



# Portez le diagnostic et la prise en charge des patients allergiques à la pomme

Institut d'Immunologie

Dr S. BRABANT

Pôle de Biologie Pathologie Génétique, CHRU de Lille



Centre Hospitalier Régional  
Universitaire de Lille

## LA DIFFERENCE ENTRE UNE ALLERGIE A LA POMME LIEE AUX POLLENS ET UNE ALLERGIE AUX FRUITS DUE AUX LTP :

L'origine d'une allergie à la pomme peut varier selon les régions. **Dans le nord et le centre de l'Europe** il est plus courant d'observer une allergie à la pomme liée au **pollen de bouleau**. Alors que dans le **sud de l'Europe**, elle est due soit à une sensibilisation vis-à-vis des **LTP**, soit à une réactivité croisée avec les **pollens de graminées**. Ainsi :

- Une sensibilisation à Mal d 1 (une PR-10) est observée chez les patients allergiques au pollen de bouleau, par réactivité croisée avec l'allergène majeur du bouleau Bet v 1.

Une sensibilisation à Mal d 3 (une LTP) indique une allergie aux fruits dont le sensibilisant primaire est souvent la pêche.

- Une sensibilisation à la profiline seule (par exemple Phi p 12) est liée aux pollens de graminées.

## CETTE DETERMINATION VA PERMETTRE UNE MEILLEURE EVALUATION DU RISQUE :

- Les patients sensibilisés à **Mal d 3** sont exposés à un risque de **réactions systémiques**.

- Le risque de réactions systémiques est plus élevé chez les patients allergiques aux fruits sans pollinose concomitante.

- Si les IgE sont dirigées contre **Mal d 1 et/ou la profiline** mais pas contre Mal d 3, les **symptômes seront principalement oraux**.

## ET AINSI PERMETTRE UNE MEILLEURE PRISE EN CHARGE DES PATIENTS ALLERGIQUES A LA POMME :

- Les patients allergiques à la pomme et sensibilisés à **Mal d 3** peuvent tolérer les **pommes épluchées**. Car les LTP sont principalement localisées dans la peau du fruit. Cependant, chez certains patients le fruit même épluché peut parfois provoquer des réactions.

- Les autres fruits et fruits à coque (pêche, abricot, cerise, noisette, noix, etc.) doivent être considérés comme des causes potentielles de réactions allergiques chez les patients sensibilisés à Mal d 3.

- Les patients allergiques à la pomme et sensibilisés à **Mal d 1 et/ou à la profiline** tolèrent souvent les **pommes cuites**. Les protéines PR-10 se situent surtout dans la pulpe des fruits et sont sensibles à la chaleur et à la digestion, de ce fait, souvent les symptômes se limitent à des démangeaisons dans la bouche et la plupart des patients tolèrent la pomme cuite.

