



3^e JOURNÉE FRANÇAISE DE L'ALLERGIE

Communiqué de presse

3^e Journée Française de l'Allergie « Une allergie alimentaire peut en cacher une autre » Mardi 24 mars 2009

Paris, le 9 décembre 2008

Le 24 mars 2009, à l'occasion de la 3^{ème} Journée Française de l'Allergie, l'Association Asthme & Allergies mobilise les allergologues de toute la France pour informer et sensibiliser les Français sur les allergies alimentaires et les allergies croisées dont les conséquences peuvent être dramatiques.

Le nombre de personnes allergiques à certains aliments ne cesse de s'accroître. On estime que l'allergie alimentaire a doublé en cinq ans¹, et touche en France 1 personne sur 30 (adultes et enfants). Les enfants restent 3 fois plus touchés que les adultes : 5 à 7% des enfants âgés de moins de 15 ans sont concernés par une allergie alimentaire. L'émergence de nouveaux aliments allergènes et certains comportements pourraient expliquer cette augmentation. L'allergie alimentaire peut avoir des conséquences dramatiques, voire mortelles, comme l'asthme aigu, l'œdème laryngé ou le choc anaphylactique².

Le 24 mars 2009 : les allergologues vont à la rencontre du grand-public

Le 24 mars 2009, les allergologues de toute la France consacreront une journée entière à l'information du grand public sur le thème choisi pour la 3^e Journée Française de l'Allergie : allergies alimentaires et allergies croisées. Des conférences gratuites, organisées dans de nombreuses villes de France sous l'égide de l'Association Asthme & Allergies permettront aux professionnels d'aller à la rencontre du public, et de conseiller et d'alerter les Français sur les allergies alimentaires et croisées en leur apportant les réponses aux questions qui se posent encore trop souvent dans ce domaine :

- Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?
- Qu'est-ce qu'une allergie croisée ?
- Comment se déclare une allergie alimentaire ou croisée ?
- Comment prévenir et traiter ce genre d'allergie ?
- Quels sont les gestes à adopter en cas de crise ?
- Comment éviter les carences ?
- Comment décrypter les étiquettes ?

Pour connaître la liste des conférences grand public, connectez-vous sur le site :

www.asthme-allergies.org

¹ Bidat E. Allergie alimentaire de l'enfant. *Arch Pediatr*. 2006;13:1349-53.

² Dubuisson C, la Vieille S, Martin A. Allergies alimentaires : État des lieux et propositions d'orientations. AFSSA. Janvier 2002.

Allergie alimentaire, allergie croisée, qu'est-ce que c'est ?

L'allergie alimentaire est une réaction physique survenant après la consommation d'un aliment (et parfois après un contact sur la peau ou simplement en respirant son odeur) et qui implique un mécanisme immunologique particulier (production d'anticorps spécifiques, les IgE). Dans les cas d'allergie alimentaire, le corps identifie un aliment comme dangereux. Le système immunitaire se met alors en marche et réagit excessivement contre cet aliment.

Plusieurs types d'allergènes, en apparence différents, peuvent contenir des protéines communes. L'organisme, sensible à un allergène donné, peut alors développer une réaction allergique à d'autres allergènes ayant une structure ressemblante. C'est l'allergie croisée. Il existe trois formes d'allergies croisées :

- Allergènes alimentaires / Pneumallergènes : lorsque l'allergie à un pneumallergène (exemple : les pollens de Bouleau) déclenche l'allergie à certains aliments
- Allergènes alimentaires / Latex : l'allergie à certains fruits (avocats, châtaignes, kiwi) provoque une allergie au latex
- Allergènes alimentaires entre eux : allergie concernant les laits, les viandes, mais aussi l'arachide. Par exemple, l'allergie à l'arachide peut déclencher une allergie aux fruits secs à coque

Dans les deux cas, les signes d'allergie sont identiques et apparaissent généralement très rapidement :

- Syndrome d'allergie orale : démangeaisons des lèvres ou du pharynx associées à un œdème des régions péri-buccales, érythème sous la lèvre inférieure, ou œdème de la joue qui apparaissent immédiatement après un contact buccal ou une inhalation des aliments allergènes
- Rhinite, conjonctivite, asthme angio-œdème laryngé
- Urticaire de contact ou généralisée, angioedème cutané
- Vomissements, diarrhées
- Choc anaphylactique

L'ennemi est dans notre assiette : identifier et éviter les aliments allergènes

Les principaux aliments responsables d'allergies alimentaires sont connus. Chez l'enfant, ce sont avant tout le blanc d'œuf, l'arachide et le lait de vache. Chez l'adulte, ces aliments sont rangés en groupes : les « rosacées » (Abricots, cerises, fraises, framboises, noisettes, pêches, poires, pommes, prunes), les « latex » (Bananes, avocats, châtaignes, kiwis) et les « ombellifères » (Aneth, carottes, céleri, graines de carvi, fenouil, persil).

Pour l'instant, le seul traitement de l'allergie alimentaire est le régime d'éviction de l'aliment identifié comme allergène suite au bilan allergique réalisé par un médecin allergologue. Les conseils d'un médecin allergologue et l'accompagnement d'un spécialiste (diététicien, nutritionniste) sont indispensables pour éviter carences et déséquilibres. Une bonne lecture des étiquettes permet de reconnaître les allergènes même masqués (dans les préparations industrielles, les médicaments ou les cosmétiques par exemple). En effet, une réglementation, en application depuis le 25 novembre 2005, oblige à déclarer dans la liste des ingrédients, toutes les substances appartenant à la liste des 14 allergènes à étiquetage obligatoire.

Pour les enfants ayant une allergie alimentaire, il existe dans les écoles ce qu'on appelle un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) qui permet, en associant les parents, le médecin et l'école, d'assurer l'accueil de l'enfant en lui proposant des repas adaptés. Sa mise en place est faite sur simple demande des parents, auprès de l'Association Asthme & Allergies.

La 3^{ème} Journée Française de l'Allergie est organisée par l'association Asthme & Allergies en partenariat avec : L'Association Nationale de FORMation Continue en Allergologie (ANAFORCAL), l'Association Nationale des Allergologues et Immunologistes Spécialistes (ANAIS), La Société Française d'Allergologie (SFA), le Syndicat National des Allergologues Français (SNAF), l'Association Française pour la Prévention des Allergies (AFPRAL), le Réseau National de Surveillance Allergologique (RNSA) et le soutien du Laboratoire Schering-Plough et du Laboratoire Stallergenes.



Contact presse :

Presse&Papiers 121 rue du Vieux Pont de Sèvres 92100 Boulogne
Sophie Matos- Catherine Gros- Audrey Danten
Tél : 01 46 99 69 69
sophie.matos@pressepapiers.fr