

## V-At4

# Allergie aux poissons et aux viandes

**19/04/2013 – 8h30 à 12h30**

- A-O > Nonotte-Varly Claude (La Valette-du-Var)
- Experts > Expert Hospitalier > Hilger Christiane (Luxembourg)  
Expert Anaforcal > Schneider Emmanuelle (Wavre)
- Rapporteur > Benhalla Nafissa-Keltoum (Alger)

8<sup>e</sup>

Congrès Francophone  
d'Allergologie

Paris  
Palais des Congrès, Porte Maillot  
16 au 19 avril 2013

**CFA 2013 - 19/04/2013**

# Objectifs

- 1) Enumérer trois allergènes moléculaires responsables d'allergie aux poissons ou aux viandes
- 2) Nommer 3 syndromes d'allergies croisées impliquant les allergènes des poissons ou des viandes
- 3) Citer 3 substances responsables de fausses allergies aux viandes ou aux poissons
- 4) Décrire la place des tests diagnostiques dans le diagnostic de l'allergie aux poissons ou aux viandes

8<sup>e</sup>

Congrès Francophone  
d'Allergologie

Paris  
Palais des Congrès, Porte Maillot  
16 au 19 avril 2013

**CFA 2013 - 19/04/2013**

# Méthodes pédagogiques et timing

**Présentation Recueil des attentes**

20 minutes

**Phillips 6 x 6** : 4 premiers cas clinique

70 minutes

*Pause – Visite des stands*

**Phillips 6 X 6** : 2 derniers cas clinique

35 minutes

**Plénière de synthèse :**

- Exposé 1 de synthèse de l'expert hospitalier (10 diapositives) :

10 minutes

*(épidémiologie, allergènes moléculaires, aspects clinique et syndromes d'allergie croisée)*

- Exposé 2 de synthèse de l'expert anaforcail (10 diapositives) :

10 minutes

*(démarche diagnostique et Dg différentiels, place des TC, des IgEs et du TPO, PAI: quand le proposer et quels aliments à exclure)*

- Questions des participants

20 minutes

**Conclusions – références bibliographiques**

15 minutes



**CFA 2013 - 19/04/2013**