

A. BRUYAS¹, M. ROCHE¹, D. DAYDE¹, A. DOUGKAS², B. RICHE¹, A. GIBOREAU²
 1 Hospices Civils de Lyon amandine.bruyas@chu-lyon.fr
 2 Centre de recherche Institut Paul Bocuse agnes.giboreau@institutpaulbocuse.com

ENJEUX DU PROJET CANUT

Les traitements anti cancéreux entraînent des perturbations sensorielles pouvant être responsables d'une réduction du plaisir de manger et d'une baisse des apports alimentaires. Or, la question de la nutrition est capitale au cours de la prise en charge puisque la dénutrition est associée à une augmentation de la mortalité chez les patients atteints de cancer. Le projet vise à mieux comprendre les perturbations sensorielles et les modifications des comportements alimentaires chez les patients en cours de chimiothérapie de manière à proposer des solutions et formuler des recommandations nutritionnelles, sensorielles et culinaires pour permettre aux patients de garder ou retrouver le plaisir de manger.

ETUDE EXPLORATOIRE CANUT-1

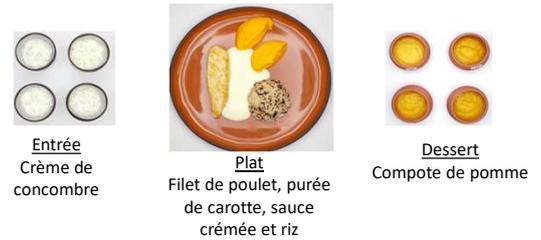
- 44 patients (HCL et CLB) dont 34 analysables
- Cancer du sein localisé
- 3 visites repas à l'Institut Paul Bocuse de janvier 2021 à juin 2022 pour réalisation de tests sensoriels et repas expérimental :
 - Avant la 1^{ère} cure de chimiothérapie (VR-1)
 - Entre la 2^{ème} et 3^{ème} cure de chimiothérapie (VR-2)
 - Après la 4^{ème} cure de chimiothérapie (VR-3)



OBJECTIF :

Evaluer si les patients atteints d'un cancer et traités par 4 cycles de chimiothérapie préféreront au moins une version adaptée d'un aliment par rapport à la version standard du même aliment.

Repas expérimental : 1 référence, 3 versions enrichies



Travail sur l'odeur :
+ arômes/épices

Travail sur la saveur :
+ sel/sucre/acidité

Travail sur la texture :
+ matières grasses



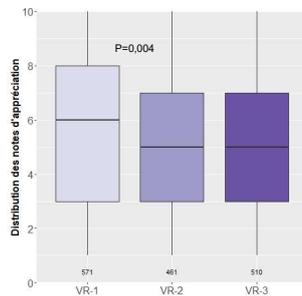
RESULTATS

Maintien des capacités de détection olfactive pendant le traitement

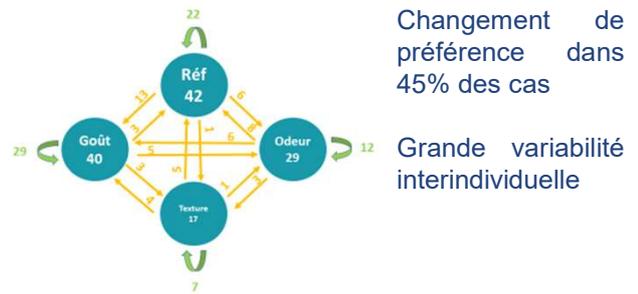
	Pourcentage de détection
Ail, cannelle, citron, fleur, pin	95 à 98%
Anis, Banane, Clou de girofle, Eucalyptus, Fioul, Menthe, Orange, Thym	100%

Maintien des capacités de détection gustative pendant le traitement

Baisse globale de la note d'appréciation des repas expérimentaux au cours de la chimiothérapie



Evolution de la recette la plus appréciée entre la VR-3 et la VR-1 :



CONCLUSION ET PERSPECTIVES

L'étude CANUT-1 montre une baisse de l'appréciation des aliments et une modification de la recette la plus appréciée dans 45 % des cas, sans altération des fonctions olfactives et gustatives. Ces données sont à confirmer dans d'autres types de cancer et différents stades de la maladie.

L'identification des facteurs conduisant à ces modifications est indispensable pour apporter des solutions culinaires à chaque patient, permettant de garder le plaisir de manger au cours du traitement anti-cancéreux.

Dans le cadre du projet CANUT, un guide à destination des patients a été développé comportant des conseils sensoriels, nutritionnels, culinaires et des recettes adaptées.

L'essai randomisé CANUT-2 permettra de déterminer si l'accompagnement par le guide améliore la qualité de vie alimentaire des patients

Partenaires du projet :

