



Communiqué de presse de la Société Suisse de Nutrition SSN

Congrès national de la SSN: «Boum du siècle? Allergies et intolérances alimentaires»

Berne, le 27 août 2015. Le congrès national de la Société Suisse de Nutrition SSN s'est tenu au Hochschulzentrum vonRoll à Berne et a porté sur le thème «Boom du siècle? Allergies et intolérances alimentaires» en ce jeudi 27 août 2015. Devant un parterre occupé par de nombreuses personnalités, les experts d'horizons différents se sont exprimés sur les défis, la prévention, les thérapies et autres thèmes relatifs aux intolérances et allergies alimentaires.

Le congrès a débuté par la conférence donnée par Matthias Schneider, responsable de la communication & Public Affairs chez Coca-Cola en Suisse, et dont le thème portait sur le développement de l'initiative Swiss Pledge. Depuis son lancement en 2010, le nombre d'entreprises participantes a plus que doublé et se monte actuellement à 13, toutes avec comme objectif commun de mener une politique marketing responsable.

Les participants ont ensuite pu suivre diverses conférences sur les thèmes suivants:

Défis au quotidien et solutions pour les personnes souffrant d'allergies et intolérances

Lors de son allocution, le Dr. Georg Schäppi, directeur de la fondation aha!, Centre d'Allergie Suisse, nous a expliqué qu'à ce jour, pour les personnes victimes d'intolérances, le seul moyen d'éviter une réaction est de renoncer à toute absorption de denrées contenant certains déclencheurs d'allergies ou des intolérances. Cela signifie concrètement que les personnes concernées et leurs proches sont confrontées en permanence au problème, que ce soit pour composer les menus, faire les courses, préparer les repas, et surtout pour s'alimenter à l'extérieur. Suivant la problématique, cela suppose une très bonne connaissance de l'allergie, des aliments et des règles régissant les déclarations des denrées alimentaires. Dans les cas graves, il est recommandé aux individus touchés d'avoir systématiquement sur eux un kit d'urgence, afin d'éviter le pire en cas d'anaphylaxie.



Les allergies: épidémiologie, prévalence et diagnostic

Le Professeur. Dr. med. Barbara Ballmer de l'Hôpital universitaire de Zurich et membre du Comité scientifique aha! Centre d'Allergie Suisse, a présenté l'importance du problème de santé que représentent les allergies alimentaires. D'après les récentes publications sur la santé de la population, au moins 1% à 3% des personnes sont touchées. Des études australiennes font état d'une augmentation des anaphylaxies liées à l'alimentation de plus de 200% en dix ans. Elles touchent notamment les enfants en bas âge, les cacahuètes étant l'aliment le plus incriminé. C'est cependant chez les jeunes adultes que l'incidence d'anaphylaxies provoquées par des aliments est la plus élevée.

Les signes cliniques des allergies alimentaires sont très variés: troubles bénins, symptômes oraux locaux, troubles systémiques. Les facteurs susceptibles d'entraîner une évolution clinique grave de l'allergie alimentaire sont la fatigue, la charge émotionnelle, l'alcool, la prise concomitante de différents médicaments, mais aussi des comorbidités comme l'asthme et les maladies bronchiques ou cardiovasculaires. En cas de diagnostic d'allergie alimentaire, on procède à des tests cutanés et les anticorps spécifiques sont mesurés dans le sérum.

Les intolérances alimentaires: épidémiologie, prévalence et diagnostic

Il s'en est suivi ensuite l'allocation du Prof. Dr. med. François Spertini du CHUV à Lausanne et membre du Comité scientifique aha!, qui s'est penché sur l'épidémiologie, la prévalence et le diagnostic.

La thérapie nutritionnelle en cas d'allergie et d'intolérance alimentaire

Daniel Gianelli, diététicien diplômé HES, responsable du service de conseil en nutrition et alimentation de la Hochgebirgsklinik de Davos, a expliqué qu'en cas de suspicion d'allergie alimentaire, les interventions diagnostiques et surtout thérapeutiques servent à éviter la consommation involontaire de certains aliments mais aussi une interdiction exagérément restrictive de denrées alimentaires non suspectes. Etant donné la complexité des allergies alimentaires, il convient de toujours élaborer, contrôler et garantir les recommandations d'abandon de certains aliments au niveau individuel et en étroite concertation entre médecin et nutritionniste allergologue.

L'objectif de la thérapie nutritionnelle individuelle est de créer un contexte déterminant les aliments dont il faut abandonner la consommation, tout en garantissant une alimentation qui couvre les besoins.



Prévention des allergies et désensibilisation

Le Prof. Dr. med. Philippe Eigenmann des Hôpitaux Universitaires de Genève et membre du Comité scientifique aha!, a relevé que l'alimentation du nourrisson est une cible potentielle pour la prévention des allergies. Actuellement, la maman est encouragée à allaiter l'enfant selon les recommandations de l'OMS. En cas d'impossibilité, un lait hydrolysé avec un effet scientifiquement prouvé peut-être recommandé. Par contre, un régime chez la maman pendant la grossesse ou pendant l'allaitement n'est pas souhaitable.

En cas d'allergie alimentaire, aucun traitement curatif n'est actuellement disponible. L'induction de tolérance orale est une mesure qui a été étudiée ces dernières années. Une efficacité partielle menant à une désensibilisation temporaire a été observé chez certains patients. Une application à large échelle n'est néanmoins pas encore recommandable.

Les allergies et intolérances alimentaires: aspects psychologiques

Madame Helena Kistler-Elmer, diététicienne diplômée ES, nous a rappelé que l'alimentation et le psychisme sont étroitement liés. Allergies et intolérances affectent l'état psychique, donc le bien-être. Cela peut aller de l'indisposition à des états d'épuisement, avec augmentation de l'irritabilité et de la nervosité, voire entraîner un sentiment d'infériorité ou un manque de confiance en soi. Quand une allergie ou une intolérance déclenchent des symptômes visibles, elle s'accompagne souvent d'un sentiment de honte, de tendances au retrait social, voire d'une peur de l'isolement. Cela influe beaucoup sur les relations avec les autres et dégrade la qualité de vie. Tout accompagnement doit être axé sur la question de savoir si et comment exactement les relations entre l'alimentation et les événements psycho émotionnels et psychosociaux influencent la qualité de vie et le bien-être. Ces aspects doivent être pris en compte au-delà des recommandations induites sur l'alimentation, l'idée étant de veiller à discerner si ces symptômes annoncent un trouble alimentaire, la menace d'un burnout, une dépression ou un quelconque trouble d'anxiété. Si besoin, il convient d'initier à temps une coopération interdisciplinaire entre les différents acteurs qui suivent la personne allergique.

En marge du congrès, les participants ont pu prendre part à divers ateliers portant sur les bonnes pratiques, le phénomène de mode, la situation dans la restauration collective et le besoin ou non de label.

Ce congrès a été organisé en collaboration avec l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV, aha Centre d'Allergie Suisse, IG Zöliakie der Deutschschweiz



et l'Association Suisse des Diététicien-ne-s diplômé-e-s ES/HES. Les autres partenaires du Congrès sont l'Office fédéral de l'agriculture OFAG et Promotion Santé Suisse.

Informations complémentaires : Présentations et résumés <http://www.sge-ssn.ch/congres>

La Société Suisse de Nutrition SSN

La SSN est l'organisation nationale de référence dans le domaine de l'alimentation. La SSN informe la population et les professionnels à l'aide de données scientifiquement fondées concernant l'alimentation. Elle compte plus de 7'000 membres et abonnés, dont la plupart sont des professionnels de la nutrition, de la formation ou de la santé ainsi que des consommateurs intéressés par les questions touchant à l'alimentation.

L'Info média de la SSN

La SSN propose l'Info média, un bulletin électronique adressé aux représentants des médias. Si vous souhaitez figurer sur notre liste de distribution, envoyez-nous un courrier électronique à l'adresse media@sge-ssn.ch. Les organes de presse peuvent également s'abonner gratuitement à la revue de l'alimentation tabula de la SSN – www.tabula.ch, parution trimestrielle.

Service d'information nutrinfo[®]

Le service d'information gratuit nutrinfo[®] répond à toutes les questions concernant l'alimentation et les denrées alimentaires. Les spécialistes de la SSN vous apportent volontiers leur aide pour une recherche de documentation ou pour vous recommander des experts. Ils se mettent également à disposition des journalistes pour des interviews.

Tél. +41 31 385 00 08, lundi - vendredi, 8h30 – 12h00

nutrinfo-f@sge-ssn.ch, www.nutrinfo.ch

Contact

Société Suisse de Nutrition SSN

Christine Dudle-Crevoisier, Responsable communication

Tel. +41 79 358 06 30

Email ch.dudle@sge-ssn.ch