

« Traces d'arachides ». Cette mention omniprésente sur les emballages alimentaires est source de risque pour nombre de personnes. Asthme, problèmes digestifs, eczémas, oedème de Quincke, choc anaphylactique... Les symptômes sont plus sévères que pour les autres allergies alimentaires.... Les **cacahuètes** sont la deuxième cause d'**allergie alimentaire** avant l'âge de trois ans, et la première cause après trois ans.

Face à ce problème de santé publique, des recherches ont été menées en partenariat entre l'université Toulouse III - Paul Sabatier , le CNRS et l'entreprise SOFICOR MENGUY'S, soutenues par la Région Midi-Pyrénées via l'appel à projet EPICURE. A la clé : un brevet déposé le 2 février dernier sous le titre « procédé de préparation d'aliment hypoallergénique », pour l'invention d'un procédé de préparation d'un aliment reconstitué à allergénicité fortement réduite (jusqu'à + 95%) par rapport au produit initial.

« Le procédé breveté constitue une avancée majeure dans la gestion quotidienne des interdits alimentaires imposés aux individus allergiques et aux problèmes qui leur sont liés, en particulier concernant l'étiquetage des produits alimentaires » explique le Professeur Annick Barre, responsable scientifique du projet au sein du laboratoire PharmaDev*

L'équipe du laboratoire, qui travaillait déjà depuis plusieurs années sur la caractérisation biochimique et immunologique de protéines impliquées dans les pathologies allergiques et l'entreprise SOFICOR MENGUY'S, ont naturellement collaboré depuis 2009 sur ce projet. Des travaux majeurs qui ont pu voir le jour à l'initiative du Dr Fabienne Rancé, allergologue, qui, dès 1997 avait favorisé le développement de recherches pour limiter les risques d'allergie aux légumineuses (pois, soja, arachides, lentilles...), dont la prévalence avait alors doublé au cours des dix dernières années.

« Ces travaux majeurs ont pu voir le jour à l'initiative du Pr Fabienne Rancé, allergologue de renom décédée récemment, qui, dès 1997 avait favorisé le développement de recherches pour limiter les risques d'allergie aux légumineuses (pois, soja, arachides, lentilles...), dont la prévalence avait alors doublé au cours des dix dernières années. Elle avait fourni gratuitement des échantillons de prélèvements sur des patients pour la réalisation de l'étude » précise Nicolas Cormouls-Houles, Président de SOFICOR MENGUY'S.

* www.pharmadev.ird.fr : laboratoire de pharmacochimie et pharmacologie pour le développement (UPS/IRD), ancien laboratoire SCSV (UPS/CNRS)