



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 (2017) xxx–xxx

Lettre à la rédaction

Conseils pour les allergiques à la pistache et/ou à la noix de cajou

Allergy to pistachio and cashew nuts: Practical advice for patients

Mots clés : Pistache ; Noix de cajou ; Allergie alimentaire

Keywords: Pistachio; Cashew nut; Food allergy

L'usage de la noix de cajou a beaucoup augmenté dans l'alimentation [1]. Les sources d'exposition deviennent multiples et souvent masquées. La noix de cajou est un allergène particulièrement à risque d'anaphylaxie [2]. La dose déclenchante pouvant être très faible [3], il convient de porter une attention particulière au choix des aliments. Il y a peu de perspective de guérison spontanée [4] et l'immunothérapie orale à la noix de cajou, encore peu étudiée, n'est pas validée. Le régime au long cours est donc la seule option thérapeutique.

Nous proposons une fiche de conseils à remettre aux patients allergiques à la noix de cajou et/ou à la pistache, allergènes associés dans 95 % des cas [5], afin de favoriser le suivi de leur régime d'éviction.

Déclaration de liens d'intérêts

Les auteurs déclarent ne pas avoir de liens d'intérêts.

Annexe 1. Remis patient

Conseils pour les allergiques à la pistache et/ou à la noix de cajou.

L'usage de la noix de cajou a beaucoup augmenté dans l'alimentation. Les sources d'exposition deviennent multiples et souvent masquées. La dose déclenchante étant souvent faible, il convient de porter une attention particulière au choix des aliments.

Les allergies pistache/cajou sont croisées (associées) dans plus de 95 % des cas.

Rappel : La lecture des étiquettes concerne la liste des ingrédients. Les indications conditionnelles qui peuvent suivre cette liste (« peut contenir, traces éventuelles de... », fabriqué dans un atelier...) ne sont en général pas à prendre en compte, sauf indication particulière du médecin.

Attention : listes non exhaustives...

PISTACHE, exemples d'aliments pouvant en comporter :

- tartes aux fraises, fraisier ;
- macarons, financiers ;
- glaces, notamment vendues en vrac où le vendeur passe d'un bac à un autre sans changer de cuillère ;
- yaourts Mamie Nova[®] pistache, ... (par contre la Danette[®] Pistache contient un arôme et non de la pistache, elle peut être consommée sans danger) ;
- certaines charcuteries (mortadelle, saucisson, pâtés en croûte) ;
- certains Muesli et barres de céréales ;
- certains chocolats.

NOIX DE CAJOU, exemples d'aliments pouvant en comporter :

- sauces Pesto[®] du commerce : traditionnellement faites à base de pignon de pin, les sauces Pesto[®] du commerce contiennent constamment de la noix de cajou.
Se méfier des restaurants italiens (pizzas tartinées de Pesto[®], pâtes au Pesto[®]), des sandwicheries (sandwich et Panini[®] tartinés de Pesto[®]), attention à la contamination par les ustensiles de cuisine dans ces endroits.
Attention : la sauce tomate sauce à la Ricotta Barilla[®] contient de la noix de cajou ;
- plats indiens, thaïlandais, chinois (attention lors de la semaine du goût) ;
- certains Raviolis Rana[®] ;
- Boursin[®] noisette figue et figue et noix (parfois en petits cubes dans les salades) ;
- certains chocolats pralinés (Côte d'Or[®] praliné fondant lait par ex) ;
- certains saucissons ;
- certains « fromages » et « foie gras » végétal ;
- certains Muesli (croustillant Kellogg[®], Leader Price, ...) et barres de céréales ;
- conserves d'aubergines Sacla[®].

<https://doi.org/10.1016/j.reval.2018.03.007>

1877-0320/© 2018 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

Des allergies croisées entre noix de cajou et d'autres aliments sont possibles :

- noix de Grenoble ;
- pépins de citrons et orange (pulpe tolérée) ;
- noyau de mangue : retrouvé dans les mangues en conserve et les jus de mangue industriels. La contamination par le noyau de mangue est autorisée jusque 1/8^e du poids total donc non négligeable.

Références

- [1] Haumonté Q, Beaudoin E, Nguyen VM, Picaud J, Thomas H, Corriger J, et al. L'allergie à la noix de cajou: à propos de 34 observations pédiatriques documentées par un test de provocation orale. *Rev Fr Allergol* 2016;56:567-72.
- [2] Grabenhenrich LB, Dölle S, Moneret-Vautrin A, Köhli A, Lange L, Spindler T, et al. Anaphylaxis in children and adolescents: The European Anaphylaxis Registry. *J Allergy Clin Immunol* 2016;137(4):1128-37.
- [3] Taylor SL, Moneret-Vautrin DA, Crevel RW, Sheffield D, Morisset M, Dumont P, et al. Threshold dose for peanut: Risk characterization based upon diagnostic oral challenge of a series of 286 peanut-allergic individuals. *J Food Chem Toxicol*. 2010;48(3):814-9.
- [4] Fleischer David M, Conover-Walker MK, Matsui EC, Wood J. The natural history of tree nut allergy. *Allergy Clin Immunol* 2005;116:1087-93.
- [5] Van der Valk JP, Dubois AE, Gerth van Wijk R, Wichers HJ, de Jong NW. Systematic review on cashew nut allergy. *Allergy* 2014;69(6):692-8.

C. Feuillet-Dassonval ^{a,*}

A. Nemni ^b

P. Tome ^c

E. Bidat ^a

C. Tressol ^d

G. Benoist ^a

^a Service de pédiatrie, hôpital Ambroise-Paré, AP-HP, 9, avenue Charles-de-Gaulle, 92104 Boulogne cedex, France

^b Unité d'allergologie, hôpital Robert-Ballanger, avenue Robert-Ballanger, 93600 Aulnay-sous-bois, France

^c Service diététique, hôpital Robert-Ballanger, avenue Robert-Ballanger, 93600 Aulnay-sous-bois, France

^d Service de diététique, hôpital Ambroise-Paré, AP-HP, 9, avenue Charles-de-Gaulle, 92104 Boulogne cedex, France

* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : drfeuilletdassonval@gmail.com (C. Feuillet-Dassonval)

Reçu le 11 mars 2018

Accepté le 18 mars 2018