

Cas clinique

Allergie au sarrasin : à propos d'une observation chez l'enfant et revue de la littérature

Buckwheat allergy: case report and review of the literature

J. Baruteau, G. Sadani, C. Jourdan, K. Morelle, A. Broué-Chabbert, F. Rancé *

Service allergologie–pneumologie, hôpital des enfants, 330, avenue de Grande-Bretagne, TSA 70034, 31059 Toulouse cedex, France

Reçu le 10 mai 2005 ; accepté le 3 juin 2005

Disponible sur internet le 19 juillet 2005

Résumé

L'allergie au sarrasin est une allergie émergente en raison de son utilisation croissante dans l'industrie agroalimentaire. Le sarrasin est aussi fréquemment utilisé comme céréale de substitution chez les enfants atteints de maladie cœliaque. Il faut évoquer une allergie au sarrasin devant les symptômes classiques de l'allergie alimentaire. Les signes sont parfois sévères. Il existe une allergie croisée démontrée entre sarrasin et latex–fruits et légumes du groupe latex qui mérite d'être recherchée systématiquement en cas d'allergie prouvée au sarrasin. Les données de la littérature sont discutées à partir d'une observation pédiatrique.

© 2005 Publié par Elsevier SAS.

Abstract

Allergy to buckwheat appears to be a new problem owing to its increased use in the food processing industry. Buckwheat is also used a substitute cereal in children with celiac disease. Allergy to buckwheat should therefore be considered in patients with classic symptoms of food allergy, where the signs are often severe. Cross-reactivity between buckwheat and latex has been demonstrated, therefore allergy to fruits and vegetables that cross-react with latex should be considered in patients who are proven to be allergic to buckwheat. Here we present a case of buckwheat allergy in a child and discuss the relevant literature.

© 2005 Publié par Elsevier SAS.

Mots clés : Allergie au sarrasin ; Enfant ; Allergie croisée ; IgE spécifiques ; Test de provocation

Keywords: Buckwheat allergy; Children; Latex; Cross-reactions

1. Introduction

L'allergie au sarrasin (encore appelé « blé noir ») a été décrite pour la première fois en 1961 [1]. Elle apparaît aujourd'hui comme une allergie émergente en Europe en raison de son utilisation croissante dans l'industrie agroalimentaire. On comprend aisément que l'allergie au sarrasin soit fréquente en Asie du fait de l'utilisation ancestrale de cette graine au Japon et en Chine [2–8]. Les publications de plus en plus nombreuses, tant dans le continent nord-américain

qu'en Europe, sur des cas isolés d'allergie à la farine de sarrasin méritent notre attention [5,9–18]. Nous discutons les données de la littérature à la lumière d'une observation pédiatrique d'allergie au sarrasin.

2. Observation

Irène J. est âgée de quatre ans lorsqu'elle se présente à la consultation d'allergologie. Elle n'a pas d'antécédents familiaux d'atopie. Elle décrit une allergie alimentaire à l'arachide et évite strictement tout produit à base d'arachide. En effet, à l'âge de deux ans, Irène a développé une réaction

* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : rance.f@chu-toulouse.fr (F. Rancé).

d'urticaire généralisée avec œdème du visage immédiatement après l'ingestion d'une graine de cacahuète lors d'un apéritif familial. Un mois plus tard, le bilan allergologique confirmait l'allergie alimentaire à l'arachide et à certains fruits à coque : prick-tests cutanés à 4 mm pour l'arachide, la noisette et la pistache avec un témoin histamine (10 mg/ml) à 4 mm. Les prick-tests étaient négatifs pour les aéroallergènes usuels et les autres aliments habituellement impliqués dans les allergies à son âge. Les résultats du dosage des IgE sériques spécifiques (technique *CAP system Pharmacia*[®]) étaient les suivants : arachide : 77 kU_A/L ; pistache : 31 kU_A/L ; noix : 19,5 kU_A/L et noisette : 18 kU_A/L. Un régime d'éviction sans arachide et fruits à coque *était* recommandé. De plus, un projet d'accueil individualisé était mis en place à l'école incluant une trousse d'urgence avec antihistaminiques, corticoïdes, bronchodilatateurs et auto-injecteurs d'adrénaline (Anapen[®]).

Le régime sans arachide et fruits à coque fut bien suivi. Pourtant à l'âge de quatre ans, lors d'un dîner chez ses grands-parents en Bretagne qui la gardait pendant les vacances scolaires, elle a présenté une réaction allergique sévère. En effet, dans les minutes suivant l'ingestion d'une crêpe au sarrasin « nature » préparée par sa grand-mère, Inès développe un dégoût, suivi d'un prurit oropharyngé, d'une urticaire généralisée et en moins d'une heure un gêne respiratoire intense apparaît avec sifflements et toux sèche nécessitant un appel des secours d'urgences. À l'issue de son hospitalisation de 24 heures, un avis allergologique est demandé. Les résultats sont les suivants : prick-tests sarrasin 4 mm, arachide 4 mm, avec un témoin histamine à 4 mm ; ils sont négatifs pour l'œuf, le blé, le mélange de céréales, le seigle. Le dosage des IgE sériques spécifiques (technique *CAP system Pharmacia*[®]) est positif pour le sarrasin (48 kU_A/L), le blé (1,48 kU_A/L), le seigle (1,3 kU_A/L), l'arachide (77 kU_A/L). Le dosage des IgE spécifiques est négatif pour acariens, pollens de graminées et pollens de blé.

Un régime sans arachide, fruits secs à coque et sarrasin est expliqué à l'enfant et sa famille. Au bout de deux ans, Inès n'a présenté aucune réaction allergique... même lors des séjours chez ses grands-parents en Bretagne !

3. Discussion

La graine de sarrasin est originaire d'Asie. Utilisée dès le XV^e siècle, la graine de sarrasin fut introduite en occident par les croisés où sa couleur sombre après cuisson lui conféra le surnom de sarrasin par analogie aux peuples païens d'Orient, d'Afrique et du sud de l'Espagne (*d'après* <http://www.dietobio.com>). La graine de sarrasin est appelée également « blé noir » pour sa morphologie voisine de la graine de blé et sa couleur sombre (Fig. 1). La graine commune, *Fagopyrum esculatum*, est utilisée en Europe et au Japon, alors que la graine *Fagopyrum tartiricum* est préférentiellement consommée en Chine [9]. Sa culture facile sans engrais, herbicides ou pesticides, son adaptation à tous les

types de sols et de climats, a facilité son exploitation préférentielle dans les régions humides à sols schisteux ou granitiques comme la Bretagne ou certaines régions de Russie. Son utilisation agroalimentaire est particulièrement variée : dans les pâtes en Italie, le soba (nouilles traditionnelles) au Japon, les pancakes ou sandwiches dans les pays anglo-saxons, en crêpes ou galettes en pays celtique.

Le sarrasin est une plante à fleurs qui appartient à la sous-classe des dicotylédones et à la famille des polygonacées comme la rhubarbe ou l'oseille (Tableau 1). Il n'appartient pas à la famille des céréales et ne contient pas de gluten, expliquant son intérêt comme céréale de substitution chez les patients atteints d'intolérance au gluten.

L'allergène majeur du sarrasin est une protéine de la famille des 2S albumines. Son poids moléculaire est de 10 kDa [19]. Il est thermorésistant. Une protéine nommée Fag e 1 de poids moléculaire de 22 kDa a été également récemment identifiée [20]. L'analyse en biologie moléculaire a permis l'identification de huit régions épitopiques avec forte affinité pour les IgE spécifiques antisarrasin [20].

La description de l'allergie au sarrasin est ancienne avec la première publication d'un choc anaphylactique fatal à l'ingestion de nouilles coréenne au sarrasin dès 1961 [1]. En 1974, Nakamura et al. [2] ont discuté l'allergie au sarrasin à partir de 169 observations japonaises. La prévalence de l'allergie au sarrasin a été estimée en 1998 par Takahashi et al. [3] à 0,22 % sur une population de 90 000 enfants japonais d'âge scolaire, sur la base des données recueillies par les infirmières scolaires. Plus récemment, Sohn et al. [4] ont enregistré une positivité des prick-tests au sarrasin chez 5 % des coréens. Le sarrasin représenterait un des cinq allergènes alimentaires majeurs dans les pays asiatiques avec le lait, l'œuf, le blé et l'arachide [5]. L'allergie au sarrasin semble en augmentation en France. En effet, les réactions allergiques graves (asthme aigu grave, œdème laryngé, choc anaphylactique) liées au sarrasin et signalées par le réseau d'allergovigilance en France étaient de 2,8 % en 2002, puis de 4,7 % en 2003 et 7,8 % en 2004 [21]. Le sarrasin représentait le 19^e allergène alimentaire en cause dans les allergies graves de l'enfant (quatre observations sur 886 recensées soit 0,45 %) et le 17^e chez l'adulte (2,7 %) [21].

L'allergie au sarrasin est considérée comme une allergie immédiate [5]. Deux voies de sensibilisation ont été décrites [2]. L'ingestion est le mode le plus fréquent représentant les deux tiers des observations d'allergie au sarrasin, comme nous l'avons observé dans notre cas pédiatrique [10]. Le sarrasin est un modèle d'allergène masqué. La grand-mère d'Inès savait qu'elle avait ajouté du sarrasin, mais ne connaissait pas l'allergie alimentaire de sa petite fille. Le sarrasin peut être utilisé dans les sandwiches, barres de céréales ou nouilles asiatiques, dans lesquels l'étiquetage est souvent pris en défaut. La sensibilisation par l'inhalation est plus rare. Elle peut être domestique avec la multiplication des oreillers biologiques en sarrasin, responsable de rhinites et d'exacerbation d'asthme [12,13], et également par le biais d'un tiers exposé à l'extérieur du domicile [7]. Il peut aussi s'agir d'une

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/9100202>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/9100202>

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