



15.03.2016 - 11:18 Uhr

Une personne sur cinq présente une allergie ou intolérance alimentaire / Journée Nationale de l'Allergie 2016

Berne (ots) -

Gargouillis dans le ventre ou même souffle coupé: toutes les personnes qui ne tolèrent pas certains aliments ou y sont allergiques doivent respecter quelques règles au moment des repas. aha! Centre d'Allergie Suisse est aux côtés des personnes touchées pour qu'elles puissent se régaler sans danger. Une campagne d'information débute le 17 mars 2016 dans sept gares suisses à l'occasion de la Journée Nationale de l'Allergie.

Avaler au petit-déjeuner un bol de muesli aux flocons de céréales avec un yaourt peut aider à se réveiller - mais aussi retourner violemment l'estomac. Alors que les uns apprécient de prendre l'apéritif avec un verre de vin rouge et quelques tranches de salami et de fromage, les autres ont des démangeaisons et les lèvres qui gonflent en s'offrant ce genre de collation. Le poète romain Lucrèce reconnaissait dès le 1er siècle avant JC que «ce qui sert d'aliment aux uns est un poison pour les autres». Comme pour les autres allergies, le nombre de personnes touchées par des allergies et des intolérances alimentaires a explosé au cours des 100 dernières années: en Suisse, un enfant sur 15 souffre à ce jour d'une allergie alimentaire. Une personne sur cinq présente une intolérance - et ne supporte ainsi pas le lactose, réagit aux épices qui contiennent de l'histamine ou a les intestins endommagés par le gluten, une protéine présente dans les céréales.

Le 17 mars 2016, à l'occasion de la huitième Journée Nationale de l'Allergie, aha! Centre d'Allergie Suisse souhaite attirer l'attention de la population sur cette problématique par le biais de grands écrans installés dans les gares des CFF à Bâle, Berne, Genève, Lausanne, Locarno, Lucerne et Zurich. Les passants et les pendulaires recevront en outre un livret avec des informations sur les allergies et intolérances. Ce thème sera également au centre du travail de la fondation aha! pendant toute l'année 2016.

Une grande différence dans l'organisme

Environ 20% de la population suisse croient être allergiques à un aliment, alors qu'en réalité, 2% à 8% le sont réellement. Les autres souffrent souvent d'une intolérance. Lors d'une allergie alimentaire, le système immunitaire réagit à des protéines inoffensives présentes dans certains aliments. Les symptômes sont des démangeaisons dans la bouche, des rougeurs cutanées, des gonflements sur le visage et peuvent aller jusqu'à une détresse respiratoire et, dans les cas les plus graves, un choc anaphylactique susceptible de mettre en jeu le pronostic vital. Fait important: les personnes allergiques doivent absolument éviter l'aliment déclencheur.

Lors d'une intolérance, l'organisme ne peut en revanche pas digérer une substance particulière. Il exprime généralement sa rébellion par des troubles gastro-intestinaux. Le plus souvent, il s'agit d'une intolérance au lactose: la production de lactase, enzyme de la digestion, est alors inexistante ou insuffisante. En cas d'intolérance au gluten (maladie coeliaque), la muqueuse de l'intestin grêle est endommagée. Lors d'intolérance à l'histamine, l'organisme dégrade de manière insuffisante l'histamine contenue dans les aliments. La malabsorption du fructose est quant à elle due à l'absorption insuffisante du fructose par l'intestin. Lors d'une intolérance - sauf en cas de maladie coeliaque - l'organisme tolère généralement de petites quantités de l'aliment qui déclenche les troubles.

Notre mode de vie moderne favorise les allergies

De plus en plus de personnes souffrent d'allergies et d'intolérances - mais pourquoi? «Qu'il s'agisse d'allergies à des aliments, au pollen ou aux acariens de la poussière de maison, les causes se situent dans notre mode de vie occidental», explique le Docteur Georg Schäppi, directeur d'aha! Centre d'Allergie Suisse. L'offre alimentaire à laquelle nous avons accès est diversifiée et exotique, ce qui nous met en contact avec un plus grand nombre d'éléments déclencheurs potentiels. Nous entretenons un niveau d'hygiène si élevé que notre système immunitaire est moins confronté à de véritables agents pathogènes et se défend donc contre des substances inoffensives. Et les changements climatiques font apparaître de nouvelles plantes à nos latitudes et, avec elles, de nouveaux pollens qui peuvent être irritants.

«Les allergies et intolérances sont des maladies de la civilisation moderne. Elles sont un défi pour tous: les personnes touchées, le système de santé, l'industrie, la société et les acteurs politiques», souligne Georg Schäppi. aha! Centre d'Allergie Suisse oeuvre pour que les trois millions de personnes concernées en Suisse aient une

meilleure qualité de vie - en proposant des informations, des conseils et des formations.

Des informations sur les allergies et intolérances alimentaires sont disponibles dans les rubriques Thème de l'année 2016 (<http://ots.ch/6TTOc>), Allergies alimentaires (<http://ots.ch/KiW8E>) et Intolérances alimentaires (<http://ots.ch/5fCrY>) de notre site internet.

aha! Centre d'Allergie Suisse peut vous aider

- Les spécialistes de l'équipe ahalinfo (line) (<http://ots.ch/LsGrn>) se tiennent à disposition du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h00 pour répondre à toutes les questions personnelles sur les allergies et les intolérances.
- La nouvelle application «PasseportAllergie» pour smartphones permet aux personnes touchées d'avoir toujours sur elles toutes les informations utiles sur leurs allergies et intolérances. Cette application est disponible sur iTunes Store (<http://ots.ch/2zBl6>) et Google Play Store (<http://ots.ch/9VXwH>).

Contact:

Bettina Jakob
Responsable Communication et médias
aha! Centre d'Allergie Suisse
Scheibenstrasse 20
3014 Berne
+41 31 359 90 45
bettina.jakob@aha.ch
www.aha.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000124/100785315> abgerufen werden.