

Communiqué de presse

Besançon, le 17 décembre 2018

## Une alimentation riche en fromage dès le plus jeune âge protégerait des allergies



Photo : Freepik, modifié

Une étude menée par le CHU de Besançon et l'Inra met en évidence l'intérêt d'une alimentation riche en fromage dès le plus jeune âge. Pour la première fois, est établie une association entre la consommation de fromage et la probabilité de développer des maladies allergiques alimentaires ou dermatologiques, indépendamment de la consommation de divers autres aliments (légumes ou fruits, céréales, pain, viande, gâteaux et yaourts) et des conditions de vie en milieu fermier (présence et diversité des animaux de ferme). Ces résultats sont publiés dans la revue *Allergy*.

L'Europe compte actuellement 80 millions de sujets allergiques, dont 30 millions d'asthmatiques. Cette augmentation considérable de la fréquence des maladies allergiques et de l'asthme dans les pays industrialisés au cours des 40 dernières années est due notamment à l'accroissement du niveau d'hygiène et à la diminution des maladies infectieuses et des contacts microbiens dans la petite enfance.

Depuis 2002, l'étude PATURE, coordonnée en France par le Pr Dalphin, chef du service de pneumologie au CHU de Besançon, observe une cohorte d'enfants vivant en milieu rural dans 5 pays européens (Allemagne, Suisse, Autriche, France et Finlande).

Ce travail a déjà confirmé, au travers de près de 60 publications scientifiques, la diminution dans le milieu agricole (ou fermier) du risque allergique ainsi que du rôle protecteur de la diversité alimentaire précoce.

Le volet IV de PATURE, mené en collaboration avec l'Inra, s'intéresse plus particulièrement à la consommation de fromage, un aliment riche en diversité microbienne.

Des données sur les facteurs environnementaux, les maladies allergiques et les pratiques alimentaires ont été collectées via des questionnaires, dès la naissance, chez 931 enfants inclus dans la cohorte et jusqu'à leur 6<sup>e</sup> année de vie. La consommation de fromage à l'âge de 18 mois a été quantifiée en termes de fréquence et de diversité (six types de fromage étaient consommés : fromage pressé, semi-pressé, à pâte molle, bleu, frais, de la ferme).

Dans cette étude, toute consommation de fromage entre 12 et 18 mois était associée à une réduction significative du risque de dermatite atopique (eczéma) à 6 ans et d'allergie alimentaire mais aussi à un risque diminué de rhinite allergique, d'asthme et de sensibilisation aux allergènes tant alimentaires qu'inhalés.

La moindre incidence d'eczéma et d'allergie alimentaire est retrouvée indifféremment chez les enfants ayant bénéficié d'une diversité et d'une fréquence de consommation de fromage plus importantes. Des études complémentaires permettront de déterminer précisément si la diminution du risque est liée à la diversité ou à la fréquence de consommation des fromages. Parallèlement, des analyses du microbiote intestinal chez les consommateurs de fromage pourraient aider à comprendre les mécanismes en jeux. L'objectif est de mettre en place, à terme, des stratégies préventives de l'asthme et des maladies allergiques.

**PATURE IV** (Protection contre l'Allergie : étude du milieu Rural et de son Environnement – Volet IV) :  
Evaluation de l'effet protecteur des produits laitiers vis-à-vis de l'asthme et de l'allergie\*.

Étude promue par le CHU de Besançon et conduite en collaboration avec l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) de Dijon avec le soutien logistique de la Mutualité sociale agricole de Franche-Comté  
Financement : PHRC interrégional, ministère des Solidarités et de la Santé

*Publication : Nicklaus S, Divaret-Chauveau A, Chardon ML, Roduit C, Kaulek V, Ksiazek E, Dalphin ML, Karvonen AM, Kirjavainen P, Pekkanen J, Lauener R, Schmausser-Hechfellner E, Renz H, Braun-Fahrlander C, Riedler J, Vuitton DA, Mutius EV, Dalphin JC; Pasture Study Group. Allergy. 2018 Oct 28.*

\*Cette étude s'intègre au programme de recherche européen PASTURE, dirigé par le Pr Erika Von Mutius (Munich).

### Contacts scientifiques :

**Sophie Nicklaus : 03 80 69 35 18 – [sophie.nicklaus@inra.fr](mailto:sophie.nicklaus@inra.fr)**  
**Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (Inra, AgroSup Dijon, CNRS, université Bourgogne Franche-Comté)**  
**Département scientifique Alimentation humaine**  
**Centre Inra Bourgogne-Franche-Comté**

### Contacts presse :

Sophie Muraccioli,  
Chargée de communication  
CHU de Besançon  
Tél. 03 81 21 86 26  
[s1muraccioli@chu-besancon.fr](mailto:s1muraccioli@chu-besancon.fr)

Elsa Champion,  
Attachée de presse  
Service de presse de l'Inra  
Tél. 01 42 75 91 67  
[elsa.champion@inra.fr](mailto:elsa.champion@inra.fr)