

HYPERSENSIBILITE AUX SULFITES

INTOLERANCE AUX SULFITES

Les sulfites sont des composés chimiques contenant l'ion sulfite SO_3^{2-} . Ils sont utilisés en tant que conservateurs dans les vins, dans certains aliments (pommes de terre séchées, fruits secs) pour empêcher l'oxydation.

Le tableau classique de l'hypersensibilité aux sulfites, encore appelée intolérance aux sulfites est l'intolérance aux vins, en particulier, blancs et champagnes qui en contiennent. Les symptômes que développent les patients intolérants apparaissent généralement dans la demi heure qui suit la prise et se manifestent par une rhinorrhée, des éternuements, des démangeaisons, de l'urticaire, des douleurs abdominales pouvant aller jusqu'à des manifestations plus sévères incluant un bronchospasme (crise d'asthme). Il ne peut y avoir qu'un seul de ces symptômes.

L'intolérance aux sulfites ne pose, en général, pas de problème. C'est une manifestation fréquente mais qui se retrouve, comme déjà dit plus haut, avec différents conservateurs, colorants et autres produits chimiques non protéiques. Elle pose des problèmes, cependant, chez certains patients qui sont particulièrement sensibles à l'effet "toxique" des composés chimiques. C'est le cas des patients porteurs d'un asthme et ceux porteurs de syndrome de Fernand VIDAL (polypose nasale, asthme, intolérance à l'aspirine). Environ 5 % des asthmatiques ont des difficultés à respirer dans les minutes suivant la consommation de sulfites. Les risques de réactions aux sulfites sont également importants pour les personnes hypersensibles à l'aspirine. Les personnes sensibles à l'effet pro inflammatoire des sulfites doivent donc les éviter.

L'intolérance aux sulfites n'est pas une allergie sur le plan immunologique puisque les réactions cliniques et les symptômes déclenchés lors de la prise de composés (aliments, médicaments, aérosols) contenant des sulfites, ne sont pas dues aux anticorps ou aux lymphocytes T, c'est-à-dire, ne sont pas dues aux effecteurs de l'immunité spécifique. L'intolérance aux sulfites est une réaction inflammatoire due à l'activation de l'immunité innée à la suite de l'exposition des cellules aux composés chimiques que sont les sulfites. L'intolérance aux sulfites n'a pas de particularité par rapport à l'intolérance aux xénobiotiques, c'est-à-dire à n'importe quel produit chimique qu'il soit respiré, ingéré ou appliqué sur la peau.

La conduite à tenir est en général, simple :

- L'éviction des produits qui contiennent des sulfites en grande quantité.
- L'éviction des vins est en général recommandée.

Les sulfites sont présents naturellement dans presque tous les vins. En France, les bouteilles étiquetées à partir du 25 novembre 2005 doivent mentionner la présence de sulfites si leur concentration est supérieure à 10 mg/litre. Les vins élaborés à partir de raisins cultivés en agriculture biologique contiennent aussi des sulfites mais en plus faible quantité, cependant la plupart des bières actuelles n'en contiennent plus. En Europe, la déclaration de la présence de sulfites dans les aliments est obligatoire dès lors que leur concentration atteint 10 mg/kg ou 10 mg/litre.

Professeur Jean-François NICOLAS

Août 2011