

Mise au point

Le régime d'éviction chez les allergiques à l'arachide

Which avoidance for peanut allergic children?

C. Feuillet-Dassonval^a, P.-S.-A. Agne^b, F. Rancé^c, E. Bidat^{a,*}

^aService de pédiatrie, hôpital Ambroise-Paré, Assistance publique-Hôpitaux de Paris, 9, avenue du Général-de-Gaulle, 92104 Boulogne cedex, France

^bHôpital général de Grand-Yoff, Dakar, Sénégal

^cAllergologie-pneumologie, hôpital des enfants, 330, avenue de Grande-Bretagne, TSA 70034, 31059 Toulouse cedex, France

Reçu le 7 mai 2006 ; accepté le 23 mai 2006

Disponible sur internet le 07 juillet 2006

Résumé

Chez les enfants allergiques à l'arachide, nous avons analysé, à partir de la littérature, la balance bénéfices–risques d'une exclusion stricte de l'arachide. Les bénéfices d'un régime strict semblent limités : les réactions aux basses doses et à l'huile d'arachide raffinée sont rares et le plus souvent minimes, il n'est pas prouvé qu'un tel régime facilite la guérison de l'allergie. En revanche, le régime strict peut dans certaines situations induire une aggravation de l'allergie, il est responsable d'une altération de la qualité de vie, de la création de néophobies alimentaires. En cas de guérison de l'allergie, il est difficile de normaliser l'alimentation suite à un régime strict. En dehors des rares patients sensibles à une dose infime d'arachide, pour lesquels un régime strict est conseillé, le rapport bénéfices/risques est en faveur de la prescription d'un régime adapté à la dose déclenchante. Pour la majorité des enfants allergiques à l'arachide, il nous semble que l'exclusion peut et doit se limiter à l'arachide non cachée. © 2006 Elsevier SAS. Tous droits réservés.

Abstract

We analyzed, from the literature, the balance benefit/risk of a strict avoidance of peanut in children with peanut allergy. The benefits of a strict avoidance diet seem limited: reactions to the low doses and to the peanut oil refined are rare and most often slight. It is not proven that a strict avoidance facilitates the cure of allergy. On the other hand, strict avoidance could induce a worsening of allergy, with deterioration of quality of life, creation of food neophobia. In case of cure of allergy, it is difficult to normalize the diet after a strict avoidance. Outside of the rare sensitive patients to a very low dose of peanut, for which a strict avoidance is counseled, the report benefits risk is in favor of the prescription of adapted avoidance to the eliciting dose. For the majority of the peanut allergic children, it seems to us that the avoidance can and must be limited to the non hidden peanut. © 2006 Elsevier SAS. Tous droits réservés.

Mots clés : Arachide ; Allergie alimentaire ; Éviction alimentaire

Keywords: Peanut allergy; Food allergy; Diet therapy; Child

1. Introduction

L'allergie à l'arachide est la plus fréquente des allergies alimentaires de l'enfant âgé de plus de 3 ans. C'est une allergie durable. Le traitement repose sur le régime d'éviction de l'ara-

chide et des produits pouvant en contenir. Actuellement, de nombreuses équipes recommandent, en cas d'allergie avérée, une éviction stricte de l'arachide. Cette éviction est difficile malgré les récentes modifications de la législation sur l'étiquetage des produits préemballés. De plus, elle peut être à l'origine de troubles du comportement alimentaire et son efficacité comme son innocuité n'ont pas été prouvées. Cette mise au point essaie, sur la base d'une revue de la littérature, de peser les avantages et les inconvénients d'un régime d'exclusion stricte.

* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : e.bidat@wanadoo.fr (E. Bidat).

2. Différents types de régime d'exclusion de l'arachide et réglementation de l'étiquetage

Les différents niveaux de régime peuvent se définir par l'exclusion des aliments comportant :

- 1 de l'arachide non cachée, visible « à l'œil nu » ou citée dans la liste des ingrédients ;
- 2 de l'huile d'arachide qui apparaît maintenant obligatoirement dans la liste des ingrédients sous la forme « huile (arachide) » ;
- 3 des mentions conditionnelles comme « peut contenir » ou « présence possible » d'arachide (présence éventuelle d'arachide) ;
- 4 des mentions relatives à l'environnement de production comme « fabriqué/produit dans un lieu utilisant de l'arachide ».

Le régime des allergiques à l'arachide peut être étendu aux fruits à coque (noix, noisette, noix de Pécan, noix de cajou, pistache, amande, noix du Brésil, noix de Macadamia...). L'éviction systématique est discutée, le nombre des fruits à coque non tolérés par l'allergique à l'arachide semblant augmenter avec l'âge [1]. L'exclusion des fruits à coque est également justifiée par la possibilité de rencontrer sous cette forme des arachides modifiées utilisées pour des raisons économiques (par exemple remplacement de l'amande des macarons par de l'arachide désaromatisée puis réaromatisée) [2]. Cet aspect du régime ne sera pas débattu ici, de même que le problème des cosmétiques et médicaments topiques ou à usage oral contenant de l'arachide.

La dernière directive européenne concernant l'étiquetage des aliments précise que certains allergènes (Tableau 1) et leurs dérivés présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée doivent être indiqués en clair dans la liste des ingrédients, quelle que soit la quantité concernée [3]. Par exemple, une huile d'arachide entrant pour 2 % dans la composition d'un arôme mis en œuvre à raison de 1 % dans un produit (soit 0,02 % d'huile d'arachide dans le produit fini) doit être déclarée sous forme : « arôme (huile d'arachide) ». Les terminologies de « graisses végétales », « protéines végétales » qui laissaient planer un doute sur la présence d'arachide ne devraient donc à présent plus poser de problème, car la présence d'arachide doit être mentionnée. Une nouvelle catégorie a été introduite : l'huile ou le beurre servant au démoulage, qui

doivent être indiqués en fin de liste des ingrédients étant donné leur très faible quantité résiduelle. Toutes ces mesures apportent une plus grande lisibilité pour les allergiques, donc une plus grande facilité pour le suivi d'un régime d'éviction, du moins en ce qui concerne les aliments préemballés.

L'étiquetage préventif indiquant une contamination potentielle est officiellement déconseillé car il ne répond à aucune règle. Souvent pratiqué par les industriels de l'agroalimentaire pour se protéger d'une très peu probable contamination d'un de leur produit, il complique singulièrement la vie des allergiques. Et pourtant, l'enquête réalisée par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) en octobre 2005, avant la nouvelle directive, auprès de 176 sociétés d'agroalimentaire concernant le risque allergène [4] relevait un emploi des indications conditionnelles (« peut contenir » « fabriqué dans un lieu utilisant ») chez 30 % des entreprises interrogées. Des mentions « contient des traces » (relatives à la présence avérée d'ingrédient) étaient relevées dans 8 % des cas. Il semble que le degré de cette contamination potentielle puisse varier selon les fabricants et selon la nature de la chaîne alimentaire. Cette contamination peut avoir lieu lors de l'utilisation de la matière première sur une même ligne de fabrication ou lors de l'utilisation de la matière première dans un autre atelier du site de production.

Nous appellerons régime strict toute exclusion s'étendant au-delà du point 1.

3. Discussion des arguments en faveur d'un régime strict

3.1. Réduction des accidents

3.1.1. Réalité du problème

Les accidents avec des faibles doses d'arachide sont en fait exceptionnels, ceux avec les huiles étant encore plus rares. En 1988, Evans et al. rapportaient un décès initialement attribué à l'huile d'arachide puis finalement relié à la consommation d'amande masquée [5]. En 1991, des laits infantiles contenant de l'huile d'arachide étaient incriminés dans le déclenchement de la dermatite atopique [6]. Par la suite plusieurs équipes réalisent des tests de provocation à l'huile d'arachide, au beurre de cacahuètes ou à la poudre d'arachide et ont décrit des réactions aux basses doses. Il faut toutefois rester prudent dans l'interprétation de ces tests aux faibles doses. Dans les études réalisées en ouvert, un doute s'impose sur la réalité de certaines

Tableau 1

Liste des 12 allergènes à étiquetage obligatoire (comme elle apparaît dans la directive 2003/89/CE) [3]

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachide
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits laitiers (y compris lactose)
- Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits)
- 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
- Anhydride sulfureux et sulfites supérieurs à 10 mg/kg (ou 10 mg/l) en SO₂

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/4149588>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/4149588>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)