

Aллергия респираторная к Фенугреку

J.C. BESSOT, C. GOURDON †, G. PAULI

RÉSUMÉ

Les auteurs rapportent un cas d'allergie respiratoire au Fenugrec chez un étudiant algérien utilisant de la poudre de Fenugrec per-os comme orexigène et localement comme agent cicatrisant. La manipulation de cette poudre lui provoquait rhinite et asthme. Le prick-test effectué avec de la poudre de Fenugrec était très positif. Le Fenugrec appartient à l'ordre des légumineuses. Il est employé dans l'industrie alimentaire en raison de ses qualités gustatives et aromatiques et dans l'industrie parapharmaceutique en raison des nombreuses vertus thérapeutiques qu'on lui prête. Les observations d'allergie respiratoire au Fenugrec sont peu nombreuses. Quelques cas ont été rapportés aux Indes où il entre dans la composition du curry ; en France un cas d'asthme professionnel a été publié chez un ouvrier chargeant du Fenugrec dans des broyeurs. Malgré son caractère exceptionnel, l'allergie respiratoire au Fenugrec mérite d'être recherchée dans des cas d'allergie aux épices et dans certaines catégories de la population où l'utilisation du Fenugrec est fréquente.

SUMMARY

Respiratory allergy to Fenugreek. – The authors report a case of respiratory allergy to Fenugreek in an Algerian student using Fenugreek powder orally as an appetite stimulant and topically as a healing agent. Handling of this powder induced rhinitis and asthma. The prick test performed with Fenugreek powder was strongly positive. Fenugreek is a leguminous plant used in the food industry because of its gustatory and aromatic qualities and in the parapharmaceutical industry because of the numerous therapeutic virtues attributed to it. Few cases of respiratory allergy to Fenugreek have been reported, although several cases have been reported in India, as it is one of the ingredients of curry. One case of occupational asthma was published in France in an employee loading Fenugreek into a grinder. Despite its exceptional nature, respiratory allergy to Fenugreek should be investigated in the case of allergy to spices and in certain population groups in which Fenugreek is frequently used.

Le Fenugrec, *Trigonella foenum graecum*, est une plante aromatique dont la graine est utilisée essentiellement dans l'industrie alimentaire et dans l'industrie pharmaceutique. Elle peut entrer dans la composition du curry et à ce titre est souvent considérée comme faisant partie des épices ;

elle est aussi employée dans l'industrie pharmaceutique et en herboristerie, en raison des multiples vertus thérapeutiques qu'on lui prête. Nous avons récemment observé un cas d'allergie respiratoire au Fenugrec.

Service de Pneumologie, Pavillon Laennec, Hôpitaux Universitaires de Strasbourg, BP 426, 67091 Strasbourg Cedex.

Reçu le 11 mars 1996. Accepté le 14 mars 1996.

Tirés à part : Dr J.C. Bessot (même adresse).

BESSOT J.C., GOURDON C., PAULI G. – Allergie respiratoire au Fenugrec. *Rev. fr. Allergol.*, 1996, 36 (5), 510-512.

OBSERVATION

Mr MA... Dj, âgé de 22 ans, étudiant algérien, en France depuis deux ans, présente depuis 4 ans une rhinite perannuelle avec rhinorrhée claire, éternuements en salves, prurit nasal. Depuis trois ans est apparu un asthme de stade I, avec des crises épisodiques bénignes bien jugulées par la prise de β_2 -agonistes.

L'interrogatoire permet de relever des antécédents allergiques familiaux : une de ses sœurs est atteinte d'une rhinite pollinique, lui-même a présenté dans l'enfance un eczéma atopique.

Les prick-tests aux pneumallergènes usuels sont positifs pour les acariens domestiques, les allergènes de chat, le pollen d'olivier.

Le dosage des IgE sériques spécifiques (RAST Pharmacia France) est de classe 4 pour *Dermatophagoïdes pteronyssinus*, de classe 2 pour le chat, de classe 3 pour le pollen d'olivier.

En ce qui concerne les circonstances étiologiques de déclenchement des symptômes, le patient nous apprend que la manipulation d'une poudre qu'il utilise depuis l'enfance, à la fois per os comme stimulant de l'appétit et localement comme agent cicatrisant, lui provoque rhinite et asthme. Nous lui demandons de nous apporter cette poudre. Il s'agit d'une poudre brunâtre obtenue à partir de graines de Fenugrec (fig. 1). Un prick-test réaliste effectué avec cette poudre est très positif (fig. 2) alors qu'il est négatif chez 2 sujets témoins.

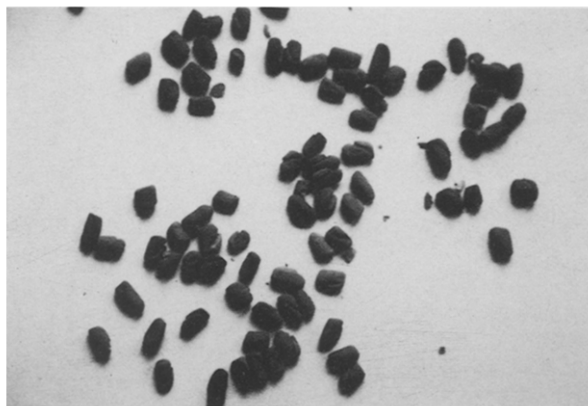


Fig. 1. – Graines de Fenugrec.

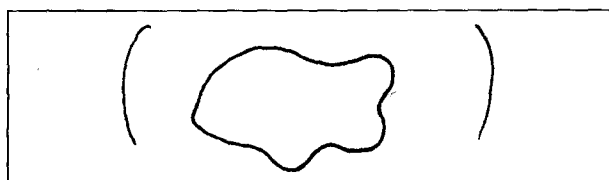


Fig. 2. – Décalque du prick-test réaliste positif à la poudre de Fenugrec.

Un dosage des IgE sériques spécifiques a été pratiqué (couplage spécial, RAST Rf 305), le résultat est de classe 1.

Devant l'histoire clinique évocatrice, et la positivité importante des tests cutanés, il n'a pas été réalisé de tests de provocation, bronchique ou nasal.

COMMENTAIRES

Le Fenugrec, le foin grec, encore appelé Sénégré, Sénégrain ou Sinègre, est une plante annuelle, cultivée essentiellement en Inde, au Pakistan, dans le Maghreb, dans l'Europe du Sud et en Chine. Il appartient à l'ordre des légumineuses et à la famille des papillonacées dont certains représentants sont des allergènes puissants, cacahuète et soja notamment. Ses graines rhomboïdales, de couleur fauve, sont facilement identifiables.

Le Fenugrec a deux débouchés principaux, l'industrie alimentaire et l'industrie pharmaceutique ou parapharmaceutique.

Ses qualités gustatives sont intéressantes : son odeur forte plutôt agréable, rappelle celle du fenouil, sa saveur de sucre brun, de réglisse, laisse une légère amertume. Sa graine est incorporée à certains pains, à certains gâteaux, notamment dans les pays du Maghreb. Ses extraits sont utilisés dans la fabrication de glaces, de liqueurs, de certaines boissons ou sirops caramélisés, dans le sirop d'érable par exemple. Il peut encore entrer dans la composition du curry dont les ingrédients sont multiples et variables (curcuma, moutarde, gingembre, cardamome, cannelle, muscade, clou de girofle, poivre noir, poivre de cayenne, fenugrec...).

Sa deuxième utilisation est celle d'une plante médicinale, sorte de panacée, parée de multiples propriétés, orexigène et anabolisant favorisant la prise de poids et utilisé encore à ce titre actuellement par les culturistes, aphrodisiaque d'où son appellation de « semence joyeuse ». Déjà préconisé par Ambroise Paré dans le traitement des plaies superficielles, il est recommandé en application locale en raison de ses propriétés anti-inflammatoires et cicatrisantes.

Les observations d'allergie au Fenugrec sont peu nombreuses. Dans le travail de référence de l'allergie aux épices de Niimaki et Hannuksela [4, 5], le curry est souvent impliqué ; il est à l'origine de 17,4 p. cent des réactions cutanées positives aux épices. Chez 71 patients ayant des réactions cutanées positives au curry, ces auteurs ont testé séparément 12 constituants habituels du curry, ils n'ont cependant jamais testé le Fenugrec. Le

Fenugrec n'est pas davantage cité dans les autres revues générales concernant l'allergie aux épices [2, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12]. Aux Indes où son utilisation est fréquente, plusieurs cas d'allergie au Fenugrec ont été rapportés, confirmés par des tests cutanés, un dosage des IgE sériques spécifiques positif, et des tests de provocation positifs [6]. En France, Dugué et coll. [1] ont rapporté le premier cas d'allergie respiratoire professionnelle au Fenugrec, chez un ouvrier de l'industrie agro-alimentaire affecté au chargement de Fenugrec dans des broyeurs. Les pricks-tests au Fenugrec étaient positifs, le RAST était de classe 3, confirmant le mécanisme IgE-dépendant. La symptomatologie avait régressé après éviction. Une enquête effectuée dans le même milieu professionnel leur avait permis de retrouver deux observations identiques.

EN CONCLUSION

L'allergie respiratoire au Fenugrec paraît en France particulièrement exceptionnelle et anecdotique en dehors des cas d'asthme professionnel. Elle mérite cependant d'être recherchée de façon plus précise dans des cas d'allergie aux épices, notamment au curry et dans certaines catégories de la population où son utilisation est fréquente.

RÉFÉRENCES

1. Dugué P. – Asthme professionnel au Fenugrec. *Presse Méd.*, 1993, 22, 922.
2. Dutau G. – Allergie aux épices et aux fruits exotiques. In: Dutau G., *Les Nouveaux Allergènes*, pp7-15, Phase 5 ed. Shering Plough, Levallois Perret 1994.
3. Kaupinen K., Kousa M., Reunana T. – Aromatic plants. A cause of severe attacks of angioedema and urticaria. *Contact Dermatitis*, 1980, 6, 251-254.
4. Niinimäki A., Hannuksela M. – Immediate skin reactions to spices. *Allergy*, 1981, 36, 487-493.
5. Niinimäki A., Björkstén F., Puukka M., Tolonen K., Hannuksela M. – Spice allergy: results of skin prick-tests and RAST with spice extracts. *Allergy*, 1989, 44, 60-65.
6. Niphadkar P.V., Patil S.P., Bapat M.M. – Legumes the most important food allergen in India. In « Allergy with allergens ? Food of Plant origin » 70-75 Uppsala Sweden, Kabi Pharmacia Diagnostics, 1993.
7. Rancé F., Juchet-Gibon A., Fejji S., Bremont F., Dutau G. – Sensibilisation aux épices chez l'enfant. *Rev. Fr. Allergol.*, 1994, 34, 475-479.
8. Stager J., Wutrich B., Johansson S.G.O. – Spice allergy in celery-sensitive patients. *Allergy*, 1991, 46, 475-478.
9. Striker W.E., Arnoye-Lopez E., Reed C.E. – Food skin testing in patients with idiopathic anaphylaxis. *J. Allergy Clin. Immunol.*, 1986, 77, 516-519.
10. Thiel C., Fuchs E., Maasch H., Wahl R. – Allergy to spices: cross reactivity to other allergens. In: Ring J., Burg G., *New trends in allergy II*, pp156-165. Berlin, Springer Verlag 1985.
11. Van Torrenbergen A., Dieges P. – Demonstration of spice-specific IgE in patients with suspected food allergy. *J. Allergy Clin. Immunol.*, 1987, 79, 108-113.
12. Van Torrenbergen A., Dieges P. – Immunoglobulin E antibodies against coriander and other spices. *J. Allergy Clin. Immunol.*, 1985, 76, 477-481.

