

Adresses utiles

AFPRAL (Association Française pour la Prévention des Allergies)
<http://www.afpral.asso.fr>

AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire)
<http://www.afsca.be>

CICBAA (Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire)
<http://www.cicbaa.org>

CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)
<http://www.ciriha.org>

EUFC (Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation - European Food Information Council)
<http://www.eufic.org>

FEVIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire)
<http://www.fevia.be>

Kind & Gezin <http://www.kindengezin.be>

NUBEL a.s.b.l. <http://www.nubel.com>

ONE (Office de la Naissance et de l'Enfance)
<http://www.one.be>

Prévention des allergies a.s.b.l.
<http://www.oasis-allergies.org>

UPDLF (Union Professionnelle des Diplômés en Diététique de Langue Française)
<http://www.updlf-asbl.be>

VBVD (Vlaamse Beroepsvereniging van Voedingsdeskundigen en Diëtisten)
<http://www.dietistenvereniging.be>

Réalisation : CIRIHA

(Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)

Tél./Fax : +32 (0)2 526 74 95

<http://www.ciriha.org>

Courriel : info@ciriha.org

Coordination : Ghislaine Dufourny

Editeur responsable :

© 2014, Haute Ecole Lucia de Brouckère - CIRIHA
Département de diététique et de nutrition appliquée
Avenue E. Gryzon 1, bâtiment 4C, r.d.c. - 1070 Bruxelles



Centre d'Information et de Recherche sur
les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires



Avec le soutien du

Service Public Fédéral (SPF) Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement

DG Animaux, Végétaux et Alimentation -
Service Denrées alimentaires,
Aliments pour Animaux
et autres Produits de Consommation

Eurostation II - 7ème étage
Place Victor Horta 40, boîte 10
1060 Bruxelles

Téléphone: +32 (0)2 524 73 51/52

Fax: +32 (0)2 524 73 99

Courriel: apf.food@health.fgov.be

L'allergie aux protéines de lait de vache



L'allergie aux protéines de lait de vache

De par ses nombreuses propriétés et sa valeur nutritionnelle, le lait de vache (LV) est couramment utilisé dans les aliments transformés. On le retrouve sous différentes formes : tel quel, protéines de lait de vache (PLV), matières grasses issues du lait...

L'allergie aux protéines de lait de vache (APLV)

Le LV comporte de nombreuses protéines qui peuvent être allergisantes. On retrouve entre autres les caséines, la lactalbumine, la bêta-lactoglobuline...

L'APLV toucherait jusqu'à 7,5% des enfants chez qui les PLV ont été introduites. En effet, elle apparaît en général chez de jeunes enfants, dès l'introduction du LV dans leur alimentation (le plus souvent dans la préparation infantile). Il arrive également parfois, rarement, que des nourrissons allaités soient touchés. Des PLV passent alors de l'alimentation de la mère à son lait.

Les symptômes

Comme pour les autres allergies alimentaires, on observe généralement des symptômes gastro-intestinaux, cutanés et/ou respiratoires. L'anaphylaxie peut également apparaître. Parfois, un syndrome plus complexe est associé à l'APLV, et le lien entre les deux n'est pas toujours facile à établir...

Les allergies croisées

Parfois, les anticorps d'une personne allergique aux protéines du LV peuvent également reconnaître des protéines qui y ressemblent, par exemple des protéines du soja ou du lait d'autres mammifères (surtout chèvre, brebis, bufflonne), ou encore de certaines viandes.

Si des symptômes sont observés lorsque du soja ou autre est consommé, on parle d'**allergie croisée**. Si la prise de sang ou les tests cutanés montrent des anticorps contre le soja ou autre, mais qu'aucun symptôme n'apparaît, on parle de **sensibilisation croisée**.

Que doit-on faire quand on soupçonne une APLV ?

Il faut consulter un spécialiste (allergologue) qui posera des questions et effectuera des tests pour confirmer ou infirmer le diagnostic.

Si l'allergie est confirmée ?

Il faut supprimer le LV de l'alimentation. Le médecin prescrira peut-être en plus des médicaments.

Le diététicien pourra vous conseiller et vous guider dans la gestion de votre allergie ou celle de votre enfant. Il vous apprendra à décoder les étiquettes des aliments préemballés et pourra vous fournir des recettes sans PLV adaptées à vous ou votre enfant.

Evolution de l'APLV

La plupart du temps, cette allergie disparaît spontanément dans l'enfance. L'enfant devient « tolérant ». Avant de réintroduire le LV, l'allergologue va refaire des tests.

Quelquefois, l'allergie ne disparaît pas. L'allergologue peut alors proposer une « désensibilisation par voie orale ». Cela consiste à donner régulièrement à l'enfant des petites doses de lait, afin d'induire une « tolérance ». Tout cela est toujours mis en place et géré par l'équipe médicale.

Pensez-y !

- Si vous partez à l'étranger, vous pouvez rencontrer d'autres termes sur les étiquettes, rédigés dans la langue du pays visité. Les lois peuvent être différentes en dehors de l'Europe, et donc il faut s'informer des normes d'étiquetage avant tout achat sur place. Les associations de patients peuvent vous venir en aide. De plus, les plats locaux et ingrédients utilisés sont souvent différents de ceux habituellement consommés chez nous et pourraient contenir du lait. La prudence s'impose...
- Méfiez-vous de certains produits cosmétiques et autres préparations pharmaceutiques. Demandez conseil à votre médecin/pharmacien.



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter les diététiciens du CIRIHA !

Intolérance ≠ Allergie

Dans l'**intolérance** au lait de vache, on ne parvient pas à digérer le **sucre** du lait. Le processus ne fait pas intervenir le système immunitaire. La personne supporte généralement plusieurs grammes de lactose.

Dans l'**allergie**, les anticorps reconnaissent des **protéines** du lait comme des antigènes (« allergènes »). Même des traces peuvent provoquer des réactions, qui sont parfois très graves !