

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

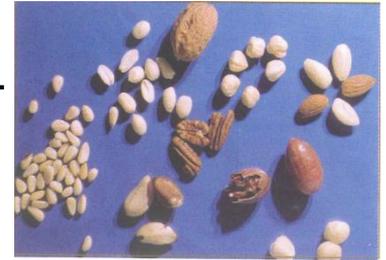


- ❖ Lait et produits à base de lait
 - Caséine, β -lactoglobuline, α -lactalbumine



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

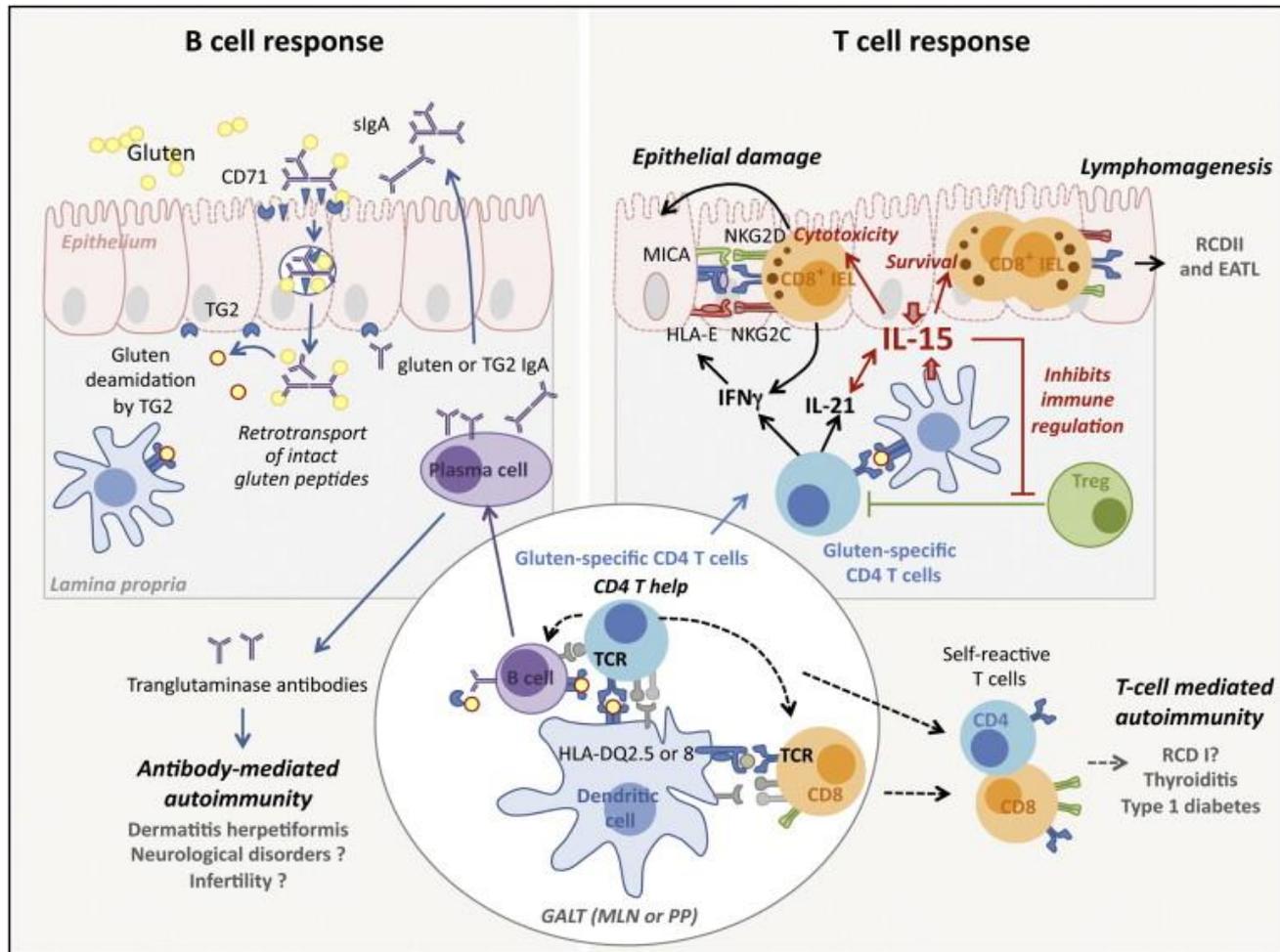
Non liées au système
immunitaire

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

Liées au système
immunitaire

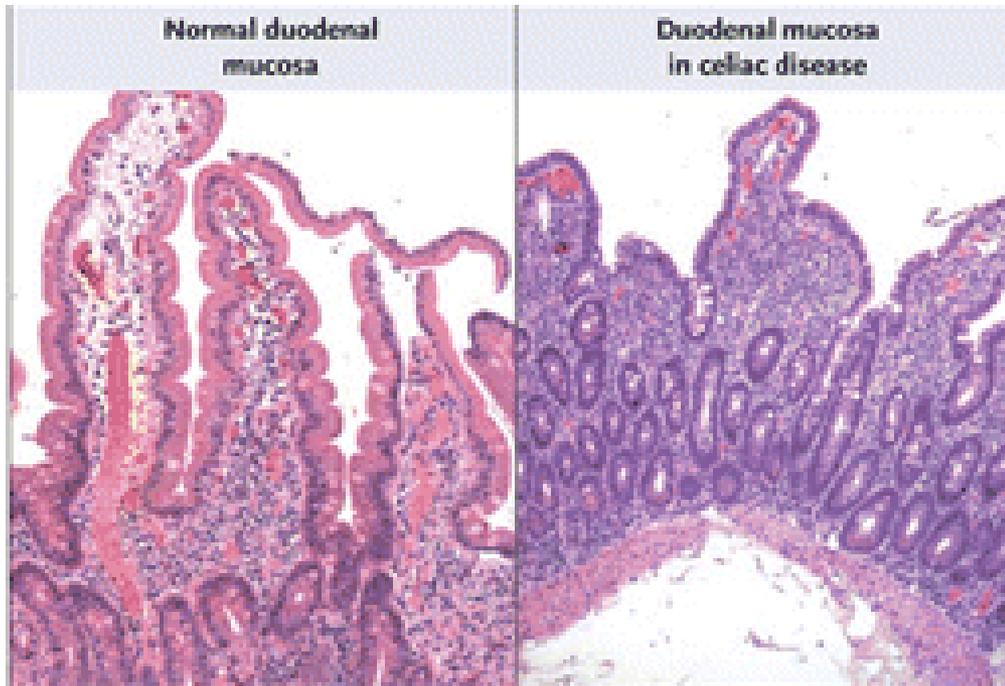
- ❖ Réactions Non IgE médiées
 - Maladie coeliaque
(Intolérance au gluten)
 - SEIPA (FPIES)
 - EoE
- ❖ Réactions IgE médiées
 - ❖ Allergies alimentaires IgE-
médiées

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

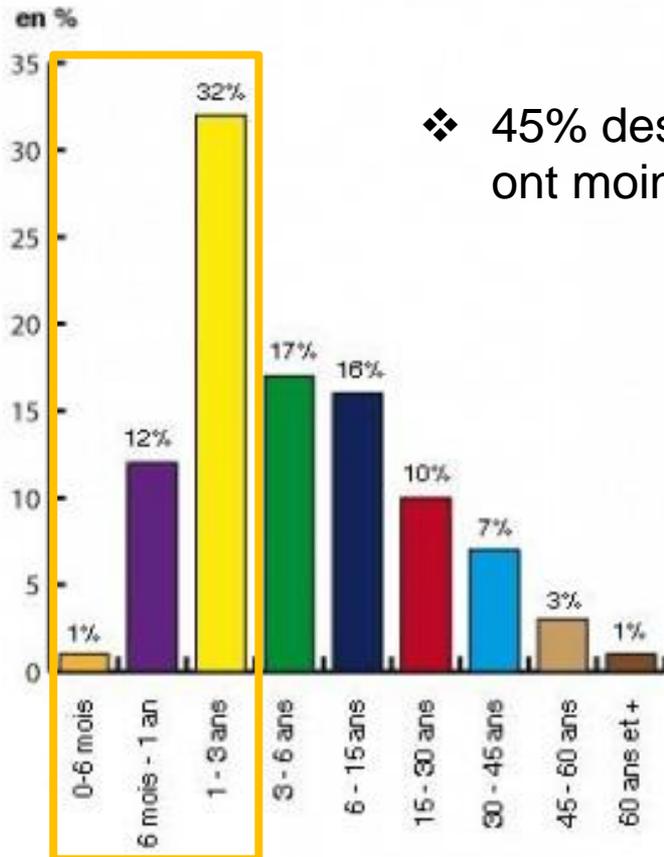
- ❖ Enzymatiques
ex : Intolérance au lactose
- ❖ Pharmacologiques
Amines vasoactives, aliment
histamino-libérateur
- ❖ Indéfinissables
Sulfites

Liées au système
immunitaire

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

L'allergie

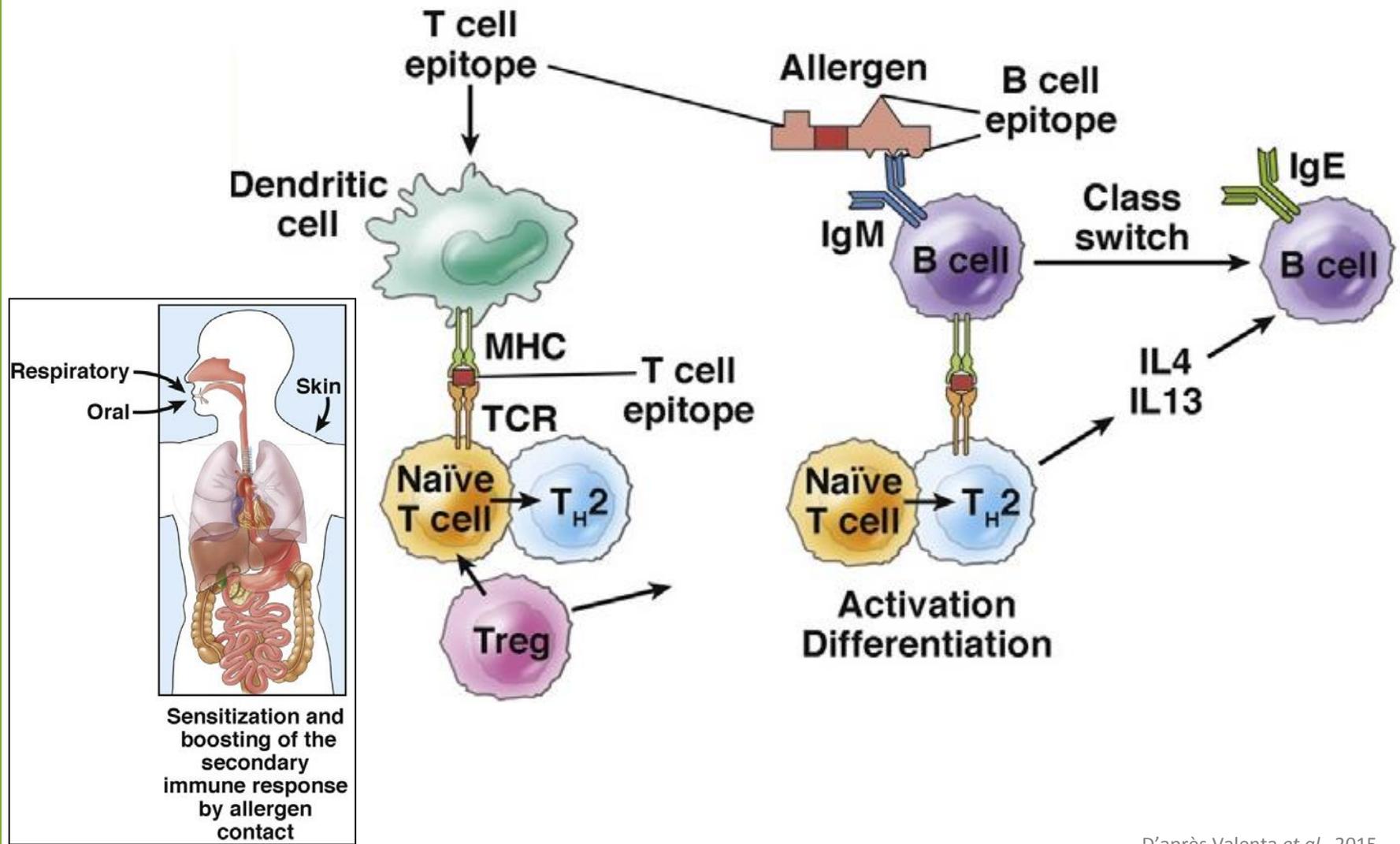
- ❖ 4^{ème} rang des maladies chroniques dans le monde (OMS,2010)
- ❖ Ces 20 dernières années : augmentation de la prévalence des maladies allergiques (dermatite atopique, asthme, rhinite, conjonctivite et allergie alimentaire) dans les pays occidentaux



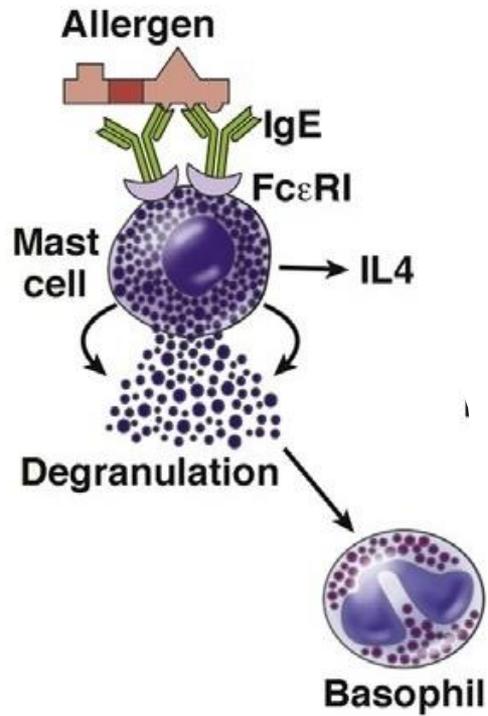
- ❖ 45% des personnes avec des maladies allergiques ont moins de 3 ans



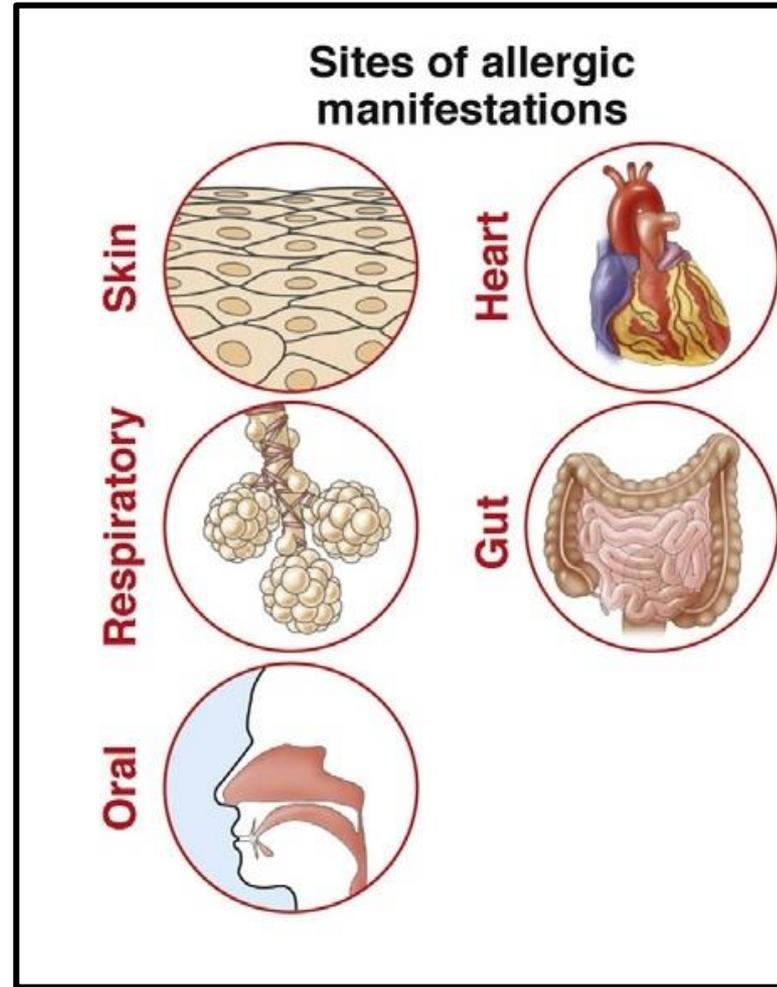
Allergie : Phase de sensibilisation



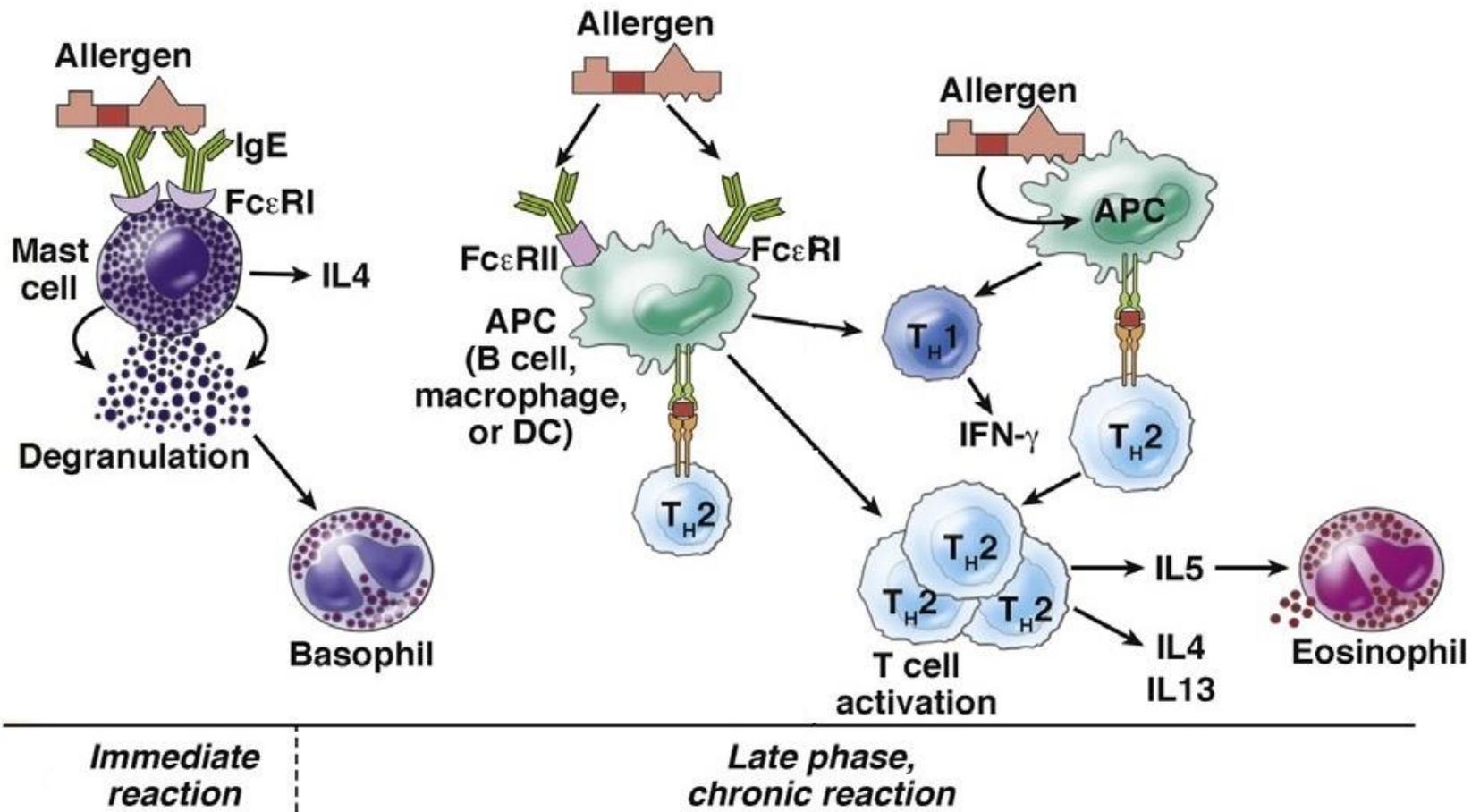
Allergie : phase effectrice



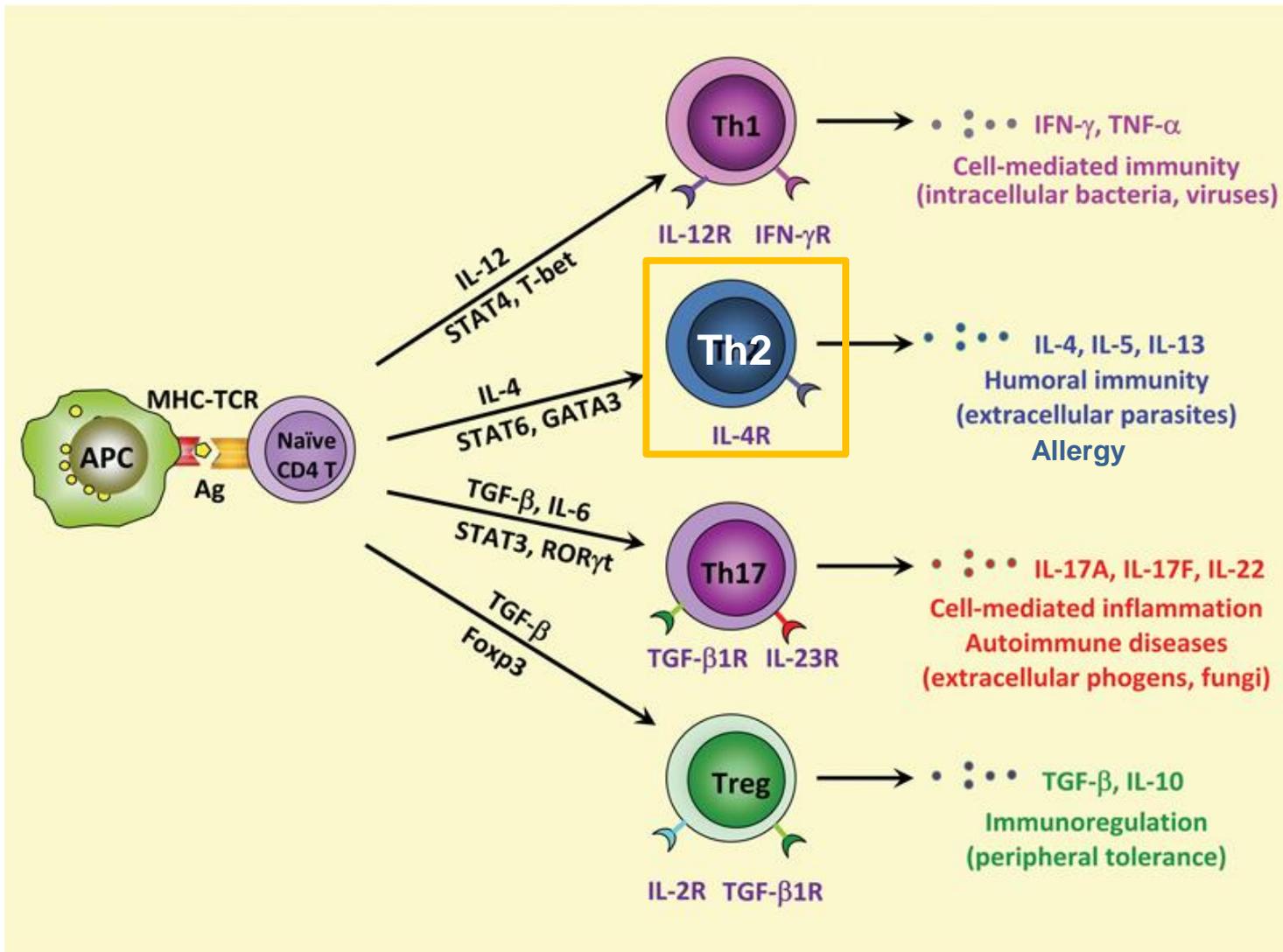
Immediate reaction



Allergie : phase effectrice

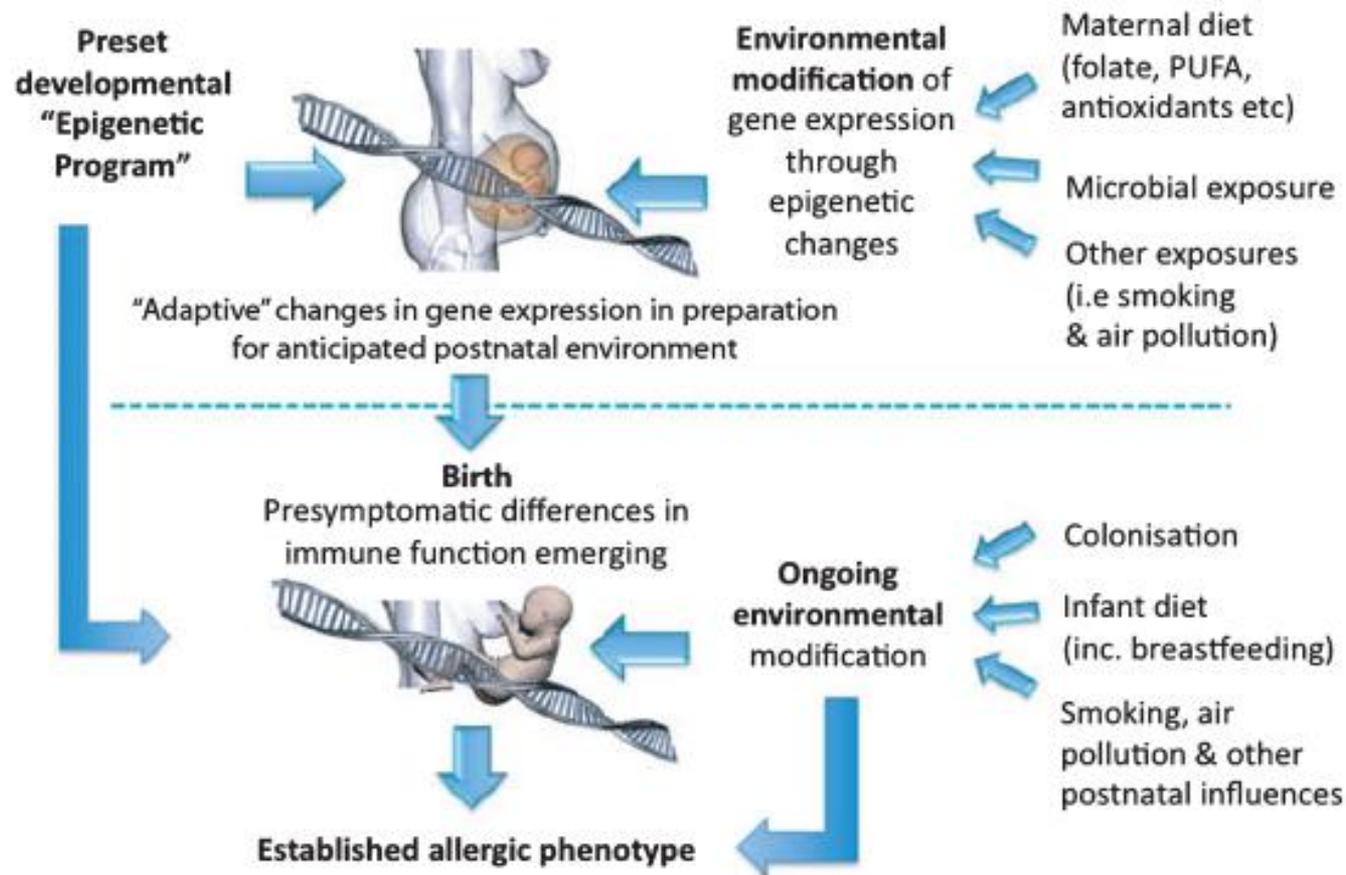


Allergie = dysfonctionnement immunitaire

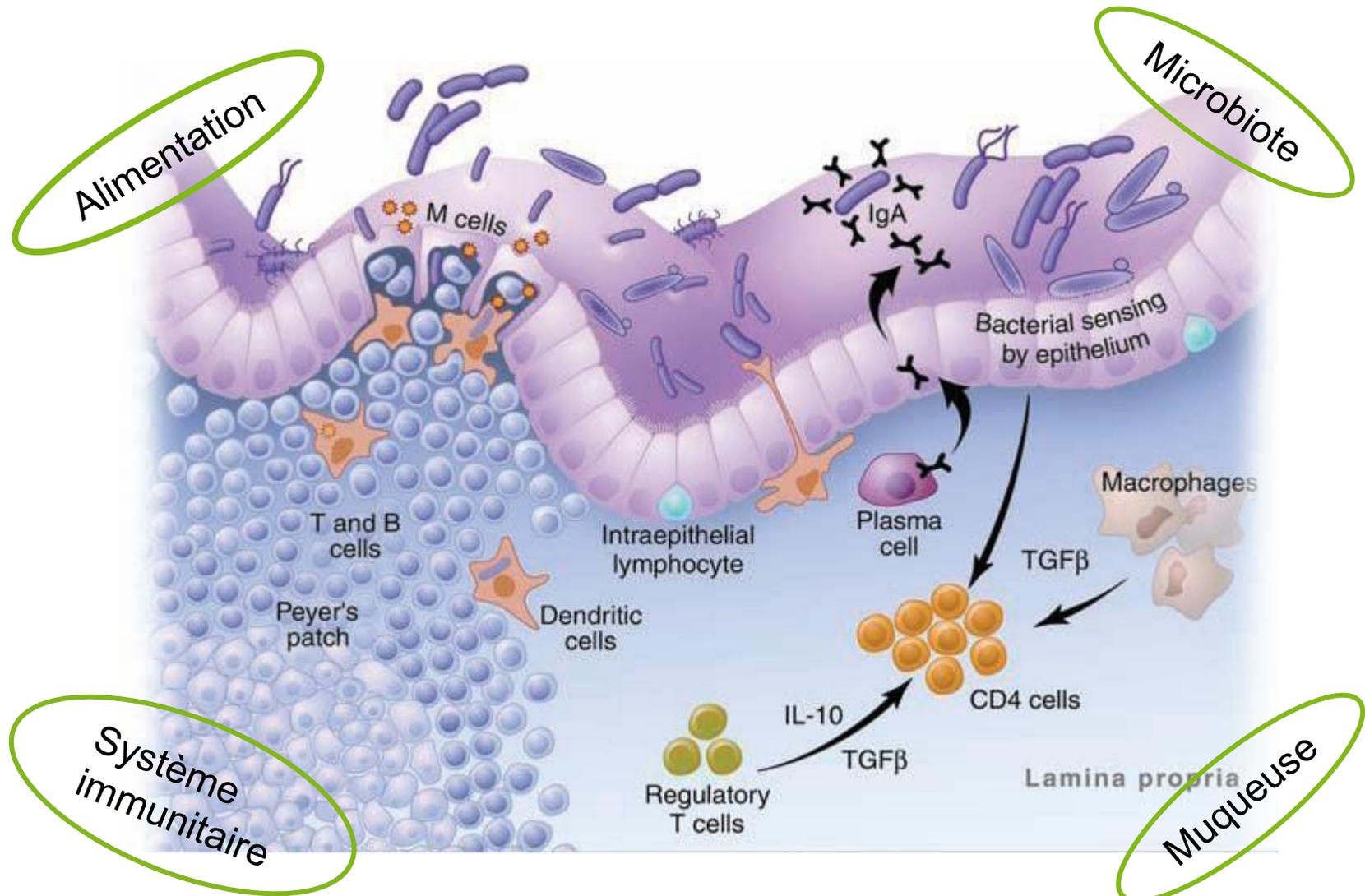


Influence des facteurs environnementaux

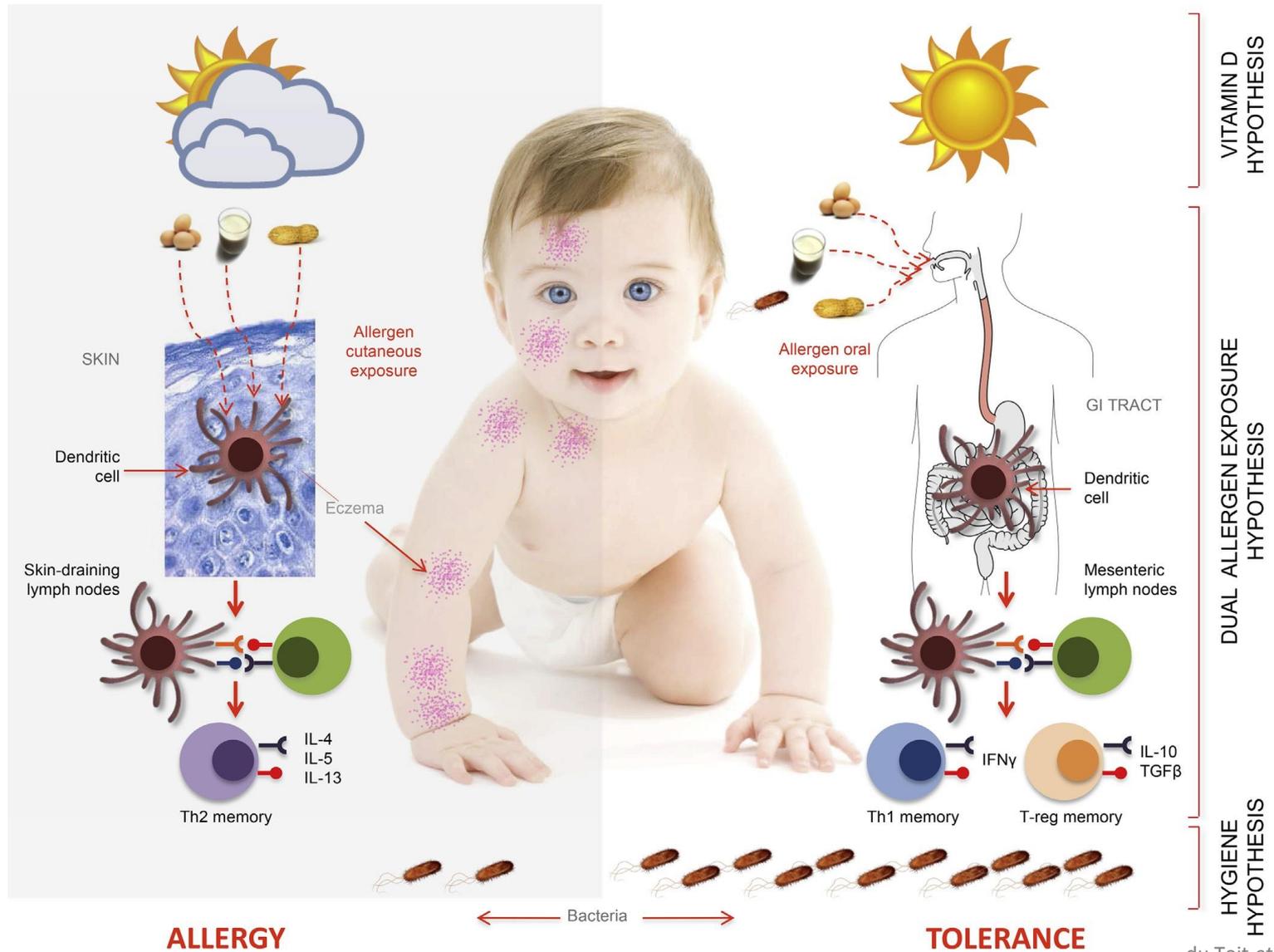
Modulation of gene expression by the pre and post natal environment:



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
