

La ronde des saisons

Les pollens de noisetier qui nous font pleurer au printemps. Les abeilles qui nous font fuir en été ou les acariens qui nous empêchent de dormir, surtout en automne. Aucun doute: les allergies sont bien présentes toute l'année. Un petit calendrier.



Plus du quadruple:

l'accroissement de la concentration en pollens de noisetier dans l'air de Bâle depuis 1970.

Les pollens

qui adhèrent aux victimes et aux preuves permettent de déduire le lieu du crime et les circonstances lors de l'enquête.

Jusqu'à 35 000 abeilles

vivent dans une seule colonie pendant la haute saison estivale.

Une demi-heure de pluie

suffit pour laver les pollens de l'air et pour soulager les personnes souffrant du rhume des foins.

À cause du changement climatique,

de nouvelles espèces de plantes comme le cyprès s'installent en Suisse et augmentent le nombre de pollens allergéniques.

Le fructose

peut provoquer des ballonnements et des maux de ventre chez certaines personnes. Il est mieux absorbé lorsqu'il est consommé avec des aliments riches en graisses ou protéines.

2 à 3 millions de spores:

la production d'une moisissure grosse comme une pièce de deux francs. Ces spores peuvent déclencher des réactions allergiques.

L'allergie au soleil

n'existe pas. La peau réagit au rayonnement UVA et/ou UVB inhabituellement élevé – qui est parfois associé aux ingrédients des produits cosmétiques.

La dermatite atopique

peut s'aggraver à cause de facteurs comme la chaleur, les variations de température et la sécheresse de l'air – particulièrement pendant la saison de chauffage.

La lumière vacillante des bougies

égale l'ambiance. Les minuscules particules de la fumée pénètrent toutefois profondément dans les poumons. Une mèche raccourcie à 1 centimètre produit moins de suie.

En cas d'allergie croisée,

les personnes allergiques au pollen réagissent également à certains aliments, par exemple aux pommes, aux fruits à noyau ou aux noix.

Les médicaments

entraînent relativement souvent des effets secondaires. Un tiers seulement de ces réactions sont des allergies ou des intolérances.

Arachides et bisous:

la salive contient une concentration élevée des allergènes après avoir mangé des cacahuètes. Elle peut donc être dangereuse pour les personnes souffrant d'une forte allergie aux arachides.

Jusqu'à 40 petites boules d'excréments:

la production journalière d'un acarien. Ce sont surtout ces boules qui contiennent l'allergène principal.

Une fondue en cas d'intolérance au lactose?

Aucun problème. Les fromages généralement chauffés dans le caquelon ne contiennent pas de lactose ou très peu seulement.