

9^e

Congrès Francophone
d'Allergologie

Paris
Palais des Congrès - Porte Maillot
15 au 18 avril 2014

Tests cutanés et épicutanés aux aliments natifs

JL Bourrain – CHU de Montpellier



Sources d'expositions aux aliments

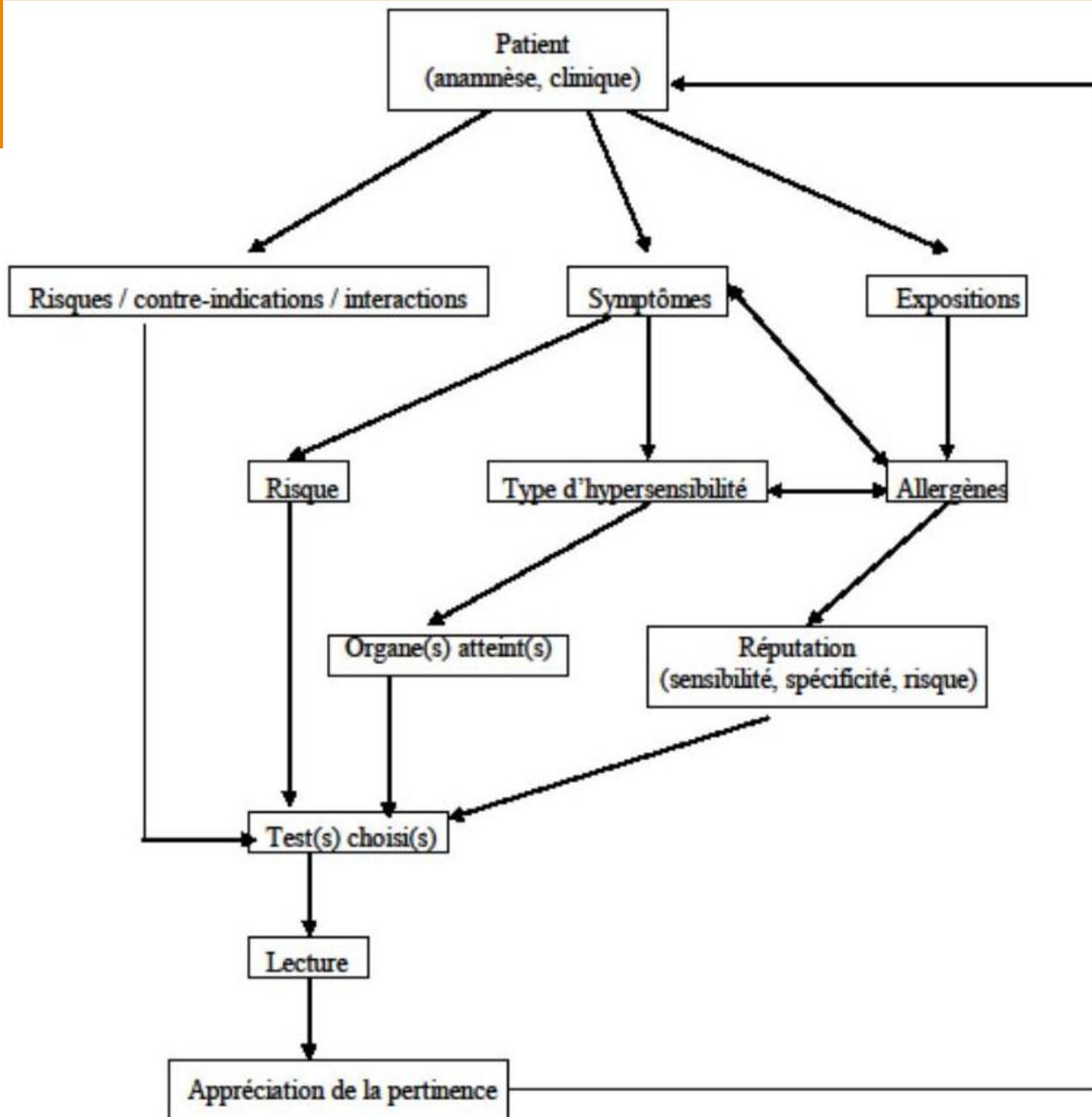
- **Industrie agro-alimentaire, restauration**
 - **expositions cutanées et respiratoires**

- **Alimentation**
 - **exposition alimentaires (et cutanées, respiratoires)**

- **Exposition originales**

Manifestations cliniques

- **Urticaire, bronchospasme, choc anaphylactique...**
- **Dermatite de contact aux protéines**
- **Dermatite atopique**
- ...



Technicité

Principes identiques

Prick à travers / prick and prick

Problématique de la conservation des allergènes

Critères de lectures

Prick et patch aux aliments natifs

Prick-tests :

- **effraction cutanée**
- **quantité minime**
- **adapté à l'HSI**
- **bonne sensibilité**
- **bonne spécificité**
- **bonne sécurité**

Patch-tests :

- **pas d'effraction cutanée**
- **quantité supérieure ?**
- **temps de lecture variable**
- **bonne sécurité**
- **sensibilité médiocre**

Prick-tests et allergie alimentaire

Prick-tests avec des aliments natifs

meilleure sensibilité en particulier avec les allergènes fragiles (fruits)

permettent de tester des produits non disponibles en extraits

Mais...

- **quelle sécurité sanitaire ?**
- **plus de risque de réactions syndromiques**
- **ne règle pas les problèmes de spécificité (histaminolibération non spécifique)**

Dermatites de contact aux protéines

Eczéma le plus souvent des mains avec exacerbations immédiates lors de la manipulation de «protéines»



intérêt diagnostique du prick-test

animaux : mammifères, poissons, crustacés....

végétaux : farines, épices, légumes

**Activités à risque : éleveurs, pêcheurs, vétérinaires
fromagers, cuisiniers**









Viandes

Rarement utile

Quand nécessaire après extraits et IgE spécifiques

Quelle sécurité ?

Poissons

Extraits fiables

Absence en extrait de certains poissons

Cas des poissons cartilagineux

Cas du thon

Possibilité d'histamino-libération

Fruits à queue

Manque d'extraits

Sensibilité moyenne des extraits

Dissociation cru / cuit

Légumes

Manque d'extraits

Sensibilité médiocre des extraits

Dissociation cru / cuit

Cas particulier des LTP

Conflits d'intérêt

- Intérêts financiers : **néant**
- Liens durables ou permanents : **néant**
- Interventions ponctuelles : **néant**
- Intérêts indirects : **néant**