

Communiqué de presse de la Société Suisse de Nutrition SSN

Nouvelles connaissances sur les intolérances alimentaires

Bâle, le 21.04.2009. Les noisettes sont les déclencheurs principaux d'une allergie alimentaire chez les adultes en Suisse, suivies par les pommes, les noix et les kiwis¹. De plus amples connaissances sur les intolérances alimentaires ont été présentées à l'assemblée générale de la Société Suisse de Nutrition SSN à l'Hôpital Universitaire de Bâle.

Une personne sur trois s'estime allergique à certains aliments, mais en réalité, la prévalence de l'allergie alimentaire est d'environ 2 à 4 pour cent de la population adulte. Chez les enfants en bas âge, elle est un peu plus élevée, entre 2 et 6 pour cent. „Beaucoup de symptômes non spécifiques sont interprétés comme allergie alimentaire“, explique le professeur Andreas Bircher de la clinique dermatologique et de la policlinique allergologique de l'Hôpital universitaire de Bâle. „Souvent, les réactions ont une autre origine, par exemple une intolérance alimentaire, une intoxication alimentaire, un colon irritable ou une infection intestinale“.

Les allergies alimentaires chez l'enfant sont déclenchées par le lait de vache, les œufs et le blé¹

Alors que chez les adultes, les allergènes principaux sont les noisettes, les pommes, les noix et les kiwis¹, chez les enfants ce sont plutôt le lait de vache, les œufs et le blé¹. „Chez la majorité des enfants, les allergies disparaissent après quelques années“, explique le docteur Philippe Eigenmann de l'allergologie pédiatrique à l'Hôpital des enfants des Hôpitaux Universitaires de Genève. Les nourrissons de moins de huit mois sont particulièrement sensibles à une allergie alimentaire parce que leurs systèmes immunitaire et digestif ne sont pas encore entièrement développés, et les protéines étrangères ne peuvent pas être intégralement dégradées ou réutilisées. "Si on soupçonne une allergie alimentaire chez un enfant, il faut d'abord poser un diagnostic précis", conseille le docteur Philippe Eigenmann.

¹ *aha!* Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme, 2009

Les manifestations de l'allergie alimentaire s'étendent des démangeaisons au niveau des lèvres et dans la gorge jusqu'au choc anaphylactique menaçant la vie du patient. „Les aliments, par exemple certaines légumineuses comme les cacahuètes et le soja, et certains aliments d'origine animale comme les crevettes, sont les deuxièmes déclencheurs les plus fréquents de choc allergique, après les piqûres d'insecte et avant les médicaments“, explique le professeur Andreas Bircher.

L'allergie alimentaire est diagnostiquée par un test cutané ou une analyse sanguine

Comme pour d'autres allergies, une allergie alimentaire 'authentique' peut être diagnostiquée au moyen d'un test cutané ou d'une analyse sanguine. Les intolérances alimentaires, par contre, sont plus difficiles à diagnostiquer. Une anamnèse détaillée, un régime d'élimination à court terme ou un test de provocation sont les moyens utilisés les plus fréquents. Un test respiratoire particulier, effectué après l'absorption d'une solution de lactose, est à disposition pour établir une intolérance au lactose. Pour la coélie il existe une analyse sanguine spécifique.

Allergies alimentaires

Une allergie alimentaire relève d'une réaction de défense du corps, d'origine immunologique, à des protéines végétales ou animales en fait inoffensives. Lors du premier contact avec l'allergène spécifique, ou lors d'un contact ultérieur, la personne allergique produit des anticorps IgE spécifiques. Ce processus qui se déroule sans symptômes pathologiques s'appelle la sensibilisation. Lors de chaque contact ultérieur, les anticorps IgE déclenchent une réaction allergique. Il suffit pour cela d'une quantité minimale de l'aliment en question.

Intolérances alimentaires

L'intolérance au gluten n'est pas une allergie alimentaire, elle ne forme donc pas des anticorps IgE. C'est une maladie auto-immune qui concerne environ 1 pour cent de la population.

Les symptômes des autres intolérances alimentaires ne reposent pas sur une réaction immunologique. La réaction risque d'apparaître dès le premier contact. En raison des mécanismes d'origine, on fait une distinction entre l'intolérance enzymatique et l'intolérance pharmacologique. L'intolérance au lactose, entraînant par exemple des diarrhées et des coliques abdominales après la consommation de lait, constitue l'intolérance enzymatique la plus fréquente (elle concerne 10 à 20 pour cent de la population). Chez les personnes qui y sont particulièrement prédisposées, des intolérances pharmacologiques apparaissent à la suite d'une consommation excessive d'aliments riches en substances naturelles, pharmacologiquement actives, appelées amines biogènes (p.ex. l'histamine).

Réactions pseudoallergiques

Les déclencheurs typiques pour une réaction pseudoallergique sont les additifs alimentaires comme par exemple le glutamate, un exhausteur de goût. Les pseudo allergies concernent moins de 0.1 pour cent de la population.

Source: *aha!* Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme, 2009

Ce congrès est rendu possible grâce à l'aimable soutien de Coop.

Pour de plus amples informations

Documents relatifs au congrès: <http://www.sge-ssn.ch/fr/manifestations-formation.html> (dès le 22.4.09)

aha! Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme: www.ahaswiss.ch

Contact/questions

Viviane Bühr, SSN, Relations publiques, 079 609 25 66, y.buehr@sge-ssn.ch

Contexte

La Société Suisse de Nutrition SSN

La SSN est la principale organisation nationale spécialisée dans le domaine de l'alimentation. La SSN informe la population et les professionnels à l'aide de données scientifiquement fondées concernant l'alimentation. La SSN compte plus de 7000 membres et abonnés, dont la plupart sont des professionnels de la nutrition, de la formation ou de la santé ou des consommateurs intéressés par les questions touchant à l'alimentation.

Société Suisse de Nutrition SSN, case postale 8333, 3001 Berne

Tél. 031 385 00 00, fax 031 385 00 05, info@sge-ssn.ch, www.sge-ssn.ch

Informations de la SSN pour journalistes

La SSN propose régulièrement des Infos média contenant des communiqués de presse. Si vous souhaitez figurer sur notre liste de distribution, envoyez-nous un courrier électronique à media@sge-ssn.ch. Les journalistes peuvent également s'abonner gratuitement à la revue de l'alimentation TABULA de la SSN (www.tabula.ch, parution trimestrielle). Envoyez-nous un courrier électronique à info@sge-ssn.ch.

Service d'information nutritionnelle NUTRINFO®

Les questions concernant l'alimentation peuvent être adressées directement au service d'information nutritionnelle NUTRINFO®.

Tél. 031 385 00 08 (lundi à vendredi de 8.30 – 12h), nutrinfo-f@sge-ssn.ch, www.nutrinfo.ch