

Sensibilité alimentaire

L'expression « hypersensibilité ou sensibilité alimentaire » concerne tous les types de réactions excessives d'un organisme contre un aliment. Ceci comprend les allergies alimentaires, les intolérances alimentaires et tout autre effet secondaire d'un aliment. Une allergie alimentaire est définie comme une réaction immunologique anormale où le système immunitaire d'un individu réagit de façon excessive à des aliments qui sont normalement inoffensifs. La partie de l'aliment contre laquelle la personne réagit est généralement une protéine appelée « allergène ». Les réactions peuvent survenir de quelques minutes à plusieurs heures après l'ingestion de l'aliment. Comme le système immunitaire prolifère dans des domaines particuliers, un ou plusieurs organes peuvent être affectés, comme la peau, les lèvres, la langue, l'estomac, etc. Divers symptômes dont nausées, crampes, éternuements, toux, poitrine oppressée, essoufflement, respiration sifflante sont possibles. La réaction allergique la plus dangereuse, c'est l'anaphylaxie (détresse respiratoire mortelle). L'intolérance alimentaire est définie comme une réaction non-immunitaire aux aliments ou aux additifs alimentaires. Des exemples d'intolérance sont des réactions au glutamate monosodique (E621), à la tyramine dans le fromage, à la caféine dans le café, aux sulfites dans le vin, à la phényléthylamine dans le chocolat, ou au lait et aux produits laitiers dans le cas d'une intolérance génétique au lactose. Les effets secondaires alimentaires concernent principalement le système digestif, avec des symptômes comme une digestion lente et difficile et/ou un abdomen gonflé et douloureux, parfois accompagné de somnolence et de maux de tête. La ligne de démarcation entre l'allergie alimentaire, l'intolérance alimentaire et l'effet secondaire alimentaire n'est pas toujours bien définie, sauf que l'allergie alimentaire implique en général le système immunitaire, alors que les deux autres ne sont pas liés au système immunitaire.

Une des observations les plus communes au sujet du blé khorasan KAMUT[®] que nous recevons des consommateurs, c'est que les personnes souffrant d'effets secondaires au blé dur et au blé tendre peuvent manger du blé khorasan KAMUT[®] sans subir les symptômes habituels. Pour évaluer les caractéristiques du blé khorasan KAMUT[®] à ce niveau, Kamut International sponsorise une étude *in vitro* et deux études *in vivo* :

- **La digestibilité des farines de blé khorasan KAMUT[®] par rapport à celle des farines de froment modernes dans l'alimentation humaine**
- **Les caractéristiques allergènes du blé khorasan KAMUT[®]**
- **L'évaluation d'une alimentation à base de blé khorasan KAMUT[®] chez les enfants souffrant d'allergies au froment accompagnées de dermatite chronique atopique et/ou de troubles gastro-intestinaux**

Le but de la première étude est de comparer le temps de transit gastrique d'un repas standard composé de froment moderne par rapport au blé khorasan KAMUT[®] afin de comprendre si l'observation des consommateurs est due à la différence de durée de transit gastrique. Récemment, Kamut International a sponsorisé une étude *in vitro* concernant la digestibilité des pâtes au blé khorasan KAMUT[®] par rapport à celles au blé dur. Cette recherche a été effectuée par l'Institute of Food Research of Norwich (GB), en utilisant le modèle d'intestin qui simule le processus digestif du corps humain. Malheureusement, en suivant simplement le processus digestif de ces deux types de pâtes, aucun résultat concluant n'a pu être dégagé. Toutefois, des échantillons aux différentes étapes de la digestion ont été surgelés pour analyse et recherche ultérieure.

Les deux autres études se concentrent sur le domaine encore fort peu connu de la sensibilité alimentaire. En particulier, la deuxième étude ci-dessus est une étude *in vitro* dont le but est le suivant : 1. Examen de la gliadine du blé khorasan KAMUT® à l'aide de deux approches complémentaires (pour examiner la séquence nucléotidique du gène et évaluer les caractéristiques immunogènes de la protéine en soi). 2. Évaluer les propriétés allergènes du blé khorasan KAMUT® par rapport aux allergies alimentaires au froment. La dernière des trois études reprises ci-dessus est une étude pilote dont le but est d'étudier le rôle que pourrait avoir le blé khorasan KAMUT® pour une catégorie spécifique de patients, les enfants souffrant d'une allergie au froment accompagnée de dermatite chronique atopique et/ou de troubles gastro-intestinaux.

Le blé khorasan KAMUT®, ainsi que d'autres espèces de blé dur, contiennent de la gliadine, une protéine bien connue qui a la capacité de promouvoir l'hypersensibilité. Toutefois, des études réalisées en 1991 par l'International Food Allergy Association of Illinois (Évaluation de la réactivité allergène du blé khorasan KAMUT® par rapport au blé ordinaire) conclut : "Il est apparu qu'une majorité de patients souffrant de réactions IgG retardées au blé ordinaire tolèrent mieux le blé khorasan KAMUT® que les patients qui ont des réactions IgE immédiates au blé. Comme la majorité des patients ont des réactions IgG retardées à tous les aliments, il apparaît que le blé khorasan KAMUT® peut être une excellente substitution pour le blé ordinaire s'il est consommé en alternance. Toutefois, toute personne souffrant d'une allergie alimentaire grave au blé doit demander à son médecin d'effectuer une évaluation approfondie avant d'essayer de nouvelles céréales".

Une étude récente (Laurière M. et al, *Allergy* 2007;62 890-96), a démontré que même une petite différence de la structure de la protéine généralement impliquée dans la réaction allergique peut avoir un impact clinique. On peut donc supposer que les épitopes de la gliadine du blé khorasan KAMUT®, qui diffèrent de celles du froment, peuvent avoir des résultats différents en termes de réactivité. Il est même possible que la présence de différents épitopes de gliadine dans le blé khorasan KAMUT® peut avoir un rôle protecteur dans la promotion de la tolérance au blé. Sampson et al, en fait, ont démontré sur *JACI* (Pons L et al., *J Allergy Clin Immunol* 2004;114:915-21) que l'usage d'un vaccin contre les déterminants mineurs du soja, similaires aux épitopes majeurs de l'arachide, permet de réaliser une tolérance totale aux arachides chez les patients qui étaient allergiques aux arachides. Cela veut dire que la présence d'épitopes mineurs différents de gliadine dans la structure de la gliadine du blé khorasan KAMUT® pourrait jouer un rôle certain dans le maintien de la tolérance au blé. Bien entendu, seul un examen prudent et approfondi nous aidera à comprendre ces sujets complexes et importants.