



Cancer

Un guide alimentaire accessible, illustré et fondé sur la science pour accompagner les patients à retrouver le plaisir de manger

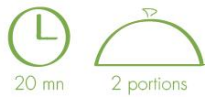
Une recette, quatre versions : le guide CANUT, « comprendre, cuisiner, déguster », élaboré par un consortium de neuf partenaires pilotés par le Centre de Recherche de l'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse), propose 34 recettes ajustables selon les sensibilités et ressentis de chaque patient. Le livret représente les connaissances acquises sur les profils sensoriels et des conseils culinaires spécifiques : c'est l'aboutissement d'un projet lancé en 2019 et consacré à l'étude des modifications de perception et de comportement alimentaire chez les patients traités par chimiothérapie.

Perte de plaisir de déguster, modification des sensibilités gustative, olfactive ou tactile, nausées, satiété précoce... Chez les patients traités pour un cancer, des perturbations sensorielles peuvent venir modifier les préférences alimentaires, voire altérer la prise alimentaire jusqu'à la prise de poids ou, au contraire, la dénutrition (pour près de 40 % de ces patients). Au moment de l'annonce du diagnostic, 15 % des patients évoquent déjà des sensations désagréables en bouche et des perturbations du goût. Ils sont encore plus nombreux à s'en plaindre pendant la chimiothérapie ou la radiothérapie avec, en outre, une fréquente majoration de ces effets par des inflammations ou infections des muqueuses liées aux traitements ou des anomalies de la sécrétion salivaire.

Pourtant, le maintien d'une alimentation équilibrée et satisfaisante est essentiel pour les patients, y compris après la fin des traitements. A Lyon, l'enjeu est bien compris : le projet pluridisciplinaire CANUT, Cancer, Nutrition et goût piloté par le Centre de Recherche de l'Institut Lyfe, anciennement Institut Paul Bocuse, et incluant les Hospices Civils de Lyon, le Centre Léon Bérard, le Centre de recherche en neurosciences de Lyon (CRNL), Centre de recherche en nutrition humaine Rhône-Alpes (CRNH), le réseau ONCO AURA, le cancéropôle Lyon Auvergne-Rhône Alpes CLARA, le restaurateur Elixir et la mutuelle Apicil a été lancé en 2019 avec l'objectif de mieux comprendre les modifications de perception et de comportement alimentaires en vue d'améliorer la qualité de vie liée aux repas. Lors de ce projet, le consortium CANUT a développé et testé un guide alimentaire complet avec des conseils et recettes personnalisés en fonction des troubles sensoriels rencontrés par les patients traités par chimiothérapie. Ce projet a obtenu, au total, un financement de 639 000 € apporté par la Métropole de Lyon, la Région AURA, Odyssée et la Ligue contre le cancer, la Fondation Institut Lyfe et les partenaires.

Construit avec les cancérologues, les équipes diététiques, les spécialistes de l'analyse sensorielle et les cuisiniers puis relu et évalué par un groupe de patients, le guide propose des conseils généraux et d'autres plus spécifiques, adaptés aux hyposensibilités (comme la perte de goût) aussi bien qu'aux hypersensibilités (comme l'intolérance aux odeurs). De l'entrée au dessert, en passant par les plats et les collations, 34 recettes variées sont proposées dans le guide, chacune dans quatre versions : recette de référence (pour toute la famille), recette accentuée (en cas de difficulté à percevoir les arômes et saveurs), recette adoucie (en cas d'hypersensibilité gustative ou olfactive) ou recette enrichie (pour les patients concernés par des problèmes de dénutrition). Au menu : salade au céleri et à l'orange, roulés de veau et polenta aux olives, curry de pois chiche au lait de coco mais aussi pain perdu à la vanille, tiramisu aux cerises ou fruits secs caramélisés.

La diffusion du guide devant être accompagnée, il ne sera pas diffusé directement aux patients mais mis à disposition des professionnels de santé. Si vous êtes professionnel de santé, rendez-vous [sur le site d'Onco Aura](#). Vous pourrez créer un compte pour obtenir des guides papier gratuitement, pour vos patients.



20 mn

2 portions

- PLAT -
**PENNE, SAUCE TOMATE
AUX OLIVES**



Ingrédients

100 g de penne
300 g de pulpe de tomate
Environ 20 olives noires
5 feuilles de basilic
20 g d'amandes effilées
1 gousse d'ail
Huile d'olive pour la cuisson
Une pincée de sel
Une pincée de poivre

Etapes de la recette

1. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.
2. Faire revenir l'ail dans une poêle avec un peu d'huile.
3. Ajouter la pulpe de tomate, les olives et assaisonner. Laisser cuire à feu moyen pendant quelques minutes.
4. Au dernier moment, ajouter les feuilles de basilic et les amandes effilées.

RECETTE ENRICHIE

- Ajouter du parmesan
- Ajouter 100 g de bœuf haché

RECETTE ACCENTUÉE

- Ajouter une cuillère à soupe d'herbes de Provence
- Ajouter une pincée de piment d'Espelette

RECETTE ADOUCIE

- Supprimer l'ail de la recette
- Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche dans la sauce

54

Exemple de recette adaptable du guide alimentaire CANUT

**CONTACT PRESSE : presse@chu-lyon.fr
04 72 40 74 48 / 06 74 68 65 49**