



Allergie alimentaire sévère au Pénicillium, une cause sous-estimée de réaction clinique allergique alimentaire

S.Carra¹, P-E.Bara¹, A.Vrancken¹, S. Bonne-Grardel¹, B. Mahjoub¹, F. Libon², C.Delebarre¹, J.Caron¹

¹ **Service d'allergologie adultes et enfants, Hôpital Saint Vincent de Paul, GHICL Lille, Lille, France.**

² **Service de dermato-allergologie, Centre hospitalier Universitaire de Liège, Liège, Belgique.**

Introduction

Les allergies respiratoires aux moisissures sont fréquentes, mais les réactions allergiques alimentaires à ce type d'allergène restent peu documentées [1,2]. Les moisissures du genre Pénicillium sont présentes dans l'alimentation (fromage, saucissons, etc) et peuvent provoquer des réactions alimentaires sévères chez certains individus.

Objectif

Nous décrivons dans ce poster un cas rare d'allergie alimentaire au Pénicillium.

Méthode

Nous rapportons le cas d'un adolescent de 14 ans aux antécédents de rhinite et d'asthme allergiques sensibilisé aux moisissures Alternaria et Aspergillus, acariens et phanères de chat. L patient avait également une allergie alimentaire sévère à la pistache et une dermatite atopique. Depuis l'enfance, après ingestion de champignons de Paris, de croûtes de fromages (camembert et fromage de chèvre), il avait constaté la présence d'un prurit oropharyngé associé à un érythème auriculaire. En 2022, après avoir mangé du saucisson de porc sans retrait de la peau, il a ressenti immédiatement un rétrécissement laryngé franc et des difficultés respiratoires, symptômes traités par prise de Salbutamol.

Résultats

Lors du bilan allergologique, nous avons réalisé des prick-tests, positifs pour le champignon de Paris (5 mm), la chanterelle (4 mm), la pleurote (5 mm), la girolle (3 mm) et la croûte de camembert (8 mm), et négatif pour la viande de porc du saucisson impliqué en 2022. Le témoin positif à l'histamine était à 5 mm et le témoin au sérum physiologique était négatif.

Le dosage des IgE spécifiques était positif pour Penicillium notatum à 24,10 KuA/L, Penicillium frequentans 0,96 KuA/L, Alternaria Sp. 21,30 KuA/L et Aspergillus Sp. 1,44 KuA/L lors du bilan initial.

Un test de provocation à la croûte de camembert contenant du Penicillium camemberti (Figure 1) a été réalisé en 2024 positif à la dose de 20 grammes.

Le patient a présenté une réaction à type de prurit pharyngé et dysphagie traitée par Polaramine 5mg et Solumédrol 40 mg. A noter, l'absence totale de réaction lors d'une réintroduction hospitalière de 3 champignons de Paris en 2018.

Conclusion

Ce cas met en évidence une allergie alimentaire sévère au Pénicillium, qui doit être considéré comme un allergène alimentaire à part entière. Ce cas montre qu'il faut être vigilant chez les patients sensibilisés aux moisissures du genre Alternaria et Aspergillus, de manière à ne pas passer à côté d'un allergène alimentaire très présent dans la gastronomie française.

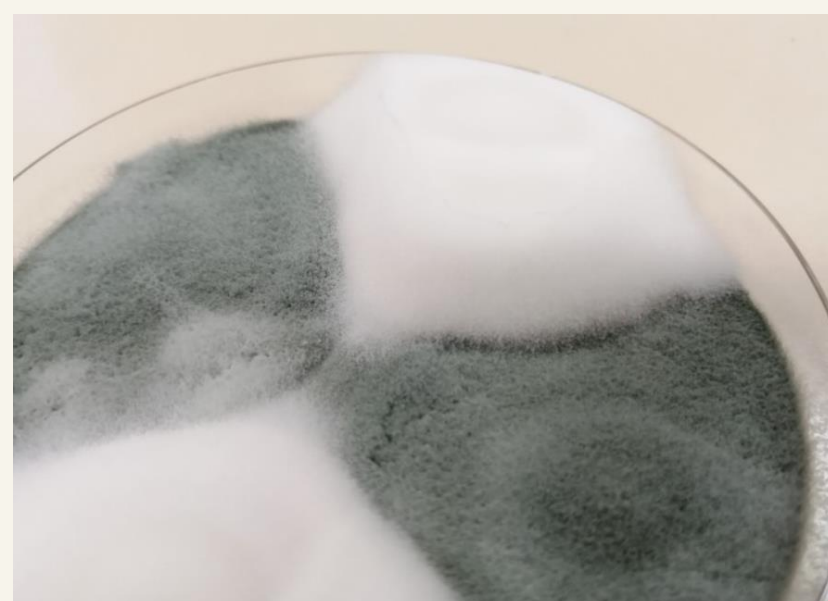


Figure 1. Cultures de *Penicillium camemberti* (blanc et cotonneux) et *Penicillium bifforme* (gris vert) dans une boîte de pétri. © Tatiana Giraud, chercheuse CNRS.

[1] Morisset M, Parisot L, Kanny G, Moneret-Vautrin DA. Food allergy to moulds: two cases observed after dry fermented sausage ingestion. Allergy. 2003 Nov;58(11):1203-4.

[2] Airola K, Petman L, Mäkinen-Kiljunen S. Clustered sensitivity to fungi: anaphylactic reactions caused by ingestive allergy to yeasts. Ann Allergy Asthma Immunol. 2006 Sep;97(3):294-7