



Éditorial

L'allergie alimentaire au maïs : une allergie émergente ?

The food allergy in the corn: An emergent allergy?

L'allergie au maïs a fait récemment l'objet d'une première publication dans la *Revue française d'allergologie* (RFA) sous la forme d'un fait clinique [1]. Pétrus et al. [1] décrivaient alors le cas d'un garçon de huit ans, Béarnais, qui avait consulté pour une urticaire aiguë et bronchospasme. L'enquête alimentaire orientait vers plusieurs pistes, dont l'une (la consommation d'une miche¹) devait s'avérer concluante en montrant une allergie alimentaire à la farine de maïs, confirmée par un test de provocation par voie orale. Cette observation était particulièrement intéressante puisque les auteurs démontraient que la maïzena, farine de maïs, obtenue par mouture humide des grains de maïs, pouvait constituer un substitut du maïs chez ces allergiques. D'ailleurs, chez cet enfant, le test de provocation oral à la maïzena fut négatif [1].

Dans le présent numéro de la RFA, Brigitte Nicolie et Blandine Bernier [2] nous apportent quatre nouveaux cas d'allergie alimentaire au maïs chez quatre patients, âgés de 23 à 61 ans, dont deux atteints d'atopie, se manifestant par des symptômes plutôt sévères : choc anaphylactique, urticaire postprandiale, urticaire généralisée et malaise, anaphylaxie dépendante de l'exercice physique et de l'ingestion d'aliments contenant du maïs. Les présentations du maïs étaient très diverses, en accord avec les données de la littérature : frites à la semoule de maïs, salades contenant des grains de maïs, *chips* au maïs et un plat régional basque particulièrement roboratif ressemblant étrangement à la miche béarnaise : une galette à la farine de maïs farcie avec de la ventrèche² !

¹ Au Mexique, un plat populaire tout à fait comparable à la miche béarnaise se nomme d'ailleurs « micha » (communication personnelle Jean-Luc Gouzi). C'est un plat probablement comparable au « pozole », plat national d'origine indigène à base de maïs concassé, de viande et de légumes (gastronomie mexicaine : <http://www.destinationmexique.com>). Consulté le 3 septembre 2009.

² La ventrèche est un terme principalement utilisé dans le sud-ouest de la France, en préparation alimentaire et vient du mot ventre ; elle correspond à une région anatomique d'animaux comestibles. Plus précisément c'est la poitrine de porc, salée et séchée, voire fumée. Elle se présente sous différentes formes (pancetta, rillons ardéchois, ventrèche catalane ou basque, rillons de Touraine, etc.) (<http://www.wikipedia.org/wiki/Ventrèche.fr>) (consulté le 3 septembre 2009).

Dans le présent numéro, une Lettre à la rédaction, Pétrus et al. [3] décrivent deux nouveaux cas chez de jeunes enfants âgés de cinq et six ans. Les symptômes de leur allergie alimentaire étaient une urticaire chronique dans le premier cas, une rhinite avec conjonctivite et œdème palpébral dans le second. Tous deux étaient exposés à l'inhalation de poussière de maïs, stocké dans des silos, dans une région agricole très orientée vers ce type de culture. Il est à noter que, dans le second cas, la mère avait bien remarqué que l'enfant tolérait parfaitement les aliments contenant de l'amidon de maïs [3].

Sept cas concernant aussi bien des enfants que des adultes ayant été décrits en peu de temps, le problème se pose de savoir si la farine de maïs est (ou non) un nouvel allergène alimentaire émergent.

Partant du constat que l'allergie alimentaire au maïs était mal connue en Europe, Scibilia et al. [4] ont essayé de préciser ses symptômes et les moyens de porter son diagnostic. Vingt-six patients suspects d'une telle allergie ont bénéficié d'investigations complètes cliniques et allergologiques comportant des prick tests, des dosages d'IgE sériques spécifiques et des tests de provocation en double-aveugle (TPODA) au maïs. Quatre-vingt-huit pour cent des TPODA étaient positifs : la dose réactogène allait de 0,1 g à 25 g. Pour 55 % des patients, allergiques alimentaires au maïs, la dose réactogène était égale ou inférieure à 2,5 g. Celle-ci est parfois très basse puisque deux d'entre eux réagissaient à 100 mg de maïs !

À Mexico City, Valencia Zavala et al. [5] s'étonnent que la fréquence de l'allergie alimentaire au maïs et même celle des sensibilisations, ne soit pas connue alors que le maïs est un aliment important du régime des mexicains. Ils ont soumis 661 patients d'un recrutement allergologique à des prick tests et à des dosages d'IgE spécifiques. Cinquante-six (8,5 %) d'entre eux avaient des symptômes allergiques attribuables au maïs, étroitement corrélés avec la positivité des tests cutanés ($p < 0,0001$) [5]. La majorité (88 %) avaient un travail qui les exposait au maïs. Il est à noter que cette exposition peut être très précoce, chez les enfants, enfants de cultivateurs, jouant à proximité des silos ou des réserves de maïs [1,3]. Pour Valencia Zavala et al. [5], la forte exposition au maïs des populations

mexicaines au maïs et le pourcentage relativement faible de sensibilisations à cet allergène rend compte de la possibilité d'acquérir une tolérance à cet allergène fortement représenté dans ce pays.

Parmi 16 389 prick tests aux aliments colligés par le cercle d'investigations biologiques en allergie alimentaire (CICBAA), 271 ont concerné le maïs et seuls six ont été positifs ce qui ne représente que 2,2 % de ce sous-groupe [6].

Néanmoins ces diverses publications ne répondent pas à la question posée – le maïs est-il un allergène alimentaire émergent ? – en termes épidémiologiques. Il est donc indispensable de prévoir des études adaptées et, au minimum, de placer le maïs sous surveillance. Il faut donc : I) penser à cette allergie alimentaire (tester le maïs) ; II) signaler les observations nouvelles (la RFA est à votre écoute).

Références

- [1] Pétrus M, Jésus J, Cossarizza G, Torregrosa A, Gardes H, Ingarao JP, et al. Allergie à la farine de maïs. À propos d'une nouvelle observation chez une enfant de huit ans. *Rev Fr Allergol* 2009;49(4):379–82.

- [2] Nicolie B, Bernier B. Allergie au maïs. *Rev Fr Allergol* 2009.
- [3] Pétrus M, A. Trigatti A, Bouchet H, Colin P, Dutau G. Allergie à la farine de maïs : deux nouvelles observations pédiatriques (Lettre à la rédaction). *Rev Fr Allergol* 2009.
- [4] Scibilia J, Pastorello EA, Zisa G, Ottolenghi A, Ballmer-Weber B, Pra-vettoni V, et al. Maize food allergy: a double-blind placebo-controlled study. *Rev Alerg Mex* 2008;38(12):1943–9.
- [5] Valencia Zavala MP, Vega Robledo GB, Sánchez Olivas MA, Duarte Diaz RJ, Oviedo CL. Maize (*Zea mays*): allergen or toleragen? Participation of the cereal in allergic disease and positivity incidence in cutaneous tests. *Rev Alerg Mex* 2006;53(6):207–11.
- [6] Moneret-Vautrin DA, Kanny G, Beaudouin E. L'allergie alimentaire au maïs existe-t-elle ? *Allerg Immunol (Paris)* 1998;30(7):230.

G. Dutau
9, rue Maurice-Alet, 31400 Toulouse, France
Adresse e-mail : guy.dutau@wanadoo.fr.

3 septembre 2009

14 septembre 2009