Allergie, intolérance et sensibilité

L’allergie

L’allergie implique le système immunitaire et les IgE ou **I**mmuno**g**lobuline **E**, qui sont des anticorps produits par le système immunitaire en réponse à un envahisseur potentiel.

L’immunoglobuline E est fabriquée par les cellules B (un type de cellule sanguine du système immunitaire) après exposition et sensibilisation à une substance que le système immunitaire reconnaît comme étrangère et potentiellement nocive. Ce processus se déroule dans les tissus lymphoïdes tels que les amygdales, les adénoïdes et la moelle osseuse.

Les IgE se diffusent ensuite dans les tissus et dans la circulation sanguine. Les IgE se lient à deux types de récepteurs : les récepteurs à haute affinité et les récepteurs à faible affinité.

Les récepteurs à haute affinité (où les IgE se lient plus étroitement) se trouvent principalement sur les basophiles et les mastocytes. Il s’agit de cellules sanguines du système immunitaire dont les granules contiennent des substances chimiques impliquées dans les réactions allergiques. Les IgE se lient à ces cellules en présence d’antigènes spécifiques (comme les allergènes qui provoquent une réaction immunitaire). Cette liaison déclenche une réaction en chaîne qui entraîne la libération par les cellules de médiateurs immunitaires chimiques (tels que l’histamine), responsables des symptômes d’une réaction allergique : éruption cutanée, urticaire et plus sérieusement un choc anaphylactique du à la libération des cytokines et la dégranulation des mastocytes.

Les allergies alimentaires sont une réponse immunitaire inappropriée à un aliment. Lorsque l’animal (ou la personne) mange un aliment auquel il est allergique, les conséquences sont instantanées. Cependant, l’allergie en tant que telle est rare.

Les symptômes sont : éruptions cutanées (urticaire), démangeaisons, diarrhées, vomissements, yeux qui coulent, otites à répétition, perte de poils, hotspot, problèmes respiratoires.

L’intolérance

Les intolérances sont plus une condition chronique qui s’accumule au fil du

temps. Ce sont des réactions non immunitaires. Elles impliquent le système digestif et sont une réaction fonctionnelle inappropriée. Il n'y a pas d'anticorps impliqués. Habituellement elles sont reliées aux enzymes et elles peuvent être dues à une mal absorption ou une sensibilisé à certains ingrédients des aliments comme le gluten.

Les symptômes sont : gaz, diarrhées, perte d'appétit, régurgitation ou vomissements

Les causes

De nombreux facteurs sont impliqués dans les sensibilités, intolérances et allergies.

- **Le microbiote et les acides gras**
  Le microbiome désigne l'ensemble des génomes de tous les micro-organismes présents dans l'environnement.
  Le microbiote, quant à lui, fait référence aux micro-organismes présents dans un environnement spécifique : les bactéries, les virus et les champignons.
  Chaque individu a un microbiote (ou micro flore) qui lui est propre et les bactéries présentes dans le système digestif des carnivores diffèrent de celles présentes dans celui de l'être humain
  Dans le système digestif, la fonction immunitaire de la muqueuse et de la paroi intestinale est régulée par les acides gras à courte chaîne. L'EPA et le DHA ajoutés à l'alimentation, que l'on trouve dans les poissons gras que nous donnons dans le cadre du prey model, peuvent augmenter la population de bifidobactéries, lactobacilles et d'autres bactéries produisant des acides gras à courte chaîne. Mais si le microbiote est moins diversifié ou qu'il a une surpopulation de bactéries pathogènes qui ne produisent pas d'acides gras à courte chaîne, alors il n'y aura pas assez de bactéries bénéfiques pour décomposer les allergènes alimentaires. La diversité de population du microbiote peut donc influencer les allergies et intolérances alimentaires. De même, les infections bactériennes et virales peuvent occasionner une réponse immunitaire inappropriée aux aliments en déclenchant l'inflammation et en changent la perméabilité des intestins. Dans la vidéo ci-dessous vous

pouvez voir le fonctionnement du microbiote chez les humains. À quelques détails près, vous pouvez appliquer les explications à vos animaux.

Regarder la vidéo « Corpus : Au cœur des organes – Le microbiote intestinal » sur YouTube.

- **La (sur) vaccination**
  Vous pourriez être étonné de lire que la vaccination a un lien avec les allergies alimentaires. Et pourtant il y a un facteur que l'on oublie. Pour créer un vaccin combattant un virus, il faut le fabriquer en le mettant en culture sur des cellules animales. Une fois l'antigène cultivé, les laborantins tentent de l'isoler des cellules. Mais des protéines et d'autres particules alimentaires peuvent encore être présentes dans le vaccin. Un adjuvant destiné à stimuler une réponse immunitaire amplifiée est ajouté, ainsi que des stabilisateurs.
  Lorsque ces protéines alimentaires sont injectées directement dans la circulation sanguine par le biais de la vaccination, elles peuvent provoquer une réaction d'hypersensibilité de type 1. Cela crée une réponse dans les lymphocytes T (les cellules Th2 plus exactement) qui produisent une molécule (ou cytokine) appelée interleukine-4 (IL-4). Ces lymphocytes Th2 interagissent avec des lymphocytes B. Associée aux signaux fournis par l'IL-4, cette interaction stimule les lymphocytes B pour leur faire produire une grande quantité d'IgE. Les cellules recouvertes d'IgE sont alors sensibilisées à l'allergène c'est-à-dire la protéine alimentaire sur laquelle le virus a été mis en culture.
  Et lorsque vous répétez les vaccins, vous accroissez les réactions.

- **L'alimentation industrielle**
  On sait que l'ultra transformation des aliments dénature les nutriments. Les protéines ainsi cuites et transformées peuvent former de nouvelles protéines et les graissent en s'oxydant sous l'effet de la chaleur forment de nouveaux antigènes. La cuisson crée donc de nouveaux allergènes. Une étude a été menée à Londres pour définir la différence d'anticorps

entre personnes mangeant des aliments bruts et celles mangeant une alimentation transformée.

Les résultats indiquent : « *Par rapport aux antigènes des aliments crus, les anticorps IgE ont été multipliés par 3 à 8 contre les antigènes des aliments transformés chez 31 % des patients. De même, les anticorps IgG, IgA et IgM contre les antigènes alimentaires modifiés ont été trouvés à des niveaux beaucoup plus élevés que les réactions d'anticorps contre les antigènes alimentaires crus. Presque tous les sérums testés présentant des niveaux élevés d'anticorps contre les antigènes alimentaires modifiés présentaient des niveaux très élevés d'anticorps contre la protéine basique de la myéline, la lipoprotéine de faible densité oxydée, l'albumine sérique humaine AGE et l'hémoglobine AGE* ».

Appliquez cela à des carnivores qui mangent une alimentation ultra transformée tout au long de leur vie et il est aisé de comprendre que les étapes de cuissons successives subit par l'alimentation sèche, peuvent favoriser des sensibilités alimentaires. Mais la cuisson des protéines n'est pas le seul problème de l'alimentation sèche. Les céréales sont le support de mycotoxines notamment les aflatoxines.

Les tests

Concernant les tests pour dépister les allergies chez les humains, voici ce que l'on peut lire sur le site de la HAD (Haute Autorité de Santé)

"Dans l'évaluation de l'allergie, il n'y a pas lieu de réaliser de tests diagnostiques n'ayant pas fait preuve de leur efficacité, comme le dosage d'immunoglobuline G (IgG) ou celui des immunoglobulines E (IgE) totales. Le diagnostic et le traitement appropriés des allergies nécessitent des tests cutanés et/ou une recherche d'IgE spécifique en fonction de l'histoire clinique du patient. Les autres tests ou méthodes utilisés n'ont pas fait la preuve de leur efficacité et peuvent conduire à un diagnostic et un traitement inappropriés".

Le Dr Bédiat (pédiatre allergologue et pneumologue) dit ceci : "la présence d'IgG spécifiques des aliments n'indique ni une allergie alimentaire ou un risque d'allergie alimentaire, ni une intolérance alimentaire. Cette présence reflète

plutôt un état physiologique, une réponse du système immunitaire après exposition à des aliments. Par conséquent, les tests d'IgG à des aliments sont considérés comme non pertinents pour le diagnostic d'allergie ou d'intolérance alimentaire et ne doivent pas être effectuée.

Pour nos animaux, il existe de nombreux tests proposés, des plus sérieux aux plus discutables. Les allergies ne se détectent pas à l'aide de quelques poils, de salive ou d'ondes électriques. Ce genre de tests n'a aucune base scientifique et peut mener à des recommandations alimentaires inadéquates pour votre animal.

Les tests sanguins vous permettent d'éliminer les allergènes environnementaux, tandis que les tests cutanées sont une base qui permet au praticien d'orienter son diagnostic et de proposer un régime d'éviction, qui est le plus concluant dans les allergies alimentaires.
Il consiste à ne donner qu'une protéine unique durant 6 semaines et s'il n'y a pas eu de réactions, on passe à une autre protéine. Cette solution n'est pas toujours facile à mettre en place au cru pour plusieurs raisons
– le poulet en alimentation unique donne souvent des selles molles voir liquides qui ne sont pas forcément liées à une intolérance au poulet mais plutôt relatives à la médiocre qualité de cette protéine.
– les os charnus de gros mammifères ne sont pas adaptés à tous les chiens.
– on a déjà vu des animaux ne pas tolérer certains organes d'un animal et ne pas avoir de réaction en mangeant le muscle squelettique de ce même animal.

De plus, des chercheurs ont identifié 7 allergènes dans la viande de poulet que l'on retrouve également dans le poisson et la viande de mammifères.

Le passage au cru

Si vous pensez que votre chien a une allergie / intolérance au poulet, vous débuterez avec du lapin, puis une fois toutes les premières introductions faites (soit après 5 semaines), vous pourrez introduire la viande de poulet, pour confirmer ou infirmer l'intolérance. Un animal intolérant aux croquettes ou pâtée au poulet ou bœuf, ne le sera pas forcément à la viande crue de poulet ou de bœuf. Il y a souvent dans les croquettes ou pâtées, d'autres allergènes pouvant déclencher des réactions
De même un chien ne tolérant pas les boudins et autre broyés de poulet ou d'un

autre animal, ne signifie pas que le chien est intolérant à la viande. Nous vous rappelons que les boudins et broyés sont souvent composés de déchets et de gras pouvant provoquer des réactions. D'un fournisseur à l'autre, la qualité de la viande peut également occasionner des diarrhées ou des vomissements.

Si vous soupçonnez une intolérance à une viande, je vous conseille de tenir un journal détaillé. Chaque jour, vous noterez la composition de la gamelle, les sorties, les différents produits ménagers utilisés, la fréquence et consistance des selles et les régurgitations ou vomissement s'il y a lieu. Après quelques jours, vous pourrez faire des recoupements et éventuellement éliminer des facteurs : herbes, nouvelle lessive pour le couchage, friandises, évènements survenus lors de la balade et éventuellement un élément de la gamelle.
Si le point commun à vos observations est un ingrédient des rations, éliminez le et continuez à noter la fréquence et consistance des selles ainsi que les détails des balades, jusqu'à ce que les symptômes des intolérances disparaissent.

NB : Les informations fournies dans cet article sont données à titre informatif uniquement et ne remplacent en aucun cas l'avis, le diagnostic ou le traitement d'un vétérinaire. Si votre animal présente des symptômes ou un problème de santé, consultez rapidement un vétérinaire.

Plus d'infos

Comment le microbiote bloque les allergies

Sécurité et qualité des vaccins (processus de fabrication)

Que sait-on des allergènes alimentaires ?

Amérique et Europe : deux façons d'aborder l'allergologie

Comprendre les différences entre les produits et les pratiques d'immunothérapie allergénique en Amérique du Nord et en Europe

Désensibilisation à la mode américaine

Désensibilisation : pour un choix raisonné

jsap.12952

vde.12716

Foodallergyincanines

Crédit image d’en tête : Getty images