

Atelier: allergie aux poissons et aux fruits de mer

Dr Emmanuelle Schneider
CHU Tivoli- La Louvière- Belgique
M-At8

Cas clinique 1

« Suis- allergique à tous les poissons? »

Cas clinique 1

- Homme de 47ans
- Consulte pour une « allergie au hareng »
- En mangeant d'autres poissons: aucune plainte
- Antécédents: chirurgie des amygdales, HTA non traitée
- Pas d'antécédent allergique connu
- Pas de traitement en cours
- Mode de vie: employé de bureau, tabac: FR 20 paquet-année, sport: rare, alcool occasionnel

Cas clinique 1

- Homme de 47ans
- Consulte pour une « allergie au hareng »
- Histoire:
- Cela fait 3 saisons qu'en mangeant des « maatjes » il présente le même tableau:
- Douleurs abdominales intenses, urticaire généralisée s'installant quelques heures après le repas



- Maatjes ou harengs vierges
- Consommés après avoir été salés et congelés 24h (pour éliminer les parasites)- crus accompagnés de petits oignons



Cas clinique 1

- Tests cutanés:
- Inhalants usuels: tous négatifs
- Aliments de base détaillés tous négatifs
- Tests cutanés aliments natifs :
 - oignons, persil, harengs négatifs
 - Poissons disponibles testés négatifs
 - Saumon, thon, morue, plie, sole, lieu
 - Secondairement: anchois et sardines négatifs

Cas clinique 1

- Sérologies
- RAST: poissons hareng, sardines, cabillaud, thon tous négatifs
- RAST Anisakis simplex: 3,52 kU/ L

Anisakis hypersensitivity in Italy

AAITO- IFIACI Anisakis Consortium
Allergy 66 (2011) 1563-1569

- 10570 patients investigués
- 4,5% + à Anisakis Simplex (As) en PT
- 14% des sensibilisés ont une allergie à As
- 52% sont monosensibilisés à Anisakis



Anisakis hypersensitivity in Italy

AAITO- IFIACI Anisakis Consortium

Allergy 66 (2011) 1563-1569

- >40% ont une réactivité croisées aux acariens
- Tropomyosine impliquée dans la positivité des tests mais pas dans l'allergénicité à As
- Seuls 14% développent une allergie à As
- La protéine impliquée pourrait être thermostable

Anisakis hypersensitivity in Italy

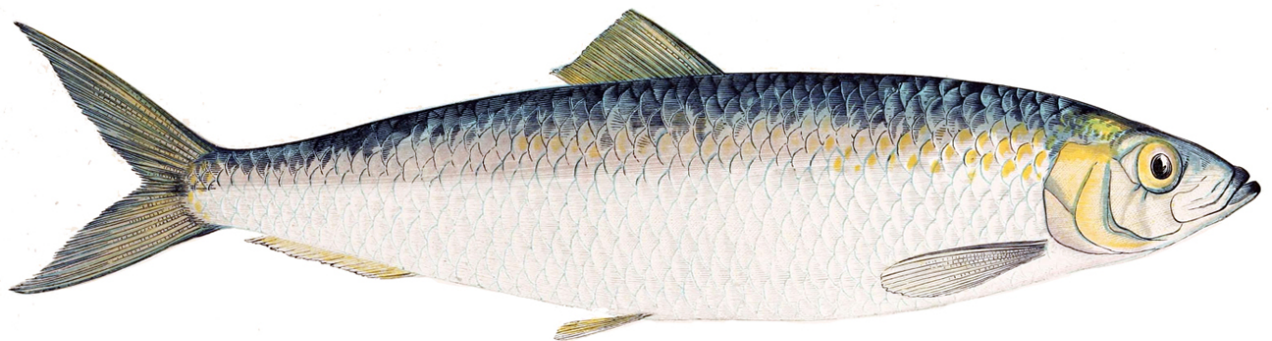
AAITO- IFIACI Anisakis Consortium

Allergy 66 (2011) 1563-1569

- Allergie directement liée aux habitudes alimentaires
- Saumures: moins répandues sauf en Espagne, en Italie (Anchois) et dans le nord de l'Europe (Hareng)
- En recrudescence suite à de nouvelles habitudes culinaires: poisson crus en sushis ou carpaccio

Ordre des clupéidés:

- Hareng: *Clupea Harengus*
 - vivant en banc et en eaux froides, salées et oxygénées
- Anchois: *Engraulis japonicus*
- Sardines: *Sardina pilchardus*



Diagnostics différentiels

- Anaphylaxie non allergique
- mastocytose
- scromboïdose
- anisakiase

Mastocytose



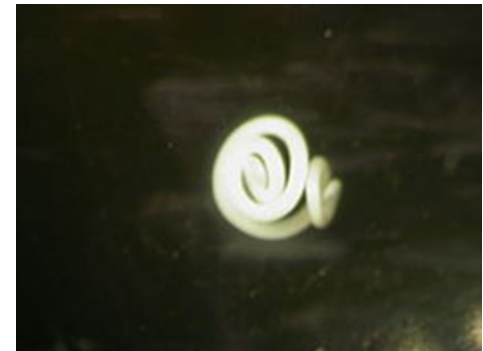
- λ Groupe hétérogène, avec prolifération et accumulation de mastocytes dans différents tissus
- λ Mutation d'un rec membranaire
- λ Crises de 15 à 30 min : flush prurigineux, voire urticaire, céphalées, tachycardie, dyspnée, nausées, diarrhée, vomissements...
- λ Facteurs déclenchants :
 - Exposition à des stimuli : variations thermiques, émotions, exercice physique, piqûre d'insecte
 - Consommation d'aliments riches en histamine ou HL
 - Prise de médicaments : IEC, AINS, bêta-bloquants, PCI, curares....
- λ Diagnostic :
 - En présence des fact déclenchants
 - Lésions d'urticaire pigmentaire ovalaires, prurigineuses au frottement (signe de Darier)
 - Biopsie de la lésion sans anesthésie locale (éviter la dégranulation)
 - Tryptase plasmatique > à 20 µg/ml

Scromboïdose

- Intoxication histaminique
- Transformation de l'histidine en histamine suite à une prolifération bactérienne secondaire à la rupture de la chaîne du froid
- Poissons scromboïdes : thon, saumon
- Autres : dorade, espadon, sérieole, sardine
- Manifestations cliniques **pouvant toucher plusieurs convives** :
 - en qq min/ 2h
 - Choc histaminique : flush, urticaire, céphalées, n+, v+, dhr+, tachycardie
 - Résolution spontanée +/- anti-histaminiques
- Diagnostic clinique et dosage de la teneur en histamine du poisson incriminé

Anisakiase

- λ *Anisakis simplex* : nématode, infestant les poissons de mer (hareng, saumon, maquereau, merlan, sardines, anchois) consommés crus ou pas assez cuits
- λ Sensibilisation IgE dépendante
- λ Diagnostic par Prick test de l'allergène, dosage IgE spécifique ou Test de provocation par ingestion d'allergène d'*Anisakis* (lyophilisé)



Autre diagnostic différentiel

- Urticaire aigue

- λ Par apport excessif d'histamine exogène ou par histamino-libération

- Aliments riches en histamine : foie de porc, saucisson sec, thon, saumon, conserves d'anchois ou de harengs fumés, choucroute

- λ **Facteurs prédisposants favorisant l'apparition d'une telle urticaire**

- λ Compétition avec d'autres amines biogènes (cadavérine, putréscine, présentes dans poisson, vin, gibiers)

- Augmentation perméabilité intestinale (AINS, alcool, épices)

- Baisse activité enzymatique de la DAO (Diamine Oxydase) curares, antibio, mucolytiques, antipalu....

- Synthèse endogène d'amines biogènes : suite à une colopathie de fermentation suite à une surconsommation de féculents

Et les fruits de mer?

- Vaste sujet



Atelier " Allergie poissons et fruits de mer- CFA 2014"

- **Les principaux fruits de mer (extrait de Wikipédia 19/03/2014)**
- Parmi les plus courants consommés en France, on distingue cinq catégories :
- les coquillages, mollusques à coquille, notamment bivalves :
 - l'huître,
 - la moule,
 - la palourde,
 - la coque,
 - le pétoncle,
 - la mye,
 - le couteau de mer,
 - le vernis,
 - l'amande,
 - la praire,
 - la coquille Saint-Jacques,
 - la telline.
- les mollusques céphalopodes, sans coquille :
 - l'encornet,
 - la seiche,
 - le poulpe.
- les escargots de mer, mollusques de la classe des gastéropodes :
 - le bigorneau,
 - le buccin,
 - le bulot.
- les crustacés, invertébrés à exosquelette (carapace) ou à pédoncule :
 - la crevette,
 - le crabe,
 - la langoustine,
 - le homard,
 - le pouce-pied.
- les échinodermes :
 - l'oursin.
 - l'étoile de mer (rare).



Atelier " Allergie poissons et fruits de mer- CFA 2014"

Cas clinique 2

- Femme 35 ans
- Accident allergique sévère en mangeant une tomate-crevettes grises
- Dans les minutes qui ont suivi les premières bouchées: dyspnée, toux sèche, voix bitonale et finalement importante crise d'asthme gérée par le SAMU



Cas clinique 2

- Femme 35 ans: accident allergique sévère en mangeant une tomate aux crevettes grises
- Antécédents: extraction dents de sagesse, asthme d'effort à la puberté, G2P2
- Traitement: pilule contraceptive
- Mode de vie: ménagère, maison saine, un chat, elle ne fume pas



Cas clinique 2

- Femme 35 ans: accident allergique sévère en mangeant une tomate aux crevettes grises
- EFR: banales
- Test à Histamine positif à 1088 μg
- Tests cutanés: histamine: 5/20
- inhalants usuels:
 - DPT et DPF très positifs 5/20
- Aliments:
 - tomates, œufs, oignons, persil, ail, céleri, moutarde, tous négatifs
- Crevettes grises: positives 10/30

Cas clinique 2

- Femme 35 ans: accident allergique sévère en mangeant une tomate aux crevettes grises
- Crevettes grises: positives 10/30
- Crevettes roses: 5/20
- Crabe: 2/5
- Langoustines: 2/5
- Homard: négatif

Biologie

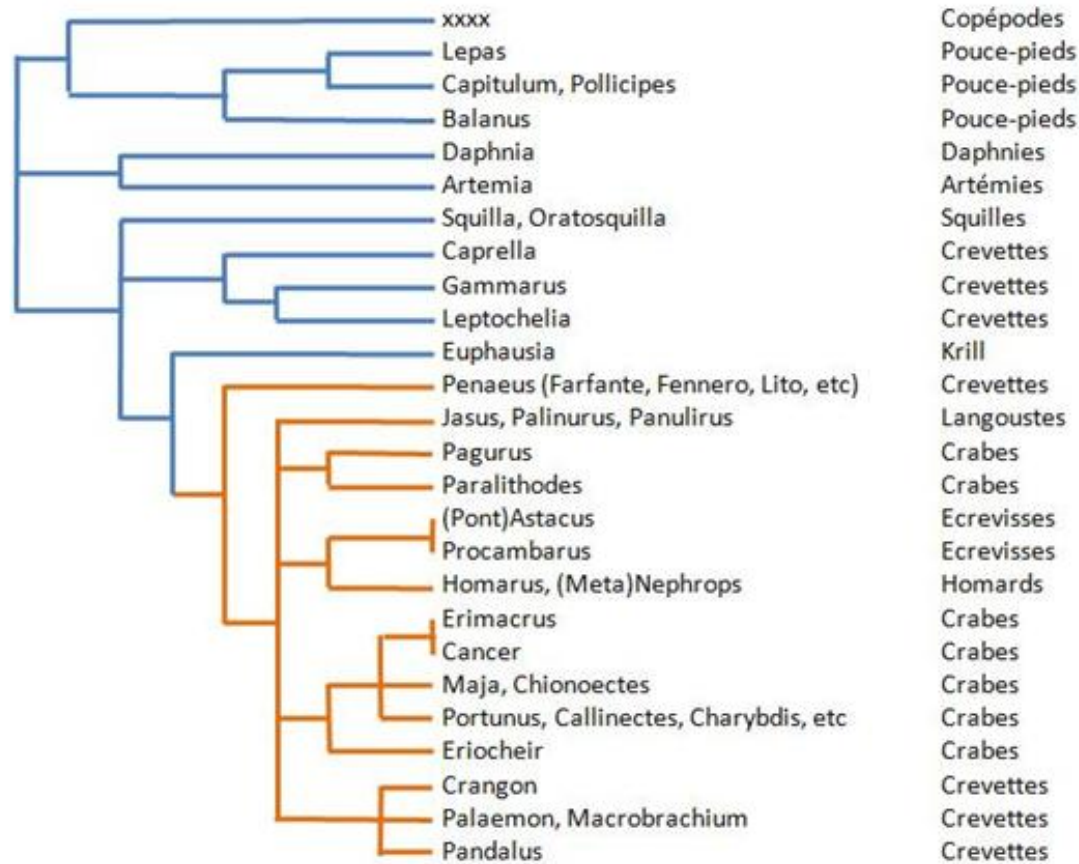


- RAST crevette : 34 kU/L
- Dosage Tropomyosine rPen a1 : négatif
- Dosage ISAC 112
- Arginine Kinase nPen a2: positif
- Tropomyosines: négatives
- Sarcoplasmic Ca-binding proteine: négative
- Acariens : positifs

Crevettes différentes sortes...

Allerdata 19/03/2014

Arbre taxonomique des principales familles de **Crustacés** ayant montré une IgE-réactivité. La section en orange représente l'ordre des Décapodes



CRUSTACES (ARTHROPODES):

Identifier le responsable de la réaction allergique



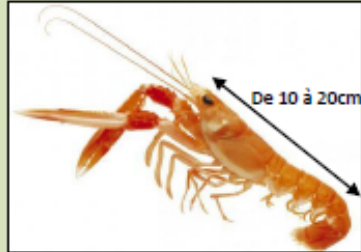
Crevette rose
Pandalus borealis, etc...



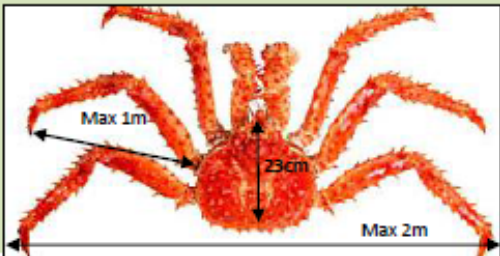
Crevette grise
Penaeus aztecus, Crangon crangon etc...



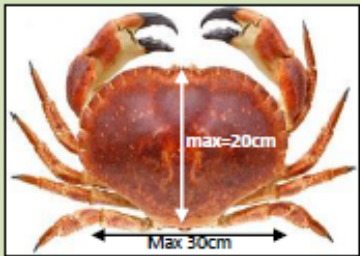
Gambas
Penaeus monodon, etc ...



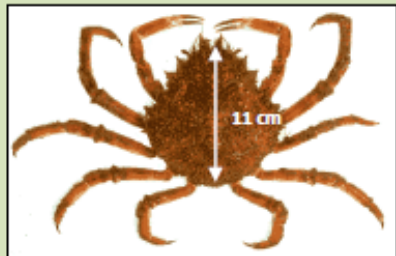
Langoustine
Nephrops norvegicus, etc...



Crabe royal
Paralithodes camtschaticus, Lithodes ferox, etc...



Crabe (Tourteau)
Cancer pagurus, etc...



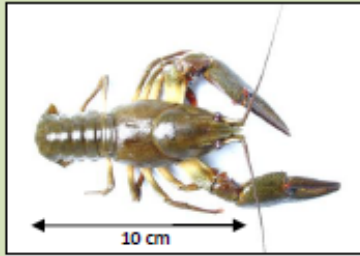
Araignée de mer
Maja squinado, etc...



Langouste
Palinurus elephas, etc...



Homard
Homarus gammarus, etc...



Ecrevisse (eau douce)
Astacus astacus, etc...



Fréquence relative des crustacés responsables d'anaphylaxie sévère :

Données du RAV 2002-30 juin 2013

	Enfants (582 cas)	Adultes (714 cas)
Crevette rose	10	44
Crevette grise	0	1
Gambas	0	1
Crabe	0	5
Langouste	0	2
Langoustine	0	2
Ecrevisse	0	1
Araignée de mer	0	1
Ensemble crustacés	2	11
Total	12 (2,1%)	68 (9,5%)

Allergie aux crustacés classiques

Allerdata 19/03/2014

- Allergie à plus d'un crustacé dans 75% des cas
- Allergènes évoqués:
 - Tropomyosines allergène majeur (80-90% des allergies à la crevette) mais il existe des différences d'IgE-réactivité de l'une à l'autre espèce. > 80% d'identité entre crustacés
 - Arginine kinase stable à la digestion et à la chaleur
 - Chaîne légère de myosine
 - Troponines C
 - Triose-P isomérase
 - Chitinine (Glucosamine et Chitosan) TPO réalisés négatifs (1 cas colle ongle ayant réagit à un complément alimentaire)

Allergie aux crevettes et additifs

- Sensibilité croisée au rouge carmin E120
- 2/3 des patients allergiques à la crevette sont + pour le Rouge Carmin (disponible en CAP Rast)
- Très utilisé en cosméto et alimentaire

Cas clinique 3



Atelier " Allergie poissons et fruits de mer- CFA 2014"

Cas clinique 3

- Femme 44 ans
- Histoire clinique ayant débuté fin des années 90
- Grande consommatrice de « moules frites », elle reste quelques mois sans en manger. A l'ouverture de la saison, elle en mange une casserole, la nuit elle fait une « indigestion » sévère. Elle présente un dégoût le reste de l'année. L'année suivante même chose. La troisième année se complique après avoir consommé les moules, elle présente dans la nuit une colite hémorragique confirmée par une colonoscopie urgente
- Elle est dégoûtée des coquillages

Cas clinique 3

- Femme 44 ans: colite hémorragique aux moules
- Elle est convaincue d'avoir des indigestions et ne pense pas aux allergies
- 4 ans plus tard un ami lui propose de manger une huître crue, il lui ouvre et elle la mange en frottant la coquille sur son visage (prick to prick). Elle présente d'emblée une urticaire aux points de contact de la coquille

Cas clinique 3

- Femme 44 ans: colite hémorragique aux moules
- Antécédents: endométriose multiopérée, FIV (hormonothérapies), G2P1, choc hémorragique sur GET, appendicectomie, HAVA
- Mode de vie: médecin, tabac: 0, alcool très rare, maison saine, des chats, peu de sport
- Traitement: aucun

Cas clinique 3

- Femme 44 ans: colite hémorragique aux moules
- Bilan en 2004
 - Tests cutanés: Histamine 5/20
 - inhalants pollens et aliments en commerciaux tous négatifs
 - Natifs:
 - céleri, oignon, ail et carottes: négatifs
 - Moule cuite: négative
 - Moule, huître crues: positives 5/10
 - Coquilles Saint jacques, calamars, poulpes: négatifs
 - Tests biologiques tous négatifs

Cas clinique 3

- Femme 44 ans: colite hémorragique aux moules
- Suivi en 2013:
 - elle n'a plus mangé de moules et d'huîtres, mais en mangeant les coquilles saint-jacques en carpaccio prurit des lèvres. Elle a très envie de reconsommer des moules
- Tests cutanés: Histamine 5/20
 - Moule cuite: négative
 - Moule, huître crues: négatives
 - Coquilles Saint jacques, calamars, poulpes: négatifs

Tests biologiques: tous négatifs (moules, huîtres, tropomyosines crevettes et acariens)

Mollusques marins – Allerdata 19/03/2014

- Classe d'animaux très divers, différences morphologiques et écologiques très larges
- Anglo-saxons: « molluscan shellfish »
 - Gastéropodes: berniques, escargot de mer, buccin, turban...
 - Céphalopodes: calamar, poulpe...
 - Bivalves: huître, moule, coquille Saint-Jacques, clam, couteau, noix...

Cas clinique 3

- Femme 44 ans: colite hémorragique aux moules- Suivi en 2013:
- Devant la négativité des tests, elle reconsomme des moules en petite quantité avec des antihistaminiques, sans plainte. Ensuite une cassolette sans problème (sans Anti H1).
- Guérison obtenue



Mollusques marins

- Allergènes
 - Tropomyosine: impliquées dans les RC avec les crustacés
 - % d'identité plus forts au sein d'un même groupe
- Grande diversité de bandes IgE-réactives en blot: ont été identifiées
 - Hémocyanines
 - Actine
 - Chaîne lourde de myosine
 - Amylase

Mollusques marins – Tableaux cliniques

Allerdata 19/03/2014

- Gastéropodes:
 - berniques: nombreux cas décrits en Espagne et au Japon (RC acariens),
 - escargot de mer: réactions parfois sévères
 - Ormeaux: peu documentés
- Céphalopodes:
 - Calamar: nombreux cas publiés mais mal documentés
 - Poulpe: Espagne et Japon
 - Seiche: une dizaine de publication
- Bivalves:
 - Huître: souvent évoquée, rarement explorée
 - Moule: idem, anaphylaxie possible
 - coquille Saint-Jacques: 9 patients parmi 99 allergiques aux crevettes mais pas de confirmation de la réalité de l'allergie
 - clam, couteau, noix...

Suite du cas clinique 3

- Nouvelle consultation urgente le 07/04/2014
- Après avoir mangé des petits gris nouvelle « indigestion très sévère »
- Tests cutanés
- Escargots: franchement positif 5/20
- Biologie ISAC 112 demandée mais en attente...

Démarche Diagnostique pratique

Histoire Clinique

Exploration allergologique

Importance des tests de provocation par voie orale

Risque allergique

Intérêt Thérapeutique (place de l'ITS si RC)

Histoire clinique

- Tous les tableaux cliniques existent, leur description minutieuse oriente vers une étiologie.
- L'évocation du lien: poisson et/ou fruits de mer est rapide
- Le diagnostic repose sur l'existence de signes cliniques à l'ingestion de l'aliment fruits de mer / poisson
- Le test diagnostic de référence est le test de provocation orale en double insu.
 - Pas toujours réalisable.
 - Potentiellement dangereux

Démarche Diagnostique pratique

Histoire Clinique

Exploration allergologique

Importance des tests de provocation par voie orale

Risque allergique

Intérêt Thérapeutique (place de l'ITS si RC)

Dermatite de contact aux protéines

- 1976 Hjorth et Roed-Petersen : 1^{ère} description employés de l'alimentation en contact avec chair de poisson et de poulet.
- Hyperréactivité immédiate, eczéma chronique à poussées aiguës au contact à l'Alg
- Très souvent professionnelle
- L'allergie semble spécifique du tissu et de l'animal!
- Prick avec le matériel naturel +, Patches -, IgE specif+

Démarche Diagnostique pratique

Histoire Clinique

Exploration allergologique

Importance des tests de provocation par voie orale

Risque allergique

Intérêt Thérapeutique (place de l'ITS si RC)

Diagnostics différentiels

- λ Après avoir exclu une HS immédiate IgE médiée
 - λ Urticaire aiguë et/ ou récidivante
 - λ Anaphylaxie non allergique
 - λ Asthme
 - λ Troubles digestifs

Urticaire aigüe et/ou récidivantes

- λ Par apport excessif d'histamine exogène ou par histamino-libération
 - λ Facteurs prédisposant favorisant l'apparition d'une telle urticaire
 - λ Urticaire induite par la tyramine
-
- λ Leur diagnostic repose sur l'élimination d'une allergie et l'identification des circonstances déclenchantes semblables souvent récidivantes

Urticaire aigüe et/ou récidivante

- λ Par apport excessif d'histamine exogène ou par histamino-libération
 - Aliments riches en histamine : thon, saumon, conserves d'anchois ou de harengs fumés, crustacés, coquillages selon conditions de conservation et de consommation

Urticaire aigüe et/ou récidivante

λ **Facteurs prédisposants favorisant l'apparition d'une telle urticaire**

- λ Compétition avec d'autres amines biogènes (cadavérine, putrécine, présentes dans poisson, vin, gibiers)
- Augmentation perméabilité intestinale (AINS, alcool, épices)
- Baisse activité enzymatique de la DAO (Diamine Oxydase) curares, antibio, mucolytiques, antipalu....
- Synthèse endogène d'amines biogènes : suite à une colopathie de fermentation suite à une surconsommation de féculents

Urticaire aigüe et/ou récidivante

- λ Urticaire induite par la tyramine (sympatico-mimétique puissant)
 - Contenu dans le chocolat, conserve de poisson, gibier, gruyère, brie

Diagnostics différentiels

Anaphylaxie non allergique

mastocytose

scromboïdose

anisakiase

Sujet déjà traité

Explorations allergologiques

Tests cutanés

Biologie

Test de provocation

Explorations allergologiques: Tests cutanés

- Tests cutanés commerciaux
- Tests cutanés natifs (crus et/ou cuits)
 - Poissons: risque d'anaphylaxie non négligeable (précautions +++)
 - Crustacés et autres fruits de mer
 - Peu spécifiques

Explorations allergologiques

- Dosages IgE spécifiques et des allergènes moléculaires disponibles, mais peu spécifiques
 - Nécessaires mais de nombreux constituants allergéniques sont encore méconnus ou non disponibles!
 - Utiles à différencier une allergie d'une sensibilisation
 - Évaluer la gravité potentielle d'une allergie
 - Aider à la décision de réalisation d'un TPO

Explorations allergologiques

- Dosages IgE spécifiques et des allergènes moléculaires disponibles

IgE spécifiques

14-4159-01	f3	Gadus morhua	Fish (cod)	Poisson (Cabillaud)	Vis (Kabeljauw)
14-4180-01	f23	Cancer pagurus	Crab	Crabe	Krab
14-4181-01	f24	Pandalus borealis	Shrimp	Crevette	Garnaal
14-4213-01	f37	Mytilus edulis	Blue mussel	Moule	Mossel
14-4214-01	f40	Thunnus albacares	Tuna	Thon	Tonijn
14-4215-01	f41	Salmo salar	Salmon	Saumon	Zalm
14-4939-01	f42	Melanogrammus aeglefinus	Haddock	Aiglefin fumé	Schelvis
14-4454-01	f50	Scomber japonicus	Chub mackerel	Maquereau du Pacifique	Makreel
14-4462-01	f58	Todarodes pacificus	Pacific squid	Calmar du Pacifique	Pijlinktvis
14-4463-01	f59	Octopus vulgaris	Octopus	Pieuvre	Octopus
14-4464-01	f60	Trachurus japonicus	Jack mackerel, Scad	Maquereau commun	Horsmakreel
14-4465-01	f61	Sardinops melanosticta	Sardine, Pilchard	Sardine	Sardien
14-4292-01	f80	Homarus gammarus	Lobster	Homard	Kreeft
14-4928-01	f147	Paralichthys albigutta	Gulf flounder	Carrelet	Zomervogel (platvis)
14-4819-01	f204	Oncorhynchus mykiss (Salmo gairdneri)	Trout	Truite	Forrel
14-4837-01	f205	Clupea harengus	Herring	Hareng	Haring
14-4820-01	f207	Ruditapes spp.	Clam	Palourde	Steenmossel
14-4434-01	f254	Pleuronectes platessa	Plaice	Plie	Schol
14-4842-01	f290	Ostrea edulis	Oyster	Huitre	Oester
14-4895-01	f338	Pecten spp.	Scallop	Coquille St Jacques	St Jacobsschelp
14-5019-01	f206	Scomber scombrus	Mackerel	Maquereau	Makreel
14-5142-01	f258	Loligo spp	Squid	Calmar	Pijlinktvis - Kalmaar
14-5042-01	f264	Anguilla anguilla	Eel	Anguille	Paling
14-5158-01	f303	Hippoglossus hippoglossus	Halibut	Flétan	Heilbot
14-5159-01	f304	Palinurus spp	Langust (spiny lobster)	Langouste	Langoest
14-5194-01	f307	Merluccius merluccius	Hake	Merluche	Stokvis
14-5195-01	f308	Sardina pilchardus	Sardine (Pilchard)	Sardine	Sardien

IgE spécifiques

14-5042-01 f264	<i>Anguilla anguilla</i>	Eel	Anguille	Paling
14-5158-01 f303	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	Halibut	Flétan	Heilbot
14-5159-01 f304	<i>Palinurus spp</i>	Langust (spiny lobster)	Langouste	Langoest
14-5194-01 f307	<i>Merluccius merluccius</i>	Hake	Merluche	Stokvis
14-5195-01 f308	<i>Sardina pilchardus</i>	Sardine (Pilchard)	Sardine	Sardien
14-5204-01 f311	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	Megrim		
14-5205-01 f312	<i>Xiphias gladius</i>	Swordfish	Espadon	Zwaardvis
14-5209-01 f313	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Anchovy	Anchois	Ansjovis
14-5210-01 f314	<i>Helix aspersa</i>	Snail	Escargot	Slak
14-5219-01 f320	<i>Astacus astacus</i>	Crayfish	Ecrevisse	Rivierkreeft
14-5256-01 f337	<i>Solea solea</i>	Sole	Sole	Tong
14-5283-01 f346	<i>Haliotis spp</i>	Abalone	Ormeau	Zeeoor
14-4930-01 f369	<i>Ictalurus punctatus</i>	Catfish	Poisson chat	Kanaalmeerval
14-4931-01 f381	<i>Lutjanus campechanus</i>	Red snapper	Snapper rouge	Rode snapper
14-4932-01 f384	<i>Stenodus sp</i>	Whitefish	Saumon blanc	Witte zalm
14-4933-01 f410	<i>Epinephelus sp</i>	Grouper	Mérou	Grouper
14-4935-01 f412	<i>Hoplostethus atlanticus</i>	Orange roughy	Hoplostete rouge	Keizerbaars
14-4936-01 f413	<i>Pollachius virens</i>	Pollock	Colin	Koolvis
14-4937-01 f414	<i>Oreochromis sp</i>	Tilapia	Tilapia	Tilapia
14-4938-01 f415	<i>Sander vitreus</i> (<i>Stizostedion vitreum</i>)	Walleye pike	Sandre Américain	Snoekbaars

Explorations allergologiques

- Poissons
 - En cas d'allergie à la parvalbumine, les patients peuvent tolérer:
 - le thon cuit en boîte
 - Poissons cartilagineux
 - MAIS Poissons à arête plus difficiles à tolérer
 - Il faut donc tester toutes ces familles
 - Attention teneur variable en parvalbumine (espèces) et parties du poisson

Explorations allergologiques: Test de provocation orale

- Intérêt principal:
 - Certitude diagnostique pour corrélérer tests et plaintes
 - Car Tests cutanés et biologiques peu spécifiques
- Doses réactogènes intéressantes pour:
 - Vie en société
 - Régimes +/- strictes
 - Eventuels protocoles de désensibilisations futurs
 - Etablir un PAI

PAI: quand le proposer et quels aliments exclure?

Incontournable si:

Enfant/ adulte ayant présenté une anaphylaxie (fruits de mer/poisson) et/ ou de l'asthme

La décision des aliments à exclure dépendra du bilan in extenso

On sait aujourd'hui que des évictions trop nombreuses et/ou trop strictes d'aliments habituellement tolérés posent plus de problème que de bénéfice

La place de l'allergologue est donc centrale pour rassurer, et convaincre le patient et sa famille, de la poursuite d'un régime alimentaire/ de l'éviction stricte de certains aliments.

Il doit être aidé du généraliste, d'une diététicienne, du milieu d'accueil de l'enfant, d'un éventuel psychologue...

La prise en charge d'une allergie alimentaire étant par définition pluridisciplinaire

Risques des évictions inutiles

Troubles psychologiques

Carences alimentaires

Syndrome de Meadow ou de Münchhausen par
procuration



Disponible en ligne sur
 ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France

www.em-consulte.com

REVUE FRANÇAISE
D'**A**llergologie

Revue française d'allergologie 49 (2009) 156–159

Allergènes de poissons et crustacés

Fish and shellfish allergens

F. Hentges

Unit of immunology and allergology, centre hospitalier de Luxembourg, 4, Barble street, 1210 Luxembourg, Luxembourg

Disponible sur Internet le 3 mars 2009

Résumé



Disponible en ligne sur
SciVerse ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France
EM|consulte
www.em-consulte.com

REVUE FRANÇAISE
D'**Allergologie**

Revue française d'allergologie 53 (2013) S19-S29

Allergie alimentaire aux produits de la mer en pratique quotidienne

Food allergy to seafood products in daily practice

V. Mercier

Clinique Ambroise-Paré, Toulouse, France

Pôle des voies respiratoires, Hôpital Larrey, CHU Toulouse, 24, chemin de Pouvoirville, TSA 30030, 31059 Toulouse cedex 9, France

Atelier " Allergie poissons et fruits de mer- CFA 2014"



Disponible en ligne sur
SciVerse ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France
EM|consulte
www.em-consulte.com

REVUE FRANÇAISE
D'**Allergologie**

Revue française d'allergologie 52 (2012) 234–236

● Capture rectangulaire

Quand prescrire et comment interpréter le dosage des allergènes moléculaires en allergie alimentaire ?

When to use molecular allergens and how to interpret their level in food allergy

A. Chabbert-Broué*, A. Juchet

Service de pneumo-allergologie pédiatrique, hôpital des Enfants, 330, avenue de Grande-Bretagne TSA 70034, 31059 Toulouse cedex 9, France

Disponible sur Internet le 28 février 2012



ELSEVIER
MASSON

Disponible en ligne sur
SciVerse ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France
EM|consulte
www.em-consulte.com

REVUE FRANÇAISE
D'**Allergologie**

Revue française d'allergologie 53 (2013) 419–423

Revue générale

Peut-on désensibiliser aux acariens lorsque l'on est sensibilisé ou allergique aux crustacés et/ou aux escargots ? Controverse

Is house dust mite immunotherapy possible in mite-sensitive patients who are also sensitized or have food allergy to shrimp or snails? Controversy

C. Lutz^{a,*}, C. Mailhol^b, C. Metz-Favre^a, F. de Blay^a, A. Didier^b

^a*Pôle de pathologie thoracique, université de Strasbourg, fédération de médecine translationnelle de Strasbourg, hôpitaux universitaires de Strasbourg, BP 426, 67091 Strasbourg, France*

^b*Service de pneumologie-allergologie, hôpital Larrey, CHU de Toulouse, 31059 Toulouse cedex 9, France*

Reçu le 15 février 2013 ; accepté le 21 mars 2013

Disponible sur Internet le 6 juin 2013