

Aperçu des réactions croisées

Parfois, les personnes qui sont allergiques aux pollens des arbres et/ou des graminées peuvent également réagir à certains aliments, comme les légumes et les fruits. Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez les réactions croisées les plus fréquentes.

Allergie aux pollens des arbres (notamment, bouleau, aulne, noisetier)



Allergie croisée possible avec:

- Fraise
- Abricot
- Physalis
- Pomme
- Mûre
- Carambole (fruit étoilé)
- Framboise
- Jacquier
- Kaki
- Cerise
- Kiwi
- Mangue
- Melon
- Solanacées (par ex. Pomme de terre, Aubergine, Tomate etc.)
- Nectarine
- Noix (par ex. Amandes, noisettes, noix, noix de pecan, châtaignes et noix de macadamia)
- Poire
- Pêche
- Cacahuètes
- Prune
- Fruit d'églantier
- Ombellifères (par ex. Céleri-rave, panais, persil, céleri en branches, etc.)
- Soja (frais)
- Figue

Allergie aux pollens des graminées (par ex. Fléole des prés, fétuque des prés, dactyle)



Allergie croisée possible avec:

- Pomme de terre
- Orge
- Avoine
- Melon
- Légumineuses (notamment, cacahuètes et soja)
- Poivron
- Cacahuètes
- Seigle
- Soja
- Blé
- Tomate
- Carotte

Allergie à l'armoise vulgaire



Allergie croisée possible avec:

- Anis
- Cumin
- Curry
- Ail
- Coriandre
- Mangue
- Melon
- Poivron
- Persil
- Céleri
- Tomate
- Fenouil/graine de fenouil
- Carotte

Allergie aux acariens



Allergie croisée possible avec:

- Ver de farine
- Moule
- Crustacés (par ex. Crevettes, écrevisses)
- Sauterelle
- Mollusques (par ex. Seiche escargot de Bourgogne)

Allergie au latex (par ex: gants et préservatifs)



Allergie croisée possible avec:

- Pomme de terre
- Fraise
- Ananas
- Avocat
- Banane
- Céleri en branches
- Kiwi
- Mangue
- Melon
- Papaye
- Fruit de la passion
- Châtaigne
- Fruits du châtaignier
- Tomate
- Figue
- Noix

Allergie au lait de vache



Allergie croisée possible avec:

- Lait de chèvre
- Lait de chamelle
- Lait de jument
- Viande de bœuf
- Lait de brebis
- Viande de porc

Le tableau ci-dessus a été établi en collaboration avec madame J. van der Velde-Elbersen, diététicienne spécialisée dans le domaine des sensibilités alimentaires. Madame Van der Velde-Elbersen collabore étroitement avec des allergologues au centre pour les allergies du sud des Pays-Bas à Tilburg.

Calendrier des allergies



Le calendrier des allergènes ci-dessus donne une indication du moment où les allergènes sont les plus présents dans l'air. Cela peut varier selon les années et selon les saisons. Sources: Derksen, J.W.N., Wissen, H.A.W.M. van, Marijnissen, J.W.M.: Pollen en Hooikoorts, Derksen, J.W.M., Wijk, R.G. van, Smithuis L.O.M.: Het Allergieboek, Wegwijzer in leven met allergieën, Bronswijk, J.E.M.H. van: House Dust Biology et les sites Internet: www.pollennieuws.nl, www.natuurkalender.nl, www.soortenbank.nl.

Informations complémentaires

- Les saisons de floraison peuvent varier (légèrement) d'une année à l'autre, en fonction de la météo.
- Lors des saisons de floraison, les allergies croisées peuvent être plus ou moins intenses.
- La sensibilité aux allergies croisées varie selon les personnes. Pour des conseils spécialisés en matière d'allergies croisées et des astuces concernant la consommation de certains aliments, il est recommandé de consulter un diététicien ou un médecin spécialisé en allergie.
- Pour plus d'informations sur les allergies, consultez le site Internet alk.net/be. Ce site est une initiative d'ALK, vous y trouverez notamment des informations sur:
 - > Les symptômes en cas d'allergie
 - > Les conseils pratiques pour les gérer
 - > Les différentes possibilités de traitement