Le syndrome oral
Le syndrome pollen-aliment

Docteur Cécile CHENIVESSE

CHU Lille
Université Lille

Centre Hospitalier Régional Universitaire de Lille

Institut Pasteur de Lille

Inserm

Université de Lille

FACULTE DE MEDECINE

Le syndrome oral

Symptômes progressifs

prurit buccal

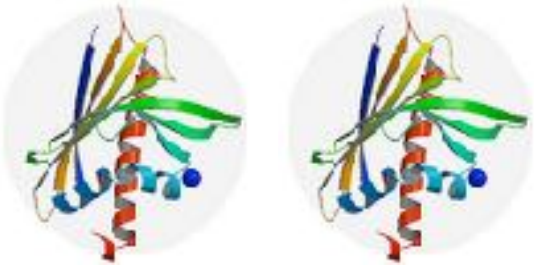
serrement de la gorge

oedème labial

Après consommation d'un aliment

= allergie alimentaire

Allergies alimentaires en Pneumologie ?



protéine

=

panallergènes

grande homologie de structure

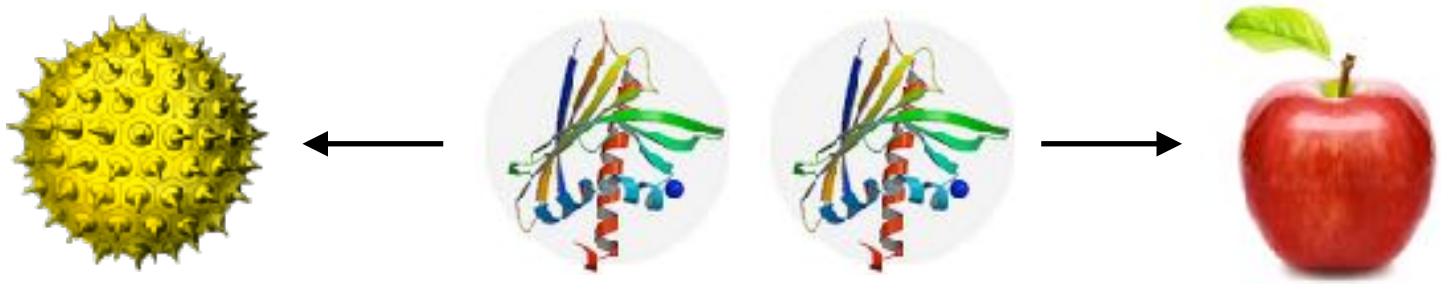
↓

reconnaissance par les IgE d'un épitope commun

Allergies alimentaires en Pneumologie ?

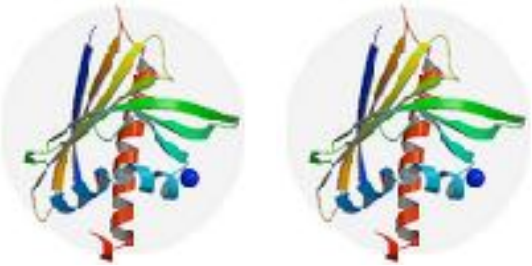
Allergies respiratoires

Allergie alimentaire associée à une sensibilisation aux pollens par réaction croisée

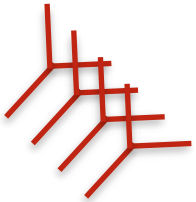


pollen **protéine** **aliment**

Le syndrome pollen-aliment



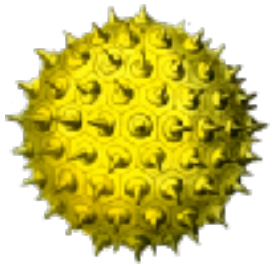
protéine



Syndrome
pollen aliment

Protéine PR10

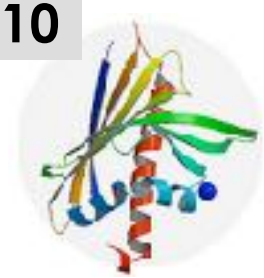
Protéine de pathogénèse 10
protéine de réponse au stress



pollen bouleau

PR10

Bet v 1



Mal d 1

homologie = 64%

Pomme

PR10 = allergène majeur du bouleau
La sensibilisation à la PR10 est responsable de 60-90% des allergies au pollen de bouleau

Aliments contenant une PR10

Rosacées

Mal d 1

Pru ar 1

Pru av 1

Pru p 1

Pyr c 1

Apiacées

Dau c 1

Api g 1

Autres

Cor a 1

Ara h 8

Syndrome pollen-aliment / PR10

Rhinoconjonctivite allergique aux pollens de bouleau

Syndrome oral après ingestion d'**aliments crus** contenant une PR10 **mais pas cuits**

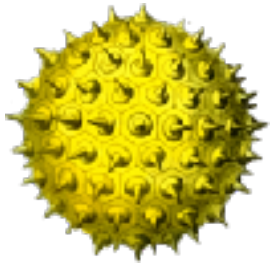
PR10 = thermosensible

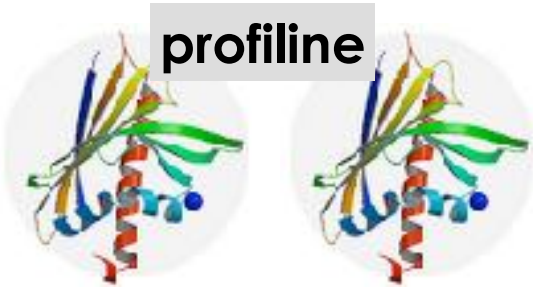
Anaphylaxie sévère quasi-inexistante

➡ **Syndrome bouleau-pomme**

Profiline

Profiline
régulation du cytosquelette





bouleau ..... **Bet v 2**

graminées ..... **Phl p 12**

armoise ..... **Art v 4**

Mal d 4 ..... **Pomme**

profiline = allergène mineur du bouleau
La sensibilisation à la profiline est responsable de 20% des allergies au pollen de bouleau

Aliments contenant une profiline

Toutes les plantes

Fruits

Mal d 4

Pru p 4

Légumes

Lyc e 1

Autres

Cor a 2

Ara h 5

Epices

Syndrome pollen-aliment / profiline

Rhinoconjonctivite allergique aux pollens de bouleau, graminées, armoise, ambroisies (polysensibilisation)

Anaphylaxie sévère quasi-inexistante

Syndrome oral après ingestion d'**aliments crus** contenant une profiline **mais pas cuits**

profiline = thermosensible et sensible à la digestion

bouleau / pomme / noisette
armoise / céleri / carotte / épices
ambroisie / banane / melon

Protéine LTP

LTP
protéine de transfert présente dans la peau des fruits

Allergie alimentaire aux rosacées sans allergie pollinique

Syndrome oral après ingestion d'aliments **crus et cuits** contenant une LTP

LTP = thermorésistante

Risque élevé d'anaphylaxie

Diagnostic

Histoire clinique

Essentiellement histoire clinique

Prick-tests

Aliments natifs et pas avec les extraits allergiques commerciaux
Méthode prick-prick

IgE spécifiques

Profil de sensibilisation protéique
PR10 : IgE anti-Bet v1, Mal d 1, Cor a 1 etc…
Profiline : IgE anti-Bet v2, Mal d 4,

Prise en charge

Eviction

Pas de consensus
Eviction strict si réaction sévère

Immunothérapie allergénique

Résultats contradictoires

Prise en charge PR10 et profiline

Eviction

- Autorisation de consommer tous les aliments cuits
- Pas de consensus si réaction légère pour les aliments crus
  - soit éviction
  - soit consommation en quantité modérée sauf :
    endroits isolés
    en voyage
    avant ou pendant l'effort
    présence de co-facteurs (AINS, infection, règles, alcool)
- Eviction strict si réaction sévère

Prise en charge PR10 et profiline

Immunothérapie allergénique au pollen

Efficacité controversée
Non proposée pour le traitement du syndrome oral
Proposée si indication pour l'allergie respiratoire

Trousse d'urgence

Anti-histaminiques

Prise en charge LTP

Eviction

- Autorisation de consommer les aliments épluchés
- Pas de consensus si réaction légère
  - éviction +++ car risque de réaction sévère
- Eviction strict si réaction sévère

Trousse d'urgence

Anti-histaminiques
Adrénaline auto-injectable

Cas clinique

Madame Stéphanie F

- 45 ans
- Prise en charge pour un asthme contrôlé sous corticoïdes inhalés faible dose
- Rhinite allergique saisonnière au printemps
- Prick-tests aéro-allergènes positifs pour :
  pollens de bouleau

- Prurit oral et oedème labial lorsqu'elle mange de la pomme
- Prick pomme native positive

Cas clinique

Faut-il faire un dosage d'IgE spécifique ?

- OUI
- **Bet v 1 positif**
- **Mal d 1 positif**
- Mal d 2 négatif
- Mal d 4 négatif

→ **Syndrome bouleau-pomme par sensibilisation PR10**

Cas clinique

Prise en charge

- Consommation de la pomme cuite
- Consommation de la pomme crue sauf
  endroits isolés
  en voyage
  avant ou pendant l'effort
  présence de co-facteurs (AINS, infection, règles, alcool)
- Trousse d'urgence : anti-histaminique
- ITA pollens de bouleau si indication pour la rhinite allergique