

# Allergies, Hypersensibilités et Intolérances Alimentaires

---

Carine Delayre-Orthez  
Institut UniLaSalle, Beauvais

## Produits à étiquetage obligatoire

- ❖ Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
  - Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées



- ❖ Crustacés et produits à base de crustacés
  - Crevette, crabe, langouste, ...



- ❖ Œufs et produits à base d'œufs
  - Ovalbumine et ovomucoïde



- ❖ Poissons et produits à base de poissons
  - Morue, thon, saumon, sardine, truite, ...
  - Allergènes souvent communs à plusieurs espèces



## Produits à étiquetage obligatoire

- ❖ Arachides et produits à base d'arachides



- ❖ Soja et produits à base de soja



- ❖ Lait et produits à base de lait
  - Caséine,  $\beta$ -lactoglobuline,  $\alpha$ -lactalbumine



## Produits à étiquetage obligatoire

- ❖ Fruits à coque et produits à base de des fruits
  - Amandes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, ...



- ❖ Céleri et produits à base de céleri



- ❖ Moutarde et produits à base de moutarde



- ❖ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



## Produits à étiquetage obligatoire

- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L

- Lupin et produits à base de lupin



- Mollusques et produits à base de mollusques



# Classification

Réactions  
alimentaires  
toxiques

Réactions alimentaires  
non toxiques

Non liées au système  
immunitaire

- ❖ Enzymatiques  
ex : Intolérance au lactose
- ❖ Pharmacologiques  
Amines vasoactives, aliment  
histamino-libérateur
- ❖ Indéfinissables  
Sulfites

Liées au système  
immunitaire

- ❖ Réactions Non IgE médiées
  - Maladie coeliaque  
(Intolérance au gluten)
  - FPIES
  - EoE
- ❖ Réactions IgE médiées
  - ❖ Allergies alimentaires IgE-  
médiées

# Réactions non liées au système immunitaire

## ❖ Enzymatiques

- Intolérance au lactose = déficit en lactase

## ❖ Pharmacologiques

- Symptômes très proches de l'allergie mais pas de mécanisme immunitaire
- Aliments riches en amines vasoactives (ex : histamine) ou histamino-libérateurs

- Fraise, tomate, ananas, avocat, figue, ...
- Poissons (conserves)
- Certains fromages
- Chocolat



# Classification

Réactions  
alimentaires  
toxiques

Réactions alimentaires  
non toxiques

Non liées au système  
immunitaire

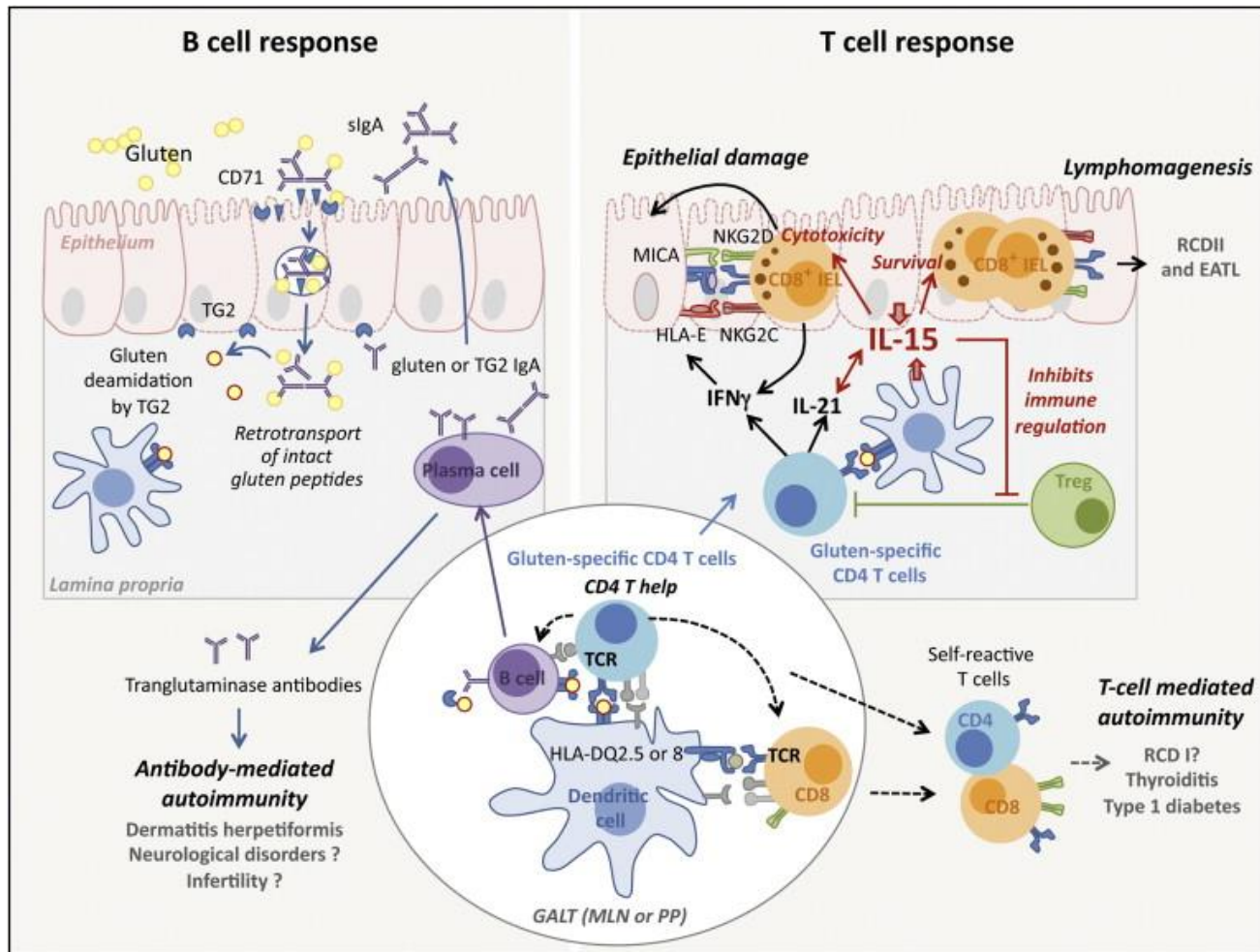
- ❖ Enzymatiques  
ex : Intolérance au lactose
- ❖ Pharmacologiques  
Amines vasoactives, aliment  
histamino-libérateur
- ❖ Indéfinissables  
Sulfites

Liées au système  
immunitaire

- ❖ Réactions Non IgE médiées
  - Maladie coeliaque  
(Intolérance au gluten)
  - SEIPA (FPIES)
  - EoE
- ❖ Réactions IgE médiées
  - ❖ Allergies alimentaires IgE-  
médiées

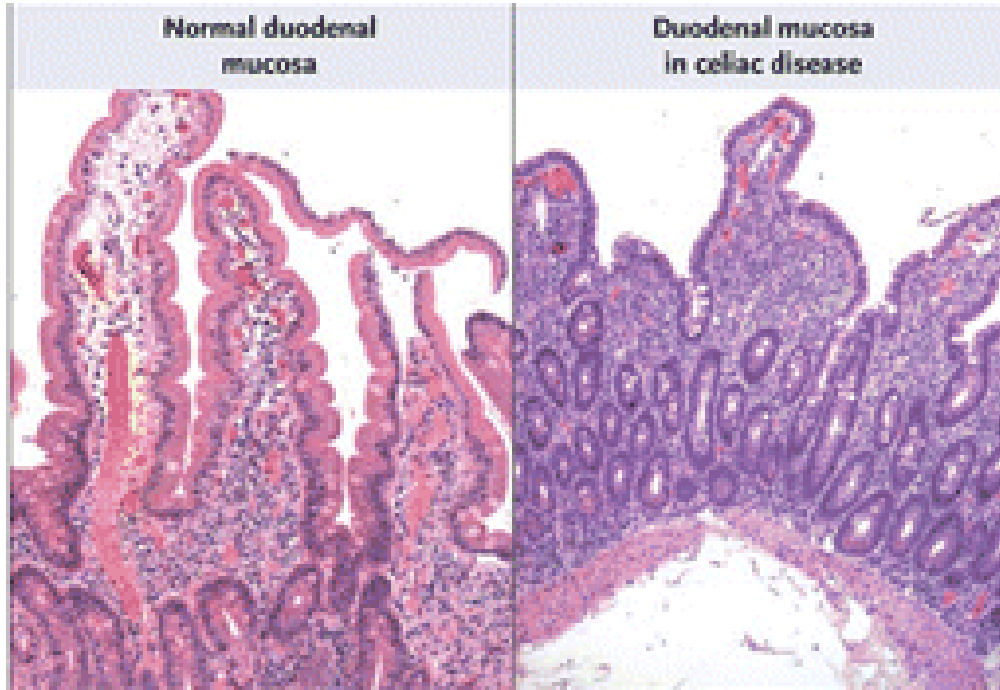


# Maladie cœliaque



Maladie auto-immune

# Maladie cœliaque



- Malabsorption des nutriments
- Douleurs abdominales
- Diarrhées
- Symptômes atypiques
- Parfois asymptomatique

Atrophie villositaire  
Hyperplasie des cryptes

## Allergies Non IgE médiées

- ❖ Syndrome d'Entérocolite Induite par les Protéines Alimentaires (SEIPA)
  - Food Protein-Induced Enterocolitis Syndrome (FPIES)
  - Réaction non-immédiate
  - Symptômes gastrointestinaux
    - Vomissements importants, diarrhée
  - Risque de déshydratation et état léthargique
  
- ❖ Œsophagite à éosinophiles (EoE)
  - Dysfonctionnement de l'œsophage et infiltrat éosinophilique de la muqueuse

# Classification

Réactions  
alimentaires  
toxiques

Réactions alimentaires  
non toxiques

Non liées au système  
immunitaire

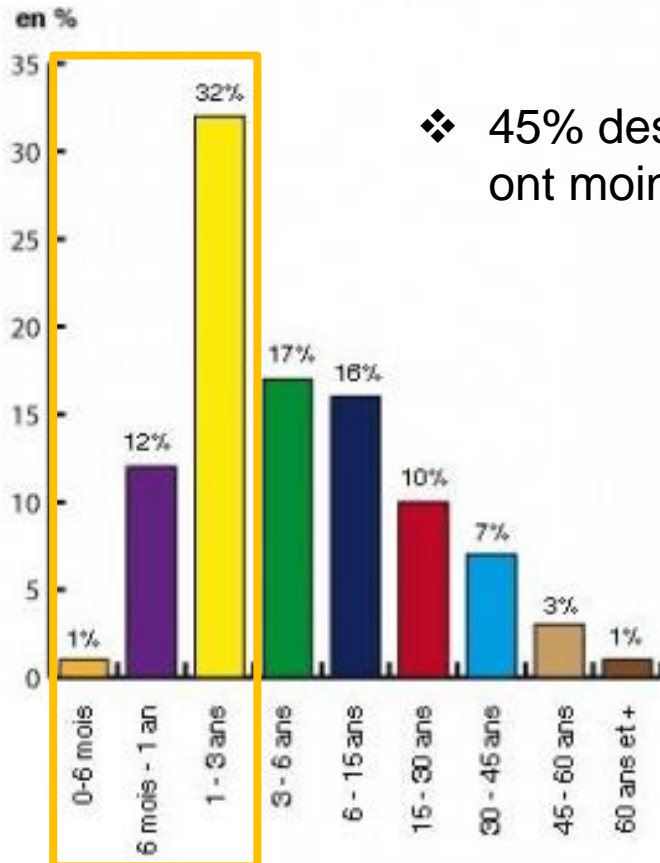
- ❖ Enzymatiques  
ex : Intolérance au lactose
- ❖ Pharmacologiques  
Amines vasoactives, aliment  
histamino-libérateur
- ❖ Indéfinissables  
Sulfites

Liées au système  
immunitaire

- ❖ Réactions Non IgE médiées
  - Maladie coeliaque  
(Intolérance au gluten)
  - FPIES
  - EoE
- ❖ Réactions IgE médiées
  - ❖ Allergies alimentaires IgE-  
médiées

# L'allergie

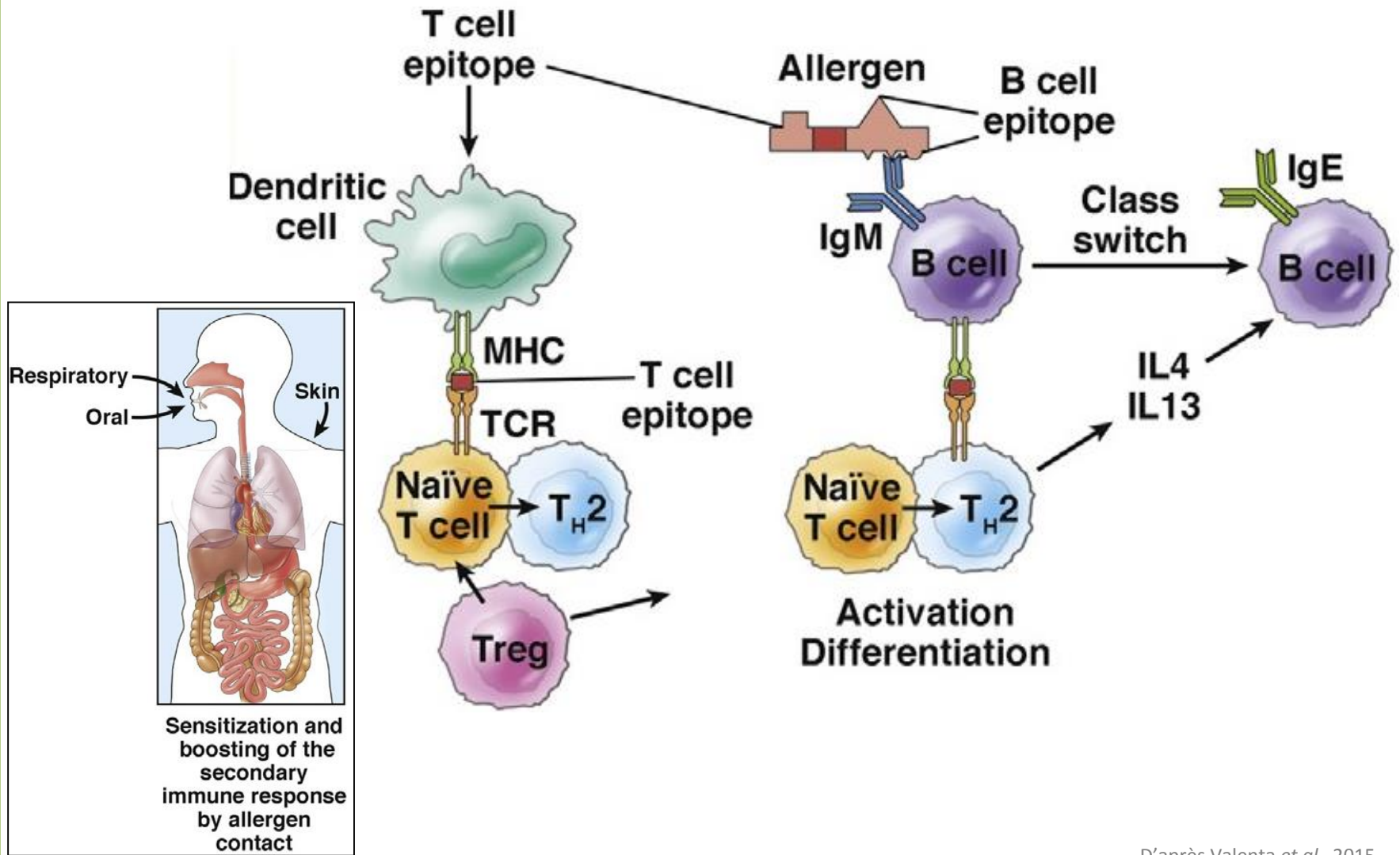
- ❖ **4<sup>ème</sup> rang des maladies chroniques** dans le monde (OMS,2010)
- ❖ Ces 20 dernières années : augmentation de la prévalence des maladies allergiques (dermatite atopique, asthme, rhinite, conjonctivite et allergie alimentaire) dans les pays occidentaux



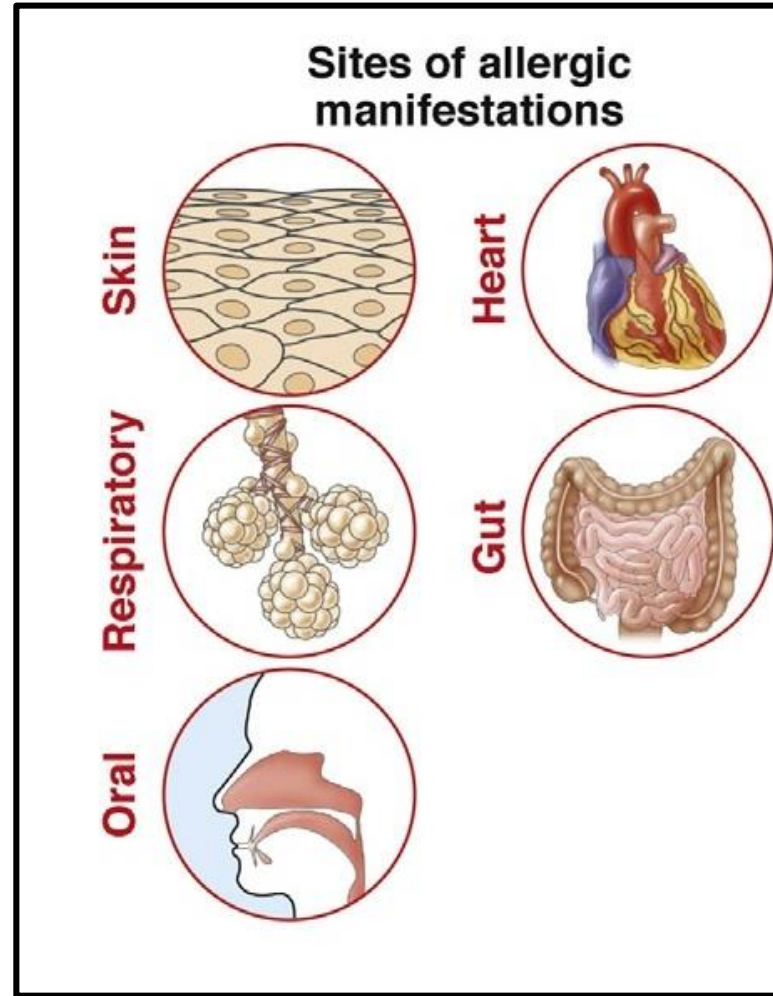
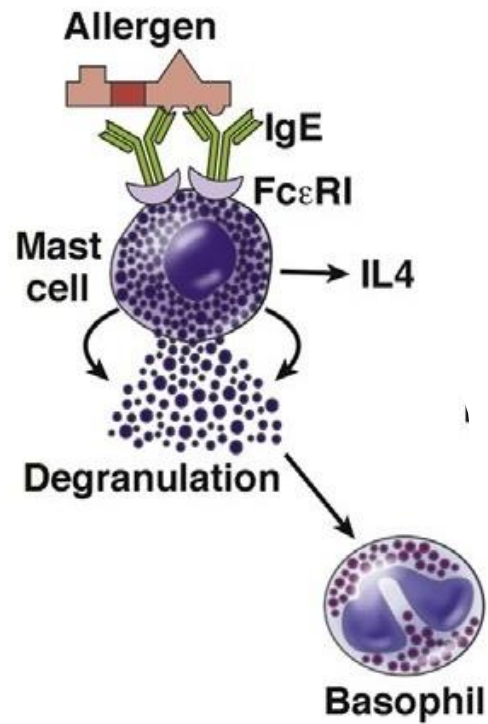
- ❖ 45% des personnes avec des maladies allergiques ont moins de 3 ans



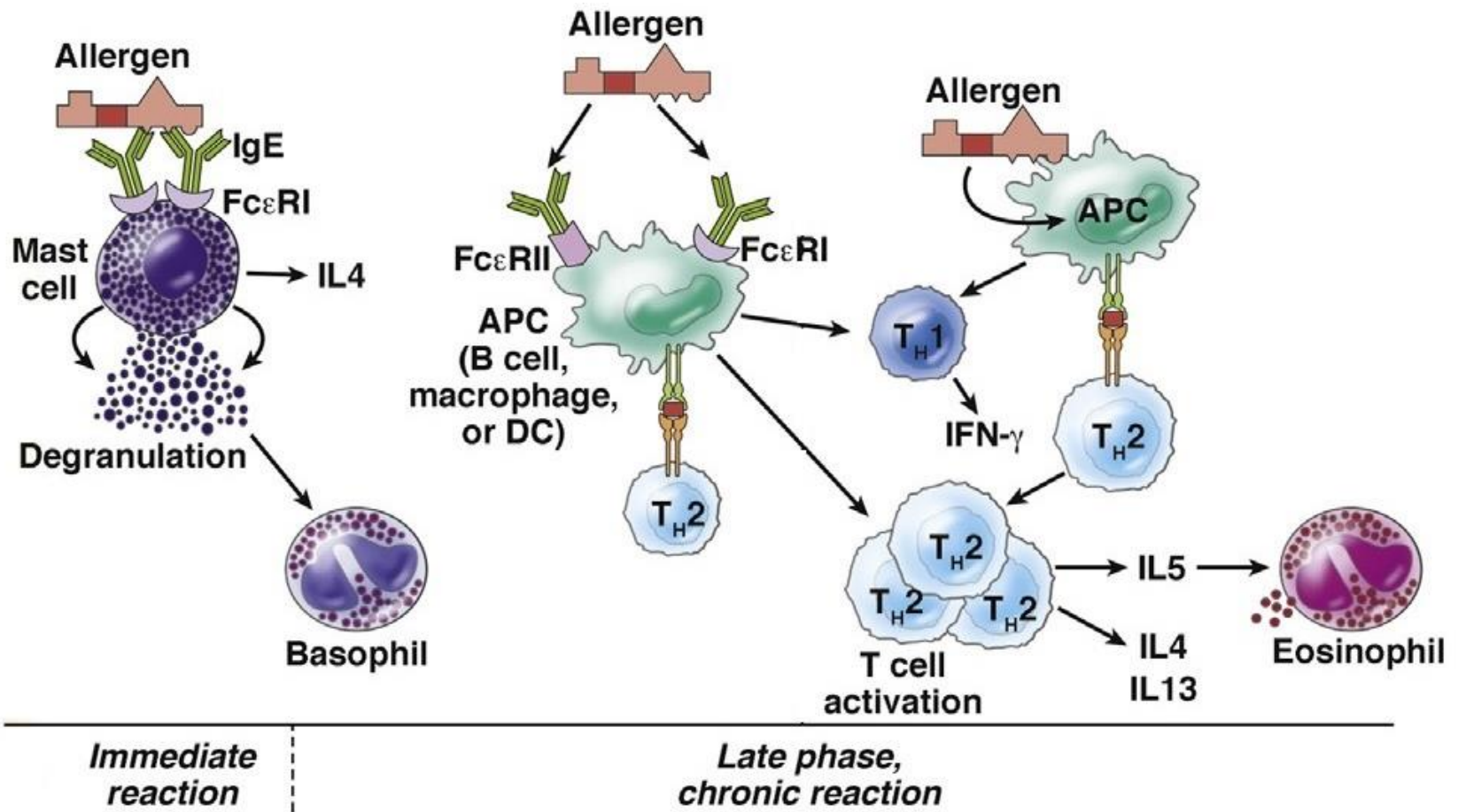
# Allergie : Phase de sensibilisation



# Allergie : phase effectrice

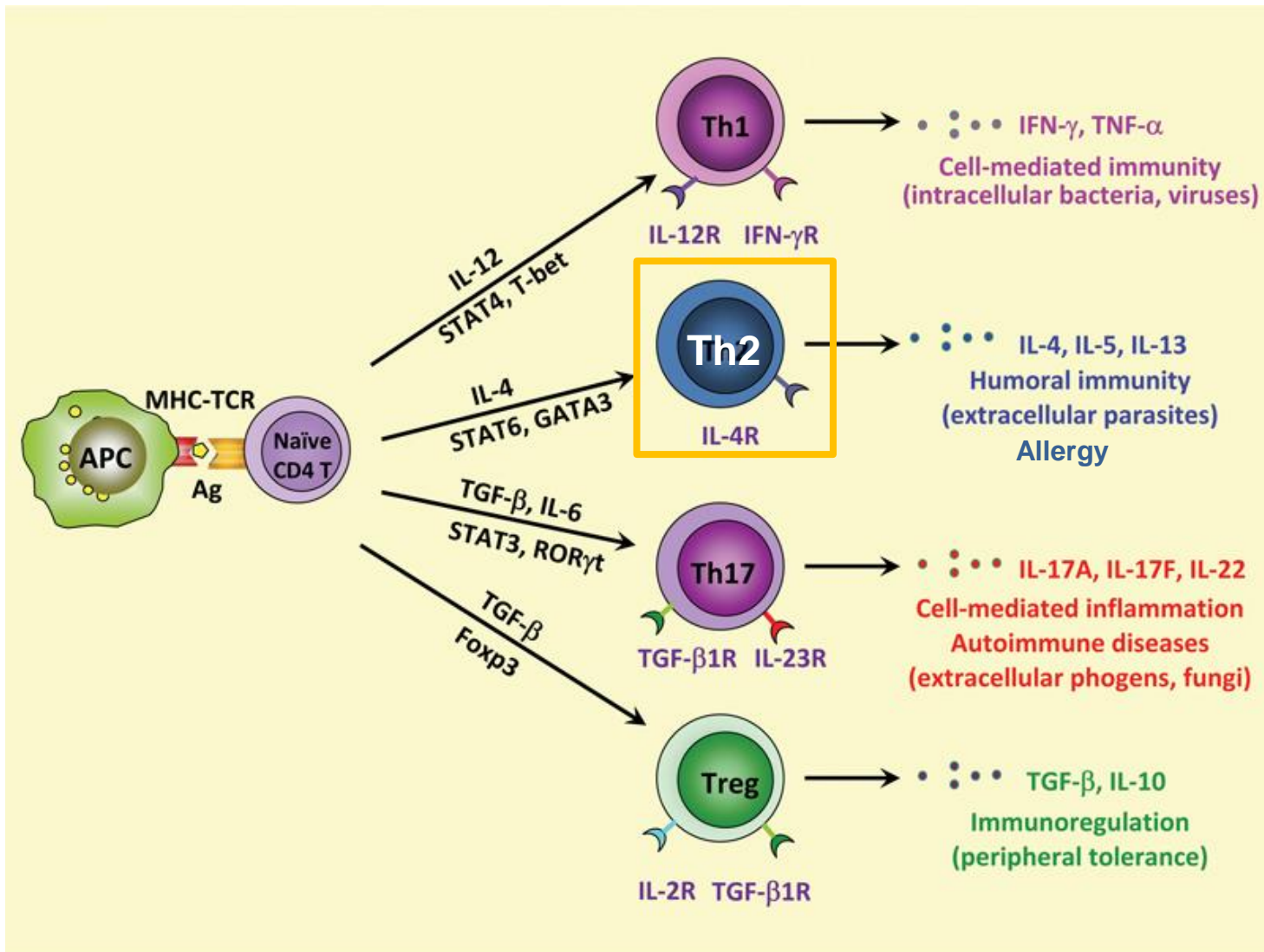


# Allergie : phase effectrice



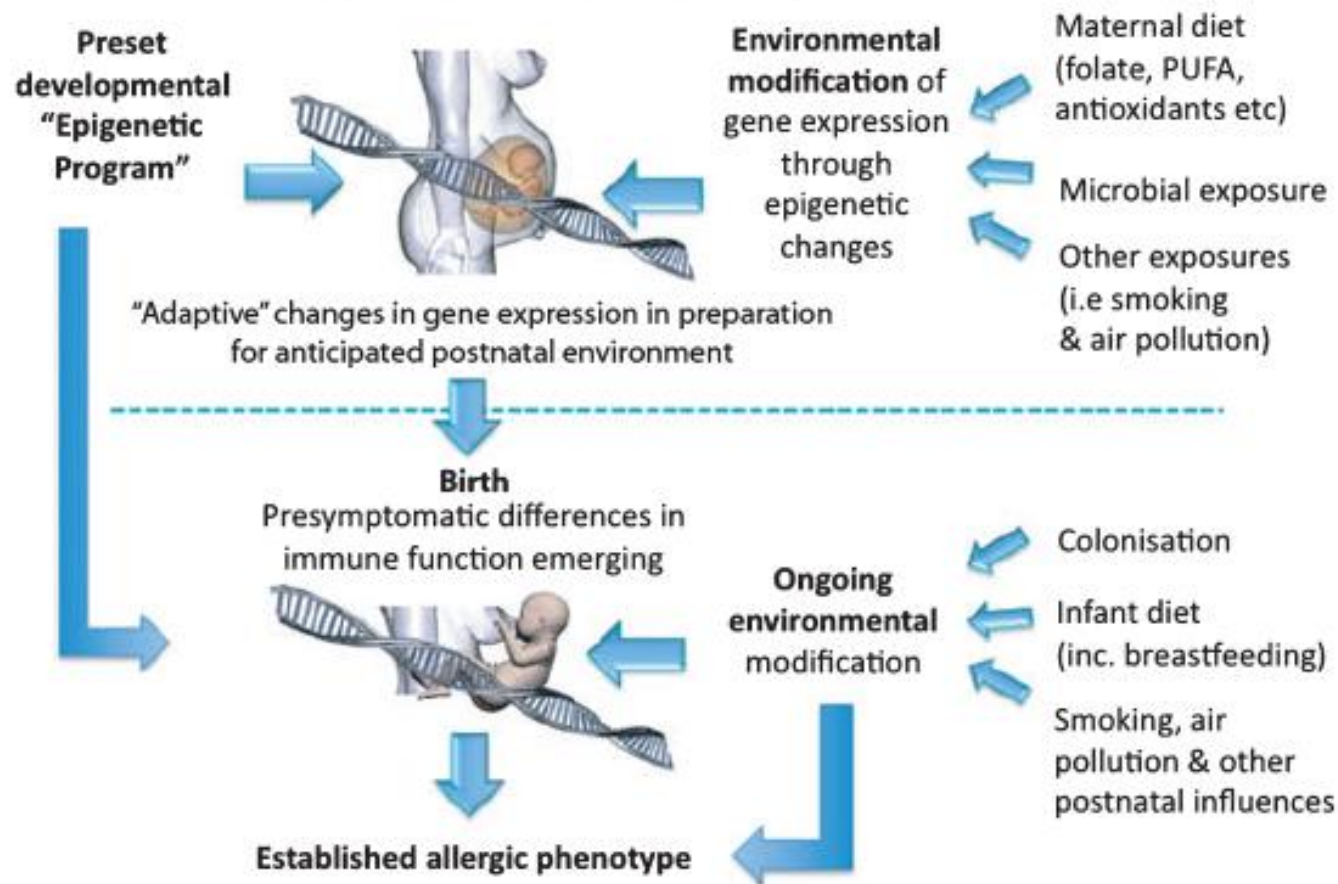


# Allergie = dysfonctionnement immunitaire

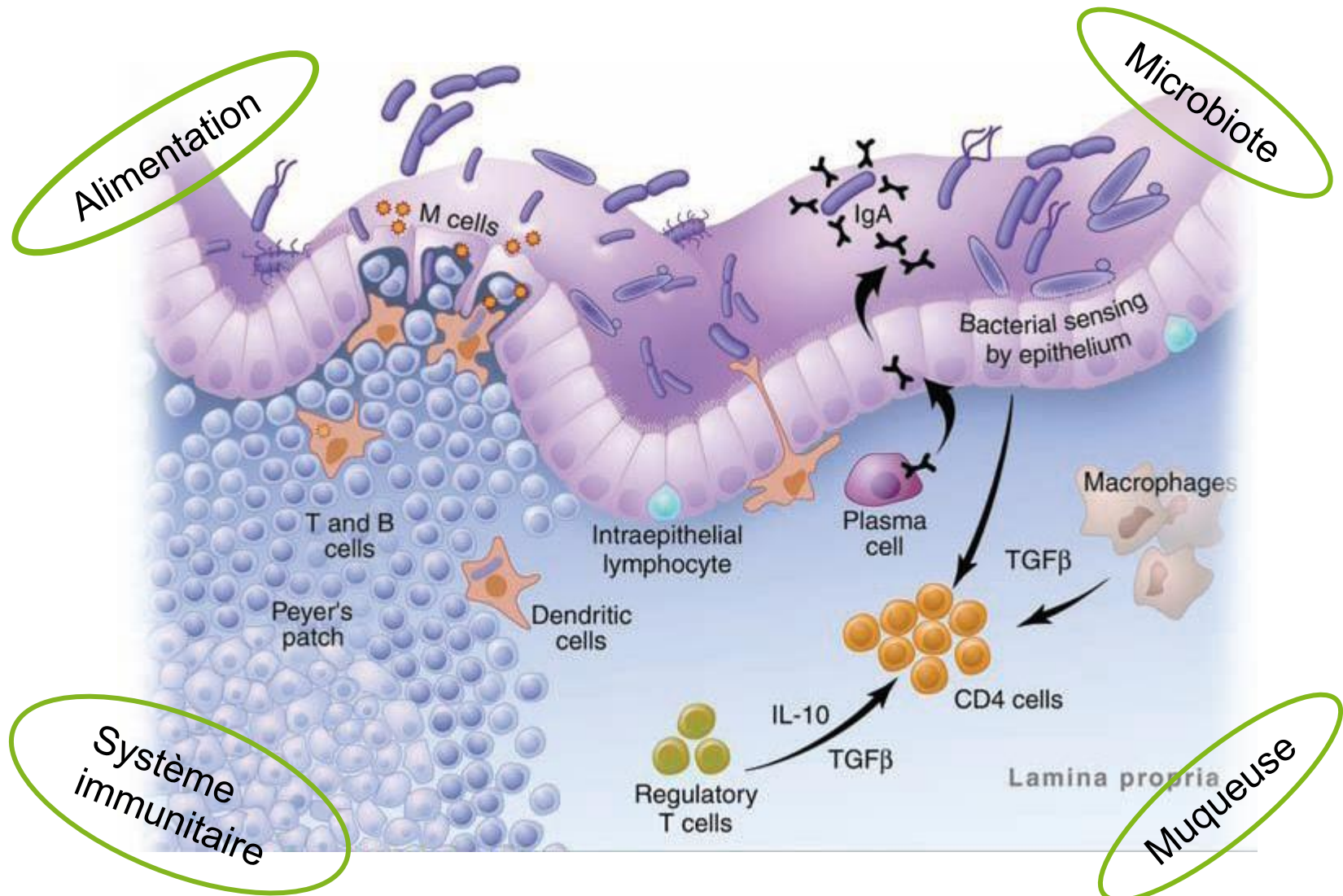


# Influence des facteurs environnementaux

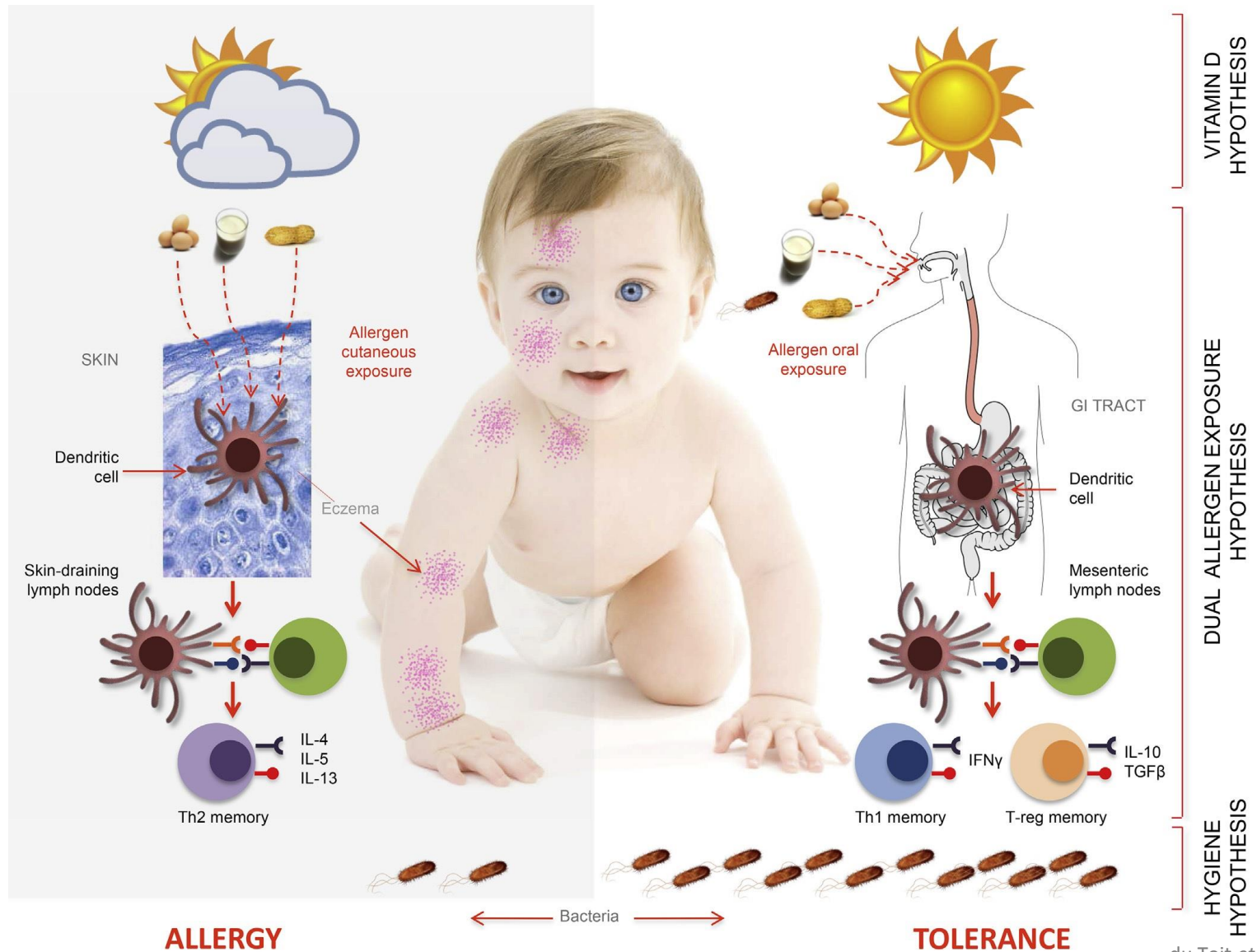
## Modulation of gene expression by the pre and post natal environment:



# Homéostasie intestinale



# Allergie / Tolérance



# Conclusion

- ❖ Nombreux mécanismes à l'origine des réactions alimentaires
  
- ❖ Réactions alimentaires d'origine immunitaire
  - Dysfonctionnement du SI qui perd sa capacité de tolérance
  - Interactions complexes entre hôte, microbiote, aliments et facteurs environnementaux
    - Hypothèse hygiéniste
    - Voie d'exposition
    - Exposition à certains composés chimiques
    - Allergénicité des protéines : impact des procédés ?

**Merci de votre attention**

---