

Adresses utiles

AFPRAL (Association Française pour la Prévention des Allergies)
<http://www.afpral.asso.fr>

AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire)
<http://www.afsca.be>

CICBAA (Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire)
<http://www.cicbaa.org>

CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)
<http://www.ciriha.org>

EUFIC (Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation - European Food Information Council)
<http://www.eufic.org>

FEVIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire)
<http://www.fevia.be>

Kind & Gezin <http://www.kindengezin.be>

NUBEL a.s.b.l. <http://www.nubel.com>

ONE (Office de la Naissance et de l'Enfance)
<http://www.one.be>

Prévention des allergies a.s.b.l.
<http://www.oasis-allergies.org>

UPDLF (Union Professionnelle des Diplômés en Diététique de Langue Française)
<http://www.updlf-asbl.be>

VBVD (Vlaamse Beroepsvereniging van Voedingsdeskundigen en Diëtisten)
<http://www.dietistenvereniging.be>

Réalisation : CIRIHA

(Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)

Tél./Fax : +32 (0)2 526 74 95

<http://www.ciriha.org>

Courriel : info@ciriha.org

Coordination : Ghislaine Dufourny

Editeur responsable :

© 2014, Haute Ecole Lucia de Brouckère - CIRIHA
Département de diététique et de nutrition appliquée
Avenue E. Gryzon 1, bâtiment 4C, r.d.c. - 1070 Bruxelles



Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires

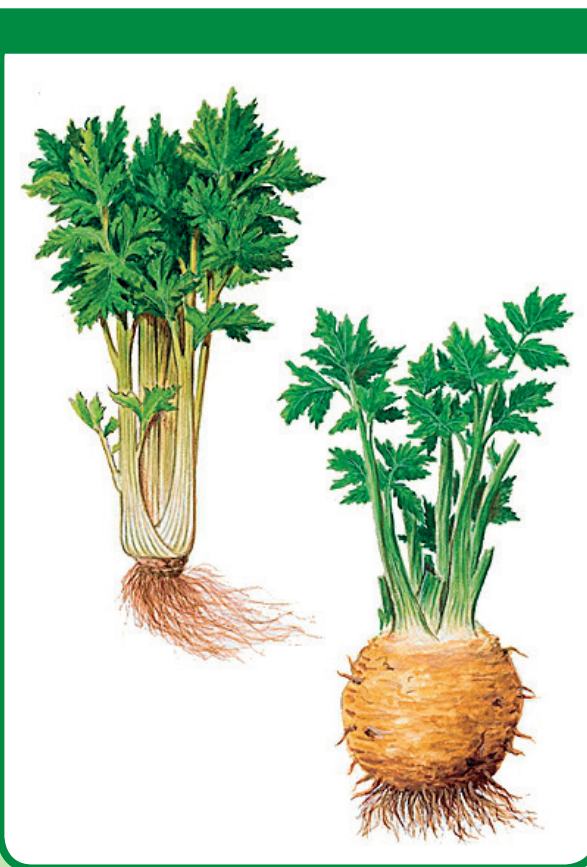


HAUTE ECOLE
Lucia de Brouckère



Service Public Fédéral
Santé Publique,
Sécurité de la Chaîne Alimentaire
et Environnement

L'allergie alimentaire au céleri



Avec le soutien du

Service Public Fédéral (SPF) Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement

DG Animaux, Végétaux et Alimentation -
Service Denrées alimentaires,
Aliments pour Animaux
et autres Produits de Consommation

Eurostation II - 7ème étage
Place Victor Horta 40, boîte 10
1060 Bruxelles

Téléphone: +32 (0)2 524 73 51/52

Fax: +32 (0)2 524 73 99

Courriel: apf.food@health.fgov.be



Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires



Service Public Fédéral
Santé Publique,
Sécurité de la Chaîne Alimentaire
et Environnement



HAUTE ECOLE
Lucia de Brouckère

L'allergie alimentaire au céleri

Qu'est-ce que le céleri ?

Le céleri est une plante herbacée de la famille des Apiacées, aussi appelée Ombellifères, dont font également partie les carottes, le fenouil, le cerfeuil, la coriandre, le panais, la livèche, le cumin, l'aneth, le persil, etc. Plusieurs variétés existent, dont trois formes couramment cultivées :

- le céleri-branche ou céleri vert consommé pour ses tiges et feuilles;
- le céleri-rave, dont nous consommons la racine;
- le céleri à couper ou petit céleri, dont les feuilles sont utilisées comme aromates.

En cuisine, les graines de céleri sont également utilisées comme aromates, ainsi que le sel de céleri (mélange de sel et de céleri en poudre).

Le danger du céleri dans la problématique de l'allergie provient de son utilisation dans la préparation de nombreux aliments. Sous forme cachée ou masquée, il devient en effet une source de danger potentiel pour les personnes hypersensibles.

L'allergie au céleri

Le céleri peut s'avérer dangereux pour les personnes qui y sont allergiques.

Cette allergie est l'une des allergies alimentaires les plus fréquentes dans de nombreux pays européens et particulièrement en Europe Centrale. L'allergie aux Apiacées est cependant très peu courante chez le jeune enfant.

Plusieurs symptômes sont rencontrés en cas d'allergie au céleri chez les adultes. Ils apparaissent souvent rapidement (quelques minutes à une heure après l'ingestion) et diffèrent selon que les réactions font

suite à une inhalation ou une manipulation de l'allergène ou à son ingestion.

On observe principalement les symptômes suivants : oraux (ex. démangeaisons localisées au niveau des lèvres, de la gorge, de la langue), cutanés (ex. urticaire, œdème, asthme), respiratoires (ex. asthme, rhino-conjonctivite), et gastro-intestinaux (ex. prurit bucco-pharyngé, œdème labial). Des signes plus alarmants comme le choc anaphylactique (réaction allergique très grave) peuvent également apparaître et nécessitent alors un traitement d'urgence.

Les allergies croisées

L'allergie alimentaire au céleri existe rarement seule ! Elle est hautement associée à la sensibilisation au pollen de bouleau et/ou d'armoise.

La réactivité au céleri est aussi fort liée à la sensibilité à la carotte et au fenouil qui sont des légumes de la même famille, mais également aux épices ; on parle actuellement de **syndrome céleri-carotte-armoise-bouleau-épices**. Une forte association entre l'allergie au céleri et la noisette est également observée.

Comment doit-on s'y prendre pour supprimer le céleri de son alimentation ?

La lecture des étiquettes des aliments préemballés est un passage obligé pour éliminer le céleri !

Il faut se méfier des aliments ou plats dont on ne connaît pas la composition exacte (par ex. au restaurant, chez des amis...).

Que doit-on faire quand on soupçonne une allergie au céleri ?

Il faut consulter un spécialiste (allergologue) qui effectuera différents tests pour confirmer ou infirmer le diagnostic.

Et si l'allergie est confirmée ?

La seule chose à faire est de supprimer de son alimentation toute source de céleri. Le médecin décidera, en fonction de votre tolérance, du degré d'éviction et vous prescrira peut-être en plus un traitement médicamenteux.

Retenez que :

- Si vous partez à l'étranger, vous pouvez rencontrer d'autres termes sur les étiquettes, rédigés dans la langue du pays (ex. celery, celeriac, selder, céleri-navet...). Les lois peuvent être différentes en dehors de l'Europe, et donc il faut s'informer des normes d'étiquetage avant tout achat de produit sur place. Les associations de patients peuvent vous venir en aide. De plus, les plats locaux et ingrédients utilisés sont souvent différents de ceux habituellement consommés dans nos contrées et peuvent contenir du céleri. La prudence s'impose...

Dans le doute, abstenez-vous !

Le diététicien vous épaulera et vous guidera dans vos choix alimentaires afin de maintenir des apports nutritionnels adéquats et variés.



Pour plus d'informations,
n'hésitez pas à contacter
les diététiciens du CIRIHA !