



Cette annexe fournit des détails supplémentaires, protéines impliquées, mécanismes immunologiques et références pour chaque croisement décrit dans la synthèse.

---

### 1) Syndrome Latex-Fruit

---

- **Allergène principal** : Latex naturel (Hev b protéines).
  - **Allergènes croisés** : Avocat, Banane, Kiwi, Châtaigne (parmi d'autres fruits et légumes).
  - **Mécanisme / protéines** : Certaines protéines végétales (profilines, certaines protéines de défense) partagent des épitopes ("sites antigéniques") avec Hev b.
  - **Clinique / fréquence** : 30–50% des patients allergiques au latex peuvent présenter des réactions à certains fruits (latex-fruit syndrome).
  - **Conseil pratique** : Pour les patients latex-sensibilisés, mentionner explicitement les fruits à risque et discuter d'un test ciblé en consultation d'allergologie.
- 

### 2) Pollen de bouleau (Bet v 1) ↔ fruits (syndrome pollen-aliments)

---

- **Allergène principal** : Bet v 1 (bouleau) — protéine PR-10.
  - **Allergènes croisés** : Pomme (Mal d 1), Poire, Pêche, Noisette, Carotte...
  - **Mécanisme** : IgE dirigées contre Bet v 1 reconnaissent homologues PR-10 dans certains fruits, provoquant souvent un syndrome oral (démangeaisons, œdème périlabial).
  - **Fréquences** : Dans certaines cohortes, >70% des patients polysensibilisés au bouleau réagissent à au moins un aliment PR-10.
-

### 3) Arachide ↔ autres légumineuses & lupin

---

- **Allergène principal** : Arachide (protéines Ara h 1, Ara h 2, etc.).
  - **Allergènes croisés** : Soja, Pois, Lentilles, Lupin (lupin est un allergène émergent en Europe).
  - **Données épidémiologiques** : La réactivité croisée existe mais n'est pas systématique — de nombreuses personnes allergiques à l'arachide tolèrent d'autres légumineuses ; toutefois, des études rapportent des taux de co-sensibilisation et des cas cliniques (prévalence variable selon région et alimentation).
  - **Remarque pratique** : Ne pas interdire systématiquement toutes les légumineuses ; orienter vers des tests et un suivi allergologique.
- 

### 4) Crustacés / mollusques ↔ acariens / insectes (tropomyosine)

---

- **Allergène principal** : Tropomyosine (présente dans crustacés, mollusques, et chez certains arthropodes comme les acariens).
  - **Conséquence** : Sensibilisation aux acariens peut induire des résultats sIgE (allergen-specific immunoglobulin E) positifs pour crustacés, et inversement ; la signification clinique (réaction symptomatique) varie.
  - **Conseil** : Interpréter prudemment les IgE ; confirmer par anamnèse et tests d'exposition contrôlés.
- 

### 5) Produits laitiers (caséines) — lait de vache ↔ lait de chèvre/brebis

---

- **Mécanisme** : Les caséines et autres protéines du lait de mammifères sont proches ; de nombreuses personnes allergiques au lait de vache réagissent aussi aux laits d'autres mammifères.
-

## 6) Autres croisements rapportés (sélection)

---

- **Bouleau** ↔ **noisette / noix / divers fruits** (Bet v 1 / PR-10) — très documenté.
  - **Lupin** ↔ **arachide** — risque clinique documenté, vigilance importante (lupin peut apparaître comme ingrédient).
  - **Mites / blattes (arthropodes)** ↔ **crustacés** — cas documentés via tropomyosine ; contexte professionnel et environnemental pertinent.
- 

## 7) Interprétation pratique et recommandations

---

- **Ne pas généraliser** : la co-sensibilisation (IgE+) n'implique pas toujours une réaction clinique.
  - **Tester** : le bilan allergologique (tests cutanés, dosages sIgE, épreuve d'exposition si nécessaire) est la seule façon de confirmer une allergie croisée cliniquement pertinente.
  - **Informé** : sur les étiquettes alimentaires (lupin, crustacés) et, pour le latex, sur les risques fruits.
- 

## 8) Références clés (sélection)

---

- ANSES — avis et fiches pratiques sur le latex-fruit et allergènes alimentaires.
- EFSA — opinions scientifiques sur allergènes alimentaires (listes et évaluations).
- Revues et articles en accès libre (PubMed Central) sur tropomyosine, Bet v 1, Ara h.