

En pratique

Les panels proposés par Eurofins Biomnis

Panel	Descriptif	Préanalytique
Panel 44	Analyse de 44 aliments courants, tels que les produits laitiers, les céréales et les œufs de poule.	Code groupe : PAG44 3 ml de sérum réfrigéré
Panel 90	Analyse de 90 aliments les plus importants, dont le gluten pour le dépistage de la SGNC* ; les différentes variétés de viandes, de légumes, de fruits, de céréales, de produits laitiers et les œufs de poule.	Code groupe : PAG90 3 ml de sérum réfrigéré
Panel 270	Analyse de 270 aliments et additifs : différentes variétés de viandes, de légumes, de fruits, de céréales, de produits laitiers, des œufs, leurs alternatives et les spécialités régionales. En plus, un grand nombre d'épices, le thé, le café, les tanins du vin, des agents épaississants et des conservateurs.	Code groupe : PA270 3 ml de sérum réfrigéré

Délai technique : 10 jours à réception du prélèvement au laboratoire Eurofins Biomnis

*SGNC : Sensibilité au Gluten Non Coeliaque

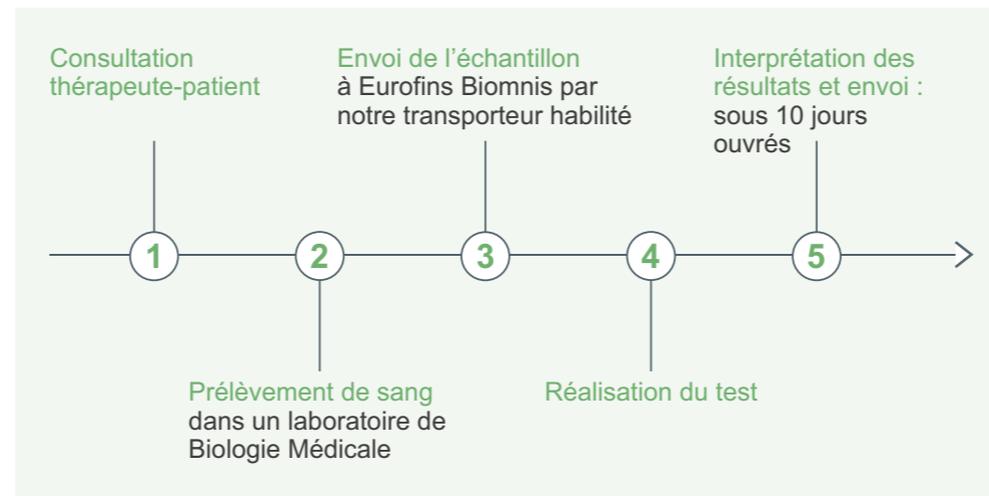
Le laboratoire Eurofins Biomnis fait analyser l'échantillon du patient et détermine la présence éventuelle d'anticorps IgG spécifiques par rapport à un large éventail d'aliments. Le test est effectué par technique ELISA (Enzyme Linked Immuno Sorbent Assay).

Sur la base des résultats du titre d'anticorps dosés, les aliments sont classés en trois groupes : "non élevé", "élevé", "très élevé". Notre laboratoire vous transmet ainsi qu'à vos patients, les résultats du test et leurs recommandations nutritionnelles.



En cas de suspicion d'une intolérance alimentaire liée aux IgG

Parcours du test



Références

Diet restriction in migraine, based on IgG antibodies against food antigens: a clinical double-blind, randomized, crossover trial Cephalalgia. 2010 Jul;30(7):829-37

IgG-based elimination diet in Migraine plus irritable bowel syndrome. ElifilgazAydinlar et al. Department of Neurology, Acibadem University School of Medicine, Istanbul, Turkey Headache 2013 Mar;53(3):514-25

Clinical relevance of IgG antibodies against food antigen in Crohn's Disease - A double blind crossover diet intervention study S. Bentz, M. Hausmann, S. Paul, W. Falk, F. Obermeier, J. Schölmerich, G. Rogler Digestion (2010);81:252-264

IgG antibodies against food antigens are correlated with inflammation and intima media thickness in obese juveniles Martie Wilders-Truschning, Harald Mangge, Camille Lieners, Hans-Jürgen Gruber, Claudia Meyer, Wilfried März. Experimental and Clinical Endocrinology & Diabetes 2008 Apr;116(4):241-5

Nos experts biologistes à votre service

Christine BOUZ

christine.bouz@biomnis.com
Tél : 04 72 80 73 36

Emmanuelle CART-TANNEUR

emmanuelle.cart-tanneur@biomnis.com
Tél : 04 72 80 23 31

Pour en savoir plus,

www.biomnis.com > rubrique Examens

eurofins
Biomnis

Eurofins Biomnis
17/19 avenue Tony Garnier
BP 7322 - 69357 LYON Cedex 07 - FRANCE
www.biomnis.com

eurofins

Biomnis



DS40 - Octobre 2017 - © t23RF/Margouillat/Paugrecaud/Monchal/Tudsamalee/Orsoni

Les intolérances alimentaires

Diagnostic et accompagnement
des intolérances alimentaires
liées aux IgG





Les intolérances alimentaires liées à la production d'IgG (Immunoglobulines G) sont à l'origine de plus en plus de problèmes de santé et passent souvent inaperçues.

Comment une intolérance alimentaire liée aux IgG se développe-t-elle ?

L'intolérance alimentaire IgG-dépendante est basée sur une sensibilité à certains aliments, avec un mécanisme différent de celui décrit dans les allergies IgE médiées.

De multiples réactions locales inflammatoires se produisent face à l'agression de certains aliments immunologiquement mal tolérés. En résulte une perturbation de l'équilibre de la flore intestinale ou dysbiose.

Cette dysbiose rend la muqueuse intestinale poreuse et la barrière perméable et peut être à l'origine du passage de macromolécules indésirables et de toxines vers le courant sanguin. Des complexes immuns (interaction antigène alimentaire-anticorps de type IgG) sont ainsi formés. Ces derniers vont se distribuer dans différents organes et perturber un certain nombre de fonctions et de métabolismes, selon un mécanisme non encore élucidé et être à l'origine de nombreuses pathologies chroniques.

Manifestations cliniques les plus fréquentes

Malaises gastro-intestinaux

- Flatulences et ballonnements
- Constipation
- Maladie de Crohn
- Diarrhée
- Syndrome du côlon irritable (SCI)
- Nausées
- Spasmes abdominaux
- Colites

Sensibilité au gluten non cœliaque

Douleurs chroniques

- Maux de tête
- Céphalées et migraines
- Fibromyalgie
- Douleurs musculaires et articulaires

Excès de poids

- Problèmes de poids / Effet Yoyo
- Obésité
- Rétention d'eau

Affections psychologiques

- Dépressions
- Troubles du comportement

Problèmes de peau

- Dermatite atopique
- Urticaire
- Peau sèche
- Acné
- Eczéma
- Psoriasis
- Angioedème
- Vieillesse cutané



A NOTER : Ces manifestations cliniques sont chronologiquement retardées, et surviennent entre 4h et 3 jours après la prise alimentaire.

Quelle est la différence entre une allergie classique et une intolérance alimentaire IgG-dépendante ?

Elles ont en commun d'impliquer le système immunitaire. Mais il y a des différences selon leur mécanisme d'action.

Une **allergie de Type I classique** survient lorsque le système immunitaire produit des anticorps IgE spécifiques. Ces anticorps entraînent une réaction allergique immédiate. Les symptômes apparaissent en quelques secondes ou quelques minutes : un gonflement soudain et conséquent, une difficulté à respirer, une éruption cutanée, des démangeaisons de la peau ou même un choc anaphylactique.

Une **intolérance alimentaire IgG-dépendante** survient lorsque le système immunitaire produit des anticorps IgG spécifiques. Ces anticorps peuvent conduire à des processus inflammatoires. Les symptômes apparaissent jusqu'à trois jours après la consommation d'un aliment déclencheur.

Notre démarche

Notre concept associe une analyse de sang pour la recherche des intolérances alimentaires liées aux IgG avec un accompagnement post-test unique en son genre.

Une analyse approfondie en laboratoire permet d'identifier les niveaux anormalement élevés d'anticorps IgG spécifiques par rapport à des antigènes alimentaires. Tester les aliments individuellement permet aux patients de modifier leur alimentation de façon très sélective en fonction de leurs résultats. Cela limite le niveau de restriction nécessaire, augmentant ainsi les chances de succès.



A NOTER : Le test ne détecte pas ces allergies alimentaires liées à la production d'IgE.

Les 6 piliers de notre accompagnement

1. Tests IgG fiables issus de la recherche de pointe
2. Recommandations nutritionnelles
3. Programme simple de rotation et de provocation
4. Profil personnel détaillant les aliments déclencheurs et potentiellement déclencheurs de symptômes
5. Conseils pratiques pour la vie quotidienne
6. Conseils scientifiques

La stratégie nutritionnelle

La méthode proposée repose sur trois éléments de base importants : la phase d'élimination, la phase de provocation et la phase de stabilisation.



1. Phase d'élimination

Sur la base des résultats du titre d'anticorps dosés, les aliments sont classés en trois groupes : **"non élevé"**, **"élevé"**, **"très élevé"**. Au cours de la phase d'élimination, le patient peut consommer tous les aliments du groupe d'aliments non élevés en anticorps IgG selon un cycle de rotation de 4 jours. Cela empêche le développement de nouvelles intolérances alimentaires sans entraîner de malnutrition. Tous les aliments avec des niveaux élevés et très élevés d'anticorps IgG sont à éliminer pendant cette phase. En les évitant, les processus inflammatoires peuvent être réduits ou même stoppés.

2. Phase de provocation

Après la phase d'élimination, le patient commence la phase de provocation et incorpore ponctuellement et un par un les aliments qui ont été éliminés. La phase de provocation aide à identifier les aliments déclencheurs de symptômes. Il faut réintroduire un seul aliment à la fois, afin de déterminer s'il peut être le responsable des symptômes subis.

3. Phase de stabilisation

Au cours de la phase de stabilisation, les aliments déclencheurs identifiés lors de la phase de provocation sont à éliminer pendant au moins un an, afin que les anticorps IgG puissent disparaître et que l'inflammation chronique soit arrêtée. Ensuite, le patient entame une nouvelle phase de provocation. Il se peut que certains aliments soient à proscrire définitivement.

