

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**

Genève, le 17 février 2020

Étude sur l'allergie aux noix, aux arachides et aux graines de sésame

UNE ALLERGIE À UNE NOIX NE NÉCESSITE PLUS DE SE PRIVER DE TOUTES LES AUTRES

Les arachides, les noix et les graines de sésame sont responsables de la plupart des réactions allergiques alimentaires mortelles. Jusqu'à aujourd'hui, par mesure de précaution, lorsqu'un enfant présentait une allergie à un type de noix, les médecins recommandaient d'exclure de son alimentation tous les types de noix, arachides et sésame. Or, une étude menée depuis 2012 par les Hôpitaux universitaires de Genève (HUG) et l'Université de Genève (UNIGE), en collaboration avec *Guy's and St Thomas' NHS Foundation Trust* à Londres et l'Hôpital universitaire et polytechnique La Fe de Valence, en Espagne, vient de démontrer que les enfants allergiques à un type de noix pouvaient manger sans danger en moyenne neuf autres types de noix, arachides ou sésame sur les onze testées. Ces travaux, menés sous la direction du Pr Philippe Eigenmann, médecin adjoint agrégé responsable de l'Unité d'allergologie pédiatrique des HUG et professeur associé au Département de pédiatrie, gynécologie et obstétrique de la Faculté de médecine de l'UNIGE, et du Dr Jean-Christoph Caubet, médecin adjoint agrégé et privat-docent de la Faculté de médecine de l'UNIGE, sont à découvrir dans la revue [Journal of Allergy, Asthma, and Clinical Immunology](#).

Les allergies aux arachides, aux noix et aux graines de sésame touchent 1,4 % des enfants dans le monde et leur prévalence ne cesse d'augmenter. Les symptômes les plus fréquents sont des éruptions cutanées avec démangeaisons (urticaire), des douleurs abdominales et des difficultés respiratoires. Dans les cas les plus sévères, le patient peut présenter un choc anaphylactique. Plusieurs organes peuvent alors être touchés. La personne a de la peine à respirer et peut faire un malaise.

Les restrictions alimentaires systématiquement appliquées jusqu'ici, par mesure de précaution, réduisent la qualité de vie de ces enfants et sont souvent sources d'anxiété pour les familles. Elles impliquent de devoir exclure beaucoup d'aliments du régime alimentaire et de surveiller étroitement la composition des mets consommés en dehors de la maison.

L'étude multicentrique « Pronuts », menée par les équipes genevoise, britannique et espagnole, montre qu'avec un programme minutieux d'introduction mené sous surveillance médicale, il est possible de découvrir avec précision à quel type de noix, arachide ou sésame

l'enfant est allergique. Ceci lui permet de ne pas devoir toutes les éviter et d'alléger considérablement les restrictions alimentaires.

La méthode

L'étude Pronuts a cherché à savoir si, chez un enfant allergique à un type de noix, d'autres noix et des graines de sésame pouvaient être introduites sans danger dans son alimentation. Les médecins ont utilisé pour cela la méthode du « *Oral food challenge* », qui consiste à introduire différents types d'aliments un par un sous surveillance médicale en fonction des résultats de tests cutanés ou sanguins.

Les tests ont d'abord été réalisés à l'hôpital, à Genève, Londres et Valence, sous la supervision de médecins allergologues, puis les parents ont introduit régulièrement dans l'alimentation de leur enfant les noix auxquelles ils n'étaient pas allergiques.

Au total, 159 enfants de 0 à 16 ans, présentant au moins un cas confirmé d'allergie à l'arachide, noisette, noix, amande, noix de cajou, pistache, pécan, noix du Brésil, macadamia, pignon et/ou graines de sésame, ont participé à cette étude.

Les résultats

L'étude Pronuts a démontré tout d'abord que les enfants ayant une allergie à au moins une noix peuvent manger en toute sécurité, en moyenne, neuf autres types de noix. Elle a également montré que 60% des enfants ayant une allergie aux noix en ont ou en développeront une autre et que la coexistence de certaines allergies aux noix est différente d'une région géographique à une autre.

Ainsi, à Londres, les allergies aux noix les plus courantes (par ordre décroissant) sont la cacahuète, la noix, la noisette et la noix de cajou. A Genève, il s'agit de la noix de cajou, de la cacahuète, de la pistache et de la noisette. Enfin à Valence, la noix prédomine, suivie de la noix de pécan, de la noisette et de la cacahuète. La fréquence de consommation et l'âge d'introduction des noix, ainsi que les pollens présents dans l'environnement, par réactions croisées, pourraient expliquer ces différences.

Mise en garde

Au cours de cette étude, les tests et l'introduction des allergènes ont été réalisés sous étroite surveillance médicale. Ils peuvent en effet provoquer de graves réactions allergiques. Les parents d'enfants allergiques ne doivent en aucun cas essayer de reproduire ce programme sans surveillance médicale spécialisée.

DOI 10.1016/j.jaci.2019.09.036

Pour de plus amples informations

HUG, Service de presse et relations publiques
presse-hug@hcuge.ch
+41 22 372 37 37

Les HUG : soins, enseignement et recherche de pointe

Les Hôpitaux universitaires de Genève (HUG) rassemblent huit hôpitaux publics et deux cliniques. Leurs missions sont de prodiguer les soins à la communauté dans toutes les spécialités médicales, de contribuer à former les médecins et professionnels de la santé et d'effectuer des recherches médicales et soignantes. Les HUG sont centre national de référence pour l'influenza et les infections virales émergentes, ainsi que pour les maladies du foie de l'enfant et la transplantation hépatique pédiatrique. Ils sont centre collaborateur de l'OMS dans cinq domaines. En 2018, avec leurs 11'730 collaborateurs, les HUG ont accueilli 63'913 patients hospitaliers, assuré 125'417 urgences, plus d'un million de prises en charge ambulatoires, 27'790 interventions chirurgicales et 4'213 naissances. 977 médecins internes et chefs de clinique, 2'186 stagiaires et 217 apprentis y effectuent leur formation. Les HUG collaborent étroitement avec la Faculté de médecine de l'Université de Genève, l'OMS, le CHUV, l'EPFL, le CERN et d'autres acteurs de la *Health Valley* lémanique à différents projets de formation et de recherche. Le budget annuel des HUG est de 1.94 milliard de francs.

Plus de renseignements sur :

- les HUG : www.hug-ge.ch – presse-hug@hcuge.ch
- Rapport d'activité, chiffres-clés et plan stratégique : <https://panorama.hug-ge.ch> et [publications-hug](#)

A propos de l'Université de Genève

Fondée en 1559 par Jean Calvin et Théodore de Bèze, l'Université de Genève (UNIGE) se classe aujourd'hui parmi les 100 meilleures universités du monde. Elle accueille près de 18'000 étudiants dans ses neuf facultés et quatorze centres interfacultaires, et renforce constamment ses liens avec les organisations internationales et non gouvernementales présentes à Genève, l'une des capitales mondiales du multilatéralisme. Membre de la Ligue européenne des universités de recherche (LERU), l'UNIGE poursuit trois missions : l'enseignement, la recherche et le service à la cité. www.unige.ch.