

SYNTHESE D'ATELIER:

**Prick-tests et patch-tests
en allergie alimentaire**

Expert: Docteur Carine Nootens

Animateur: Docteur Monique Fontaine

Rapporteur: Docteur Françoise Vermeulen

Prick-tests et patch-tests en allergie alimentaire

Méthodologie

- **Présentations** des participants et des animateurs
- **Objectifs**: énumérer, préparer, réaliser et interpréter.
- **Pré-test**
- **Exposé théorique**: prévalence, « pour et contre », en pratique (matériel, préparation, stockage, ...)
- **Cas cliniques**
- **En pratique**: aliments apportés ou préparés/stockés,...
- **Post-test**
- **Evaluation**: réponses aux attentes

Prick-tests et patch-tests en allergie alimentaire

- 30 participants
- Toutes les spécialités:
 - 35% pédiatres
 - 20% pneumologues
 - 20% allergologues
 - 15% dermatologues
 - 8% oto-rhino-laryngologues
 - 1 biologiste-diététicienne
 - 1 polyvalente

Prick-tests et patch-tests en allergie alimentaire

Objectifs

- 1) Enumérer les aliments à tester chez l'enfant et chez l'adulte
- 2) Préparer et conserver les allergènes natifs
- 3) Réaliser et interpréter un prick et un patch-test

Prick-tests et patch-tests en allergie alimentaire

Messages à retenir

- Définitions: allergie \neq sensibilisation
- Prévalence: 20% des patients se disent « allergiques »
 - 3% chez l` adulte et 8% chez l` enfant
 - X 2 en 4 ans
 - 3 x plus chez l`enfant
- Déclencheurs – facteurs favorisants: anaphylaxie à l`effort
- Si risque important de réaction grave: pose de l`aliment sur la peau durant 15 min avant le prick
- Pas de critère d`âge!
- Si eczéma diffus: prise de sang – allergènes spécifiques

Prick-tests et patch-tests en allergie alimentaire

Messages à retenir

Prick-tests

- Préparation patients: délai d'arrêt des traitements anti H1 ou 2...
- Choix allergènes (aliments): anamnèse, commencer par pneumo, habitudes alimentaires, familles d'allergènes alimentaires
- difficultés liées à l'interprétation des résultats:
 - Faux positifs: histamino-libérateurs (~ fraicheur, moutarde, le petit pois, l'arachide, le blanc d'œuf et le cabillaud)
 - Faux négatifs : lait de vache, farine de froment et lait de soja
- Meilleure sensibilité avec **les aliments natifs** (comparée au extrait commerciaux, sauf pour l'œuf, le poisson et l'arachide)

Prick-tests et patch-tests en allergie alimentaire

Messages à retenir

Patch-tests

- sensibilisation de type retardée: all digestives, DA
- LV, lait de soja, farine, viande, oeuf, ...
- Aliments natifs, pas de témoins positif
- Expo au soleil = effet anti-inflammatoire
- Chronophage!

Prick-tests et patch-tests en allergie alimentaire

Conclusions

- Prick-tests > patch-tests
- Simple, chronophage
- Aliments natifs (sensibilité > 90%)
- Faux positifs et négatifs