Allergies alimentaires : une problématique mondiale qui redéfinit les besoins en sécurité alimentaire

Depuis deux décennies, les allergies alimentaires progressent dans la plupart des pays, sous l'effet combiné de l'évolution des modes de vie, des environnements et des pratiques alimentaires contemporaines. Cette augmentation transforme une pathologie autrefois marginale en un enjeu de santé publique touchant des millions d'enfants et d'adultes. Pour les familles, la gestion quotidienne du risque devient un défi constant. Ce document propose une synthèse des tendances mondiales, des déterminants biologiques et alimentaires, des limites des solutions actuelles dans un marché en pleine structuration.

La montée des allergies alimentaires s'inscrit dans une transformation profonde de nos sociétés : évolution des régimes, industrialisation des aliments, urbanisation rapide et modification des environnements microbiens. Bien plus qu'une simple augmentation statistique, il s'agit d'un phénomène structurel qui redéfinit la manière dont les individus interagissent avec leur alimentation et leur santé. Les allergies révèlent ainsi les fragilités émergentes de nos systèmes alimentaires modernes et l'importance croissante accordée à la sécurité alimentaire dans le quotidien des populations.

1. Un phénomène en expansion : une problématique mondiale

Selon les estimations internationales, les allergies constituent la quatrième maladie chronique mondiale, et les allergies alimentaires toucheraient environ 250 millions de personnes[1]. Dans les pays développés, la prévalence pédiatrique atteint 8–10 %, avec des taux similaires observés dans plusieurs pays en transition nutritionnelle comme la Chine[2]. La majorité des formes cliniques pertinentes est IgE-médiée et potentiellement sévère[3]. Aux États-Unis, 7,6 % des enfants et plus de 10 % des adultes présentent une allergie alimentaire, dont plus de 5 % confirmée médicalement[4] [5]. Les multi-allergies concernent 40–50 % des patients[4]. En France, 2–3 % des adultes et 5–8 % des enfants sont touchés[7]. La prévalence augmente depuis plusieurs décennies, avec notamment une hausse d'environ 50 % des allergies pédiatriques en quinze ans aux États-Unis[6], et une progression parallèle des formes sévères et des recours aux urgences[7].

2. Une maladie du quotidien : impact sur les familles, les patients et les systèmes de santé

L'allergie alimentaire impose une vigilance continue : lecture systématique des étiquettes, organisation des repas, anticipation des risques lors des activités sociales et forte exposition aux contaminations croisées, notamment en restauration ou en collectivité[1] [8]. Les enfants allergiques sont souvent exclus de certaines activités alimentaires, ce qui affecte leur intégration. Le fardeau psychologique est majeur : peur de l'accident, anxiété anticipatoire, modification des habitudes sociales et contraintes professionnelles pour les adultes[9] [10]. Les déterminants sociaux influencent fortement la qualité de vie et l'accès aux ressources[9]. Le coût économique est considérable : aux États-Unis, les réactions sévères représentent environ 225 millions de dollars par an en coûts directs[11], auxquels s'ajoutent substituts alimentaires, consultations

[1] Lesage M., 2018, Allergies et intolérances alimentaires : tendances et enjeux pour l'action publique, *Centre d'études et de prospective*.

[2] Sze-Yin Leung A. *et al., 2024,* Food Allergy in Children in China, *Clinical & Experimental Allergy*.

[3] Hage G. *et al.*, 2025, Food Hypersensitivity: Distinguishing Allergy from Intolerance, Main Characteristics, and Symptoms – A narrative Review, *nutrients*.

[4] Warren C., *et al.*, 2023, The Epidemiology of Multi-Food Allergy in the United States-A population-based study, *Ann Allergy Asthma Immunol*.

[5] Ruzante JM., *et al.*, 2025, The current State of Data to Estimate Prevalence and Severity of Food Allergies in the United States, *Journal of Food Protection*.

[6] Jaiswal YS., *et al.*, 2025, The Rising Incidence of Food Allergies and Infant Food Allergies, *Annual Review of Food Science and Technology*.

[7] AFSSA, 2002, Allergies Alimentaires : Connaissances, Clinique et Prévention, *Programme National Nutrition Santé*.

[8] Sanagavarapu P., *et al.*, 2025, The Management of Children's Food Allergy in Childcare Centers, Preschools, and Schools: A Scoping Review, *nutrients*.

[9] Protudjer JLP., *et al.*, 2025, Social Determinants and Quality of Life in Food Allergy Management and Treatments, *Clinical Commentary Review*.

[10] Protudjer JLP. *et al.*, The Hidden Price of Food Allergy: Understanding the social and financial burdens on families, *Pediatr Allergy Immuno*.

[11] Patel DA., *et al.*, 2011, Estimating the economic burden of food-induced allergic reactions and anaphylaxis in the United States, *Journal of Allergy Clinical Immunology*.

Cette revue est publiée par Allergen Alert, startup deeptech issue de la technologie bioMérieux, spécialisée dans la détection instantanée d'allergènes directement dans l'assiette.

spécialisées et contraintes organisationnelles. Les études montrent également qu'une famille ayant un enfant allergique supporte un surcoût annuel de 4 000 à 5 000 USD lié aux aliments spécialisés, aux adaptations quotidiennes et aux limitations sociales[10]. La restauration dans les collectivités et dans les transports demeure des lieux de risque élevé[12 13], d'autant que près d'un enfant allergique sur deux subit chaque année une exposition accidentelle, et que 30 à 50 % des réactions sévères surviennent hors du domicile, où les contaminations croisées restent fréquentes.

3. Mécanismes clés : alimentation, microbiote et barrière épithéliale

L'essor des aliments ultra-transformés, l'usage croissant d'additifs et la diversification des matrices alimentaires modifient l'environnement immunitaire intestinal et favorisent la sensibilisation[1 14].

La barrière intestinale joue un rôle central : fragilisée par certains additifs ou polluants, elle devient plus perméable, facilitant le passage d'allergènes[3]. Parallèlement, la diminution de la diversité microbienne, largement documentée dans les environnements urbanisés, entraîne une réduction de 30 à 40 % de la diversité bactérienne par rapport aux populations rurales traditionnelles, affaiblissant ainsi la production de métabolites clés impliqués dans la tolérance immunitaire[14]. Ces mécanismes expliquent la convergence observée entre pays industrialisés et pays en transition nutritionnelle, où l'adoption rapide de régimes modernisés s'accompagne d'une hausse des allergies pédiatriques[2 15]. L'allergie apparaît ainsi comme une conséquence durable de la mutation globale de l'alimentation.

4. Limites des solutions actuelles : prévention, diagnostic et gestion du risque

La prévention primaire montre des résultats partiels et dépend fortement des conditions familiales et médicales [16]. Les approches diagnostiques restent limitées : tests IgE et *prick-tests* de sensibilité variable, *oral food challenge* long et risqué, absence de biomarqueurs fiables pour les formes non IgE-médiées[17 18]. Les outils avancés comme le *Basophil Activation Test* ou les diagnostics moléculaires sont encore peu accessibles. Les traitements disponibles (*Oral Immunotherapy*, *Epicutaneous Immunotherapy*) présentent un bénéfice partiel et nécessitent un suivi intensif[19]. Les biothérapies anti-IgE sont prometteuses mais coûteuses et limitées à certains centres[20]. Le quotidien repose encore principalement sur l'évitement alimentaire et un étiquetage imparfait, insuffisant pour prévenir les contaminations croisées en restauration ou en mobilité[12 13].

5. Un marché en forte accélération : opportunité d'innovation et d'investissement

La hausse de la prévalence, l'augmentation des coûts de santé et le poids organisationnel pour les familles créent un marché mondial en expansion rapide[1 10]. Les estimations récentes indiquent que le marché mondial des solutions dédiées au diagnostic et à la prise en charge des allergies alimentaires devrait passer d'environ 7,9 milliards USD en 2023 à plus de 13,3 milliards USD en 2030, soit une croissance annuelle proche de 8 %, confirmant la structuration rapide de ce secteur[21]. Les acteurs de la restauration, des transports et de l'agroalimentaire sont confrontés à une demande accrue de transparence et de sécurisation[12 13]. L'innovation progresse dans des domaines tels que l'immunothérapie, les diagnostics fonctionnels ou la traçabilité numérique, mais les solutions restent fragmentées et difficilement accessibles au quotidien[20]. Les besoins non couverts sont majeurs : outils simples, fiables, facilement disponibles et directement utilisables par les personnes dans leur vie quotidienne. Dans ce contexte, l'émergence de solutions diagnostic validées marque le début d'une nouvelle ère de sécurité alimentaire.

---

[12] Konstantinou GN., *et al.*, 2025, Managing Food Allergies in Dining Establishments: Challenges and Innovative Solutions, *nutrients*.

[13] Turner PJ., 2025, Risk of anaphylaxis on commercial flights, Risk of Anaphylaxis on Commercial Flights, *Curr Opin Allergy Clin Immunol*.

[14] Talley NJ., *et al.*, 2025, Why are disorders of gut–brain interaction (DGBI) often food-related? Duodenal eosinophils and mast cells, small intestinal bacteria, food allergy and altered food intake in functional dyspepsia and the irritable bowel syndrome: a new paradigm, *J Gastroenterol*.

[15] Meyer R., *et al.*, 2024, The Evolution of Nutritional Care in Children with Food Allergy-With a focus on cow's milk allergy, *J Hum Nutr Diet*.

[16] Chan ES., *et al.*, 2024, Primary Prevention of Food Allergy: beyond early introduction, *Allergy, Asthma & Clinical Immunology*.

[17] Boyd H., *et al.*, 2024, Novel Diagnostics in Food Allergy, *J Allergy Clin Immunol*.

[18] Cook, VE., *et al.*, Non-IgE-Mediated Food Allergy, *Allergy, Asthma & Clinical Immunology*.

[19] Gallagher A., *et al.*, 2024, Managing egg allergy: A systematic review of traditional allergen avoidance methods and emerging graded exposure strategies, *Pediatric Allergy and Immunology*.

[20] Hund SK., *et al.*, 2025, Scientific Development in Understanding Food Allergy Prevention, Diagnosis and Treatment, *Frontiers in Immunology*.

[21] Food Allergy Diagnostics & Therapeutics Market, 2023–2030, *Grand View Research*.

Cette revue est publiée par Allergen Alert, startup deeptech issue de la technologie bioMérieux, spécialisée dans la détection instantanée d'allergènes directement dans l'assiette.