

Restauration

## Comment adapter les repas des personnes atteintes d'un cancer ?

Publié le 16/09/20 - 11h15

**Troubles du goût, nausées, fatigue... Les effets du cancer et de ses traitements peuvent avoir pour effet de couper l'appétit des patients concernés. Les menus doivent donc être pensés selon la situation du patient et les troubles qu'il présente.**



L'attention portée à la présentation des plats est primordiale pour susciter l'appétit chez les patients atteints de cancer qui présentent des troubles alimentaires. (Chassenet/BSIP)

Selon la Société francophone nutrition clinique et métabolisme (SFNCM), 30 à 50% des patients atteints d'un cancer sont amaigris et potentiellement dénutris avant même le début du traitement. Il est dès lors important pour les soignants de repérer ces patients et d'être attentifs au moyen de les aider à s'alimenter. L'une des causes de dénutrition réside en effet dans les troubles physiologiques résultant des traitements (chimiothérapie, chirurgie, radiothérapie, antalgiques...).

Altération de l'état cutané et des muqueuses, localisation du cancer, modification du goût, nausées, vomissements, troubles du transit ou de la déglutition, fatigue, douleurs... Autant de facteurs qu'il faut prendre en compte dans la conception et le service des repas.

### Susciter l'appétit

Dans son [guide](#) *Bonnes pratiques de diététique en cancérologie*, la Fédération nationale des centres de lutte contre le cancer (Unicancer) revient sur l'importance de la cuisson et du goût des aliments pour les patients cancéreux. Les nausées, les modifications du goût et de l'odorat provoquées par la maladie et les traitements sont en effet fréquentes. *"On observe surtout une sensibilité accrue aux odeurs alimentaires, une perception différente des saveurs (acidité, amertume ...) ainsi que des aversions à l'égard de certains aliments."*

Pour pallier ces difficultés, Unicancer recommande de réaliser des préparations simples, soignées, variées, agréables au goût, avec cuissons et assaisonnements adaptés. Du fait d'une hypersensibilité aux odeurs alimentaires et de nausées, les odeurs fortes sont à proscrire et les plats tièdes ou froids à privilégier. Dans un [guide](#), le Réseau espace santé cancer Rhône-Alpes

préconise au professionnel de santé d'organiser une aide au repas et de favoriser un environnement agréable. Il peut notamment installer le patient dans un confort optimal, annoncer et réadapter le menu ou encore ouvrir préalablement les opercules afin de laisser s'échapper les odeurs pouvant incommoder le patient.

## Une présentation agréable

La présentation des plats a elle aussi son importance. L'utilisation de vaisselle jetable doit être évitée sauf dans certains cas précis. *"Le choix du conditionnement doit tenir compte du type de patients : par exemple, pour les enfants, proposer un environnement ludique, autour du repas par l'intermédiaire d'un plateau repas décoré, d'un set de plateau avec coloriage, jeux."*

Certains établissements innovent pour rendre l'appétit aux patients atteints de cancer. Le Centre Léon-Bérard de Lyon (Rhône) a par exemple noué un partenariat avec l'entreprise de restauration SHCB et le chef Christian Têtedoie (lire notre [article](#)). Depuis deux ans, ce dernier propose aux patients atteints de cancer pris en charge en ambulatoire *"une pause repas gourmande et innovante"*. Les bocaux en verre remplacent ainsi les plateaux-repas, pour moins de gaspillage et une présentation plus attrayante. La cuisson et l'assaisonnement vont également être repensés pour rendre plus attractifs les légumes.

## Adapter les plats au patient

Unicancer souligne qu'une collaboration permanente avec les cuisiniers permet d'améliorer la réalisation ou l'assaisonnement d'un plat en fonction des souhaits des patients et des impératifs nutritionnels. Les menus doivent en effet s'adapter à l'évolution des cycles des traitements spécifiques à la pathologie cancéreuse. La prise de commande des repas doit donc être personnalisée, tenir compte des prescriptions médicales et être validée par le service diététique.

Parce que les patients atteints de cancer présentent un appétit fluctuant, des collations doivent être disponibles dans les services de soins. En cas de dénutrition, les plats peuvent être enrichis par des aliments énergétiques (beurre, crème, sauce, mayonnaise, sucre, etc.) ou protéiques (fromage, œuf, jambon, béchamel, etc.). Les compléments nutritionnels oraux (CNO) peuvent également être utiles aux patients pour lesquels les apports du quotidien sont insuffisants. Le Réseau espace santé cancer Rhône-Alpes conseille de varier les textures et parfums des CNO pour éviter toute lassitude, et de les proposer frais ou chauds.

## Une prise en charge nutritionnelle à réévaluer

Les astuces à adopter pour aider les patients à retrouver une alimentation plus aisée sont rassemblées dans un [carnet](#) nutrition élaboré par l'association Imagyn à destination des patientes atteintes d'un cancer de l'ovaire. Par exemple, en cas de nausées ou de vomissements, il faut privilégier les repas fractionnés avec des collations riches en calories. En cas de sécheresse buccale ou de goûts métalliques, le patient doit être incité à boire des boissons citronnées et sucer des bonbons acidulés.

À la fin du repas, le personnel doit évaluer de façon fiable et reproductible la prise alimentaire pour les patients ayant un suivi nutritionnel. Les informations renseignées dans le dossier du patient serviront à guider les différents intervenants dans la continuité du soin nutritionnel, tout au long du parcours de soin.

**Pour aller plus loin :**

- Unicancer, *Bonnes pratiques de diététique en cancérologie : la prestation alimentaire*, décembre 2000 ;
- Réseau espace santé cancer Rhône-Alpes, *Prise en charge du risque nutritionnel et de la dénutrition chez le patient atteint de cancer*, 2015 ;
- Gustave-Roussy, *Dénutrition & troubles du goût*, 2014 ;
- Afsos, *Nutrition chez le patient adulte atteint de cancer*, 2013.

**Perrine Debacker**

Les informations publiées par Hospimedia sont réservées au seul usage de ses abonnés. Pour toute demande de droits de reproduction et de diffusion, contactez Hospimedia ([copyright@hospimedia.fr](mailto:copyright@hospimedia.fr)). Plus d'informations sur le copyright et le droit d'auteur appliqués aux contenus publiés par Hospimedia dans la rubrique [droits de reproduction](#).

**Pas encore abonné à HOSPIMEDIA ?**

Testez gratuitement notre journal en vous rendant sur <http://www.hospimedia.fr>

**Votre structure est abonnée ?**

Rapprochez-vous de votre référent ou contactez nous au 03 20 32 99 99 ou sur <http://www.hospimedia.fr/contact>