



Disponible en ligne sur
ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France
EM|consulte
www.em-consulte.com

REVUE FRANÇAISE
D'**Allergologie**

Revue française d'allergologie xxx (2015) xxx–xxx

Allergies respiratoires professionnelles aux épices et aromates

Occupational respiratory allergies to spices and aromatic herbs

C. Lemiere

Hôpital du sacré-Cœur de Montréal, université de Montréal, 5400, boulevard Gouin-Ouest, Montréal H4J1C5, Canada

Reçu le 5 janvier 2015 ; accepté le 7 janvier 2015

Mots clés : Épices ; Asthme professionnel ; Tests de provocation bronchique spécifiques

Keywords: Spices; Occupational asthma; Specific inhalation challenges

Plus de 400 agents professionnels ont été répertoriés comme pouvant causer de l'asthme professionnel [1]. L'industrie alimentaire est un milieu où beaucoup de cas d'asthme professionnel ont été rapportés. Outre la farine, les œufs, les fruits de mer, de nombreuses épices peuvent causer de l'asthme professionnel. Les épices sont issues taxonomiquement de différentes variétés de plantes qui ont des propriétés allergéniques et peuvent induire des réactions qui varient de légères réactions locales à de sévères réactions systémiques. L'inhalation est la voie d'exposition la plus fréquente chez les travailleurs de l'industrie des épices. La plupart des cas d'expositions professionnelles aux épices surviennent dans des usines où les épices sont broyées, pesées et emballées en raison d'une exposition à des concentrations élevées de poussière d'épices. La poussière d'épices est une poussière organique qui a des effets immunologiques. Outre leur capacité à induire une sensibilisation IgE dépendante, l'exposition aux épices peut également induire des mécanismes irritatifs. Ce phénomène a été rapporté en particulier avec les travailleurs qui broient du chili. En effet, la substance P et la capsaïcine qui sont retrouvés dans le chili et le paprika peuvent en effet induire une bronchoconstriction [2]. L'exposition concomitante à des épices tel le chili pourrait potentialiser la sensibilisation à d'autres épices. La prévalence de sensibilisation aux épices semble élevée. Dans une usine de fabrication d'épices, 19 % des 150 travailleurs étaient sensibilisés à l'ail. La sensibilisation à l'ail et au chili était très corrélées [3].

L'allergie aux épices a été fréquemment décrite en association à des allergies aux pollens [4].

Les individus présentant une allergie aux pollens peuvent également présenter une sensibilisation à des aliments dérivant des plantes en raison d'une réactivité croisée aux profilines. Plus la plante produisant le pollen est apparentée à l'épice, plus le risque de réaction croisée est grand. La sensibilisation à l'armoise et au bouleau est un facteur de risque de sensibilisation aux épices [5].

L'ail est fréquemment responsable de cas d'allergie et d'asthme professionnel. L'ail appartient à la famille des liliacées. D'autres membres de cette même famille comme l'oignon, le poireau et l'asperge peuvent également causer des réactions allergiques chez les individus sensibilisés.

L'ail peut induire une réaction asthmatique à la fois par voie inhalée ou lorsqu'il est ingéré [6]. Des cas d'asthme professionnel ont également été rapportés avec de nombreuses épices : cannelle, paprika, coriandre, muscade, ail, graines d'anis, oignon, thym, romarin laurier, ou fenouil [7].

Une allergie à de multiples épices peut également être présente chez le même travailleur. En effet, un cas d'asthme professionnel avec réactions asthmatiques après exposition à l'ail, au laurier, au thym et au romarin a été décrit chez un boucher qui préparaient des saucisses et des pâtés contenant diverses épices. L'asthme professionnel a été confirmé par test de provocation bronchique spécifique à ces mêmes ingrédients [8]. Un autre boucher préparant des saucisses a également développé un asthme professionnel à plusieurs épices soit à la coriandre, la muscade et le paprika [9]. Une sensibilisation à plusieurs épices et pollens a également été démontrée chez des travailleurs travaillant dans un moulin à épices [10].

Adresse e-mail : catherine.lemiere@umontreal.ca

<http://dx.doi.org/10.1016/j.reval.2015.01.008>

1877-0320/© 2015 Publié par Elsevier Masson SAS.

Au total, l'asthme professionnel est une pathologie fréquente chez les travailleurs exposés aux épices. Un terrain atopique et une sensibilisation à de multiples pollens semblent être un facteur de risque de sensibilisation aux épices.

Déclaration d'intérêts

L'auteur déclare ne pas avoir de conflits d'intérêts en relation avec cet article.

Références

- [1] Tarlo SM, Lemièrre C. Occupational asthma. *N Engl J Med* 2014;370(7):640–9.
- [2] Zuskin E, Kanceljak B, Skuric Z, Pokrajac D, Schachter EN, Witek TJ, et al. Immunological and respiratory findings in spice-factory workers. *Environ Res* 1988;47(1):95–108.
- [3] van der Walt A, Singh T, Baatjies R, Lopata AL, Jeebhay MF. Work-related allergic respiratory disease and asthma in spice mill workers is associated with inhalant chili pepper and garlic exposures. *Occup Environ Med* 2013;70(7):446–52.
- [4] Scholl I, Jensen-Jarolim E. Allergenic potency of spices: hot, medium hot, or very hot. *Int Arch Allergy Immunol* 2004;135(3):247–61.
- [5] Leitner A, Jensen-Jarolim E, Grimm R, Wuthrich B, Ebner H, Scheiner O, et al. Allergens in pepper and paprika. Immunologic investigation of the celery-birch-mugwort-spice syndrome. *Allergy* 1998;53(1):36–41.
- [6] Lybarger J, Gallagher J, Pulver D, Litwin A, Brooks S, Bernstein I. Occupational asthma induced by inhalation and ingestion of garlic. *J Allergy Clin Immunol* 1982;69:448–54.
- [7] Schwartz H, Jones R, Rojas A, Squillace D, Yunginger J. Occupational allergic rhinoconjunctivitis and asthma due to fennel seed. *Ann Allergy Asthma Immunol* 1997;78:37–40.
- [8] Lemièrre C, Cartier A, Lehrer S, Malo J. Occupational asthma caused by aromatic herbs. *Allergy* 1996;51:647–9.
- [9] Sastre J, Olmo M, Novalvos A, Ibanez D, Lahoz C. Occupational asthma due to different spices. *Allergy* 1996;51:117–20.
- [10] van der Walt A, Lopata AL, Nieuwenhuizen NE, Jeebhay MF. Work-related allergy and asthma in spice mill workers – The impact of processing dried spices on IgE reactivity patterns. *Int Arch Allergy Immunol* 2010;152(3):271–8.