

ENTRE POLLEN ET ALIMENT : À LA CROISÉE DES SENSIBILISATIONS ALLERGIQUES

par Pascal **PONCET**¹

Les allergies respiratoires touchent 25 à 30% de la population. Parmi les sources allergéniques incriminées on trouve, en intérieur, les acariens, les poils d'animaux, les moisissures.... et, à l'extérieur, les grains de pollen.

Les grains de pollen disséminés par le vent vont être inhalés et pouvoir sensibiliser, par des mécanismes que l'on comprend de mieux en mieux, les individus génétiquement prédisposés et induire ainsi des réactions allergiques.

Les responsables de l'allergie sont en général certaines des protéines qui composent les grains de pollen. De nombreuses protéines allergéniques de pollen sont connues, répertoriées dans des banques de données et classées en famille. Ces familles de protéines sont retrouvées dans toutes les plantes y compris dans les parties consommables.

L'allergologue reçoit un patient pollinique qui se plaint de symptômes à la saison des pollens avec écoulement du nez (rhinite), écoulement des yeux (conjonctivite), salves d'éternuement, œdème, gêne respiratoire voire crise asthme. Le médecin conclut à une pollinose (allergie au pollen) et pratique des tests spécifiques pour confirmer et préciser le type de pollen et éventuellement les allergènes moléculaires impliqués. Cependant le patient persiste et déclare qu'en plus, il lui est difficile sinon impossible, de manger une pomme (ou autre fruit) car des symptômes au niveau de la bouche apparaissent tel que picotements, gonflement des lèvres et parfois une gêne respiratoire. Quand de nombreux cas de ce type sont référencés les médecins décrivent alors des syndromes associés pollen/aliments et s'adressent à leurs collègues chercheurs pour préciser les allergènes incriminés. Une douzaine de syndromes associés sont maintenant décrits. L'un des mieux étudiés concerne le pollen de bouleau et la pomme mais aussi le pollen de cyprès et la pêche. D'autres pollens sont aussi impliqués tels que les pollens de graminées, d'armoise, d'ambrosie ou de platane et du côté des aliments : des fruits, des épices et des légumes. Certaines protéines communes entre pollen et aliments ont ainsi été décrites, des protéines liées à la pathogenèse des plantes, des protéines de transfert lipidique, souvent impliquées dans la résistance des plantes aux agressions, des profilines etc ... et il est probable que d'autres protéines seront mises en évidence dans les prochaines années.

Les cliniciens observent que ces syndromes croisés pollen/aliment sont de plus en plus fréquents aussi bien chez l'adulte, se déclarant tardivement, que précocement, chez l'enfant. Les causes sont probablement à rechercher au niveau des habitudes alimentaires, de l'environnement et/ou la qualité de l'air extérieur auxquels sont soumis les pollens et les aliments.

¹ Chargé de recherche Institut Pasteur.