

ALLERGIE AUX FRUITS À COQUE ET À L'ARACHIDE

Le risque de réaction allergique sévère est nettement plus élevé pour les fruits à coque et l'arachide que pour la plupart des autres allergènes alimentaires. Or de nombreux aliments, confectionnés et cuits, contiennent des traces de fruits à coque ou d'arachides. Les fruits à coque à déclaration obligatoire (étiquetage) sont: La noix, la noisette, la noix de cajou, la pistache, la noix du Brésil, la noix de Queensland, la noix de pécan et le pignon de pin. La noix de coco, la châtaigne et la noix de muscade ne figure pas dans cette liste (législation européenne 2008).

L'arachide n'est pas un fruit à coque à proprement parler. C'est une plante de la famille des légumineuses comme les petits pois, les lentilles, le soja et le lupin. Le terme arachide désigne le fruit, la cacahuète en est la graine. Les allergies aux cacahuètes et noisettes constituent les causes les plus communes de réactions anaphylactiques. Par contre, certaines allergies, par exemple l'allergie aux noix associée à une sensibilisation aux pollens, provoquent des réactions plus modérées.

Les tests

Les anciens tests classiques étaient basés sur des extraits allergéniques globaux, or le nombre de composants des fruits réellement responsables d'allergie est très faible. Le diagnostic moléculaire permet l'étude des composants réellement responsables de l'allergie.

Il requiert des techniques de génie génétique (allergènes recombinants). La connaissance des composants réellement incriminés dans l'allergie d'un patient procure un large spectre d'informations concernant le risque de manifester une réaction sévère après exposition aux fruits à coque et aux cacahuètes. Il existe de grandes familles moléculaires d'allergènes. Par exemple, les protéines de stockage sont résistantes à la chaleur et aux enzymes digestifs, elles déclenchent fréquemment des réactions sévères. Les protéines de transport des lipides (ns-LTP) peuvent également être impliquées dans des réactions sévères.



Les protéines PR-10 sont sensibles à la chaleur et aux enzymes digestifs, elles sont souvent le souvent responsables du syndrome allergique oral (OAS). Certains patients produisent des anticorps contre un résidu de sucre (CCD) qui ne provoque que très rarement des réactions allergiques (simple réaction croisée, sans manifestations cliniques).

Pour quels patients

Un profil I allergique doit être effectué chez tout patient pour lequel existe une suspicion d'allergie aux fruits à coque ou à l'arachide sur la base d'observations cliniques ou éventuellement aussi de résultats de tests d'allergies in vivo.

Les bénéfices

- Evaluation du risque de réactions sévères
- Aide à décider si un kit d'urgence est nécessaire
- Distinction entre une allergie isolée aux noix et une réaction croisée
- Eviter des tests de provocation inutiles

	• Arachide (f13)	• Ara h 1 (f422) • Ara h 2 (f423) • Ara h 3 (f424)	• Ara h 9 (f427)	• ra h 8 (f352)	• CCD, MUXF3
• Risque de réaction sévère	• +	• ++		• -	• -
• Risque faible de réaction sévère	• +	• --		• +	• -
• Réaction croisée très probable	• +	• -	• -	• -	• +

Screening recommandé pour l'allergie aux cacahuètes

- f 13 Arachide
- f 422 Ara h 1: protéine de stockage
- f 423 Ara h 2: protéine de stockage
- f 424 Ara h 3: protéine de stockage
- f 352 Ara h 8: protéine PR-10
- f 427 Ara h 9: ns-LTP
- ro 214 CCD, MUXF3, broméline

Screening recommandé pour l'allergie aux noisettes

- f 17 Noisettes
- f 428 rCor a 1: protéine PR-10
- f 425 rCor a 8: ns-LTP
- f 440 nCor a 9: protéine de stockage
- f 439 nCor a 14: protéine de stockage
- ro 214 CCD, MUXF3, broméline

Screening recommandé pour l'allergie aux noix

- f 256 Noix
- f 441 rJug r 1: protéine de stockage
- f 442 rJug r 3: ns-LTP

Screening recommandé pour l'allergie aux noix de cajou

- f 202 Noix de cajou
- f 443 rAna o 3: protéine de stockage

**Rédaction : Dr Edmond Renard
Biologiste
SYNLAB - Laboratoire Dr Collard - Liège**