



Allergies aux additifs alimentaires : analyse rétrospective d'une cohorte pédiatrique

Anaïs Lemoine, Pauliat-Desbordes Sylvie, Challier Pierre, Tounian Patrick, CHU Trousseau

Contexte : Les additifs alimentaires permettent d'améliorer la conservation des aliments ou leur visuel, et donc leur palatabilité. Ce sont les colorants d'origine naturelle qui sont le plus souvent responsables d'allergie IgE-médiée. Bien que les allergies aux additifs ou aux colorants alimentaires existent, elles demeurent rares.

Objectif : Le but de notre travail était d'évaluer la fréquence de ces allergies sur une cohorte d'enfants suspects d'allergie aux colorants ou au benzoate de sodium. Dans un second temps, les familles étaient recontactées pour suivre l'évolution.

Méthodes : Les patients ayant eu des tests de provocation orale pour le benzoate de sodium (250 mg), la tartrazine, le jaune orangé S, le rouge carmin, le rouge cochenille A, l'érythrosine ou le bleu patenté V (2,5 mg) entre 2013 et 2016 à l'hôpital Trousseau ont été analysés rétrospectivement. Un questionnaire a été communiqué aux familles en 2017 pour savoir si des réactions allergiques étaient réapparues et évaluer le comportement alimentaire des familles vis-à-vis des additifs.

Résultats : Vingt-trois patients (âge médian : 5 ans) ont été inclus. L'enquête allergologique mettait en cause des aliments (n=20 ; 87 %) et/ou des médicaments (n=7 ; 30 %). Les confiseries étaient le principal aliment incriminé, retrouvé chez 11 patients (48 %). Quarante-six tests de provocation orale en ouvert ont été réalisés, confirmant formellement le diagnostic d'allergie aux colorants chez un seul patient (urticaire 60 min après l'ingestion des colorants rouge carmin et rouge cochenille). Quinze familles ont répondu au questionnaire. Malgré la négativité du test de provocation orale, 5 familles rapportaient des récurrences de réactions supposées allergiques lors de la consommation de l'additif incriminé, et 6 déclaraient exclure les additifs de l'alimentation de leurs enfants.

Conclusion : Notre étude confirme la rareté des allergies aux additifs alimentaires. Même lorsque le diagnostic d'allergie est écarté par un test de provocation orale, les familles conservent une certaine méfiance vis à vis des produits industriels contenant des additifs. Ces résultats doivent rassurer les nombreux professionnels qui incriminent trop souvent les colorants et conservateurs lors de la survenue d'une manifestation d'allure allergique chez l'enfant.