




CANCER ET PERTE DU PLAISIR DE MANGER: Vers une alimentation adaptée ?



Reisya Rizki Riantiningtyas
Post-doctorante
Laboratoire Parcours santé systémique UCBL1
Centre de recherche de l'Institut Lyfe



RENCONTRES ONCO AURA ^{3e} édition
Regards croisés en cancérologie

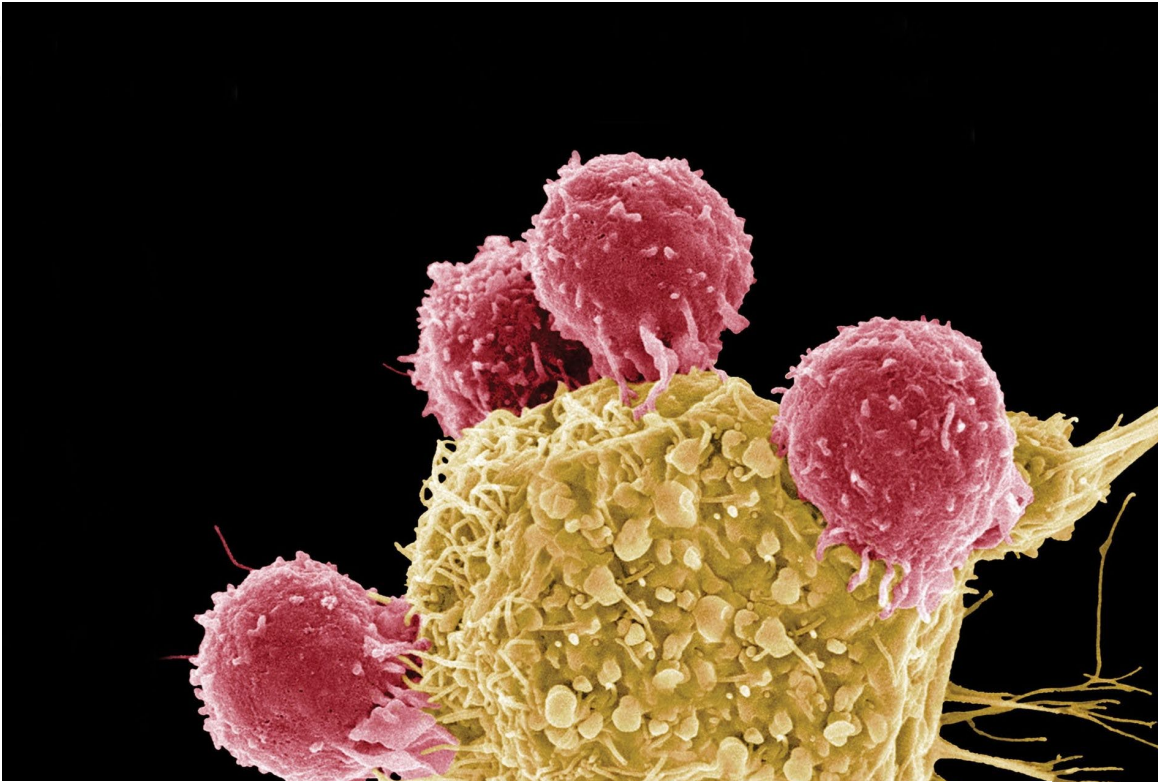
Jeudi 20 mars 2025

Université Grenoble Alpes - Campus Santé et distanciel



Cancer et perte du plaisir de manger

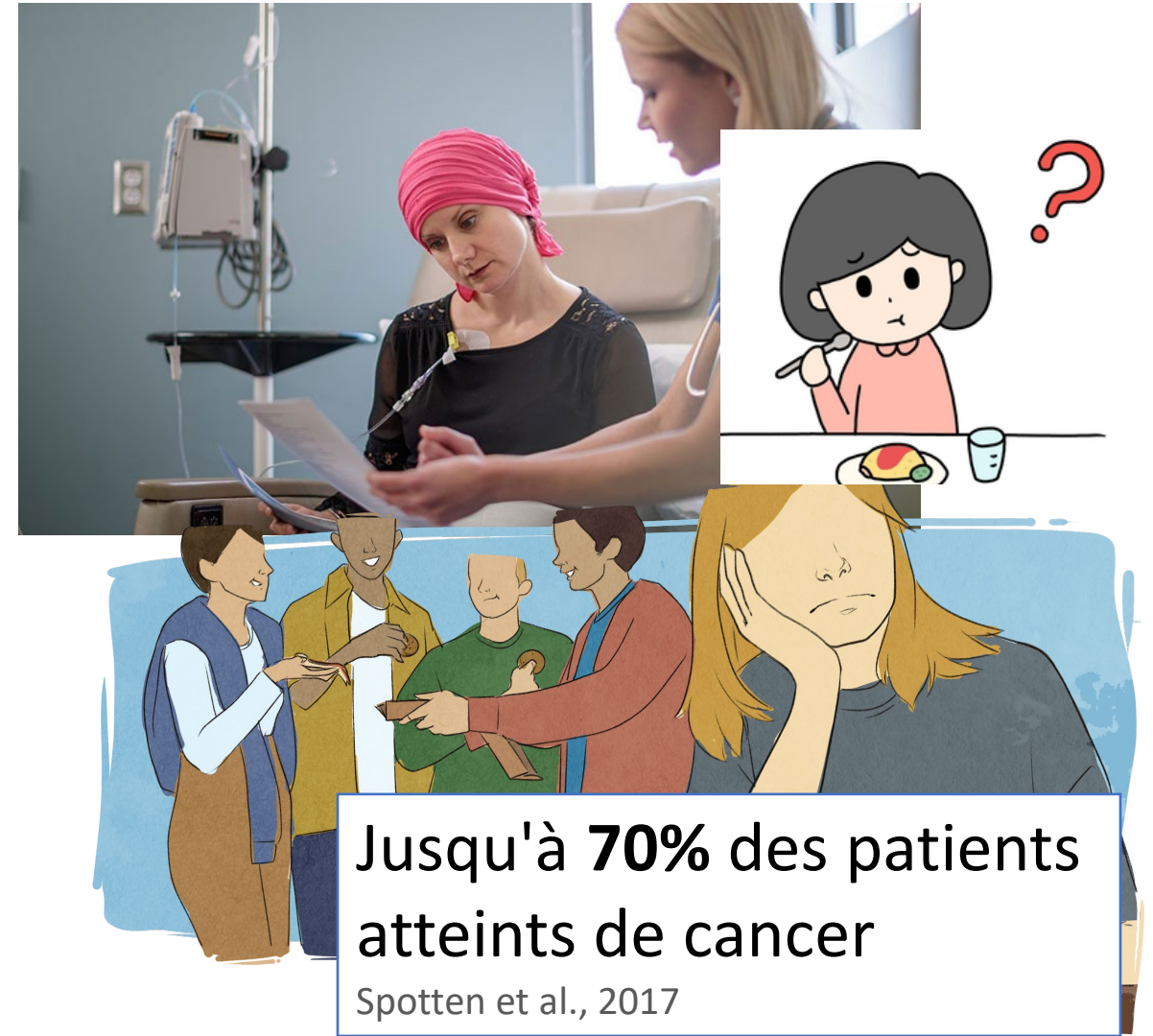
Source: national geographic



433 136
nouveaux cas
en 2023

1^{ère} cause
de mortalité
prématurée en France

l'Institut national du cancer (INCa)



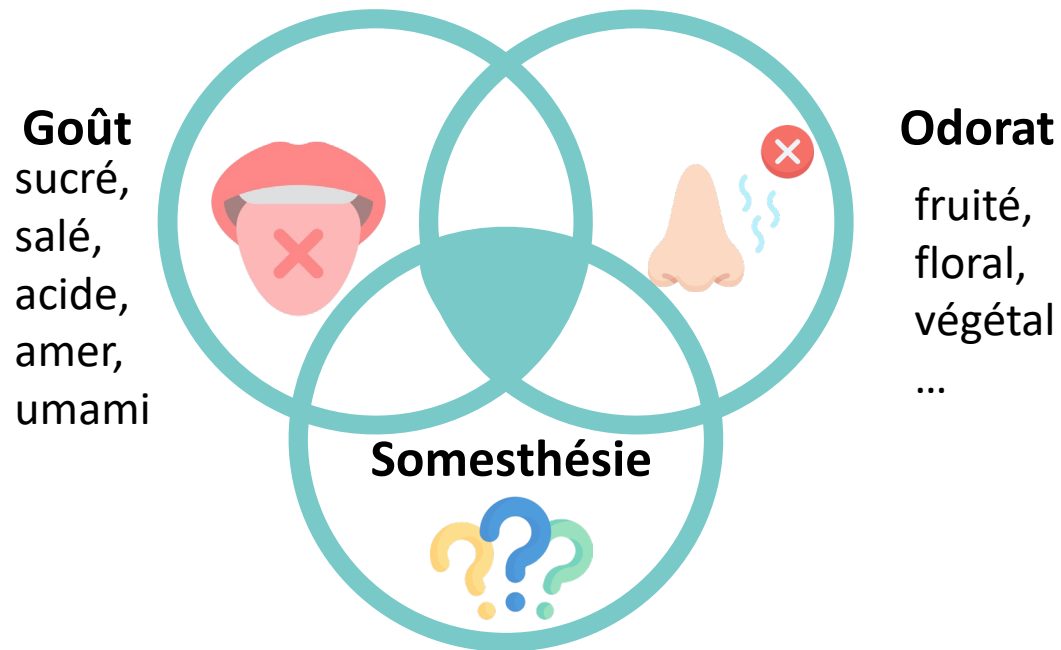
Jusqu'à **70%** des patients
atteints de cancer

Spotten et al., 2017

Manger = une expérience multisensorielle

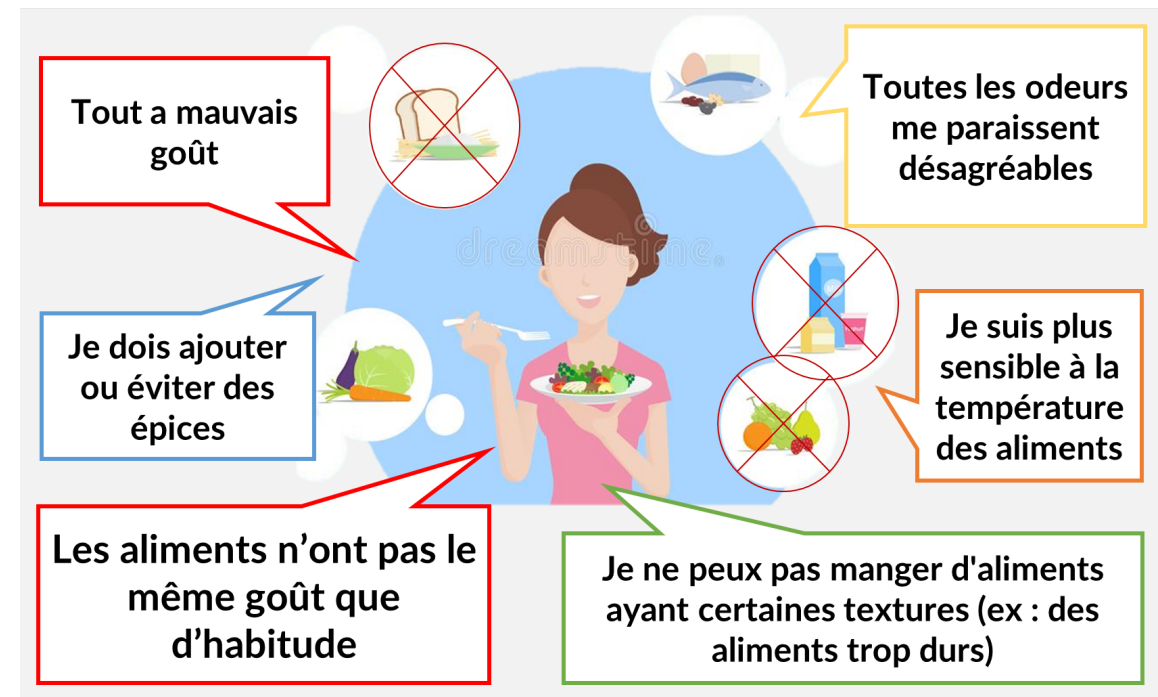


Expérience multisensorielle



- **Texture** e.g. lisse, croquant
- **Température**
- **“Autres sensations”**: le piquant, la fraîcheur, l’astringence

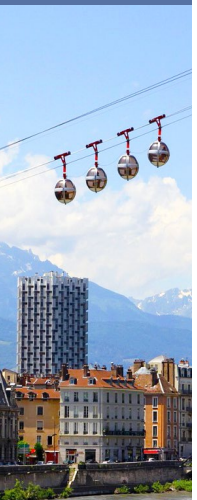
Altérations sensorielles



Riantiningtyas et al., 2023. *Cancers*
Boltong et al. 2012; McLaughlin & Mahon 2014; Watson et al., 2018

Nos études

La perception sensorielle et son influence sur l'expérience alimentaire

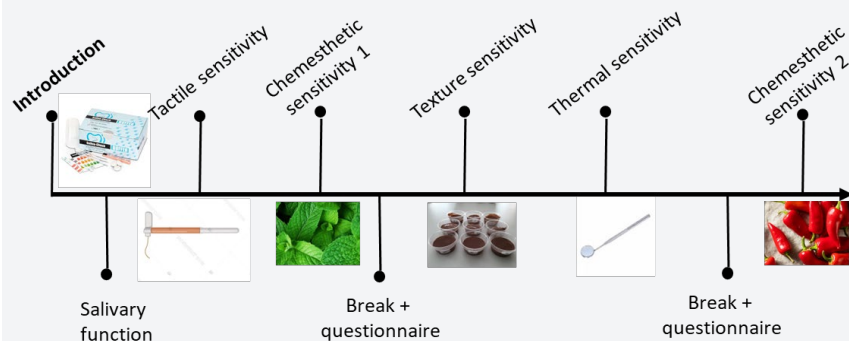




Quelle est la perception sensorielle des patients atteints de cancer ?
Et quelle est son influence sur leur expérience alimentaire ?

1. Etude clinique

Comprendre la **perception sensorielle** des patients atteints d'un **cancer ORL**



2. Enquête en ligne

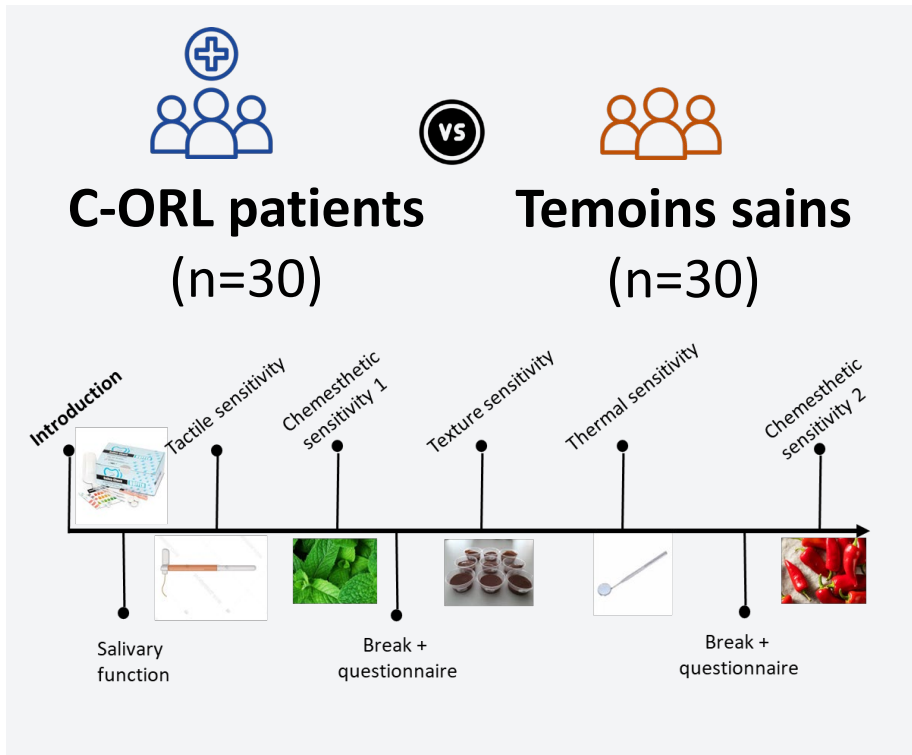
Identifier les **altérations sensorielles** et l'**expérience alimentaire** chez **divers types de cancer**.



3. Recette adaptée

Développer des **aliments adaptés**







Riantiningtyas et al., 2023. *Support. care cancer*
Riantiningtyas et al., 2024. *Support. care cancer*

Patients C-ORL:

- Les patients ont ↓ **de salive**
- Les patients sont ↓ **sensibles** (textures, températures, le piquant, et rafraîchissant)
- < 50% de patients ont des altérations sensorielles (questionnaire auto-évaluation).
- Symptômes buccaux: bouche sèche (80%), difficulté à mâcher & à avaler (60%), Aliments coincés dans la bouche/ la gorge (50%)

 **Patients** (n=100)
Différents types de cancer

Auto-évaluation : 

- Perception sensorielle
- Symptômes buccaux
- Préférences alimentaires
- Comportement alimentaire

- 52% ont des altérations sensorielles** (hyper/hypo-sensible) → Les aliments ne sont plus perçus de la même façon.
- La bouche sèche (68%) et les dents sensibles (66%) sont des symptômes buccaux courants.
- ++ Les altérations sensorielles et ++ les symptômes buccaux** sont liés aux **difficultés** à manger.
- Moins de **plaisir**, plus de **difficultés à manger** → **Manger est un défi.**

Adapter les repas en tenant compte de **leurs sens** :

- Des textures plus agréables (moins sèches, plus fondants)
- Rééquilibrer les saveurs (modifier l'assaisonnement)

→ Améliorer **de l'expérience alimentaire** pour redonner du **plaisir à manger**



Conclusions de nos études



Altérations sensorielles (AS)

Goût, odeur, **somesthésie**

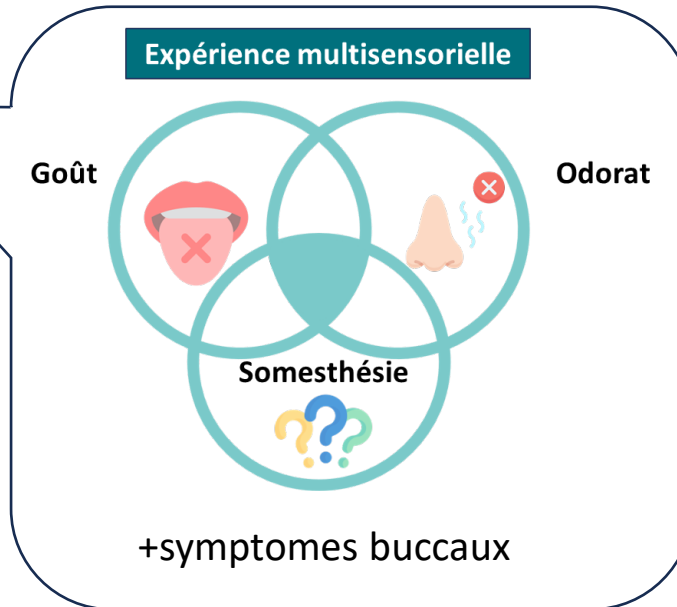


Changements dans la perception et l'expérience alimentaire

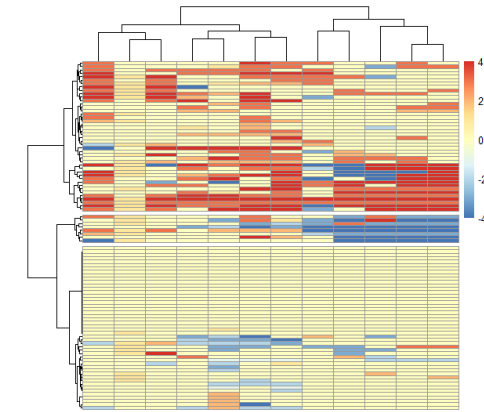


Changements dans le comportement alimentaire

Baisse du plaisir de manger et de l'appétit, aversion, changements de préférence et choix alimentaire



Different sensory profiles



Adapté

✓ nutrition

★ sensory

❑ **Perspective:** l'influence du type de cancer, de traitement, et du stade du cancer

→ les altérations sensorielles et la prise alimentaire.

Pourquoi est-ce essentiel ?

“I’m going through cancer treatment and I have no appetite”



Santé physique

30%
-
70%



of patients with cancer experience malnutrition during their treatment journey⁴

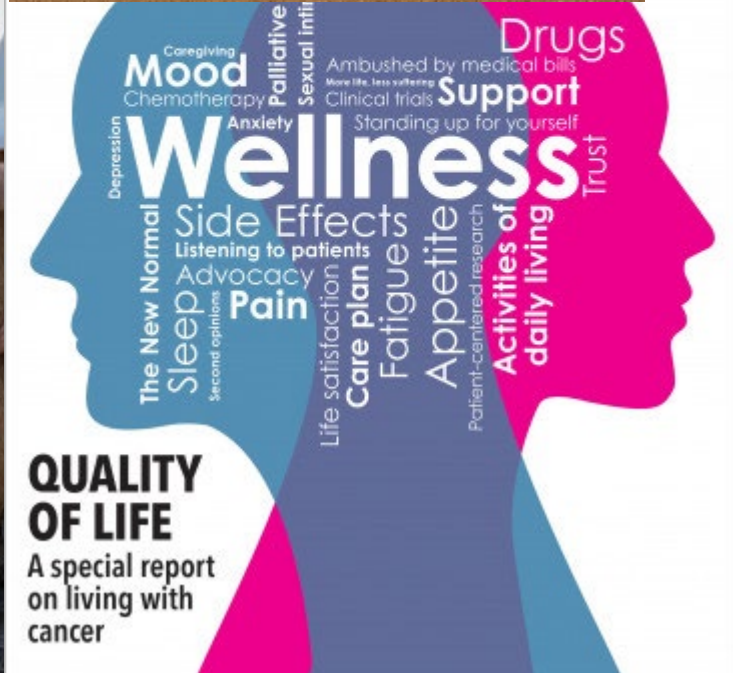


Psychosocial

Bien manger, mieux vivre



“There is no health without pleasure”
(de Graaf 2023)



Merci



rrriantiningtyas@institutlyfe.com



UNIVERSITY OF
COPENHAGEN



DANONE
NUTRICIA
RESEARCH

