



## **COMMUNIQUE DE PRESSE**

Pour diffusion immédiate

Disponible en anglais, italien, espagnol et allemand sur [www.eaaci.org](http://www.eaaci.org)

*Dans sa campagne sur les allergies alimentaires et l'anaphylaxie, l'Académie Européenne d'Allergie et d'Immunologie Clinique (EAACI) s'est fixée pour objectif de renforcer la prise de conscience sur les risques élevés d'allergies alimentaires sévères pendant les fêtes de fin d'année*

### **Cuisiner en toute sécurité pour éviter les allergies alimentaires lors des fêtes de fin d'année**

- **L'EAACI avertit sur une hausse des risques alimentaires lors des fêtes de fin d'année et informe le public sur l'anaphylaxie, les déclencheurs courants d'allergies et comment détecter les symptômes d'une réaction sévère**
- **Une étude récente de l'EAACI émet des recommandations pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires à l'étranger**

**Zurich (Suisse) 13.12.2012 – La saison des fêtes de fin d'année va ravir la plupart des personnes, surtout à la pensée des célébrations en famille. Mais, selon l'Académie Européenne d'Allergie et d'Immunologie Clinique (EAACI), quelque 17 millions de personnes souffrant d'allergies alimentaires en Europe vont faire face cette année à des risques accrus de réactions sévères et d'anaphylaxie lors des dîners.**

L'anaphylaxie est une réaction allergique sévère qui débute très rapidement et qui peut être mortelle en raison d'un arrêt cardiaque ou respiratoire. Des études de l'EAACI démontrent que les réactions allergiques et les chocs anaphylactiques n'ont cessé de croître ces dix dernières années. Les allergies chez les enfants âgés de moins de cinq ans ont doublé et les admissions aux urgences en raison de réaction anaphylactiques sévères ont été multipliées par sept sur la période. L'EAACI estime que pendant la prochaine décennie, plus de la moitié de la population européenne risque de subir une forme de réaction allergique dans leur vie. L'organisation estime que ce développement est lié aux changements continus de style de vie et de l'environnement provoqués par l'urbanisation et la mondialisation.

#### **Le repas de fêtes en toute sécurité**

L'EAACI recommande durant les fêtes que les hôtes s'assurent, en préparant leurs menus, qu'ils prennent bien en compte les allergies de leurs invités. Les personnes affectées doivent s'assurer d'évoquer leurs problèmes alimentaires, de prendre les précautions nécessaires pour éviter les déclencheurs et d'avoir sur eux leur stylo d'adrénaline (Epi-Pen). L'EAACI estime que ce dernier point est particulièrement important pour les 3,5 millions d'Européens souffrants âgés de 15 à 24 ans. Les études

de l'organisation ont démontré que cette classe d'âge est plus à même de prendre des risques lorsqu'il s'agit de porter sur soi l'Epi-Pen, d'éviter les déclencheurs et d'évaluer les dangers dans certaines situations.

Selon l'EAACI, 120 aliments composent la liste des déclencheurs d'allergies les plus courants. Les coupables causant des réactions allergiques sévères chez les enfants sont: le lait, les œufs, les cacahuètes et les noix, suivi des céréales (principalement le blé), les germes de soja, le poisson et les crustacés. Pour les adultes, les déclencheurs les plus courants sont certains légumes, les noix et les cacahuètes. Le début d'une réaction anaphylactique est habituellement très soudain (de quelques minutes à deux heures), s'aggrave rapidement et peut potentiellement provoquer la mort sans l'admission d'adrénaline.

### **Symptômes de réaction allergique alimentaire sévère:**

- Rougeurs et démangeaisons de la peau
- Gonflement des yeux, des lèvres, des mains et des pieds
- Rétrécissement des voies respiratoires pouvant provoquer des difficultés respiratoires et des sifflements
- Difficultés à déglutir
- Une baisse soudaine de la pression artérielle pouvant provoquer des étourdissements ou des vertiges
- Des nausées et des vomissements
- Un goût métallique dans la bouche
- Des yeux irrités, rouges et démangeant

“Une amélioration des connaissances des réactions sévères et de la sécurité lors des fêtes font partie de la [Campagne sur les allergies alimentaires et l'anaphylaxie](#). Cette opération comprendra également une déclaration publique en Europe stipulant que les stylos d'adrénaline, comme les défibrillateurs, doivent être considérés comme des instruments capables de sauver des vies. Nous espérons améliorer la prise de conscience du public et de l'enseignement sur les allergies alimentaires et voulons améliorer l'accès aux stylos d'adrénaline dans les lieux publics et les écoles. Les enfants sont un groupe particulièrement vulnérable. Un tiers des chocs allergiques se produisent pour la première fois à l'école où les enseignants ne sont pas préparés à ces situations”, indique le professeur Antonella Muraro, président du projet sur les allergies alimentaires et trésorier de l'EAACI.

### **Recommandations aux voyageurs de l'EAACI**

Une récente étude de l'EAACI ([EAACI journal – Clinical and Translational Allergy](#)) souligne à quel point les voyages à l'étrangers sont dangereux pour les personnes souffrant d'allergies. Dans cette étude, 9% des participants ont fait état de réactions négatives durant les vols, dont 80% étaient modérées ou sévères. Seulement 38% des personnes ayant demandé une attention particulière à leur allergie alimentaire de la part de la compagnie aérienne ont reçu une aide satisfaisante.

Un autre problème soulevé par l'étude est le mauvais étiquetage des aliments (hors de l'Union européenne). Ce problème, combiné aux problèmes linguistiques, limite clairement la capacité de voyager de certaines personnes. Des personnes ayant participé à l'étude ont ainsi indiqué ne jamais voyager à l'étranger, car elles considèrent le risque trop élevé.

L'EAACI recommande que les personnes souffrant gravement d'allergies prennent cette année les précautions nécessaires. Demandez à votre médecin traitant de rédiger une lettre en anglais, indiquant votre allergie et l'obligation de porter en permanence sur vous vos médicaments, même durant les vols. Pendant le vol, avertissez le personnel de

cabine de vos problèmes et conservez votre stylo d'adrénaline près de vous. Si vous avez des doutes sur la sécurité des aliments servis en vol, amenez vous propres aliments. Arrivé à destination, vérifiez toujours avec attention les étiquettes lorsque vous achetez des aliments. De nombreux pays doivent indiquer les ingrédients allergènes, même présents en faible quantité. Mais tous les Etats n'appliquent pas ces lois. A moins que vous ne trouviez des marques sans allergènes, évitez les snacks et les plats préparés. Pour de plus amples informations, l'EAACI apporte des informations complémentaires sur le site [InfoAllergy](http://InfoAllergy). Vous trouverez notamment des cartes sur les allergies qui sont imprimables et qui peuvent être traduites dans 27 langues.

### **Au sujet des directives de l'EAACI sur les allergies alimentaires et l'anaphylaxie**

L'EAACI va travailler pendant l'année 2012-2013 sur la mise en place des directives complètes sur les allergies alimentaires et l'anaphylaxie, comprenant le diagnostic, le traitement, la gestion et la prévention. Elles impliquent l'ensemble des acteurs, notamment les cliniciens, les immunologistes, les épidémiologistes, les techniciens alimentaires, les représentants de la recherche de l'industrie alimentaire, les régulateurs, les représentants des services de santé et les associations de patients.

### **Au sujet de l'EAACI**

L'Académie Européenne d'Allergie et d'Immunologie Clinique (EAACI) est une association à but non lucratif dans le secteur des allergies et des maladies immunologiques tels que l'asthme, la rhinite, l'eczéma, les allergies en milieu professionnel, les allergies aux aliments et aux médicaments et de l'anaphylaxie. L'EAACI a été fondée en 1956 à Florence et est devenue la plus importante association médicale en Europe dans le secteur de l'allergie et de l'immunologie clinique. Elle compte plus de 7, 700 membres répartis dans 121 pays du monde entier, ainsi que toutes les sociétés nationales d'allergie d'Europe.

[www.eaaci.org](http://www.eaaci.org)

[www.stopanaphylaxis.com](http://www.stopanaphylaxis.com)

### **Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter:**

#### **EAACI Headquarters - Macarena Guillamón**

[macarena.guillamon@eaaci.org](mailto:macarena.guillamon@eaaci.org)

Tél: +41 44 205 55 32

Portable: +41 79 892 82 25