

# 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>

**EUFIC** (Le 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>

**Prévention des allergies a.s.b.l.**

<http://www.oasis-allergies.org>

**SBC** (Société belge de cœliaquie a.s.b.l.)

<http://www.sbc-asbl.be/>

**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>

**VCV** (Vlaamse Coeliakievereniging vzw)

<https://www.coeliakie.be/>

**Réalisation :** CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)

+32 (0)2 526 74 90

<http://www.ciriha.org>

[info@ciriha.org](mailto:info@ciriha.org)



**Editeur responsable :**

© 2017, asbl Meurice R&D

Avenue E. Gryson 1, bâtiment 10 - 1070 Bruxelles



**Illustration :** © Veraholera - Freepik.com

## AVEC LE SOUTIEN DU

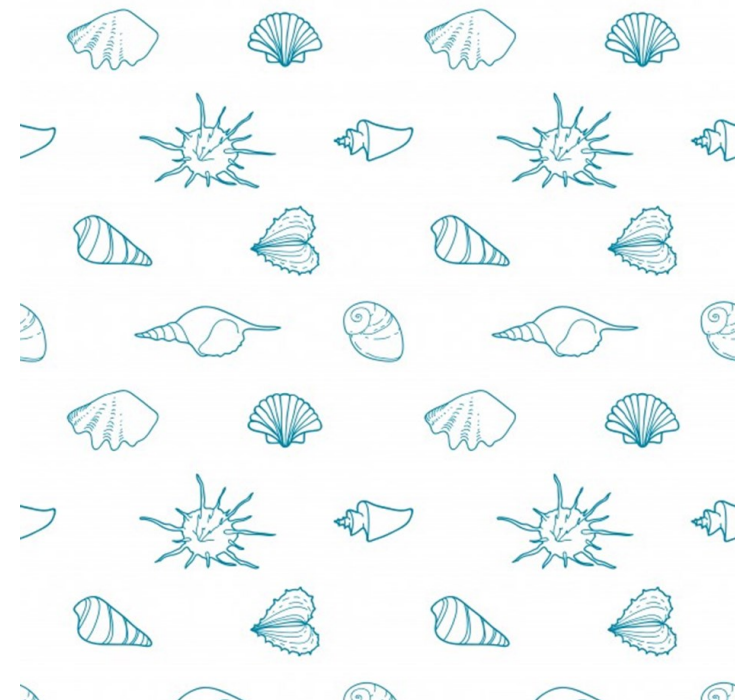
**Service Public Fédéral (SPF) Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement**

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

Eurostation II—7<sup>ème</sup> étage  
Place Victor Horta 40, boîte 10  
1060 Bruelles  
Téléphone : +32 (0)2 524 97 97  
Fax : +32 (0)2 524 73 99  
E-mail: [apf.food@health.fgov.be](mailto:apf.food@health.fgov.be)



service public fédéral  
**SANTÉ PUBLIQUE,  
SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT**



# L'allergie alimentaire aux mollusques



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



service public fédéral  
**SANTÉ PUBLIQUE,  
SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT**



# L'allergie aux mollusques

Les produits de la mer, dont les mollusques font partie, sont de plus en plus appréciés à travers le monde, notamment en raison de leurs qualités nutritionnelles.

Les mollusques que nous consommons appartiennent à trois classes : les **bivalves** (moules, coques, huîtres, pétoncles, ...), les **céphalopodes** (poulpe, calamar, seiche, ...) et les **gastéropodes** (escargots, bigorneaux, ormeaux, ...).

## L'allergie aux mollusques

Il s'agit d'une réaction immunologique défavorable aux protéines de mollusques. Cette allergie persiste généralement à l'âge adulte.

## Qui est touché ?

Cette allergie est assez rare et généralement plus fréquente dans les pays de grande consommation, notamment parmi la population asiatique dont les habitudes alimentaires incluent la consommation importante de fruits de mer.

Les chiffres de l'allergie aux fruits de mer (comprenant mollusques et crustacés) varient selon la région. Elle est estimée entre  $\leq 0,5\%$  et  $0,6\%$  de la population mondiale. Les adultes semblent être plus touchés que les enfants.

## Les symptômes

Les réactions sont généralement immédiates (gastro-intestinales, cutanées ou respiratoires). Les fruits de mer (mollusques et crustacés) sont jugés être les plus déclencheurs de réactions chez les adultes.

On peut classer les symptômes en 5 groupes : l'anaphylaxie (réactions généralisées) induite ou non par l'effort, les réactions respiratoires (asthme, rhinite), cutanées (urticaire, dermatite atopique), gastro-intestinales (douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhée) et les autres réactions comme la conjonctivite ou le syndrome oral.

Certains allergènes sont volatils ; des réactions peuvent donc apparaître en cas d'inhalation de vapeurs de cuisson ou dans des entreprises de transformation des mollusques (allergie professionnelle).

## Les allergies croisées

Une personne allergique à des mollusques peut aussi être sensibilisée ou allergique\* à d'autres invertébrés : des réactions croisées entre les différents mollusques, entre mollusques et crustacés et entre mollusques et insectes ou parasites (acariens, cafards, helminthes) peuvent se développer.

## Que doit-on faire quand on soupçonne une allergie aux mollusques ?

Il faut consulter un spécialiste (allergologue) qui posera des questions et effectuera des tests pour confirmer ou infirmer le diagnostic. Il se basera sur le résultat de tests cutanés et la prise de sang recherchant des anticorps spécifiques. Cependant, dans certains cas, un test de provocation orale est nécessaire pour confirmer le diagnostic d'allergie alimentaire.

## Si l'allergie est confirmée ?

En fonction des allergies croisées diagnostiquées par le médecin, il faut exclure de son alimentation le(s) mollusque(s) (et éventuellement crustacé(s)) incriminés. Le médecin peut également conseiller d'éviter les vapeurs de cuisson et le contact cutané.

Sur les étiquettes des produits préemballés, on peut aisément repérer la présence des différents mollusques, qui doit être mise en évidence dans la liste d'ingrédients ou via la mention « Contient : ... » (pour les produits sans liste d'ingrédients).

Pour les denrées non préemballées, la présence de mollusques doit aussi être communiquée.

### \*Sensibilisation ≠ allergie

Être sensibilisé à un allergène signifie avoir des anticorps spécifiques envers cet allergène, sans forcément présenter de symptômes. Être allergique implique que des symptômes apparaissent lorsque l'on est exposé à l'allergène incriminé.

## Produits contenant des dérivés de mollusques

Pour les applications alimentaires, notons l'encre de seiche comme colorant alimentaire.

D'autres mollusques, comme certains escargots, sont utilisés pour leurs vertus thérapeutiques et cosmétiques.

## Pensez-y !

- Si vous partez à l'étranger, les lois peuvent être différentes en dehors de l'Union Européenne, il faut donc 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 des mollusques. La prudence s'impose...
- Méfiez-vous de certains produits cosmétiques et autres préparations pharmaceutiques. Demandez conseil à votre médecin / pharmacien.

## Dans le doute, abstenez-vous !

NB : Les mollusques peuvent aussi provoquer d'autres types de réactions défavorables (non allergiques) : des intoxications et des réactions d'origine virale ou bactérienne.

