

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION	6
2. LA PRÉVENTION	8
2.1. Les préventions primaire, secondaire et tertiaire	8
2.2. Les différentes stratégies de prévention	9
2.3. L'allaitement maternel	14
2.4. Les laits hypoallergéniques et formules extensivement hydrolysées	14
2.5. Les « laits » alternatifs	18
2.6. La diversification alimentaire.....	19
2.7. Les probiotiques.....	19
3. L'HISTOIRE ALIMENTAIRE	21
4. L'ÉTUDE CATÉGORIELLE ALIMENTAIRE	24
5. L'ÉVICTION DE L' (DES) ALLERGÈNE(S)	25
5.1. L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées	26
5.2. La liste des terminologies apparentées aux allergènes :	
méthodologie – proposition	35
5.3. Les listes d'aliments permis et défendus :	
méthodologie - proposition.....	36
6. CONCLUSION	38
7. LIENS ET ADRESSES UTILES	39
8. BIBLIOGRAPHIE	43