

EDUCATION CULINAIRE DE L'ADULTE TRAITE POUR UN CANCER: L'ETUDE NEODIA

LaSalle★
Beauvais • Institut Polytechnique

Dr P Pouillart*, Elodie Gidoin, Cécile Foissy, Pascal Chesnais, Pôle d'Activité en Nutrition, Alimentation et Santé Humaine
PANASH, Institut Polytechnique LaSalle Beauvais
Dr Sif Bendjaballah Centre Hospitalier de Beauvais

Objectif Le programme d'étude observationnelle NEODIA** travaille à mieux comprendre le quotidien des malades qui doivent vivre avec une modification de l'espace du mangeable et qui sont exclus de leur cuisine, alors que l'acte alimentaire est plus que jamais déterminant pour optimiser le bénéfice des traitements. L'objectif est de compléter les recommandations alimentaires et culinaires actuelles pour atténuer les effets secondaires.

Méthodologie

- Phase d'étude du besoin du malade en cours de traitement : 197 entretiens approfondis de personnes de plus de 50 ans des deux sexes, suivies en hôpital de jour au Centre Hospitalier de Beauvais depuis au moins 6 mois ; guidage effectué par un questionnaire de 145 items portant sur l'identification de symptômes invalidant et leur incidence sur les habitudes alimentaires et culinaires au quotidien ;
- Questionnaires satellites pour approfondir des sujets spécifiques sur des groupes distincts de 40 malades (place des produits laitiers, sucrés, plantes aromatiques et épices) ;
- Phase de recherche culinaire et valorisation éducative avec les malades du **groupe de recherche translationnelle NEODIA** reçus mensuellement dans la plateforme de pratique culinaire et dans la salle d'analyse sensorielle de LaSalle Beauvais (file active de 10 femmes sur 4 ans, de 47 à 63 ans) ;
- Phase expérimentale de validation par 188 intervenants de **soins de support** en cuisine expérimentale et enquêtes auprès des oncologues et pharmaciens du Département de l'Oise ;
- Phase pilote d'application avec des malades en milieu de soin, transfert, déploiement.

Résultats L'analyse des questionnaires d'enquêtes et leur **traduction en recommandations** par le groupe de malades a permis les avancées suivantes :

- identification puis évaluation de l'intérêt et de l'applicabilité à domicile de solutions culinaires (choix des aliments, condiments, techniques de cuisson); **transposition de ses solutions pour la restauration de santé** (restauration direct ou concédée en établissement de soin, retour à la maison);
- standardisation d'un **atelier éducatif culinaire** à destination des établissements de soin en oncologie
- formatage du contenu d'information, du verbatim, de l'ergonomie et de la navigation d'un site internet destiné à aider le malade et les aidants directs/indirects.

Fondé sur une approche scientifique translationnelle, qui met au cœur de son dispositif le malade lui-même, le programme NEODIA a permis d'aboutir à des **suggestions alimentaires et culinaires** pragmatiques permettant potentiellement d'atténuer les effets secondaires des traitements. Ces informations sont mises à la disposition des malades et des aidants à titre gracieux via le **site web gratuit** « **Vite fait Bienfaits®** » et son **application smartphone** IOS et Android (<http://vite-fait-bienfaits.fr>).

Conclusion et perspectives L'ensemble de cette étude constitue le corpus pédagogique d'un programme de formation continue dispensé à LaSalle Beauvais. La brochure « Recettes plaisir » est disponible sur demande.



* Contact : philippe.pouillart@lasalle-beauvais.fr

** Pouillart P, Bendjaballah S, Laroche C, Tiravy A, Gidoin E, Chesnay P, Foissy C, Toussaint E, Pouillart M, Cuisiner durant un cancer : ce que nous enseigne le groupe de recherche translationnelle NEODIA. Nutrition & Endocrinol. Déc 2015, vol 13, N°73.

