

Petit déjeuner de presse du 29 Octobre 2013

Dr Philippe Pouillart, Chercheur

Dr Sif Bendjaballah, Médecin Oncologue

Elodie Gidoin, Ingénieur nutritionniste

Le comportement alimentaire et la consommation de produits laitiers dans l'alimentation des patients traités pour un cancer



LaSalle★

Beauvais • Institut Polytechnique

Sciences de la Terre, du Vivant et de l'Environnement

- Institut Polytechnique LaSalle Beauvais précurseur
- Peu d'informations existantes sur l'alimentation pendant un cancer
- Cancer et déviations olfacto-gustatives
- Éloignement des malades de l'acte et de l'espace culinaires
- Nutrition: 30% dans la réussite d'un traitement

Une première enquête au CHB sur 160 patients

- 2010: une enquête menée au CHB sur 160 patients
 - Étudier les déviations olfacto-gustatives dues aux traitements
 - Des comportements alimentaires qui changent
 - Des recettes et des « techniques & astuces » culinaires adaptées

- Depuis 2012: ateliers de cuisine « Alimentation et Cancer » tous les mois
 - Atelier standardisé: accueille de nouveaux malades (CHB, Comité de l'Oise de la Ligue contre le cancer)
 - Atelier de recherche translationnelle avec 12 patients

**Des ateliers de cuisine
« Alimentation et Cancer »**

**Une étude sur le
comportement alimentaire et
la consommation de produits
laitiers dans l'alimentation
des patients traités pour un
cancer**

- 43 patients traités pour un cancer
 - En moyenne depuis 2 ans
 - 25% d'hommes et 75% de femmes
 - D'âge moyen 56 ans
- Les résultats en quelques chiffres

+

Fromage frais à pâte fraîche et fromage blanc: onctuosité et fraîcheur en bouche

=> 10% de protéines (énergie) contre la perte d'appétit

=> Sensibilité à la température: 58% préfèrent la fraîcheur

+

Fromage à pâte molle: mastication facile et saveur goûteuse

=> 67% préfèrent des aliments plus faciles à mâcher

=> 65% ont une capacité gustative diminuée (hypoguesie)

-

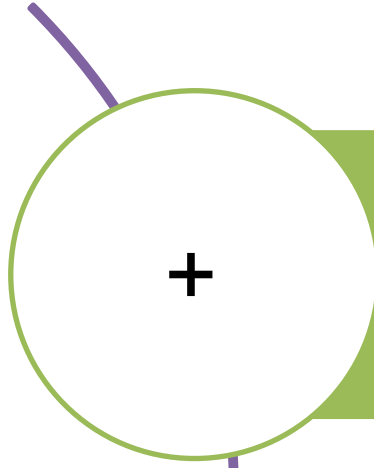
Fromage à pâte dure:

=> Mauvais goût en bouche (exacerbé par le sel)

=> Mastication difficile

=> Mais enrichit les plats (32% protéines et 28% lipides)

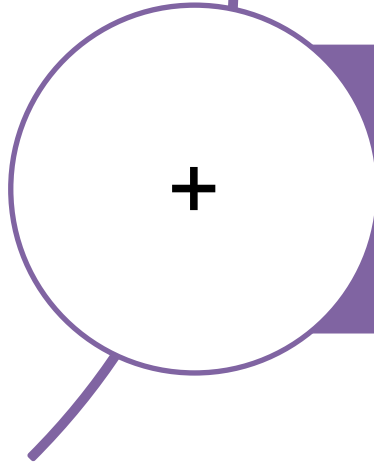
**Le fromage* : 57% en consommé
autant et 12% plus qu'avant**
(* à éviter en cas de cancer abdominal)



Yaourts crémeux et à boire: facilité à avaler et fraîcheur en bouche

=> Sensibilité à la température

=> Facilité d'utilisation en cas de perte d'appétit



Yaourts sucrés:

35% ont une attirance plus marquée pour le sucré

**Le yaourt : 58% en consommant
autant et 27% plus qu'avant**
(*) à éviter en cas de cancer abdominal)

= à +

Lait dans les préparations culinaires:
alimentation enrichie et onctuosité

= à +

Lait en boisson: onctuosité et
désaltérant
=> 39% ont plus soif qu'avant

**Le lait: 72% en consomment autant
et 18% plus qu'avant**



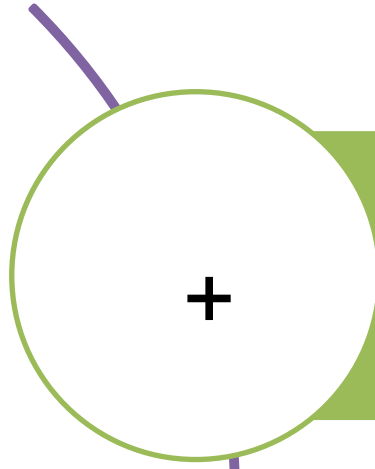
= à +

Crème fraîche pour son onctuosité
et pour enrichir son alimentation

=> 67% préfèrent des aliments
faciles à avaler, liaison culinaire
pour aliments texturés

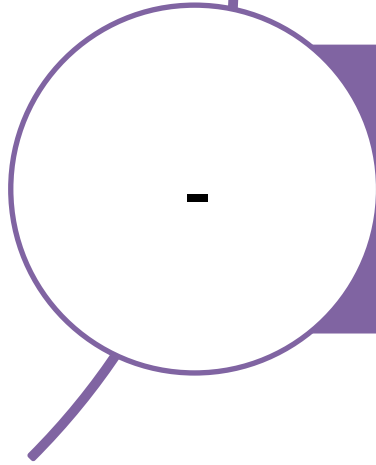
=> Perte d'appétit (alimentation
enrichie)

**La crème : légère augmentation de la
consommation (7%)**



Beurre à l'état frais: lubrification de la bouche

=> Bouche sèche et irritation de la sphère buccale



Beurre cuit: odeurs

=> 45% ont des nausées et vomissements dus aux odeurs

Le beurre : 65% en consomment autant et 28% moins qu'avant

	Produit laitier	Consommation (comparativement à avant le traitement)	Causes
Fromages	Fromage frais	+	Fraîcheur et onctuosité
	Fromage à pâte molle	+	- Facilité de mastication - Saveur goûteuse
	Fromage à pâte dure	-	- Difficulté à mastiquer - Mauvais goût en bouche - Atténue goût métallique - Enrichit l'alimentation
Yaourts	Yaourt (à boire, crémeux)	+	- Facilité d'utilisation et de déglutition - Fraîcheur
	Yaourt sucrés	+	Attirance pour le sucré
Lait	Lait en boisson	= à +	Onctuosité et désaltérant
	Lait dans les préparations	= à +	Onctuosité et alimentation enrichie
Crème	Crème	=	Onctuosité et alimentation enrichie
Beurre	Beurre cru (tartines)	+	Lubrification de la bouche
	Beurre cuit	-	Odeurs provoquant des nausées et vomissements

Tableau récapitulatif



Merci



LaSalle★

Beauvais • Institut Polytechnique

Sciences de la Terre, du Vivant et de l'Environnement