

Allergie croisée : quand l'organisme se méprend

Depuis une dizaine d'années, les allergologues se penchent sur la question des sensibilisations croisées qui concernent deux millions de Français, un thème largement débattu le 24 mars 2009 lors de la 3e Journée Française de l'Allergie

Si les réactions croisées s'expliquent par une forte homologie entre les allergènes des pollens ou entre les pollens des arbres et de leurs fruits, en raison d'une structure moléculaire semblable ou apparentée les allergies croisées entre pollens et aliments à priori semblent moins aisément explicables puisqu'elles font intervenir des allergènes issus de source différente C'est ainsi que des patients présentant une allergie respiratoire au bouleau (chef de file des bétulacées) peuvent en mangeant une pomme crue présenter un syndrome oral. Les patients allergiques au bouleau sont exposés à ce risque dans 2/3 des cas, soit 50 à 70 % des patients allergiques au bouleau dans l'étude publiée par G.Dutau*. En fait, l'organisme du sujet allergique se méprend et croit reconnaître une molécule identique.

Afin de revenir sur les mécanismes précis de l'allergie croisée nous avons interrogé le Dr Isabelle Bossé – Allergologue Présidente de l'ANAI (Association Nationale des Allergologues et Immunologistes Spécialistes).

CFOA : Dans l'allergie croisée on constate que l'allergie au pollen précède l'allergie alimentaire. Est ce toujours le cas ? N'est-ce pas une spécificité de l'allergie croisée ?

Dr Isabelle Bossé : En fait, il faut distinguer l'allergie de l'enfant de l'allergie de l'adolescent ou de l'adulte. On parle de « marche allergique » chez l'enfant qui se sensibilise d'abord par voie digestive aux aliments (lait, blanc d'œuf essentiellement) avec des manifestations cliniques plutôt digestives et cutanées (eczéma) puis qui se sensibilise en grandissant aux allergènes respiratoires (acariens, pollens etc...) avec des manifestations ORL et bronchiques (rhinite, asthme).

Chez l'adulte la sensibilisation première est plutôt respiratoire (pollens, acariens..), puis les patients se sensibilisent par l'intermédiaire d'allergènes alimentaires très proches de ceux des pollens à des aliments (fruits et légumes essentiellement).

Exemple : pollen de bouleau avec la pomme, la noisette, mais aussi la pêche, la poire, la prune, la cerise, l'abricot.

Le pollen donne des réactions respiratoires au moment de la pollinisation du bouleau (février à avril) et les aliments donnent des réactions de type syndrome oral, ou urticaire, voire plus sévères.

Interview réalisée par Monique Charron Déléguée Générale du CFOA

Sources :

Moverare et col Int Arch Allergy Immunol 2002

Bouleau / noisette/ Cor a 1 : Luttkopf, Mol Immunol 2002

Bet v 1/ pomme noisette et Bet v2 / melon ban,ane agrume tomate

Asero et al JACI 2003 ; 112 :427-32

*G Dutau (Médecine et Enfance 2000 – p 231-234)