



Disponible en ligne sur
SciVerse ScienceDirect
www.sciencedirect.com

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



CAS CLINIQUE

Choc anaphylactique à la viande de poulet

Anaphylaxis due to chicken meat

S. Cheikh Rouhou^{a,*}, I. Bachouch^a, H. Racil^a,
N. Chaouch^a, M. Zarrouk^a, L. Salmi^b, A. Chabbou^a

^a Service de pneumologie, d'allergologie et d'endoscopie, université Tunis-El Manar, hôpital A. Mami, 20920 Ariana, Tunisie

^b Unité d'exploration en allergologie, hôpital A. Mami, Ariana, Tunisie

Reçu le 16 mai 2011 ; accepté le 21 septembre 2011

Disponible sur Internet le 15 décembre 2011

MOTS CLÉS

Choc
anaphylactique ;
Allergie alimentaire ;
Poulet

KEYWORDS

Anaphylactic shock;
Food allergy;
Chicken

Résumé L'anaphylaxie aiguë à la viande de poulet est très rare ; quelques cas seulement ont été rapportés dans la littérature. Nous rapportons le cas d'une patiente âgée de 13 ans, ayant des antécédents d'urticaire allergique à l'œuf, qui a présenté, suite à l'ingestion de viande de poulet grillée saignante, une réaction anaphylactique avec un œdème du visage, une dysphonie, une dyspnée brutale et une sensation d'étouffement. Quelques mois plus tard, la patiente a développé un asthme déclenché par l'inhalation d'air à proximité de poulaillers et au contact avec les plumes de poules.

© 2011 Publié par Elsevier Masson SAS pour la SPLF.

Summary Acute anaphylaxis due to chicken meat is very rare; only a few cases have been reported in the literature. We report the case of a 13-year-old girl, with a past history of allergic urticaria due to eggs, who presented immediately after ingestion of lightly grilled chicken meat with facial edema, dysphonia, acute dyspnoea and a feeling of suffocation. A few months later, the patient developed asthma in the vicinity of poultry and after contact with chicken feathers.

© 2011 Published by Elsevier Masson SAS on behalf of SPLF.

Introduction

L'allergie alimentaire (AA) est devenue la cause la plus fréquente de choc anaphylactique selon la plupart des études récentes. L'anaphylaxie aiguë à la viande de poulet est très rare ; quelques cas seulement ont été rapportés dans la littérature.

* Auteur correspondant.

Adresses e-mail : sana.cheikhrouhou@gmail.com, adel.ben.ayed@gnet.tn (S. Cheikh Rouhou).

Nous rapportons un cas de choc anaphylactique à la viande de poulet, et d'asthme déclenché par l'inhalation d'odeur de poulailler et de manipulation de plumes de poules.

Observation

Il s'agit d'une patiente, âgée de 13 ans, ayant des antécédents d'urticaire allergique à l'œuf dès l'âge de trois ans qui a présenté, suite à l'ingestion de viande de poulet grillée saignante, une réaction anaphylactique avec un œdème du visage, une dysphonie, une dyspnée brutale et une sensation d'étouffement avec à l'examen une TA à 85/60 mmHg. La patiente a été réanimée en milieu d'urgence, elle a reçu un traitement à base de corticoïdes injectables, de bronchodilatateurs en nébulisation, et de remplissage vasculaire permettant l'amélioration de son état. Suite à cet épisode, la consommation de viande de poulet a été proscrite.

Quelques mois plus tard, suite à l'inhalation d'air à proximité d'un poulailler et au contact avec les plumes de poules, la patiente a développé une dyspnée sifflante ayant nécessité le recours aux urgences. La même symptomatologie avait récidivé suite à l'inhalation ultérieure d'odeurs de poules sans même contact avec leurs plumes. La patiente a été alors adressée à notre unité d'allergologie pour exploration.

L'interrogatoire a permis d'éliminer une prise médicamenteuse concomitante et un effort physique après le repas le jour de la réaction anaphylactique. La patiente avait mangé lors du repas du poulet grillé saignant, sans épices ajoutées en dehors du sel, et une friture de pomme de terre. L'interrogatoire faisait suspecter fortement l'allergie à la viande de poulet, d'autant plus que la consommation ultérieure de frites n'a provoqué aucun incident.

La réalisation de tests cutanés aux pneumallergènes était positive aux acariens. La pratique de tests cutanés en natif à la viande de poulet cru, à l'œuf et aux plumes de poules avait montré une papule fortement positive. Le dosage des IgE spécifiques n'a pas pu être réalisé faute de moyens. Le test de réintroduction de viande de poulet n'a pas été réalisé vu la gravité de la réaction initiale.

Devant la présence d'une réaction systémique antérieure et la positivité de la réaction cutanée, le diagnostic d'AA avec choc anaphylactique à la viande de poulet, et d'asthme déclenché par l'inhalation d'odeur de poulailler et de manipulation de plumes, a été retenu.

Lors de contrôles ultérieurs, la patiente a rapporté la consommation accidentelle de viande de poulet cuit en sauce, sans incidents.

La consommation de poulet saignant a été proscrite, particulièrement en cas de grillade, ainsi que le contact avec les poules ou avec leurs plumes. La patiente a pu consommer de nouveau la viande de poulet bien cuit sans incidents.

Discussion

L'allergie à la viande de poulet est rare ; dix cas seulement ont été rapportés dans la littérature [1]. Parmi ces

cas, trois correspondent à une anaphylaxie aiguë, deux correspondent à des réactions sévères, dont une crise sévère d'asthme chez un enfant et un cas d'urticaire généralisée, avec crampes abdominales et oppression thoracique. Les cinq autres cas correspondent à un cas d'urticaire isolée, un cas de syndrome oral et trois cas de prurit avec urticaire et angio-œdèmes.

Sur le plan clinique, il n'existe pas de définition universellement acceptée de choc anaphylactique. Une des définitions les plus admises est celle du Canadian Pediatric Surveillance Program qui définit l'anaphylaxie comme étant « une réaction allergique sévère à un stimulus ayant un début brutal et qui dure généralement moins de 24 heures, touchant un ou plusieurs organes et se traduisant par un ou plusieurs symptômes tel un flush, un prurit, un angio-œdème, un stridor, un wheezing, une dyspnée, des vomissements, une diarrhée ou un état de choc » [2].

Les allergènes majeurs habituellement responsables dans l'AA à la viande de poulet sont l'ovomucoïde et l'ovalbumine, accessoirement la conalbumine, le lysozyme et l' α -livetén (protéine du sérum albumine). La cuisson à haute température peut réduire de 88 % l'allergénicité des protéines contenues dans la viande de poulet [3], ce qui permettrait une consommation de poulet cuit chez certains patients comme le cas de notre malade.

Les allergies respiratoires d'origine alimentaire surviennent suite à l'ingestion ou à l'inhalation d'allergènes. L'inhalation d'allergènes alimentaires survient surtout en milieu professionnel, notamment en industrie agroalimentaire, particulièrement lors du processus d'aérosolisation des aliments. Les aliments les plus incriminés sont le poisson, les fruits de mer et l'œuf. Les manifestations allergiques sont typiquement la rhinoconjonctivite, la toux, le wheezing, la dyspnée et l'asthme [4].

La prévalence de l'asthme par AA en Europe varie de 2 à 8,5 % chez l'adulte [5]. Il constitue un facteur de risque de réactions anaphylactiques graves et mortelles. L'origine alimentaire d'un asthme doit être évoquée non seulement en cas de crise immédiate suivant l'ingestion de l'aliment, mais aussi en cas d'aggravation d'un asthme allergique, ce qui semble être, selon certains auteurs, la situation la plus fréquente [6].

Conclusion

Les connaissances actuelles en allergologie alimentaire s'inscrivent dans une vision environnementale complexe. En parallèle avec cette évolution constante des connaissances en matière d'AA, de nouveaux axes de recherche sont en cours de développement afin de proposer des thérapeutiques efficaces et sécurisées, capables de fournir des solutions, et d'alléger l'impact social, économique et psychologique du choc anaphylactique par AA.

Déclaration d'intérêts

Les auteurs déclarent ne pas avoir de conflits d'intérêts en relation avec cet article.

Références

- [1] Zacharisen MC. Severe allergy to chicken meat. *WMJ* 2006;105:50–2.
- [2] Simson EFR, Chad Z, Gold M. Real time reporting of anaphylaxis in infants, children and adolescents by physicians involved in the Canadian Pediatric Surveillance Program. *J Allergy Clin Immunol* 2002;109:S181.
- [3] Ayuso R, Lehrer SB, Tanaka I, et al. IgE antibody response to vertebrate meat proteins including tropomyosine. *Ann Allergy Asthme Immunol* 1999;83:399–405.
- [4] Hilger C, Swiontek K, Hentges F, et al. Occupational inhalant allergy to pork followed by food allergy to pork and chicken: sensitization to hemoglobin and serum albumin. *Int Arch Allergy Immunol* 2010;151:173–8.
- [5] Moneret Vautrin DA, Kanny G, Thévenin F. L'asthme par allergie alimentaire. *Rev Med Int* 1996;17:551–7.
- [6] Pauliat S. Allergie alimentaire et allergie respiratoire : deux expressions cliniques d'une même pathologie. *J Pediatr Puericult* 1995;7:413–7.