



acides gras sodium
phosphore protéines
zinc fer rétinol



L'allergie alimentaire est un problème de plus en plus préoccupant en terme de Santé publique. Les allergies alimentaires (AA) sont des manifestations d'hypersensibilité à certaines protéines. Le système immunitaire des allergiques réagit excessivement au contact de certains aliments, alors que ceux-ci ne présentent aucun effet chez le non-allergique. Les principales réactions sont digestives (irritations, nausées), respiratoires (asthme), cutanées (dermatite, urticaire, eczéma), mais peuvent aller jusqu'au choc anaphylactique (voire au décès).

On estime en France que 0,5 à 3% des adultes souffrent d'allergies alimentaires. La prévalence est estimée à 10% chez les enfants dans les 4 premières années de la vie.

- La prévalence augmente fortement depuis 15 ans pour diverses raisons :
- progrès du dépistage,
 - baisse de la fréquence de l'allaitement maternel,
 - changement des habitudes alimentaires (répertoire plus diversifié et ce, plus précocement),
 - changement des pratiques d'élaboration des aliments.

Selon l'âge du sujet, les catégories d'aliments impliqués dans les allergies diffèrent.

Enfants	Adultes
Protéines animales (50%) <ul style="list-style-type: none"> • Lait • Œuf • Poisson, Crustacés • Viande Protéines végétales : <ul style="list-style-type: none"> • Arachide (30%) 	Protéines végétales surtout <ul style="list-style-type: none"> • Légumineuses (arachide, soja, lupin, pois) • Groupe latex (kiwi, banane, avocat...) • Rosacées (pommes, poires, prunes, framboise...) • Noix diverses (noisette, amande,...) • Ombellifères (carotte, céleri, coriandre)

Si la plupart des aliments peuvent être à l'origine d'allergies, seul un petit groupe est responsable de 90% des réactions. La réglementation actuelle se fonde sur les informations issues des fournisseurs en amont de la consommation du produit et exclut le problème de contamination croisée. La réglementation n'attache aucune importance aux quantités d'allergènes présentes dans le produit.

Dans cette logique, le pâté HENAFF répond négativement aux tests des 13 familles d'allergènes. C'est donc un produit sûr et recommandable pour les personnes sensibles.

De plus, il est tout à fait envisageable pour ce produit d'assurer à quasiment 100% l'absence totale d'allergènes.

En effet, le principal facteur difficilement appréciable est le problème de la contamination croisée avec l'utilisation d'une même ligne pour différents produits.

Le pâté HENAFF se particularise ici par l'utilisation d'une seule et unique ligne de production qui lui est dédiée. Ainsi, le problème de contamination croisée est supprimé.

Le pâté HENAFF a d'ailleurs déjà été utilisé par des médecins en hôpitaux pour sa simplicité, sa praticité et l'assurance d'absence quasi totale d'allergènes.

Thésaurus de l'allergie

Réaction indésirable aux aliments (sensibilité) :

Terme général qui peut être appliqué à une réaction clinique anormale à l'exposition à un aliment ou constituant d'aliment. Ce terme englobe les allergies et les intolérances alimentaires.

Allergie :

Réaction immunologique provoquée par le contact de l'organisme avec une substance dite allergène. Cet allergène ne déclencherait pas de réponse chez une personne non sensible.

Atopie :

Prédisposition héréditaire à se sensibiliser à certaines substances de l'environnement, selon un mécanisme d'hypersensibilité médié par des immunoglobulines E (IgE). Il peut s'agir d'une prédisposition génétique à exprimer une allergie alimentaire.

Allergie alimentaire :

Elle est caractérisée par des mécanismes immunologiques, spécifiques de l'antigène. Il existe deux types d'allergies alimentaires.

L'allergie immédiate (dite allergie vraie ou hypersensibilité de type I) est liée à la synthèse accrue d'IgE.

L'allergie retardée (hypersensibilité de type IV), plus rare, implique l'activation spécifique de lymphocytes T.

Ces mécanismes immunologiques ne sont pas retrouvés dans des manifestations proches de l'allergie, appelées intolérances alimentaires ou pseudo-allergies.

Allergène :

Variété particulière d'antigènes, substances capables de susciter une réponse immunitaire dite "allergique", liée à la synthèse d'immunoglobulines E (IgE) spécifiques et/ou à l'activation de lymphocytes T. Les allergènes sont généralement des fragments protéiques. Le fragment immunogène de l'allergène est appelé épitope. L'épitope est une séquence de 8 à 16 acides aminés capable d'être reconnue et de se fixer aux IgE spécifiques, induisant alors la réaction allergique.

Allergène alimentaire (ou trophallergène) :

Sous groupe de molécules allergènes, d'origine alimentaire (animale ou végétale). Ce sont le plus souvent des glycoprotéines. Leur poids moléculaire moyen est compris entre 10 000 et 70 000 Da.

Allergène aérien (ou pneumallergène) :

C'est un allergène véhiculé par les airs. Il peut s'agir de pollen d'arbres (ex : bouleau), de polluants atmosphériques.

Fausse allergie alimentaire :

Il s'agit de manifestations (troubles digestifs, dermatite atopique, asthme) provoquées par la consommation d'un aliment, mais non IgE-médiées. L'intolérance peut être liée à un déficit enzymatique (ex : absence de lactase et intolérance au lactose chez l'adulte). L'intolérance au gluten (ou maladie coeliaque) est fréquente chez les enfants, mais peut se maintenir à l'âge adulte.

Les additifs alimentaires tels que les exhausteurs d'arômes (glutamate monosodique) ou les conservateurs (sulfites) utilisés sur les aliments peuvent causer une intolérance alimentaire chez certaines personnes.

Allergène majeur :

Le degré d'allergénicité des molécules est déterminé d'après les résultats de tests cliniques, sur sujets allergiques. Pour l'antigène alimentaire purifié, si au moins 50% des patients testés présentent des IgE spécifiques de cet antigène et si au moins 90% des sujets ayant contracté une allergie vis à vis de cette molécule ont des tests cutanés positifs, alors l'allergène est dit majeur.

Les législations américaines, canadiennes et européennes ont défini des listes d'allergènes majeurs.

Isoallergènes :

Molécules allergènes de même poids moléculaire et de fonction biologique identique, dont la séquence peptidique varie pour quelques acides aminés. L'homologie de séquence est d'au moins 67%.

Allergie croisée :

Du fait de l'homologie de séquence de certains peptides allergènes, un individu peut réagir à des allergènes différents, alors qu'il n'a été sensibilisé qu'à l'un d'entre eux. On distingue trois principales catégories d'allergies croisées :

- croisement pneumallergène (allergène aérien)-aliment
- croisement latex-aliments du groupe latex
- croisement aliment-aliment. Ainsi, les allergiques à l'arachide, réagissent aussi fréquemment en présence de noix, ou de légumineuses.

Allergènes déclarés :

Aliments allergènes connus par l'industriel comme faisant partie de la formulation de l'aliment, dont la présence est mentionnée sur l'étiquetage du produit.

Allergène masqué :

Allergène présent dans le produit mais non étiqueté. Il peut s'agir de faibles quantités d'allergènes dont l'étiquetage est incomplet ou défectueux (cas d'additifs ou d'auxiliaires technologiques, des ingrédients de produits composés) ou d'un allergène présent dans le produit de manière accidentelle (par exemple par contamination croisée).

Contamination croisée :

Contamination des matières premières ou du produit, au cours du stockage ou de la chaîne de fabrication, par un aliment allergène. Ses causes sont variées : défaut de nettoyage, contamination par des poudres volatiles, erreur de fabrication, d'étiquetage.

Choc anaphylactique :

Il comporte une séquence de manifestations : gonflement des lèvres et de la langue, gonflement et rougeurs du cou, difficultés à déglutir et à respirer, chute de tension, syncope pouvant aller jusqu'à la mort.