

SYMPOSIUM IFN

en partenariat avec le département
Alimentation Humaine de l'INRA

Les allergies alimentaires

La fréquence comme la gravité des allergies alimentaires sont en augmentation ; on considère que 2 à 3,5 % de la population générale et 5 à 8% des enfants sont touchés. Les manifestations allergiques sont principalement dues à une réponse immunitaire inappropriée ; les conséquences pour la santé peuvent être graves mais dans tous les cas la qualité de vie des personnes atteintes et de leur famille est altérée.

Les causes de cette progression sont mal connues. L'interaction entre des facteurs de prédisposition génétique et des caractéristiques physicochimiques de certains aliments est un élément majeur du risque de sensibilisation et de déclenchement d'une réaction allergique. Cependant, les procédés agroalimentaires et les modes de consommation interviennent dans les mécanismes de modulation de l'intensité et de la spécificité de la réponse immune aux aliments. Les conditions environnementales interviennent également, par exemple par l'induction de réactions croisées avec les pollens.

La prévention du risque allergique passe pour l'instant essentiellement par l'éviction du ou des allergènes incriminés du régime alimentaire. Cela suppose un système d'information des consommateurs allergiques fiable et efficace ainsi qu'un contrôle de la filière agroalimentaire qui font actuellement l'objet de débats.

Le but de ce symposium est double. Le premier est d'apporter les éléments scientifiques les plus récents permettant de comprendre les mécanismes et les multiples facteurs intervenant dans le développement et dans la gravité des réactions d'allergie alimentaire. Le second est alors d'envisager, sur des témoignages et des exemples, les mesures les plus appropriées en matière d'étiquetage et de pratiques industrielles pour la protection des personnes à risque.

SYMPOSIUM IFN

en partenariat avec le département
Alimentation Humaine de l'INRA

21 septembre 2010

Les allergies alimentaires

Espace du Centenaire
Maison de la RATP
189 rue de Bercy – Paris 12^e
Métro/RER : Gare de Lyon



Institut Français pour la Nutrition

71 avenue Victor Hugo, 75116 PARIS - Tél : 01 45 00 92 50 - Fax : 01 40 67 17 76
institut.nutrition@ifn.asso.fr - www.ifn.asso.fr

Les allergies alimentaires

8h30 Accueil des participants

Connaissances scientifiques

Président de séance : Jean-Michel Wal (INRA, CEA-Saclay)

9h Introduction

Epidémiologie, mécanismes en cause, relation des accidents sévères et du type de produits alimentaires

Anne Moneret-Vautrin (Université de Nancy I)

Prévention de l'allergie alimentaire chez l'enfant

Evelyne Paty (Hôpital Necker, Paris)

Modulation de l'allergénicité des aliments

Effets des mécanismes digestifs et du microbiote intestinal

Karine Adel Patient (INRA, CEA-Saclay)

11h Pause

Effets des conditions géographiques sur l'allergénicité des aliments et les manifestations cliniques

Montserrat Fernandez Rivas (Hospital Clinico San Carlos, Madrid)

Effets des procédés technologiques

Sandra Denery (INRA, Nantes)

12h30 Déjeuner-buffet

Aspects sociétaux

Président de séance : Gérard Pascal (Académie d'agriculture de France)

14h Réglementation, étiquetage, responsabilité juridique

Nicole Coutrelis (Cabinet Coutrelis et associés)

La position des consommateurs vis-à-vis des évolutions du marché au cours des dernières années

- Allergiques

Yanne Boloh (Inter-association des personnes allergiques et intolérantes)

- Intolérants

Catherine Remillieux-Rast (AFDIAG)

Démarches industrielles : exemples concrets pour des produits d'alimentation courante

- Peut-on, faut-il, comment, établir des seuils pour gérer la présence fortuite d'allergènes ? Exemple de la politique d'un groupe industriel en termes de gestion des allergènes

Catherine Peigney (Nutrioxo)

- Exemple de mise en place de filières de produits à composition garantie « sans » allergènes

Eliane Courties (Clarelia)

16h Discussion générale

16h45 Conclusion

Gérard Corthier (IFN)