

CROYEZ-MOI... OÙ Y'A DE L'ALLERGÈNE... SNIIRFI

Y'A PAS DE
PLAISIR!...

KOF
KOF

ASTER
2004



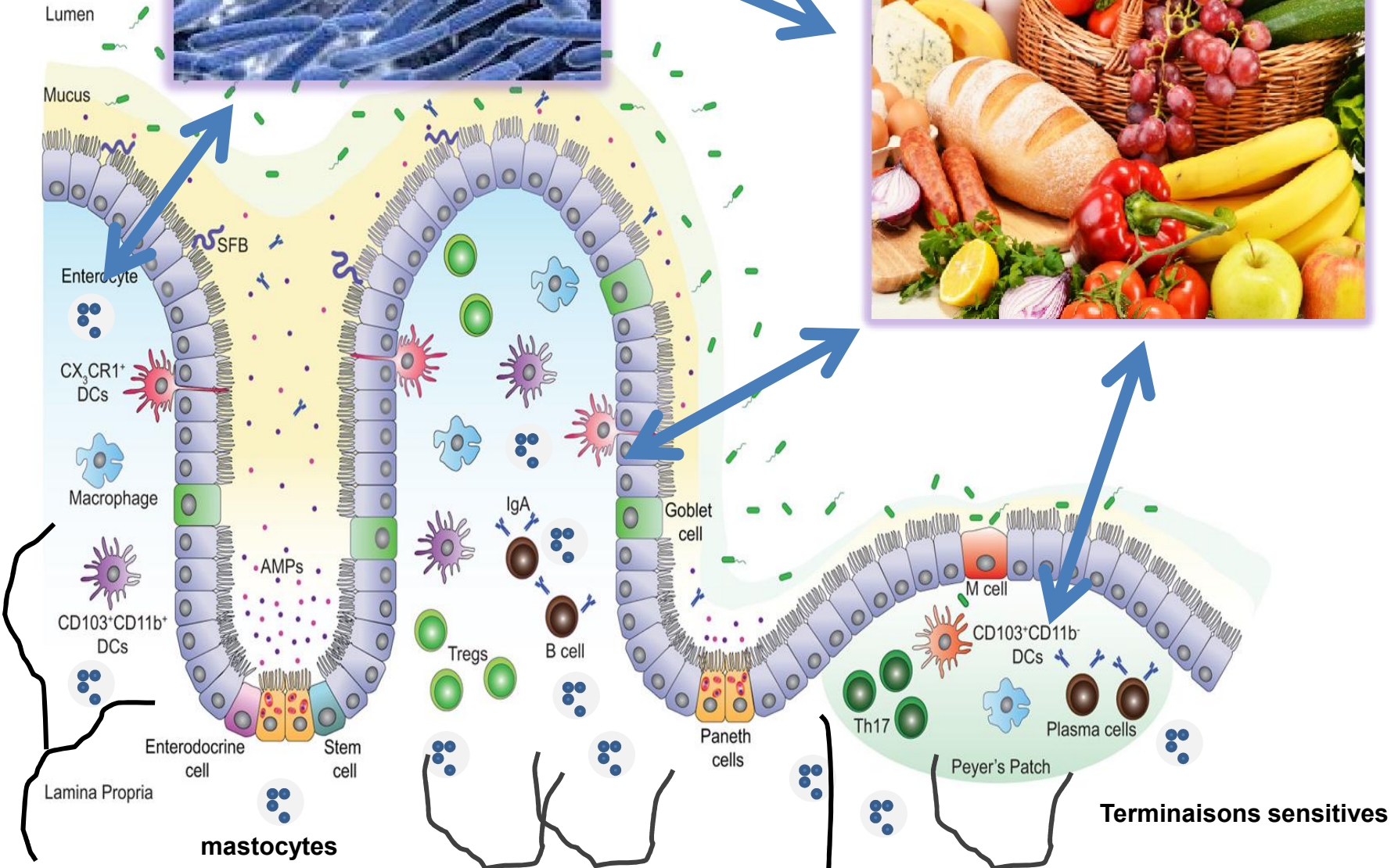




AGCC, H₂, CH₄, CO₂, H₂S...



AGCC, H₂, CH₄, CO₂, H₂S...



Terminaisons sensibles

Réaction à la prise alimentaire



```
graph TD; A[Réaction à la prise alimentaire] --> B[Allergique]; B --> C[IgE médiée]; B --> D[Maladie coeliaque]; B --> E[Non IgE médiée]; B --> F[Mixte]; C --> G[Entérocolite nécrosante]; E --> G; F --> H[Allergie aux protéines du lait de vache]; F --> I[Infiltration du tube digestif par éosinophiles];
```

Allergique

IgE médiée

Maladie coeliaque

Non IgE médiée

Entérocolite nécrosante

Mixte

*Allergie aux protéines du
lait de vache*

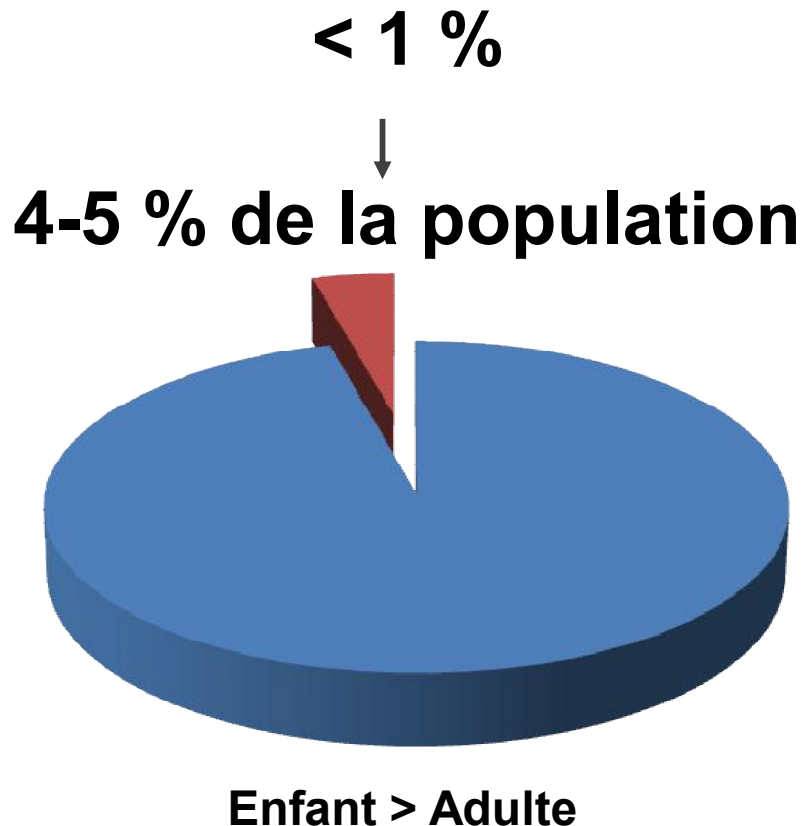
*Infiltration du tube digestif
par éosinophiles*

ELLE DOIT ÊTRE ALLERGIQUE AUX POMMES

MOI ELLES ME
FONT ÉTERNUER



Allergie alimentaire IgE médiée



- UK : Augmentation des chocs anaphylactiques de 700 % en 15 ans
- Rôle des toxiques d'environnement comme dichlorophénols ?
- Sensibilisation par le tube digestive, les voies aériennes et/ou la peau

Lait, œufs, noix, noisettes, soja, blé, poissons, fruits de mer, sésame, arachide...

Les allergies croisées

POLLEN-aliments

- Protéines de certains fruits frais et végétaux

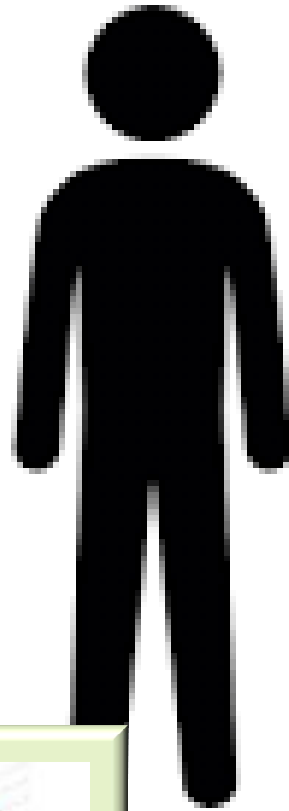
- Pomme
- Poire
- Carotte
- Céleri
- Tomates
- Melon
- Epices

LATEX-aliments

- Banane
- Avocat
- Noisette
- Kiwi

ACARIENS

- Mollusques



Prurit labial

Gonflement des lèvres

Gonflement de la langue

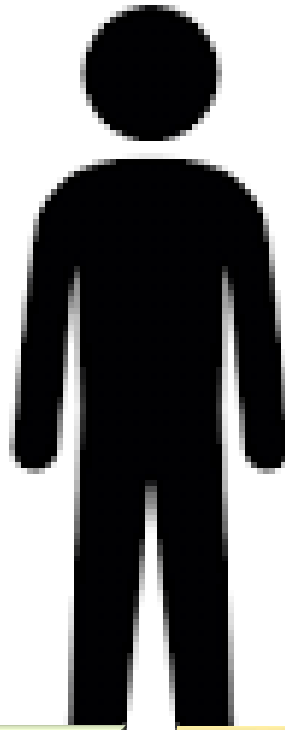
Douleurs abdominales

Nausées/Vomissements

Diarrhée



Congestion nasale
Rhinorrhée
Nez bouché
Oedème laryngé
Toux
Wheezing
Asthme



Hypotension
Fatigue brutale



Urticaire
Flush
Dermite atopique
Prurit généralisé

Prurit labial
Gonflement des lèvres
Gonflement de la langue
Douleurs abdominales
Nausées/Vomissements
Diarrhée



De nombreux facteurs peuvent influencer la réaction allergique

- ***Facteurs impliquant l'aliment lui-même***
 - Conditions de culture
 - Conditions de stockage et de conservation
 - Mode de cuisson
- ***Facteurs concernant le sujet lui-même***
 - Stress, anxiété
 - Alcool
 - Médicaments : Aspirine, AINS, B(-), IEC
 - Effort physique (intense)

Conduite à tenir

- **Avis d'un allergologue +++**
- **Tests de sensibilité (tests cutanés)**

Les tests cutanés



Prick tests

- tests aliments natifs > extraits commerciaux
- Sensibilisation et allergie : non synonymes
- Toujours tenir compte de la clinique

VPP : 60- 80 %

VPN : 95 %

Risque accident allergique grave : 0.008%

Diagnostic

- Tests cutanés
- NFS : éosinophilie ?, étude des basophiles
- Recherche d'IgE sériques spécifiques dans le sérum
- Régime d'exclusion
 - 4 à 6 semaines pour 1 seul aliment
 - 2 à 4 semaines pour évictions multiples
- Test de provocation en double aveugle contre placebo (surveillance hospitalière ++)
 - ▣ Labial , Oral
 - ▣ Gastrique ou Colique (COLAP test ?)

Traitement

● Eviction allergénique (+++)

■ Difficile

■ Carences nutritionnelles possibles (Vit D, Ca)

● Médicaments

● Cromoglycate de Na (100 mg x 4/j),

● Antihistaminique : Ketotifène (2-4 mg/j)

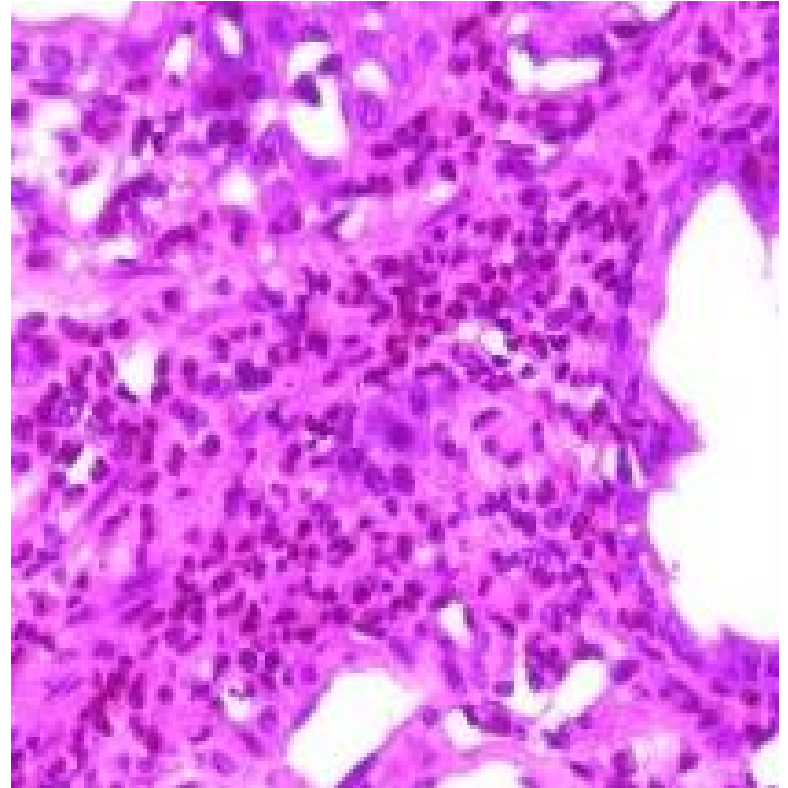
● Cétirizine ? Loratidine ?

● Désensibilisation vis-à-vis des allergènes
(cutanés/respiratoires)

● Seringue d'Adrénaline auto-injectable à portée

Infiltration du tube digestif par des éosinophiles

- *Infiltration muqueuse*
 - douleurs abdominales
 - vomissements
 - diarrhée
- *Infiltration musculaire*
 - tableau obstructif
- *Infiltration séreuse*
 - ballonnement
 - ascite
- *Infiltration oesophagienne*
 - dysphagie
 - impaction alimentaire



- Hyper-éosinophilie sanguin et histologique, IgE totales ↑
- Diététique, corticothérapie

Réaction à la prise alimentaire

```
graph TD; A[Réaction à la prise alimentaire] --> B[Toxique]; A --> C[Allergique]; C --> D[IgE médiée]; D --> E[Maladie coeliaque]; E --> F[Non IgE médiée]; F --> G[Entérocolite nécrosante]; G --> H[Mixte]; H --> I[Allergie aux protéines du lait de vache]; I --> J[Infiltration du tube digestif par éosinophiles];
```

Toxique

Allergique

IgE médiée

Maladie coeliaque

Non IgE médiée

Entérocolite nécrosante

Mixte

*Allergie aux protéines du
lait de vache*

*Infiltration du tube digestif
par éosinophiles*

Réaction à la prise alimentaire

Toxique

Allergique

IgE médiée

Maladie coeliaque

Non IgE médiée

Entérocolite nécrosante

Mixte

*Allergie aux protéines du
lait de vache
Infiltration du tube digestif
par éosinophiles*

**Non allergique :
intolérance**

*Pharmacologique
(Amines, méthylxanthines
Capsaïcine, éthanol...)*

*Enzymatique
(intolérance au lactose)*

*Autres intolérances
(Rôle du microbiote ?)*

Aliments riches en amines vasoactives et histamino-libérateurs

Aliments histamino-libérateurs

Œuf, chocolat, fraise, ananas, fruits exotiques, crustacés, poissons, tomate, alcool

Aliments riches en histamine

Fruits de mer, choucroute, fromages fermentés, hareng, thon, conserves, saucisson

Aliments riches en tyramine

Gruyère, roquefort, fromages anglais, poissons fumés, saucisses, vin blanc, chocolat

Symptômes reproductibles
après ingestion d'aliments

Allergie
alimentaire

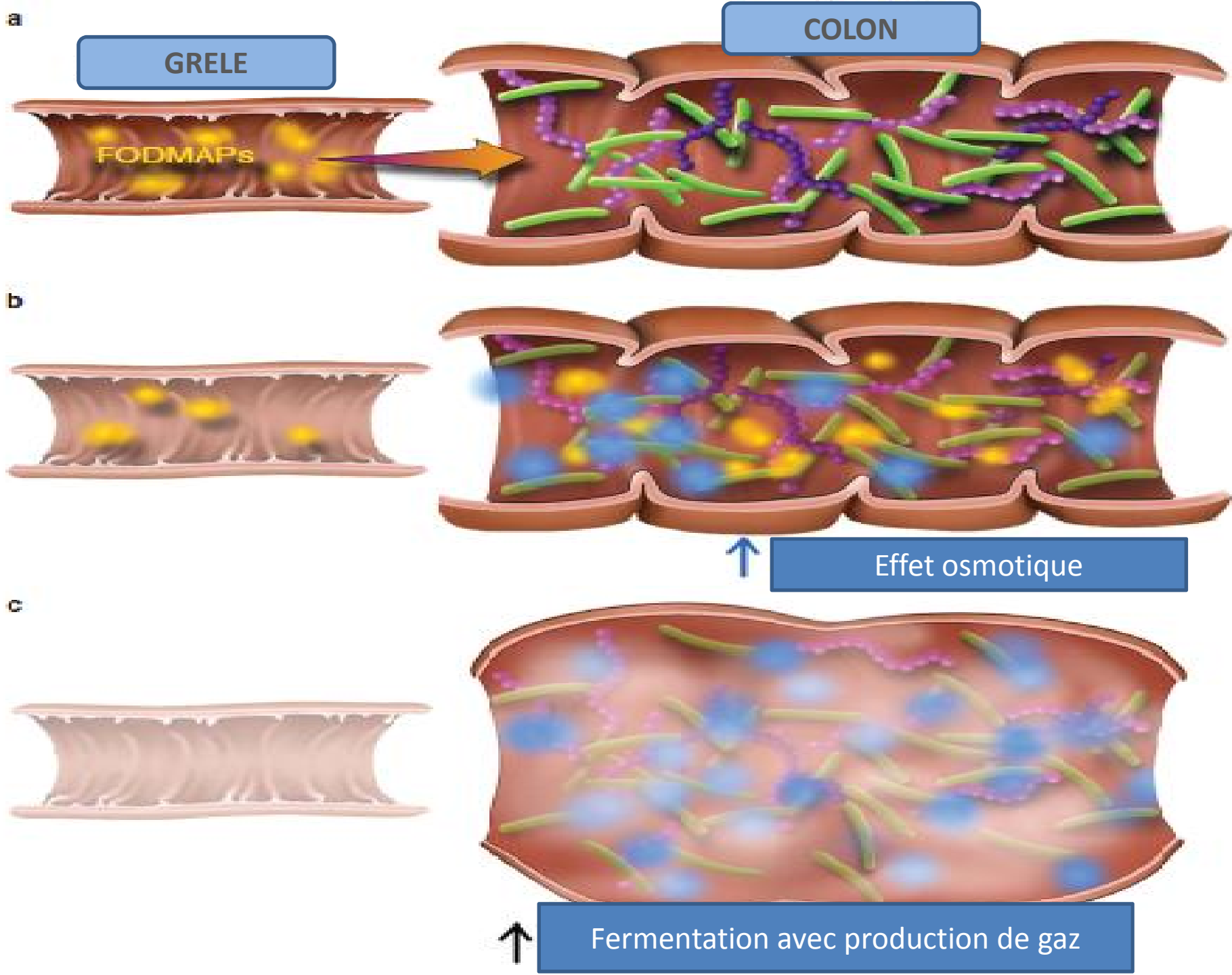
**INTOLERANCE
ALIMENTAIRE**



Mauvaise tolérance aux « FODMAPs »

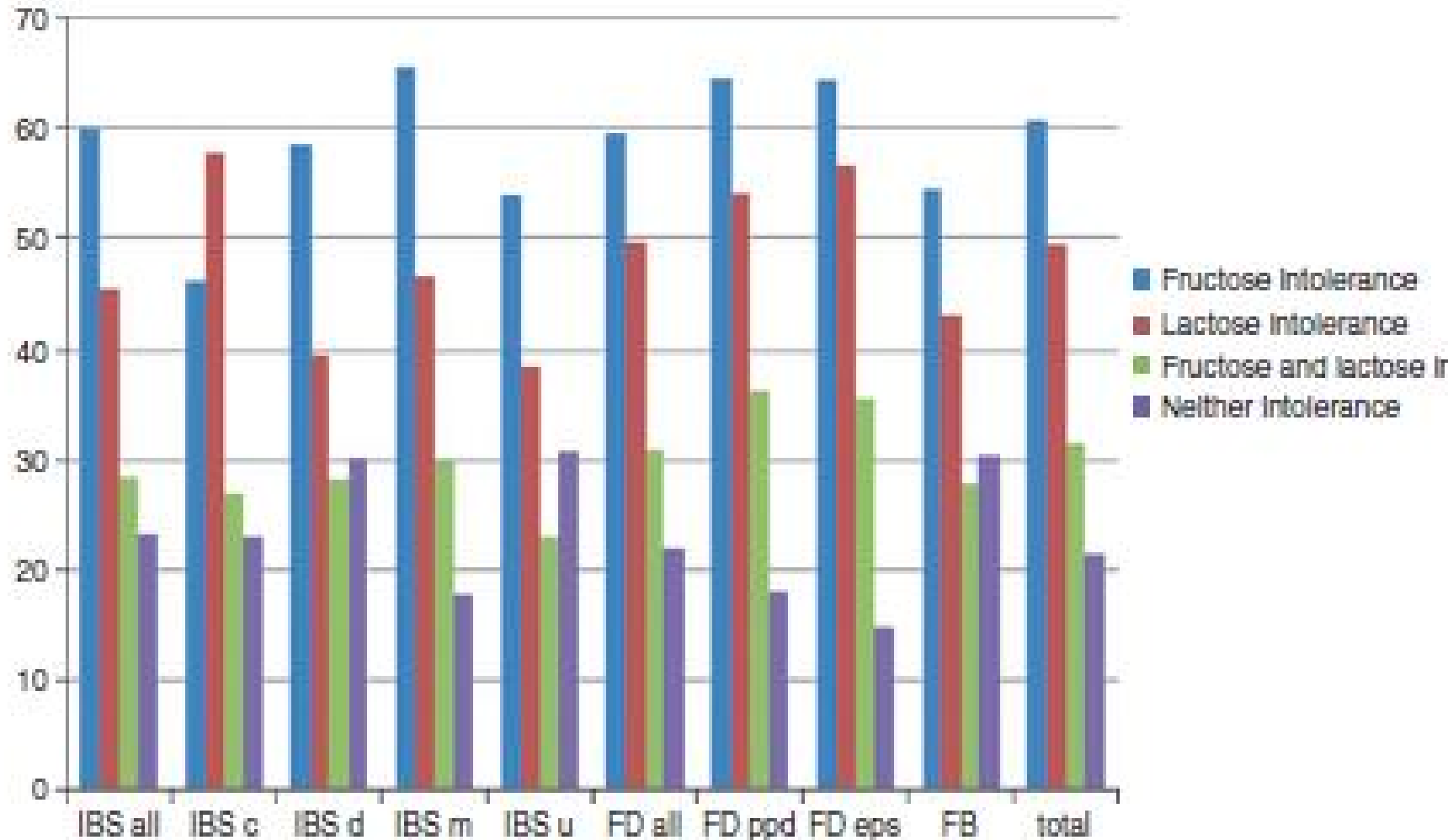
**Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides
and Polyols**

- **Lactose**
- **Fructose**
- **Sorbitol**
- **Fructo-oligosaccharides (fructanes)**
- **Oligo-saccharides (raffinose)**

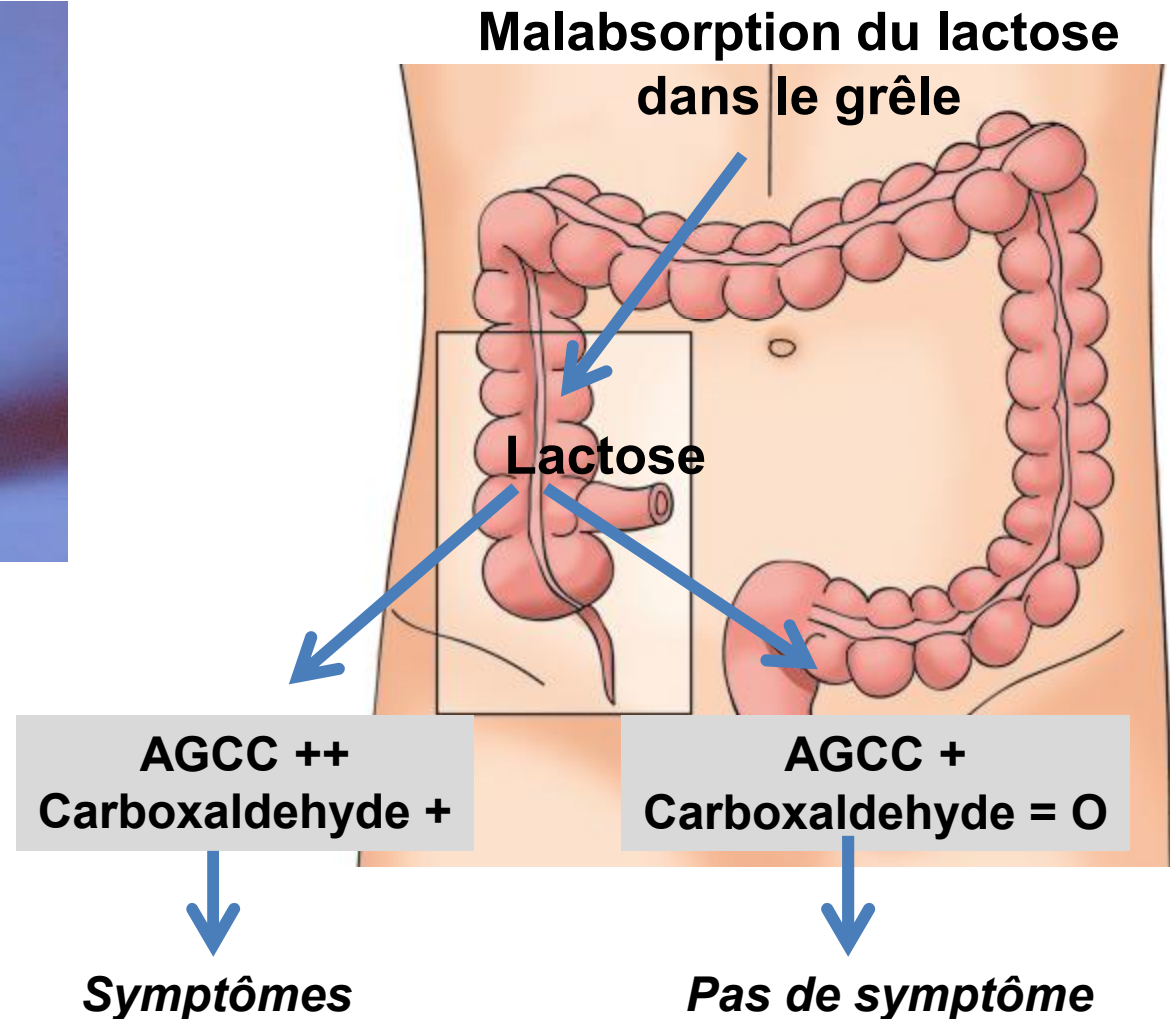


Intolérance aux FODMAPs

Prévalence

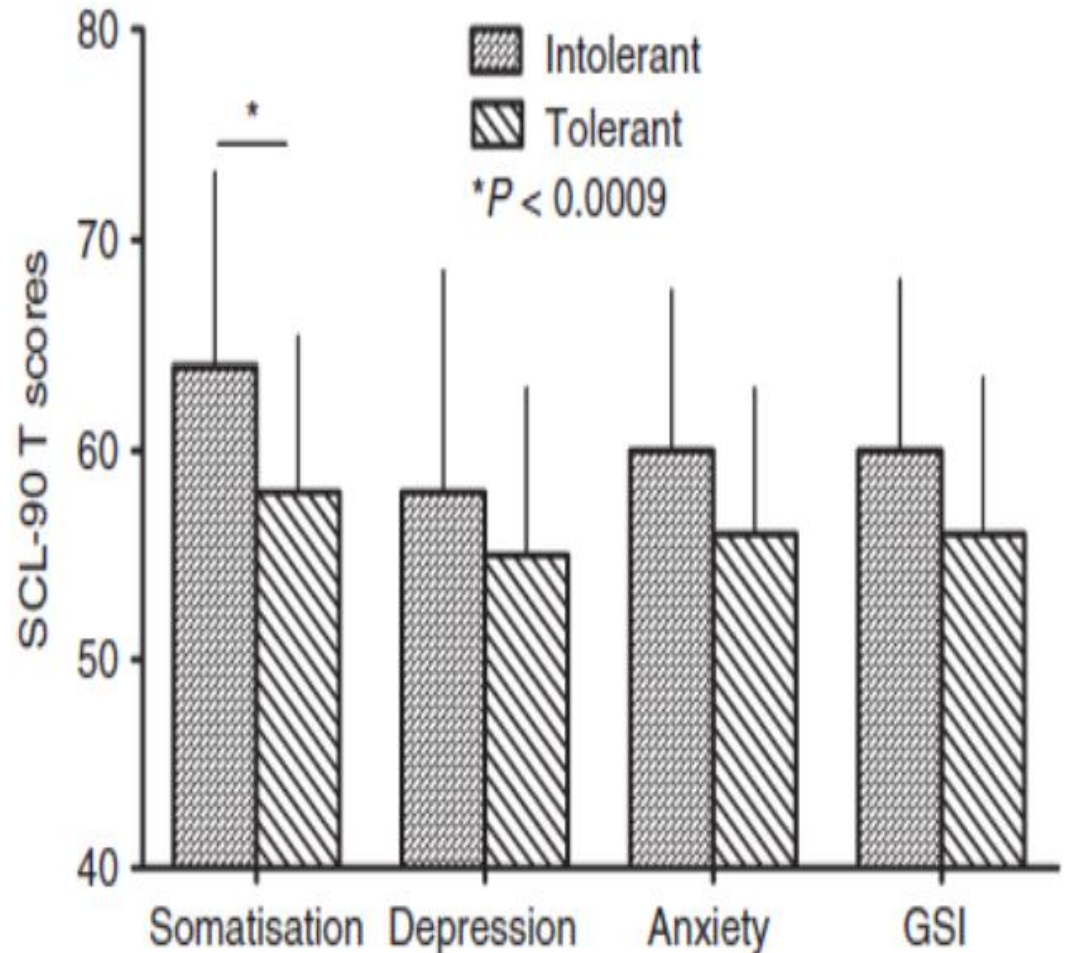


Malabsorption du lactose et symptômes : rôle du microbiote



Mauvaise tolérance à de faibles doses de lactose

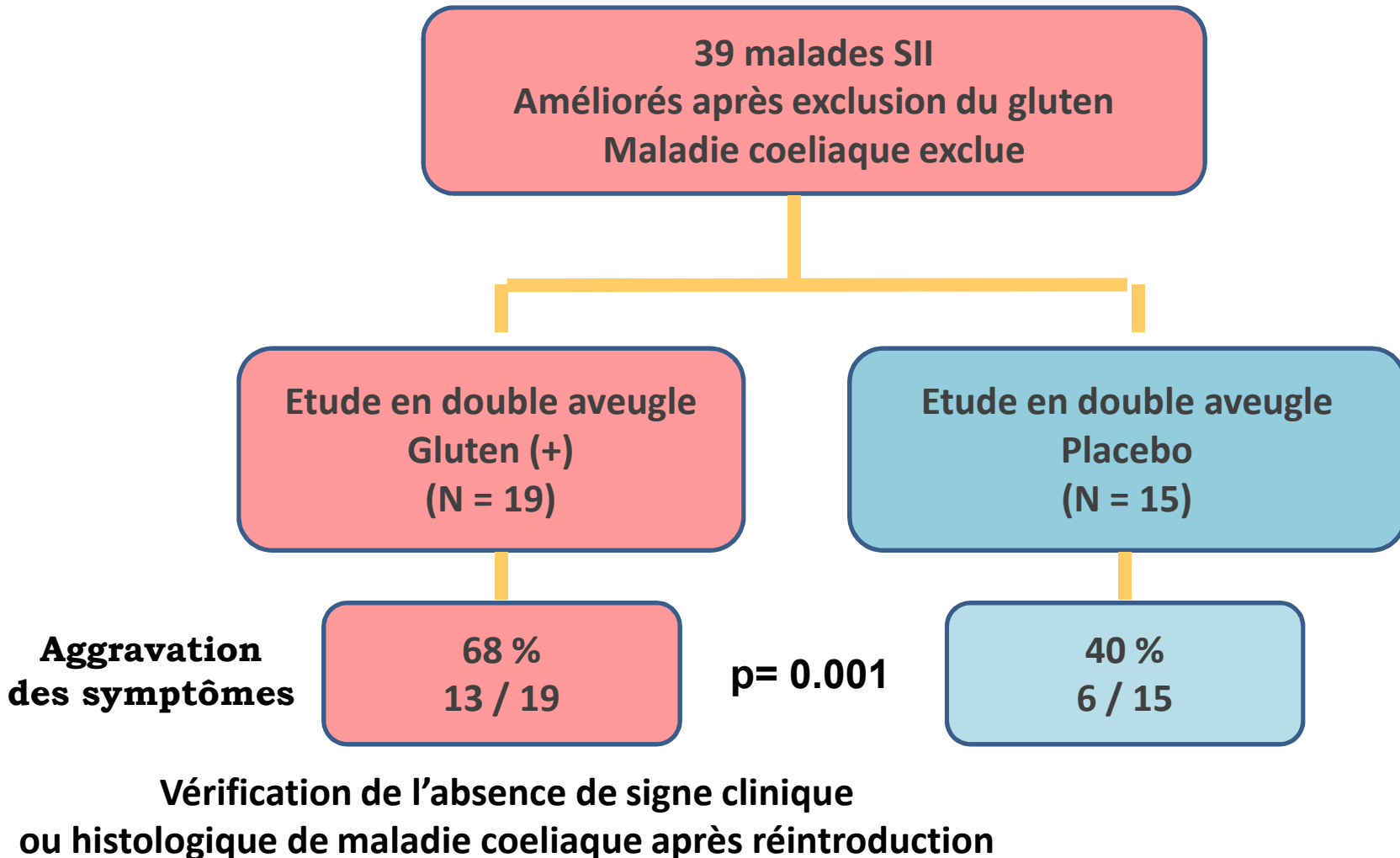
N = 102



**Docteur,
je vais beaucoup mieux quand
je ne mange pas de gluten !**



L'intolérance au gluten en dehors de la maladie coeliaque



**Intolérance
Au gluten**

*Non celiac
Gluten sensitivity
(NCGS)*



Symptômes digestifs

*Douleur abdominale
Diarrhée
Ballonnement
Sans perte de poids*



Symptômes extra-digestifs

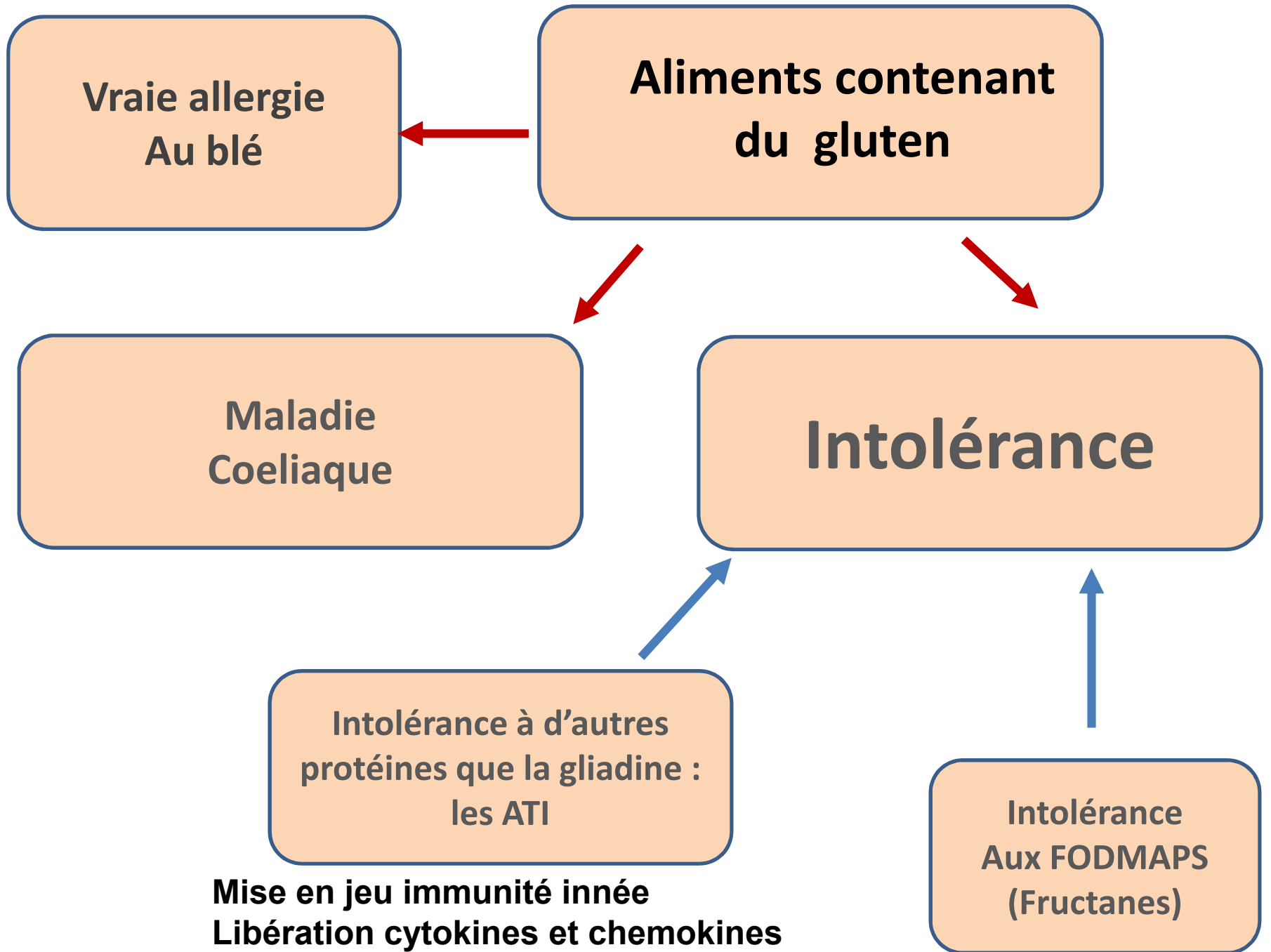
*Fatigue
Troubles de l'attention
Difficultés de concentration*

**Vraie allergie
Au blé
Prick test (+), IgE**

**Aliments contenant
du gluten**

**Maladie
Coeliaque
HLA DQ2/DQ8**





Conclusions

- **Situation difficile**
- **Progrès physiopathologiques**
- **Intolérance >>> Allergie vraie**
- **Rôle très important de l'activité métabolique du microbiote intestinal**
- **Solution thérapeutique souvent réduite à l'exclusion d'aliments**

Où trouve-t-on les FODMAP ?

Les FODMAP se trouvent dans certains aliments dont le blé, certains fruits et légumes et certains produits à base de lait. En Europe occidentale, les oligosaccharides tels que les « fructanes », les monosaccharides et le « fructose », sont les FODMAP les plus couramment utilisés dans l'alimentation, le blé étant le principal contributeur de fructanes au Royaume-Uni.⁴⁶

Disaccharides Lactose

Lait, ban, crème glacée et yaourt



Monosaccharides Fructose libre (fructose en plus de 1g/100g)

Pommes, poires, mangues, cerises, pastèques, asperges, pois gourmands, miel, sirop de glucose-fructose (High-Fructose Corn Syrup, HFCS)



Oligosaccharides Fructane, Galacto-oligo-Saccharides

Froment, orge, seigle, oignons, poireaux, partie blanche des oignons de printemps, ail, échalotes, artichauts, betteraves rouges, fenouil, petits pois, endives, pistaches, noix de cajou, fruits à coque, lentilles et pois chiches



Polyols Sorbitol, mannitol, maltitol et xylitol

Pommes, poires, abricots, cerises, prunes, pastèques, champignons, choux-fleurs, gomme à mâcher sans sucre/bonbons à la menthe/trianfles





FODMAPs (e.g. fructans)

- Gaseous production
- Osmotic diarrhoea

Wheat-germ agglutinin

- Inhibition of gut epithelial cell repair
- Stimulates synthesis of proinflammatory cytokines

Amylase trypsin inhibitors

- Stimulates innate immune response
- Activation of TLR4
- Augments T-cell adaptive response

Gluten

- Normal to mild increase in IEL
- Stimulates innate immune response
- Increased expression of TLRs
- Increased expression of IFN- γ
- Synthesis of AGA
- Eosinophil infiltration
- Altered intestinal barrier function
- Altered intestinal permeability
- Proliferation of peripheral blood monocytes
- Flow cytometric basophil activation