

Comment vivre au quotidien l'allergie alimentaire ?

7 juillet 2016

Un colloque ([diaporamas](#) et [vidéos](#) en ligne) s'est tenu le 17 juin dernier, organisé par l'Inra sur le thème des allergies, intolérances et hypersensibilités alimentaires. Un panorama assez complet a été présenté sur ces pathologies dont l'incidence augmente depuis 20 ans dans les pays occidentaux, pour atteindre aujourd'hui 3 à 4 % de la population, et 6 % des jeunes enfants. Les syndromes, liés à des déficits dans les mécanismes de tolérance immunitaire, résultent de réponses adverses à une ingestion alimentaire. Leur intensité et leur gravité, extrêmement variables, vont du simple inconfort digestif au choc anaphylactique fatal. Cette augmentation de la prévalence des allergies pourrait être liée à des facteurs extrinsèques, environnementaux ou industriels.

Objet d'une [intervention](#), le projet [MANOE](#) (Maîtrise Allergène NutritiOn Enfant) a étudié la tolérance de petites doses d'allergènes chez des enfants allergiques (arachide, œuf, lait ou blé). Le principe consistait à évaluer les méthodes de dosage des produits alimentaires en ajoutant les allergènes, à différents seuils, à des produits alimentaires en cours de production, puis à analyser les produits finis. Les conclusions de cette étude démontrent que des seuils réglementaires de réactivité pour la gestion du risque allergène pourraient convenir à la plupart des consommateurs allergiques, hormis un faible pourcentage (de 1 à 5 %) de patients hyper-allergiques devant obligatoirement s'astreindre à un régime alimentaire très contrôlé.

La complexité de vie au quotidien des personnes concernées a également été abordée par [l'Association française des intolérants au gluten](#), qui a [décrit](#) un vécu impliquant des prises alimentaires « à risque », le gluten pouvant se trouver en traces infimes dans un grand nombre de produits. Cela conduit souvent à une routine alimentaire basée sur quelques produits « sûrs », et impacte la vie sociale des personnes (en particulier des enfants scolarisés), souvent écartées des repas en collectivité.

Ainsi que le souligne une [équipe de recherche de l'INRA](#) (cf. session 3 du colloque), le phénomène des allergies et intolérances alimentaires est en constante évolution et probablement appelé à se développer, compte tenu notamment de l'apparition de « nouveaux aliments » et de nouveaux process.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : [Inra](#)