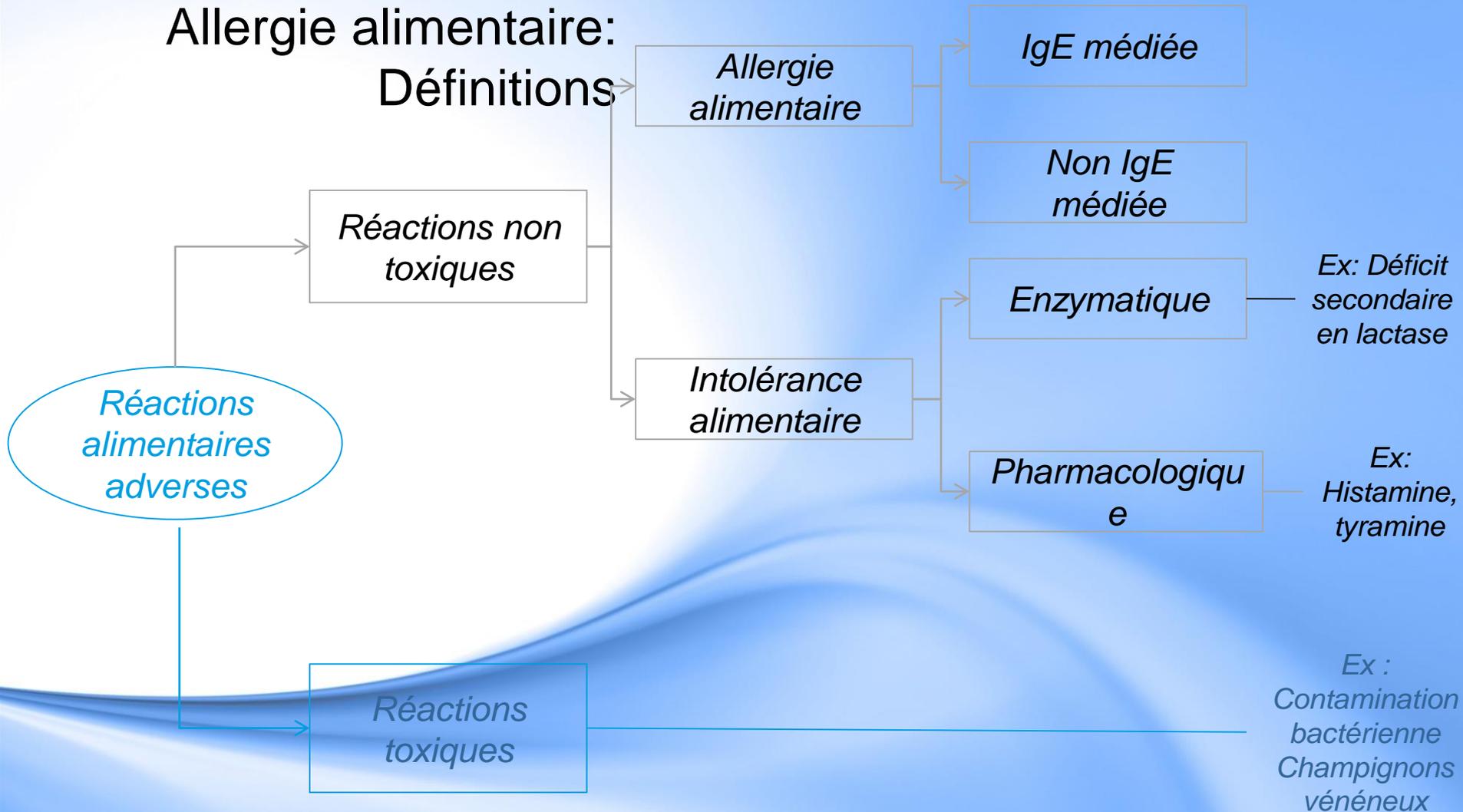
Evolution des manifestations allergiques en fonction de l'âge¹



Définitions

Fausses et vraies allergies alimentaires

Allergie alimentaire: Définitions



Manifestations cliniques dues à une réponse immuno-allergique consécutive à l'ingestion d'un aliment

Manifestations cliniques

Cutanéo-muqueuses

- *Eczéma*
- *Urticaire*
- *Angioedème*

Respiratoires

- *Rhino-conjonctivite*
- *Asthme*

Réactions générales

- *Choc anaphylactique*

Digestives

- *Douleurs, dyspepsie, nausées, diarrhées...*
- *Syndrome oral*

Physiopathologie

Allergie alimentaire Physiopathologie

IgE médiée

Réaction de type I

Manifestations immédiates

Urticaire

Syndrome oral

Angioœdème

Asthme

Rhino-conjonctivite

Choc anaphylactique

*Non exclusivement IgE
médiée*

Réaction de type II, III, IV

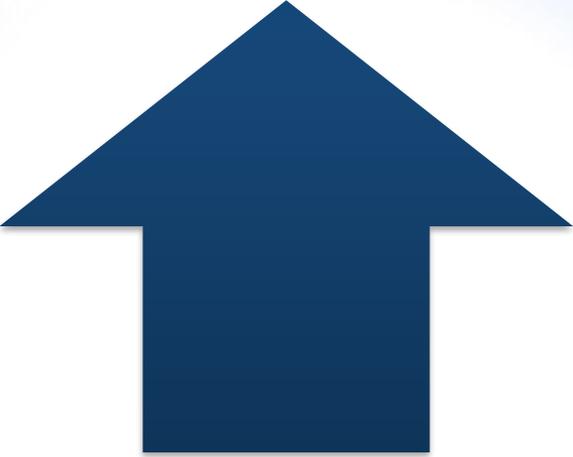
Manifestations retardées

Eczéma (mixte: I¹ + IV) ?

Signes digestifs retardés

- *Œsophagite à éosinophiles (mixte, participation IgE)*
- *Gastrite*
- *Gastroentérite à éosinophiles (mixte, participation IgE)*
- *Entéropathies*

Difference entre l'AA et intolérance



Food Allergy

Immune system
reaction



**Food
Intolerance**

Inability to
digest a food

CLINIQUE

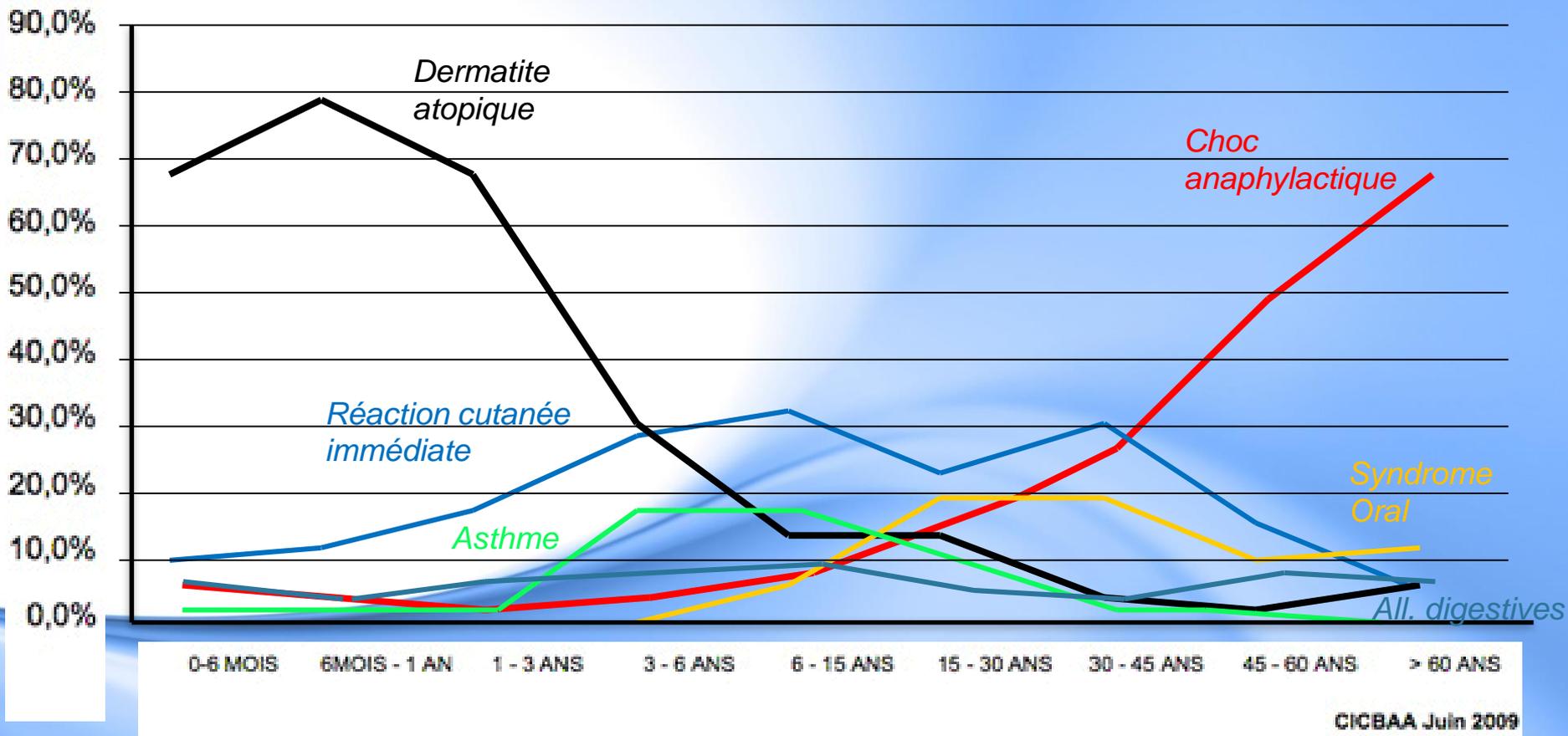
Allergie alimentaire

Clinique : Symptômes

Frequents	Occasionnels	Exclus
Syndrome oral Urticaire et angioedème Dermatite atopique Dermite de contact Choc Anaphylactique Asthme Nausées, vomissements, diarrhées et douleurs abdominales Rhino-conjonctivite	Anaphylaxie induite par l'exercice Signes digestifs autres: <ul style="list-style-type: none">• Reflux gastro-oesophagien• Coliques du nourrisson• Syndrome du colon irritable• Entéropathie• Constipation chronique Dégout d'un aliment Otite séro-muqueuse réfractaire	Migraines Troubles psychologiques Neuropathies Syndrome d'hyperactivité Syndrome de fatigue chronique Dysurie Maladies auto-immune
		<i>Exceptionnels</i>
		<i>Arthrite Syndrome néphrotique Aphtes</i>

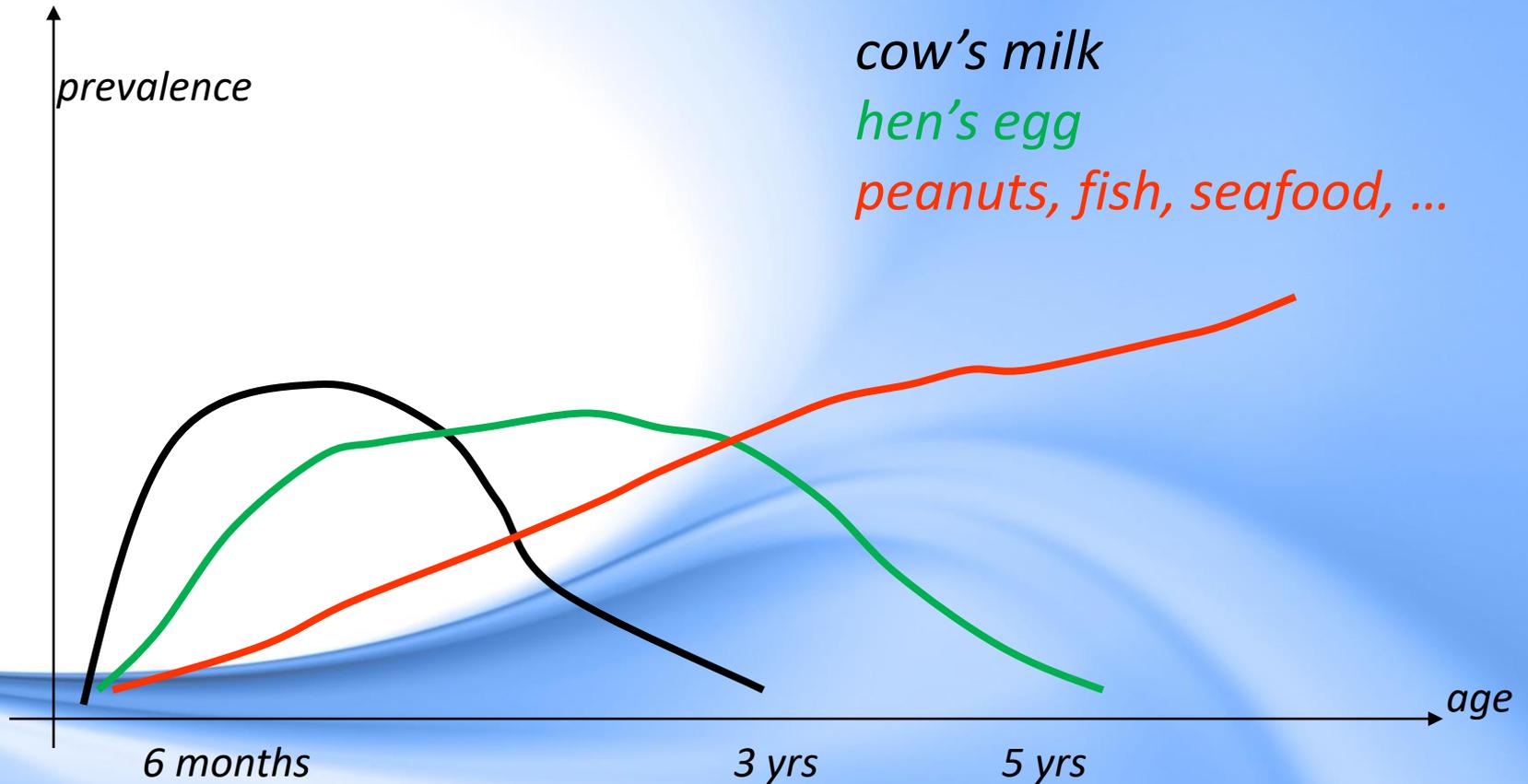
Allergie alimentaire Clinique

Distribution des symptômes
par tranche d'âge



CICBAA Juin 2009

Every food has its own story...



Arachide, lait de vache, œufs.



Poissons



Amandes, noisettes, noix



Les épices



Céréales



Légumineuses (soja, pois, haricot...)



Avocat, banane, kiwi, fraise.



Allergie alimentaire

Allergènes

Enfant¹

Lait

Œuf

Arachide

Autres légumineuses (soja, lentilles, lupin...)

Poissons

Noix (fruits à coque)

Céréales

Aliments croisant avec le latex (avocat, kiwi, banane, châtaigne...)

Viandes

Vanille

Fruits crus de la famille des rosacées (pomme, pêche, poire ...)

Aliments croisant avec le latex (avocat, kiwi, banane, châtaigne...)

Ombellifères

Fruits à coque

Céréales

Arachide

Adulte¹

Les allergies alimentaires diffèrent en fonction du pays de résidence

Aliments et allergies croisées

Allergie alimentaire Allergies croisées

Préambule : quelques définitions

Antigène

- Molécule capable d'engendrer une réponse immunitaire spécifique

Système de reconnaissance de l'antigène

- Immunoglobulines et récepteurs membranaires des lymphocytes T et cellules présentatrices d'antigène

Epitope

- Plus petite configuration antigénique structurale pouvant se combiner avec le système de reconnaissance de l'antigène

Allergie alimentaire

Allergies croisées

Définition : **Réaction croisée**

Situation dans laquelle le système de reconnaissance peut se combiner avec un antigène autre que celui dont il est spécifique.

- Antigène ayant des épitopes en commun (conformation identique)
- Antigène ayant des épitopes dont la conformation est suffisamment proche pour être confondue.

Des antigènes proches dans leur structure et/ou leur fonction peuvent être présents dans des substances taxonomiquement proches ou éloignées

Allergie alimentaire

Allergies croisées

Allergies croisées : aliments / autres sources d'allergènes

Pollens*	Aliments *
Bouleau	Pomme, poire, pêche, cerise, prune, abricot, noisette
Armoise	
Ambroisie	Céleri, carotte, épices (coriandre, persil...), pêche
	Melon
Autres*	
Latex	Kiwi, banane, avocat, châtaigne
Acariens	Crevette, escargot
Oiseau (plume)	Œuf
Ficus	Figue

**Liste s non exhaustives*

Rancé F. et Bidat E. Allergie alimentaire chez l'enfant Ed Médecine & Hygiène; 2000

Rancé F.; Dutau G. Les allergies alimentaires Ed Expansion scientifique française; 2004

Allergie alimentaire Allergies croisées

Allergies croisées : aliments / aliments

Aliments*	Aliments*
Lait de vache	Lait de chèvre, lait de brebis, lait de jument, viande de bœuf
Arachide	Soja, pois, lentilles, lupin, autres fruits à coques (noix, noix de cajou, noix de macadamia, noisette, pistache, amande, noix du Brésil)
Poissons	Autres poissons
Crevette	Crustacées

*Liste s non exhaustives

Rancé F. et Bidat E. Allergie alimentaire chez l'enfant Ed Médecine & Hygiène; 2000

Rancé F.; Dutau G. Les allergies alimentaires Ed Expansion scientifique française; 2004

**FAMILLES AVEC
RÉACTIONS CROISÉES
RARES OU INEXISTANTES**

CRUCIFÈRES

CHOU
Chou-fleur
Chou de Bruxelles
Cresson
Radis, Raifort
Navet, Brocoli
Colza, Moutarde
Rutabaga

Isocyanates ?

LÉGUMINEUSES

ARACHIDE
Pois, Haricot blanc
Soja, Pois chiche
Fève, Lentille
Lupin, Réglisse

Graminées

LILIACÉES

Oignon, Ail, Asperge
Echalote, Ciboulette
Estragon

RUTACÉES

Orange, Mandarine
Citron, Citron vert
Pamplemousse

**FRUITS EXOTIQUES :
RÉACTIONS CROISÉES
FRÉQUENTES**

FRUITS EXOTIQUES

ACTINIDIACÉES

Kiwi ♣

LAURACÉES

Avocat

MUSACÉES

Banane ♥

ANACARDIACÉES

Mangue

CARICACÉES

Papaye

MORACÉES

Figue ◆

BROMÉLIACÉES

Ananas

PASSIFLORACÉES

Fruit de la passion

Latex TOUS

Bouleau, Graminées ♣

Ambroisie ♥

Ficus ◆

**FARINES, CÉRÉALES :
RÉACTIONS CROISÉES
PEU FRÉQUENTES**

FARINES, CÉRÉALES

GRAMINÉES ♣

BLÉ

Orge, Seigle, Maïs, Millet
Riz, Avoine

PAPAVÉRACÉES Pavot

PÉDALIACÉES Sésame

POLYGONACÉES Sarrasin

♣ Pollens de Graminées

**FAMILLES AVEC
RÉACTIONS CROISÉES
FRÉQUENTES**

ROSACÉES

POMME
Poire, Abricot
Pêche, Prune, Amande
Brugnon, Coing
Cerise, Fraise
Framboise, Mûre

JUGLANDACÉES Noix
CORYLACÉES Noisette

Bouleau, Noisetier
Graminées, Latex

SOLANACÉES

TOMATE, PATATE
Poivron, Aubergine
Piment, Paprika
Café

Armoise

Bouleau, Graminées
Ambroisie, Latex

OMBELLIFÈRES

CÉLERI, CAROTTE
Persil
Fenouil, cerfeuil
Coriandre, Cumin
Aneth, Livèche
Anis
Angélique, Carvi

Armoise

Ambroisie
Graminées
Bouleau, noisetier

CUCURBITACÉES

MELON
Pastèque, Concombre
Cantaloup, Potiron

Ambroisie

Plantain, Latex
Graminées

Bilan allergologique

Quand un bilan est-il nécessaire ?

Allergie alimentaire Bilan allergologique

En cas d'Eczéma :

- Nourrisson : recherche d'une atopie familiale et d'une cause alimentaire
- **Pas d'âge limite pour faire le bilan**
- Adulte : bilan selon la clinique

En cas d'urticaire :

- Survenant dans les minutes suivant l'ingestion d'un aliment
- Associée à des symptômes touchant d'autres organes (signes respiratoires et digestifs surtout)

Réaction anaphylactique sévère :

- Bilan impératif

Autres expressions cliniques : signes digestifs, rhino-conjonctivite, asthme

- Bilan parfois nécessaire en fonction de l'histoire clinique

Diagnostic d'une allergie alimentaire.



Allergies alimentaires
Bilan allergologique

Test cutanés :

- Prick-tests (extraits commerciaux ou aliments natifs)
- Patch-tests

Dosage IgE spécifiques

Test de provocation (TP):

- TP Labial
- TP Oral

Epreuve d'éviction - réintroduction

Prise en charge & traitements

Classification de Ring & Messner

Grade	Symptômes
I	Signes cutanéomuqueux : érythème généralisé, urticaire localisé avec ou sans angioœdème
II	Atteinte multiviscérale modérée : signes cutanéomuqueux ± hypotension artérielle ± tachycardie ± toux ± dyspnée ± signes digestifs
III	Atteinte mono / multiviscérale sévère : collapsus, tachycardie / bradycardie ± troubles du rythme cardiaque ± bronchospasme ± signes digestifs
IV	Arrêt cardiaque

Allergies alimentaires Prise en charge & traitement

Les étapes essentielles :

Eviction

- Apprentissage de la lecture des étiquettes
- Attention aux évictions inutiles
- Consultation diététique spécialisée si allergies multiples (risque de carences)

Trousse d'urgence et PAI

- Composition de la trousse d'urgence
- Rédaction du Projet d'Accueil Individualisé (collectivités)

Induction de tolérance

- Modalités non consensuelles
- Si absence d'évolution vers une guérison naturelle

Allergies alimentaires Prise en charge & traitement

Les traitements symptomatiques

Eczéma du nourrisson	Emollients au long cours Corticothérapie locale adaptée à l'âge de l'enfant et la localisation
Urticaire	Antihistaminiques
Angioedème	En fonction de la sévérité : <ul style="list-style-type: none">• Antihistaminiques• Corticoïdes• Adrénaline
Asthme	En fonction de la sévérité : <ul style="list-style-type: none">• β_2mimétiques inhalés• Corticoïdes po ou iv• Adrénaline
Anaphylaxie	Adrénaline Hospitalisation Réanimation cardiorespiratoire

REGIME D'EVICITION DES PROTEINES DE LAIT DE VACHE

Depuis la réglementation européenne du 25 novembre 2005 le lait est mentionné obligatoirement dans la liste des ingrédients des produits industriels pré-emballés.

La Législation ne concerne pas l'étiquetage de précaution (mentions : traces éventuelles, est fabriqué dans un atelier qui utilise, peut contenir des traces de...). Ces mentions sont des démarches volontaires des industriels dans le but d'informer le consommateur du risque de présence de l'allergène.

BIEN LIRE la composition sur chaque paquet acheté, la composition pouvant varier d'un paquet à l'autre au gré du fabricant

SUPPRIMER TOUT PRODUIT COMPORTANT UNE DES MENTIONS SUIVANTES :
Lait, protéines de lait, protéines de lactosérum de lait,
caséine de lait, caséinate de lait, lactalbumine de lait, lactose de lait, margarine, crème, beurre.

	ALIMENTS PERMIS	ALIMENTS INTERDITS
LAIT ET PRODUITS LAI TIERS	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Hydrolysats poussés de caséine : Pregestimil , Nutramigen 1 LGG, Nutramigène 2 LGG , Allernova, Nutriben APLV</i> • <i>Hydrolysats de protéines de riz Modilac expert riz 1 et 2</i> • <i>Hydrolysats de protéines de lactosérum Galligène, Peptijunior</i> • <i>Mélanges d'acides aminés Néocate, Nutramigène AA Néocate Advance : formule à partir d'1 an</i> <p style="text-align: center;"><i>La prescription du substitut de lait doit être faite par le médecin</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laits pour nourrissons 1^{er} âge • Laits de suite 2^{ème} âge • Laits HA Hypoallergéniques • Lait de vache sous toutes ses formes • Tous les desserts à base de lait : entremets, flan, crème, glace • Yaourt, petit suisse, fromage blanc • Tous les fromages • Lait de chèvre, brebis, jument (risque fort d'allergies croisées) • Lait et yaourt au soja
VIANDES	<ul style="list-style-type: none"> • Agneau, lapin, porc, volaille, bœuf, veau • Jambon blanc de qualité supérieure 	<ul style="list-style-type: none"> • Bœuf, génisse, veau (si allergie à la sérumalbumine bovine associée) • Autres jambons blancs * • Jambon de dinde et de poulet*
FECULENTS CEREALES PRODUITS SUCRES	<ul style="list-style-type: none"> • Pain ordinaire : baguette, ... • Farine infantile sans lait • Chocolat noir à croquer ou à cuire • Bonbons acidulés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain de mie*, biscottes* • Farines lactées biscuitées • Pâtisseries du commerce • Brioches, pain au lait, pain au chocolat • Biscuits contenant du lait • Chocolat au lait et blanc, caramel • Entremets, glaces • Poudres chocolatées, • Purée du commerce*, potages industriels *
MATIERES GRASSES	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Huile olive, tournesol, maïs ◆ Margarine sans lait ◆ SAINT HUBERT Pur végétal (dans les grandes surfaces) 	<ul style="list-style-type: none"> • La crème • Le beurre dans certains cas • Les mayonnaises du commerce* • Les margarines* • Sauce béchamel

(*) Produit pouvant contenir du lait, bien lire l'étiquette à chaque paquet acheté.

Attention aux produits de soins dermatologiques et cosmétiques qui peuvent contenir des protéines de lait



REGIME D'EVICITION EN CAS D'ALLERGIE A L'OEUF

SUPPRIMER TOUT PRODUIT COMPORTANT LES MENTIONS SUIVANTES :
(Œuf, blanc d'œuf, jaune d'œuf, protéine d'œuf, protéine animale, liant protéique, ovalbumine, ovotransferine, ovomucoïde, ovomucine, lysozyme* (E1105), lécithine*, lécithine d'œuf* (E322))
BIEN LIRE LA COMPOSITION SUR CHAQUE PAQUET ACHETE

	ALIMENTS AUTORISES	ALIMENTS INTERDITS ALIMENTS POUVANT CONTENIR DE L'ŒUF <i>en italique</i>
Laits et produits laitiers	Lait, laits aromatisés Fromages frais (yaourts, suisses, fromage blanc) Fromages AOC (Appellation Origine Contrôlée) Produits laitiers	Autres fromages (peuvent contenir du Lysozyme E1105) Entremets : crème anglaise, crème pâtissière, île flottante
Viandes, poissons	Viandes fraîches et surgelées Jambons blanc et sec Poissons frais et surgelés, en conserves, au naturel Coquillages et crustacés	<i>Viandes et poissons cuisinés</i> <i>Charcuteries, quenelles</i> Farce, terrines, préparations panées et en beignets Surimi
Œuf		Œuf sous toutes ses formes
Pain, céréales et dérivés	Tous les pains Riz, semoule, maïs, blé Pâtes <i>Céréales pour petit déjeuner</i>	<i>Pains de mie et biscottes</i> Pâtes aux œufs, cannellonis, raviolis Quiches, gnocchis, feuilletés, <i>Pizza, sandwiches et hamburgers</i>
Pomme de terre Légumes secs	Pommes vapeur, frites, rissolées, en purée	Pommes noisette, dauphine, Duchesse, gaufrettes
Légumes verts	Tous : frais, surgelés et en conserves	Gratins, mousses et beignets de légumes, crudités et légumes mimosa, antibois, polonaise
Fruits	Tous : frais, compotes, au sirop	Gratins, mousses, beignets de fruits
Matières grasses	Beurre, margarines, crème, toutes les huiles	Mayonnaises Sauces : hollandaise, béarnaise, rémoulade...
Sucre et produits sucrés	Sucre, miel, confiture, chocolat, sorbets	Pâtisseries, biscuits, brioches, viennoiseries, <i>glaces, marrons glacés, confiseries</i>
Boissons	Toutes	<i>Certains vins peuvent être clarifiés avec des protéines d'œuf non soumis à étiquetage</i>

*Voir avec votre médecin s'il faut obligatoirement supprimer les aliments pouvant contenir du lysozyme et des lécithines.

ATTENTION aux shampoings et produits cosmétiques pouvant contenir des protéines d'œuf.

P. Sergeant, G. Kanny, D.A. Moneret-Vautrin / Septembre 2002



17/10/2017



La réaction allergique la physiopathologie.mp4



L'allergie alimentaire - réagir correctement en cas d'urgence.mp4

www.allergique.org

Actualités des allergies, le quotidien des allergiques

www.allerg.qc.ca

Site francophone sur les allergies, avec de nombreux conseils. La page sur l'allergie à l'arachide est très riche.

www.allergienet.com/

Site créé par les Docteurs Claire Laur et Etienne Bidat pour les allergiques et les professionnels de santé. Riche en informations pratiques sur l'asthme et les allergies respiratoires, alimentaires et cutanées.

www.medecine.unige.ch

Site réalisé par une équipe pluridisciplinaire formée de pédiatres spécialisés en allergologie ou en gastroentérologie, de nutritionnistes, et de soignants, de l'Hôpital des Enfants, clinique rattachée aux Hôpitaux Universitaires de Genève, Suisse.

www.foodallergy.ch

Site identique à F.O.OD sans "Max et les allergies"

sites d'associations

www.prevention-allergies.asso.fr

Site d'une association de "consommateur" très active et efficace. Un site incontournable pour les allergiques, mais aussi pour les professionnels de santé.

www.oasis-allergies.org

La Prévention des Allergies (A.S.B.L) a été créée en janvier 1989 par des parents d'enfants allergiques. Son objectif est d'améliorer l'information et la prévention des allergies; d'apporter aide, écoute et réconfort aux personnes concernées.

www.aqaa.qc.ca

Site très complet sur l'allergie alimentaire en français. L'AQAA est une organisation qui regroupe près de 1000 membres... et qui s'est imposée pour devenir la référence québécoise en matière d'allergies alimentaires. Une organisation pertinente et crédible, professionnelle et respectée.

www.afpada.net

Site de l'Association Française des Personnes Atteintes de Dermatite Atopique.

www.foodallergy.org

Site en anglais, The Food Allergy and Anaphylaxis Network : une organisation fondée par des parents d'enfants souffrant d'allergies alimentaires dans le but de fournir des informations pratiques sur ce sujet. Informations destinés surtout aux USA et Canada.

**Fin de la
présentation**



**Merci pour
votre attention**