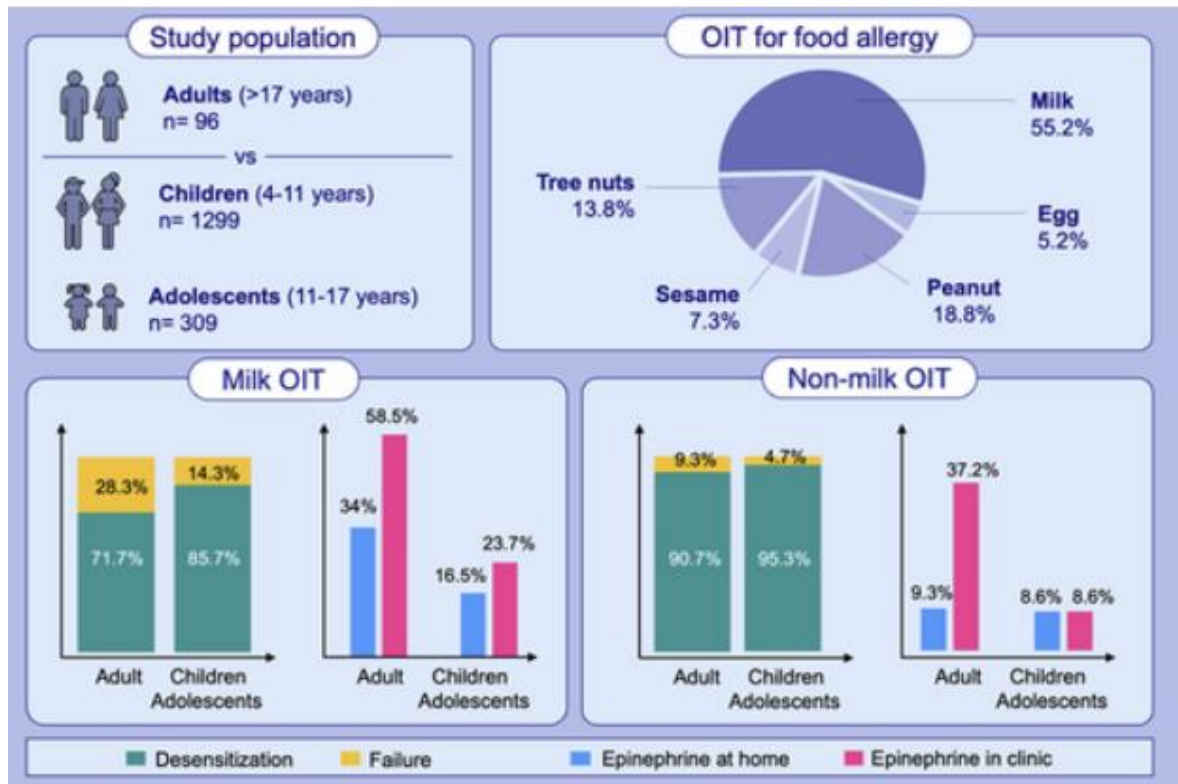


Efficacité et innocuité de l'immunothérapie orale contre les allergies alimentaires chez l'adulte

Objectifs: Comparer les résultats de l'immunothérapie orale (ITO) chez les adultes, enfants et adolescents.

Méthodes:

- Étude rétrospective de 1704 patients (adultes, enfants et adolescents) ayant reçu une ITO entre 2010 et 2020.
- Évaluation des taux de désensibilisation, des réactions graves et des échecs de traitement.



Résultats et limites:

- Désensibilisation complète : 61,5% des adultes, comparé à 73,4% chez les enfants.
- Réactions graves : 49% des adultes nécessitent de l'épinéphrine en phase d'escalade (vs 15-26% chez les enfants/adolescents).
- Échec du traitement : 19,8% des adultes contre 9,3% chez les enfants.
- ITO au lait: Plus de réactions graves et taux d'échec plus élevé chez les adultes

Conclusion:

L'ITO semble montrer de bons résultats chez les adultes pour les allergies autres que le lait. Risque accru de réactions graves pour l'ITO au lait avec taux d'échec plus élevé.

Phase 3 Trial of Epicutaneous Immunotherapy in Toddlers with Peanut Allergy

Objectives: Evaluate the **efficacy** and **safety** of epicutaneous immunotherapy in children aged 1 to 3 years with a confirmed peanut allergy.

Méthodes:

- Multicenter, double-blind, placebo-controlled trial.
- **Participants:** 362 children aged 1 to 3 years, diagnosed with a peanut allergy confirmed by a double-blind, placebo-controlled oral food challenge.
- Daily administration for 12 months of an epicutaneous patch containing peanut protein or placebo.
- **Primary outcome:** Treatment response measured by the dose of peanut required to trigger an allergic reaction after 12 months.
- **Safety:** Assessment of adverse events during the use of the patch or placebo.

Results:

Efficacy: 67.0% of children in the intervention group showed a response to treatment, compared to 33.5% in the placebo group.

Safety: 100% of patients in the intervention group and 99.2% in the placebo group experienced adverse events.

Adverse Events:	Peanut patch	Placebo
Application site reactions:		
- Erythema	98,0%	90,7%
- Pruritus	94,7%	61,0%
- Edema	72,5%	39,0%
Severe local reactions (erythema, vesicles)	0,4%	0%
Corticosteroid use	95,9%	63,6%
Severe events:	8,6%	2,5%
- Periorbital edema	1 patient	
- Anaphylaxis	7% (20 patients, 4 related to treatment)	2,5%

Conclusion: Epicutaneous immunotherapy with peanut protein for 12 months proved to be more effective than placebo in desensitizing children aged 1 to 3 years with peanut allergy and increasing the peanut dose required to trigger allergic symptoms.

Qualité de l'alimentation maternelle et multimorbidité allergique et respiratoire chez l'enfant dans la cohorte de naissance Elfe

Objectifs:

- Explorer l'association entre la **qualité de l'alimentation maternelle** pendant la **grossesse** et les **multimorbidités allergiques et respiratoires** chez les enfants.
- Identifier des éventuels **groupes alimentaires** protecteurs ou à risque.

Méthodes:

- **Population étudiée** : 9679 dyades mère-enfant de la cohorte Elfe (France).
- **Évaluation de l'alimentation maternelle**
 - Score PANDiet (qualité nutritionnelle).
 - Score de qualité de l'alimentation (groupes alimentaires).
 - Apports spécifiques en poissons, légumineuses, etc.
- **Classification des enfants (âge de 3 ans)**
 - Asymptomatique (43 %).
 - Respiration sifflante précoce sans asthme (34 %).
 - Asthme seulement (7 %).
 - Allergies sans asthme (7 %).
 - Multi-allergique (9 %).



Résultats principaux:

- **PANDiet élevé** et/ou consommation riche en **légumineuses**: réduction du risque de "respiration sifflante précoce sans asthme".
- **Poisson** : une consommation modérée est protectrice, une consommation faible ou excessive augmente les risques.
- Aucun lien significatif pour les autres groupes alimentaires (pris individuellement ou combinés).

Conclusion:

- La **qualité de l'alimentation** pendant la grossesse pourrait prévenir certaines affections respiratoires et allergiques.
- **Associations faibles**, nécessitant des recherches supplémentaires.

Comment les produits de glycation avancés alimentaires pourraient faciliter l'apparition d'une allergie alimentaire

Objectifs: Étudier l'impact des **produits de glycation alimentaires** (PGA) principalement issus des **aliments ultra-transformés** sur le développement des allergies alimentaires chez les enfants.

Méthodes: Études in vitro avec des modèles de culture cellulaire, de biopsies intestinales humaines et des tests sur des PBMCs (cellules mononucléées du sang périphérique) prélevées chez des enfants.

Résultats:

- **Altération de la barrière intestinale:**
 - Augmentation de la perméabilité intestinale : passage accru des antigènes alimentaires à travers la barrière intestinale.
- **Réponse inflammatoire et activation TH2:**
 - Augmentation de la production des cytokines alarmins (IL-25, IL-33) par les entérocytes.
 - Activation des voies inflammatoires via le récepteur RAGE.
- **Impact sur les PBMCs:**
 - Apoptose accrue et réduction de la prolifération des cellules immunitaires.
 - Altération de la fonction mitochondriale.
- **Comparaison entre enfants ayant une allergie alimentaire et témoins:**
 - Niveau de PGA alimentaires et cutanés significativement plus élevé chez les enfants ayant une allergie alimentaire.

Conclusion : L'exposition aux produits de glycation avancés des aliments ultra-transformés favoriserait potentiellement la **perturbation de la tolérance immunitaire** et pourrait être un facteur clé dans le développement des allergies alimentaires.

Une réduction de la consommation des aliments ultra-transformés pourrait prévenir l'apparition des allergies alimentaires.

Nouvelle perspective sur la régulation de l'allergie alimentaire par les probiotiques : le potentiel de ses composants structurels

Contexte, objectifs et méthode:

- **Probiotiques** : modulation la réponse immunitaire et donc régulation de l'allergie alimentaire, via leur effet sur le microbiome intestinal
- **Objectifs** : Étudier comment les composants structuraux des probiotiques influencent la régulation des allergies alimentaires via l'interaction avec le système immunitaire.
- **Type d'étude** : revue systématique de la littérature et analyse critique.

Composants structurels:

- Flagelline
- Pili
- Peptidoglycanes
- Acides Lipotéichoïques
- Exopolysaccharides
- Protéine S de surface
- ADN bactérien

Mécanismes d'action proposés:

- **Renforcement de la barrière intestinale** :
 - Limite le passage des allergènes dans la circulation générale
- **Modulation de la réponse immunitaire : tolérance +**
 - Favorise réponse Th1 et diminution de la réponse Th2
 - Activation des lymphocytes T régulateurs
- **Production de cytokines anti-inflammatoires** :
 - Ex : favorise la production de l'IL-10

Conclusion:

- **Composants structurels des probiotiques** : potentiel prometteur pour **prévenir** ou **traiter** les allergies alimentaires en complément ou en alternative aux traitements actuels
- **Limites** : des études complémentaires chez l'animal sont nécessaires pour comprendre les mécanismes précis mis en jeu et des études interventionnelles chez l'homme devront être mises en place afin d'en prouver l'efficacité.