



Armoise et Cèleri histoire courte



Dr Béatrice Bénabès
Amiens
JES RNSA 2013

Le Céleri: *Apium Graveolens*



Antiquité:

« plante de la lune » ou Selenon

Ache des marais, Ache odorante ou puante

Persil des marais, ou persil odorant

Herbacée

famille ombellifère

Autres apiacées

- Fenouil
- Carotte
- Panais
- Persil
- Aneth
- Coriandre
- Cumin
- Anisvert
- Livèche



Utilisations

- **Alimentaires**

soupes
sauces
cocktails
salade
liqueur

Peu calorique: 10 à 20
calories/100 g !

- **Medicinales**

dépuratives, diurétiques,
carminatives, stomachiques,
toniques, stimulantes....

Aphrodisiaques

- **Contient des
furocoumarines**

dermatite aigue chez
agriculteurs ou employés
des industries de
transformation

Ljunggren

Arch Dermatol 1990;126(10):1334-6

Dijkstra.

Arch Dermatol 1992;128(9):1277

En Europe:

20% < 33% allergie pollens bouleau et
graminées

dont

34% < 70% sensibilisation aux fruits et
legumes

En pop générale: 7% < 15%
sensibilisation alimentaire



- *Syndrome oral*: principal signe d'appel des
→allergies croisées aliments végétaux et pollens
- Adulte > Enfant
- Mais aussi: rhinoconjonctivite (epluchage),
asthme, oedeme de Quincke, urticaire, choc
- Pollinose précède allergie alimentaire:
(cas particulier du fenouil)



Données du Réseau Allergo Vigilance (2010)

900 déclarations: 42 cèleri

< 5 %

5eme allergène alimentaire

Prévalence allergie au cèleri varie selon les pays et les habitudes alimentaires:

Suisse (Wuthrich 1995) cèleri 65%, lait (16%), épices, poisson, volaille, noix (10%)



2 nouveaux cas signalés:

- Oedeme pharyngé et labial, urticaire:
TC celeri (extrait) – (natif) + armoise +
ige celeri - apig 1 -
- Angioedeme(adrenaline):
TC celeri (extrait) + armoise + bouleau -
ige apig 1 - artv 3 -

Donn

Prévalence allergie au celeri varie selon les pays et les habitudes alimentaires:

Suisse (Wuthrich 1995) celeri 65%, lait (16%), épices, poisson, volaille, noix (10%)



Données du Réseau Allergo Vigilance (2010)

900 déclarations: 42 cèleri

< 5 %

5eme allergène alimentaire

Prévalence allergie au cèleri varie selon les pays et les habitudes alimentaires:

Suisse (Wuthrich 1995) celeri 65%, lait (16%), épices, poisson, volaille, noix (10%)

B.L. 24 ans

Une danse l'a conduit aux urgences

.....

Kir puis Repas avec crudités, pain,
charcuteries....dessert non pris encore ni fromage

Sur la piste, apparition d'erytheme sur les avant bras,
prurit et chaleur du cuir chevelu , prurit sur le visage et
la paume des mains

Œdème des lèvres et gêne respiratoire

Sensation d'étourdissement

S'allonge et est emmenée aux urgences par ses amis

- Aux urgences: TA 130/74 , urticaire généralisée et œdème labial, obstruction nasale
tt G5, polaramine, prednisolone
- Antc:
 - rhinite pollinique depuis 10 ans et toux spastique nécessitant salbutamol (jusque fin septembre)
 - rhinite hivernale
 - gêne respiratoire et rhino conjonctivite aux chats
 - noisette fraiche: gêne pharyngée et dysphonie

BILAN : tests cutanés

- Polysensibilisation

histamine: 7,5/35

d pteronyssinus: 13/40

d farinae: 9/40

chat: 6/30

5 graminées: 4/30

noisetier: 4/30

frêne: 4/30

bouleau: 13/40

armoïse: 10/40

celeri 4/30

- Chien, alternaria, latex négatifs

- Arachide, noisette négatifs

BILAN : biologie

- Ige spécifiques:

bouleau

r bet v 1: 8,61

r bet v 2+r bet v 4: 3,56

armoise

n art v 1: 4,21

n art v 3: 6,20

noisette

r cor a 1: 3,8

r cor a 8: 0

Celeri: 4,8

r api g 1: 0

Omega 5 gliadine: 0

- Allergie alimentaire au cèleri connue depuis 85 ans

Jadasshon, Zaruski,

Arch Dermatol Syph **1926**; 15: 93-7

- Syndrome Composées- Céleri : décrit en 1980

Kauppinen

contact dermatitis 1980;6, 251-4

- Syndrome Composées-cèleri-bouleau-épices

- Premier cas rapporté d'allergie alimentaire au cèleri induite par exercice

Baek, Bae, Cho, Moon, Kim,

Allergy 2010: 65;792-793

Shadick, J Allergy Clin Immunol 1999;

- En Allemagne, les sujets polliniques au bouleau présentent une réactivité pour Api g 1, mais ceux qui sont polliniques à l'armoise aussi ont une fréquente réactivité pour les profilines . Cela est visible particulièrement dans les séries de patients polliniques à l'armoise mais pas au bouleau .
- l'allergénicité du céleri est supérieure en cas de pollinose à l'armoise plutôt qu'au bouleau isolément . Pauli 1999 Alim'inter

Ebner 1996 JACI
Wuthrich, Bauer

- 16 patients + armoise: 9F/7H

6 all alimentaire: 4F/2H

2 Prurit:

bouleau -- armoise –

bouleau – armoise +

2 Lessof

bouleau -- armoise –

bouleau + armoise +

1 Urticaire, oedeme et gene respiratoire (effort)

bouleau + armoise +

1 Choc

bouleau + armoise +

Ganglberger Clin Exp Allergy 2000;30:566-570

Wuthrich Ann Allergy 1995; 75: 48-55

	LTP	PR10	Profilines	
ANIS VERT		Pim a 1	Pim a 2	
CAROTTE	LTP (contesté)	Dau c1	Dau c 4	cyclophiline
CELERI	Api g 2	Api g 1	Api g 4	Api g 3 Api g 5 (+ dans armoise)
CORIANDRE		Cor s 1	Cor s 2	
CUMIN		Cum c 1	Cum c 2	
FENOUIL	LTP??	Foe v 1	Foe v 2	
"PERSIL	LTP	Pet c 1	Pet c 2	Rubisco

Art v 3

R bet v 1

R bet v 2

R art v 4

Allergènes du céleri

	LTP	PR-10	PROFILINES	AUTRES
	Api g 2	Api g 1	Api g 4	Api g 5/ api g 3
Thermostable	X		X	x
Thermolabile		X		

Bouleau/celeri Armoise/celeri

BALLMER Allergy 2002;57:228-235

WUTHRICH Allergy 1990; 45:566-571

1990: Wuthrich suspectait l'existence de proteines thermostables et thermolabiles

	Nbre patient	+ bouleau	+celeri	+armoises	
Kauppinen (1980)	14		12	14	
Kremser (1983)			49 (56%)	89	
Wuthrich (1990)	70 bleau et/ou arm		94% cru 36% cuit 22% extrait		1/3 all celeri
Hannuksela (1977)	148	148 +	18% frais		
Bessot (1984)	81	81 +	12% all +		

- Le celeri n' a pas encore révélé toute son allergénicité :
 - **Apig 1**
 - Apig 4
 - Apig 5
 - Betv 2 bet v 4
 - Art v 3

En conclusion

Nécessité:

test avec aliment natifs

test de provocation réaliste

Intérêt des allergènes recombinants

- Préciser le diagnostic
- Proposer une conduite adaptée à la sensibilisation du patient

Je vous remercie de votre attention

