

## COMMENT JE PRENDS EN CHARGE...

## Allergologie

# Reconnaître une allergie à un colorant alimentaire et conduite à tenir



→ G. DUTAU

Allergologue – Pneumologue – Pédiatre,  
TOULOUSE.

Contrairement à une idée largement répandue dans le grand public et même chez les médecins, les colorants et les additifs sont accusés de tous les “maux allergiques” dès qu’un symptôme y ressemble ! En fait, il y a presque autant de composés chimiques que de colorants ou d’additifs, et il n’existe pas de communauté de composition ou de formule chimique entre ces diverses substances, sauf cas particuliers.

Dans le public, il existe une phobie des colorants et additifs. En 1976, une rumeur se propagea, alimentée par un tract, la “Circulaire de Villejuif”, qui dressait une liste d’additifs alimentaires dont 187 étaient qualifiés comme “toxiques” et 27 comme “suspects”, en s’appuyant sur la notoriété du célèbre hôpital, totalement étranger à l’élaboration de cette liste. Le caractère farfelu ou mensonger était illustré par le cas de l’additif E330, présenté comme le plus dangereux alors qu’il s’agit simplement de l’acide citrique existant en abondance à l’état naturel dans les agrumes [1]. Et pourtant le tract de la rumeur est revenu sur la toile en 2011<sup>1</sup>...

En fait, il n’existe pas vraiment de démarche commune, en dehors du raisonnement général du diagnostic

allergologique classique. En pratique, en 20 ans, des preuves suffisantes ont été réunies pour retenir les effets allergiques de certains colorants : tartrazine (E102), érythrosine (E127), jaune orangé S (E110), bleu patenté V (E131), amarante (E123), annatto (E160b), carmin de cochenille (E120). Le diagnostic ne peut être envisagé que colorant par colorant.

## Voici quelques exemples :

>>> **Annatto (orange-yellow)**. Parfois appelé roucou, ce colorant est produit à partir d’une espèce d’arbres ou d’arbustes des régions d’Amérique tropicale (*Bixa orellana*). Il est utilisé comme colorant de certains fromages (mimolette, édram, etc.), de filets de haddock, de *recado rojo* (sauce mexicaine). Il a été impliqué au cours des urticaires chroniques (UC) dans 46 % des cas d’une série de 56 cas (ce qui fait beaucoup !). Un cas d’anaphylaxie prélétales après ingestion de lait coloré à l’annatto a été rapporté, confirmé par *prick test* (PT). Un autre cas d’anaphylaxie grave a été décrit après consommation d’un fromage (gouda) contenu dans un sandwich : il s’agissait d’une allergie IgE-dépendante avec PT et dosage d’IgE positifs. Une seule étude a incriminé l’annatto au cours du syndrome de l’intestin irritable, mais sans preuve convaincante. Plusieurs cas d’allergie et d’anaphylaxie professionnelles ont été rapportés.

>>> **Carmin de cochenille (carmine dye, E120)**. C’est un colorant naturel obtenu à partir des corps séchés des femelles de

**L**es colorants appartiennent à deux catégories, alimentaires et pharmaceutiques, mais la plupart figurent dans les deux. Ils sont utilisés pour colorer : la masse et la surface, la surface seulement, ou uniquement pour certains usages comme la coloration des croûtes de certains fromages.

Les **colorants pharmaceutiques** sont souvent les mêmes que les colorants alimentaires :

- matières colorantes minérales (carbonate de calcium, oxyde de fer, dioxyde de titane) ;
- matières colorantes d’origine minérale comme les colorants jaunes (carotènes, canthaxanthines, curcuma, etc.), bruns (caramel), bleu (indigotine), vert (chlorophylles), noir (charbon végétal) ;
- colorants organiques de synthèse, de couleur jaune (tartrazine, jaune de quinoléine, bêta-carotène, etc.), orange (jaune orangé S), rouge (azorubine, cocine nouvelle, érythrosine), noire (noir brillant), brune (brun chocolat).

<sup>1</sup> [http://www.6omillions-mag.com/actualites/articles/le\\_retour\\_du\\_tract\\_de\\_villejuif\\_sur\\_le\\_web](http://www.6omillions-mag.com/actualites/articles/le_retour_du_tract_de_villejuif_sur_le_web) (7 octobre 2014).

# COMMENT JE PRENDS EN CHARGE...

## Allergologie

l'insecte *Dactylopius coccus var. Costa*. Il très utilisé dans l'industrie alimentaire (charcuteries, saucisses de Francfort, tarama, jus de fruits, yaourts, sodas, sirops, alcools, etc.), en cosmétologie, en pharmacie (etc.). Le **rouge cochenille A** (E124) est obtenu par synthèse. E120 est responsable de nombreux cas d'allergies IgE-dépendantes :

- rhinite et asthme professionnels chez les ouvrières manipulant les corps séchés de cochenilles ou des épices à base de cet insecte, également chez les bouchers et les charcutiers ;
- anaphylaxies après ingestion de boissons alcoolisées ou non (syndrome du Campari-Orange) (135, 136). Plus d'une trentaine de publications sur ce sujet sont disponibles sur PubMed.

>>> **Tartrazine** (*Sunset yellow*, E102). Ce colorant de synthèse est employé pour la coloration des aliments et des médicaments. Au début des années 1980, E102 a été incriminé dans des symptômes comme l'urticaire, l'asthme et même quelques cas d'anaphylaxies. Une anaphylaxie récidivante avec angioœdème du pénis et du scrotum, survenue chez un adolescent, a été imputée à la tartrazine après la positivité d'un test de provocation par voie orale (TPO) en double aveugle (TPODA) : urticaire généralisée et angioœdème des lèvres et des bras, 2 heures après l'ingestion du colorant. La tartrazine a également été incriminée au cours de la rhinite, de l'asthme, de l'urticaire ou de l'intolérance aux AINS, mais une étude basée sur les TPODA (35 mg de tartrazine ou de placebo) effectués

Colorants de synthèse	Colorants naturels	Colorants minéraux
E102 Tartrazine	E100 Curcumine	E170 Carbonate de calcium
E104 Jaune de quinoléine	E101 Riboflavine	E171 Bioxyde de titane
E110 Jaune orangé S	E120 Cochenille	E172 Oxyde de fer
E122 Azorubine	E140 Chlorophylle	E173 Aluminium
E123 Amarante	E141 Complexes cuivriques des chlorophylles	E174 Argent
E124 Rouge cochenille A	E150 Caramel	E175 Or
E127 Érythrosine	E153 <i>Carbo medicinalis vegetalis</i>	E180 Pigment rubis
E128 Rouge 2G	E160 Caroténoïdes	
E129 Rouge Allura AC	E161 Xanthophylles	
E131 Bleu patenté V	E162 Rouge de betterave	
E132 Indigotine	E163 Antocyananes	
E142 Vert acide brillant		
E151 Noir brillant BN		
E154 Brun FK		

TABLEAU I.

chez 26 patients atteints de ces affections s'est révélée négative. Tous les TPODA furent négatifs, n'entraînant aucun symptôme cutané, respiratoire ou cardiovasculaire.

>>> D'autres colorants parfois responsables d'allergies IgE-dépendantes sont les carraghénanes (E407), la gomme adragante (E413), le bleu patenté V (E131) impliqué dans de nombreux cas d'anaphylaxie IgE-dépendantes, en particulier au cours de lymphographies.

>>> Le **diagnostic** général est basé sur les éléments suivants : anamnèse, enquête alimentaire catégorielle sur 1 à 2 semaines, les PT, le dosage d'IgE (demande de couplages spéciaux), le TPO (ou le TPODA), les effets de l'évic-

tion et éventuellement de la réintroduction (évidemment accidentelle).

Le seul **traitement** est l'éviction et, pour les maladies professionnelles, le changement de poste de travail et une protection efficace.

**Important :** additifs et colorants confondus, la prévalence des réactions adverses à ces substances (toutes causes confondues, allergiques ou autres) reste faible dans les deux études disponibles : 0,03 % à 0,20 %.

Le **tableau I** montre la plupart des colorants alimentaires de synthèse, naturels et minéraux, permettant leur identification sur les étiquettes et les formules.

### Nouveau format pour Juvéderm Volift

Allergan lance le nouveau format de Juvéderm Volift en 2 seringues de 0,55 mL : Juvéderm Volift Retouch. Ce nouveau format a été développé pour répondre aux besoins spécifiques de certaines zones du visage (ex. : les lèvres) et pour parfaire un traitement en minimisant les pertes.

J.N.

D'après un communiqué de presse du laboratoire Allergan

### Pour en savoir plus

1. BOURRIER T. Allergie aux colorants et additifs. *Rev Fr Allergol*, 2006;46:68-79.
2. GALLEN C, PLA J. Allergie et intolérance aux additifs alimentaires. *Rev Fr Allergol*, 2013;53:9-18.

L'auteur a déclaré ne pas avoir de conflits d'intérêts concernant les données publiées dans cet article.