

## DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

ACCESSIBLE EN  
FORMATION CONTINUE



### Lieu de la formation

Angers

### Contact

Adeline Roulière  
Tél : 02 41 73 58 54  
adeline.rouliere@univ-angers.fr

### Responsables de la formation

Dr Céline BEAUVILLAIN  
Biologiste  
CeBeauvillain@chu-angers.fr  
Tél : 02 41 35 47 88

Dr Martine MORISSET  
Responsable médical - Allergologie  
martine.morisset@chu-angers.fr  
Tél : 02 41 35 35 51



### Adresse web

[www.univ-angers.fr/fcsante](http://www.univ-angers.fr/fcsante)



### Partenaire



**FACULTÉ  
DE SANTÉ**

UNIVERSITÉ D'ANGERS

# HYPERSENSIBILITÉS ET ALLERGIE ALIMENTAIRE

## Présentation

Devant l'augmentation préoccupante de la prévalence des maladies allergiques, il est une nécessité pour les professionnels de santé de se former afin d'effectuer une prise en charge adaptée de ces patients. Ce Diplôme d'Université répond à cette demande et a pour objectif de former médicaux et paramédicaux à cette prise en charge.

Le programme de cet enseignement repose sur l'acquisition de bases théoriques de la discipline avec applications pratiques sur des exemples concrets et mises en situation. Ce DU est organisé au sein de la faculté de santé d'Angers en collaboration avec les enseignants, praticiens, diététiciens du service d'Allergologie et du Laboratoire d'Immunologie et Allergologie du CHU d'Angers. Des chercheurs de l'INRAe, médecins scolaires, praticiens et diététiciens d'autres centres hospitaliers universitaires ont également accepté d'y participer et de partager leur expertise.

## Objectifs

- Comprendre le contexte et les enjeux en santé publique
- Comprendre la physiopathologie des maladies allergiques
- Savoir repérer une allergie alimentaire et connaître les outils diagnostiques
- Savoir repérer les signes cliniques d'allergie alimentaire sévère et connaître leurs traitements, notamment les modalités de recours à la trousse d'urgence.
- Distinguer l'allergie de l'intolérance alimentaire
- Connaître les besoins et les conséquences de l'allergie et/ou des évictions alimentaires.
- Savoir utiliser les outils pratiques pour accompagner la diversification alimentaire, les évictions ou les accoutumances alimentaires.
- Connaître le cadre réglementaire de l'affichage des principaux allergènes alimentaires et de la prise en charge des enfants allergiques en restauration collective.

## Public visé

- Tous les professionnels de santé paramédicaux : infirmiers et diététiciens
- Autres professions de santé : médecins généralistes, pédiatres, HGE, médecins scolaires, nutritionnistes, allergologues
- Autres candidatures : sur avis du comité pédagogique



Mise à jour | Septembre 2025 | Impression service reprographie

28 rue Roger Amsler | CS 74521 | 49045 Angers  
Cedex 01 | Tél. 02 41 73 58 00  
fcsante@contact.univ-angers.fr

## — Programme

### Module 1 Bases théoriques (8h)

- Immunopathologie des réactions allergiques
- «Les allergènes, pourquoi certaines substances sont-elles plus allergisantes ?»
- Diagnostic biologique de l'allergologie
- Physiopathologie de l'anaphylaxie et autres hypersensibilités HS graves aiguës
- Allergie alimentaire : généralités
- Place des IgE et IgG dans la prise en charge des HS alimentaires
- Microbiote et allergie/HS alimentaire

### Module 2 : allergie et HS alimentaire : le tour d'horizon (10h)

- Allergie aux protéines du lait de vache
- Allergie à l'arachide et aux fruits à coque
- Physiologie de la digestion
- Allergies alimentaires d'expression digestive
- Explorations des allergies et intolérances digestives (endoscopie, biopsies)
- Explorations fonctionnelles des allergies et intolérances digestives : intérêt des breath tests, dépistage génétique, tests de perméabilité intestinale, zonuline, calprotectine...
- Maladie coeliaque et autres intolérances au gluten/céréales
- SIBO, Syndrome de l'intestin irritable et FODMAP
- Troubles de l'alimentation pédiatrique et orthorexie
- HS alimentaires inexplicables : illustrations par cas cliniques

### Module 3 : prise en charge spécifique des HS alimentaires (12h cours ou TD)

- Besoins nutritionnels de l'enfant et de l'adulte et risque de carences nutritionnelles
- Diversification du NRS : tendances actuelles
- Comment accompagner une éviction alimentaire - les allergènes à déclaration obligatoire et à déclaration non obligatoire
- Accoutumances alimentaires. Principe des immunothérapies et exemples pratiques
- Les PAI en allergie alimentaire
- Règlementation en allergie alimentaire, affichage en restauration collective ou hors domicile
- Cas cliniques pratiques en allergie alimentaires (comment mener un TPO, une ITO, quelle place pour les biothérapies...)

### Module 4 : stage pratique en Allergologie (31h soit 5 jours)

- Consultation allergo-pédiatrie
- CS allergologie générale/allergie alimentaire adulte-enfant
- CS diététique
- Suivi de tests en allergologie (tests cutanés et tests de provocation)
- Suivi d'un atelier ETP collectif anaphylaxie alimentaire
- Suivi d'un staff allergie alimentaire
- Présentation d'une analyse bibliographique

## — À noter

### Organisation de la formation :

- Durée : 61 heures réparties en 30 heures d'enseignement théorique et 31 heures de pratique en présentiel, soit 5 jours pour la mise en oeuvre professionnelle.
- Lieu de la formation : faculté de santé d'Angers
- Validation : Examen oral avec mise en situation à partir des cas cliniques à la pratique professionnelle du candidat. Obtenir 10 à l'épreuve écrite et avoir réalisé son stage

### Modalités pratiques :

- Candidatures : en ligne sur le site de l'université
- Sélection : les candidatures seront transmises aux membres de la commission de recrutement pour analyse de la demande. Les candidats seront ensuite informés de la décision de la commission par le service de formation professionnelle.
- Nombre d'inscrits : 12 maximum
- Coût de la formation : 1200 € (+ droits universitaires)

Visitez notre site

