

Journée Nationale d'Onco-Réhabilitation

Mardi 25 novembre 2025
à Lyon et en distanciel



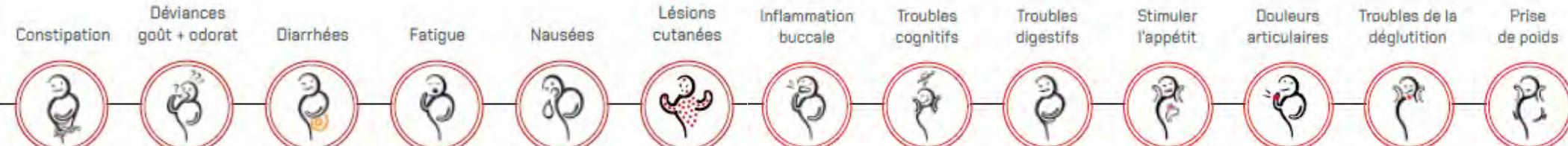
DES PREMS AUX INM

Manger pendant un cancer



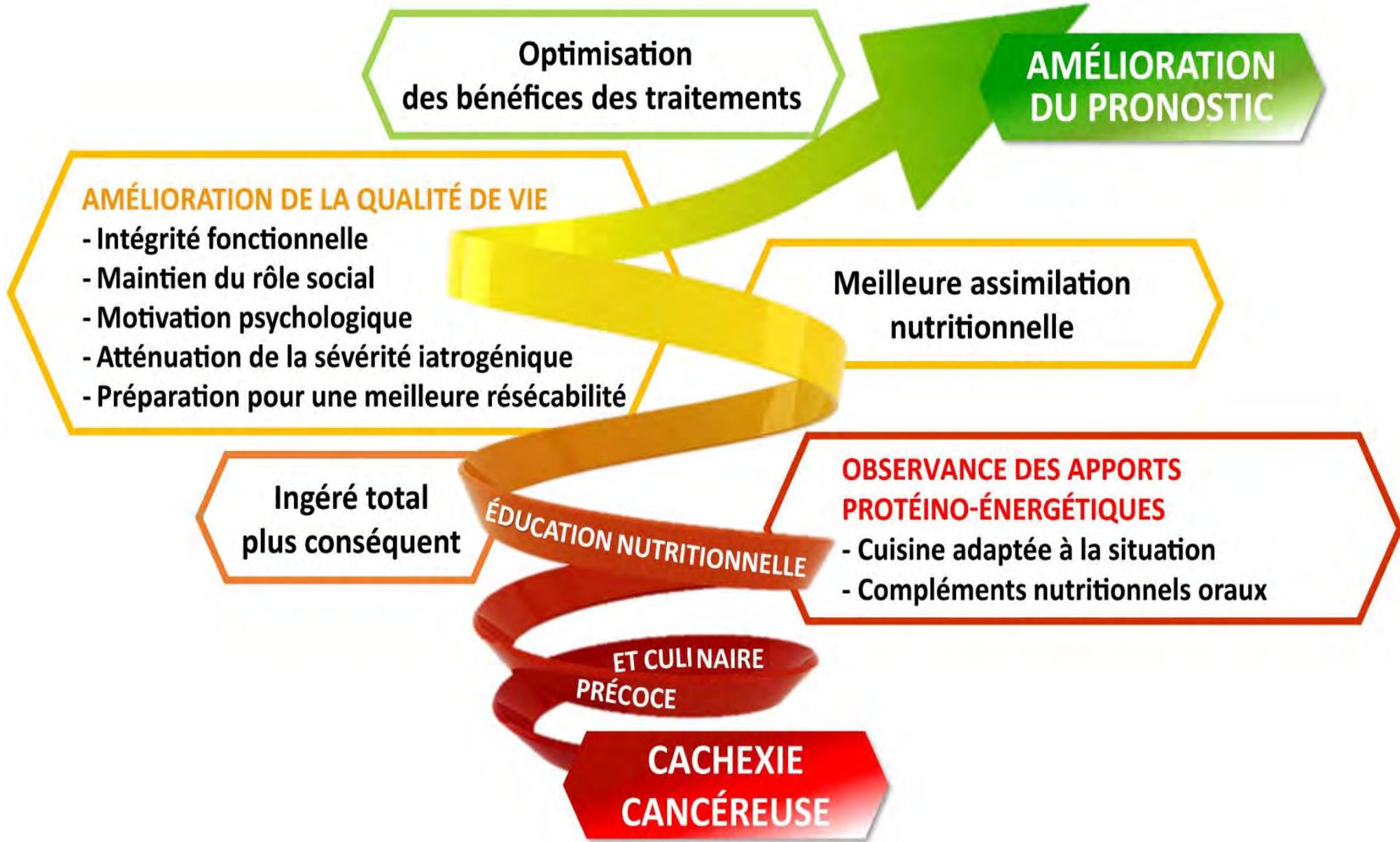
COMPRENDRE

Depuis 2010 >>>

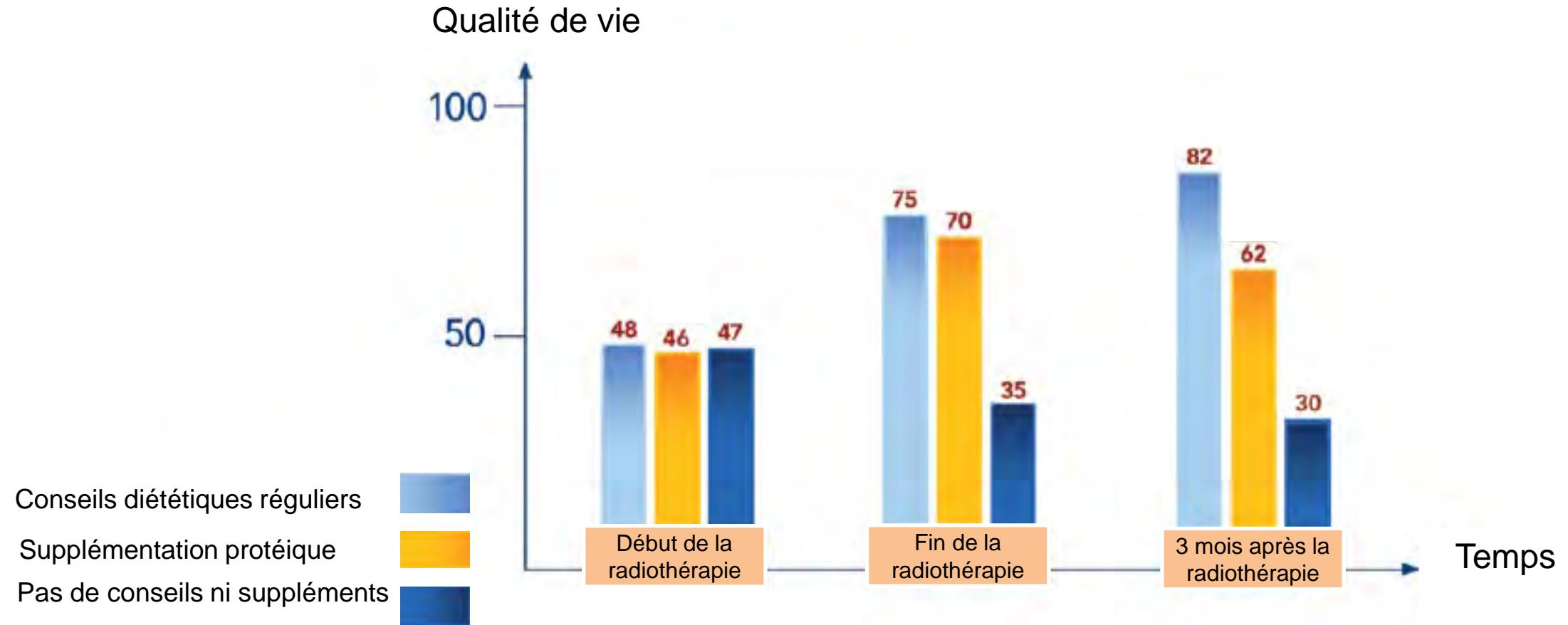


OBJECTIF

2010 < > 2025



L'intervention nutritionnelle permet d'éviter la perte de chance d'une guérison rapide



Cette étude clinique montre que les conseils diététiques sont efficaces sur la qualité de vie sur le long terme (Paula Vasasco, 2005)

CO-CONSTRUIRE



**Vite fait
Bienfaits**
UniLaSalle

Les recettes vite-fait-bienfaits.fr/recipe/all

Vite fait
BienFaits
UniLaSalle

Qui sommes nous ? Professionnels Les soins de support

Recettes Plantes & épices Trucs & astuces Effets secondaires

LES RECETTES.

Petit-déjeuner 5 recettes

Brunch 10 recettes

Boissons 10 recettes

Apéritifs 9 recettes

Entrées 18 recettes

Plats 31 recettes

Accompagnements 10 recettes

Desserts 20 recettes

Texturés 16 recettes

Ma pizza 16 recettes

Inspiration des chefs 35 recettes

Taper ici pour rechercher

Réultats à venir

23:11 04/11/2025

www.vite-fait-bienfaits.fr

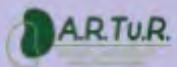
JOURNÉE NATIONALE D'ONCO-RÉHABILITATION – 25 novembre 2025

Un livre de recettes pour vous accompagner
tout au long de votre traitement contre le cancer du rein

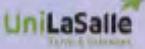
Recettes de fêtes

Ma cuisine à la saveur
des fêtes

En collaboration avec



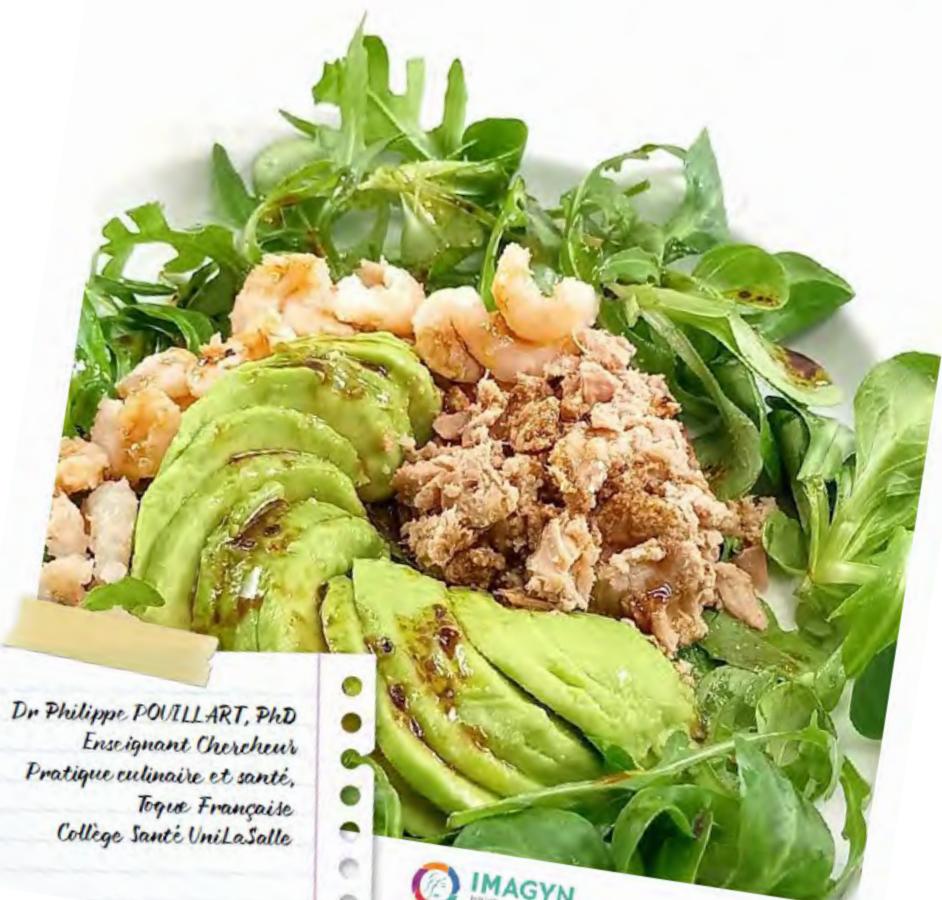
Alexis IMBERT
Cadre Diététicien
Gustave-Roussy.



Mon CARNET NUTRITION

n°2

Guide à destination des patientes atteintes d'un cancer de l'ovaire



Dr Philippe POUILART, PhD
Enseignant Chercheur
Pratique culinaire et santé,
Toque Française
Collège Santé UniLaSalle



JOURNÉE NATIONALE D'ONCO-RÉHABILITATION – 25 novembre 2025

Vivre avec un cancer



En partenariat avec :



MANGER POUR MIEUX
ME SOIGNER



S'informer c'est la première étape
pour être acteur de son traitement



NUTRICIA | ONCOLOGIE



JOURNÉE NATIONALE D'ONCO-RÉHABILITATION – 25 novembre 2025

On estime que jusqu'à 70% des personnes traitées pour un cancer échappent aux ateliers de nutrition dans certaines régions pour différentes raisons, alors que la dénutrition est impliquée dans 5 à 25% des décès :





Les Cookinaires, quèsaco ? Intérêt dans les soins oncologiques de support.

Les patients traités pour un cancer sont fragilisés par les symptômes de la maladie et les effets secondaires liés aux traitements. L'observance aux recommandations nutritionnelles et culinaires améliore la qualité de vie et le pronostic. Le recours à des moyens numériques pourrait permettre d'augmenter l'adhésion aux ateliers de soins de support, qui échappe à 70 % des personnes dans les Hauts-de-France.

Philippe Pouillart¹, Manon Danober¹, Jordan Sturm¹, Thomas Drouet¹, Isabelle Debruyn-Soula², Jean-Michel Hourde¹, Marion Flautre¹, Sébastien Ottavi¹, Maxime Perot¹, Claire Duga¹, Anne Kathrin Illner¹, Hassan Younes¹, Flore Depoint¹, Marion Gurruchaga³, Elisabeth Carola⁴. 1 Institut Polytechnique UnilaSalle, Unité T&A, UIR 7519, Université d'Artois, Beauvais ; 2 Espace Ressource Cancer, Beauvais ; 3 Comité de l'Oise de la Ligue contre le cancer, Beauvais ; 4 Réseau ONCO Hauts-de-France, Lille.

* Auteur de référence : philippe.pouillart@unilasalle.fr

Déclaration d'intérêt : L'auteur ne déclare aucun lien d'intérêt avec le sujet de cet article.

Les patients traités pour un cancer ont la possibilité d'être accompagnés via le panier de Soins Oncologiques de Support (SOS) sur les recommandations nutritionnelles et l'adaptation des pratiques alimentaires et culinaires tout au long de leur parcours de soins et en post-traitement. En effet, les conséquences nutritionnelles et métaboliques des cancers peuvent impacter gravement le pronostic et justifient que l'alimentation fasse partie intégrante des soins face aux

- situation géographique éloignée avec un manque de moyens de transport du bénéficiaire et/ou un isolement social;
- souhait de la personne de ne pas se montrer/participer à des actions de groupe ;
- disponibilité cognitive affectée par les symptômes qui modifient le rythme circadien ;
- contraintes sanitaires aux certaines situations cancé



Equipe de recherche
Idealiss



Soutenu par





Tirage 3000 u.

Ed Privat

**Offert à 1500 pers.
via des mécènes**

Dr Philippe Pouillart
UniLaSalle

Soigner son assiette

**pour mieux vivre
pendant un
cancer**



Des conseils
nutritionnels adaptés
35 chefs internationaux
liorent leurs secrets
Des recettes santé
et plaisir

Privat



LIVRE CONNECTÉ

14



 REC



**Vite fait
Bienfaits**
UniLaSalle

PRÉSENTE
ONCOOK

DES ATELIERS DE CUISINE EN LIGNE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE PENDANT LE CANCER. CHAQUE MOIS, CUISINEZ EN DIRECT AVEC LE DR PHILIPPE POUILART ET DES ÉVENTUELLES INVITÉS, AUTOUR DE RECETTES SIMPLES, ADAPTÉES À DES SYMPTÔMES SPÉCIFIQUES. UN MOMENT DE PARTAGE POUR LES PATIENTS, PROCHES ET AIDANTS, ACCESSIBLE PARTOUT, EN HEXAGONE COMME EN OUTRE-MER.

Pour en savoir plus, contactez-nous : jordan.sturm@unilasalle.fr

MERCREDI 18 SEPTEMBRE *Douleurs articulaires & Prise de poids* 15h - 17h30 Un atelier pour cuisiner ensemble astuces et de recettes adaptées pour soulager les douleurs et mieux gérer la prise Pour en savoir plus, contactez-nous : jordan.sturm@unilasalle.fr

JEUDI 17 OCTOBRE *Déviance de goût et de l'odorat & Pertes de peau* 15h - 17h30 Un moment de cuisine partagée pour apprendre à retrouver le plaisir de manger malgré les altérations sensorielles, tout en prenant soin de sa peau. Pour en savoir plus, contactez-nous : jordan.sturm@unilasalle.fr

LUNDI 28 OCTOBRE *Troubles cognitifs & Fatigue* 15h - 17h30 Un atelier pour cuisiner ensemble des recettes simples, rapides et revitalisantes, pensées pour soutenir la concentration et lutter contre la fatigue du quotidien. Pour en savoir plus, contactez-nous : jordan.sturm@unilasalle.fr

JEUDI 14 NOVEMBRE *Dysphagie & Problème de bouche* 15h - 17h30 Un cooking dédié aux difficultés de mastication et de déglutition, avec des textures adaptées pour préserver confort et plaisir alimentaire. Pour en savoir plus, contactez-nous : jordan.sturm@unilasalle.fr

JEUDI 5 DÉCEMBRE *Manque d'appétit & Diarrhée* 15h - 17h30 Des recettes simples et nourrissantes pensées pour relancer l'envie de manger tout en respectant un transit fragilisé. Pour en savoir plus, contactez-nous : jordan.sturm@unilasalle.fr

LUNDI 9 DÉCEMBRE *Troubles digestifs & Nausées et vomissements* 15h - 17h30 Un atelier culinaire pour découvrir comment apaiser le système digestif grâce à des préparations douces, bien tolérées et appétissantes. Pour en savoir plus, contactez-nous : jordan.sturm@unilasalle.fr

Avec le soutien institutionnel de

UniLaSalle
Institut Polytechnique



JOURNÉE NATIONALE D'ONCO-RÉHABILITATION – 25 novembre 2025

TOURS DE MAIN CULINAIRES



CUISINER POUR CONCENTRER LES SAVEURS



Lors d'une hypoguesie, les gens cherchent à augmenter la saveur des aliments et sont sujets à sursaler leurs plats faits maison ou à acheter des plats industriels prêts à l'emploi, bien souvent très riches en sel ou en monoglutamate de sodium (MGS) [cuisine asiatique notamment, mais pas que...], qui est un exhausteur de goût.

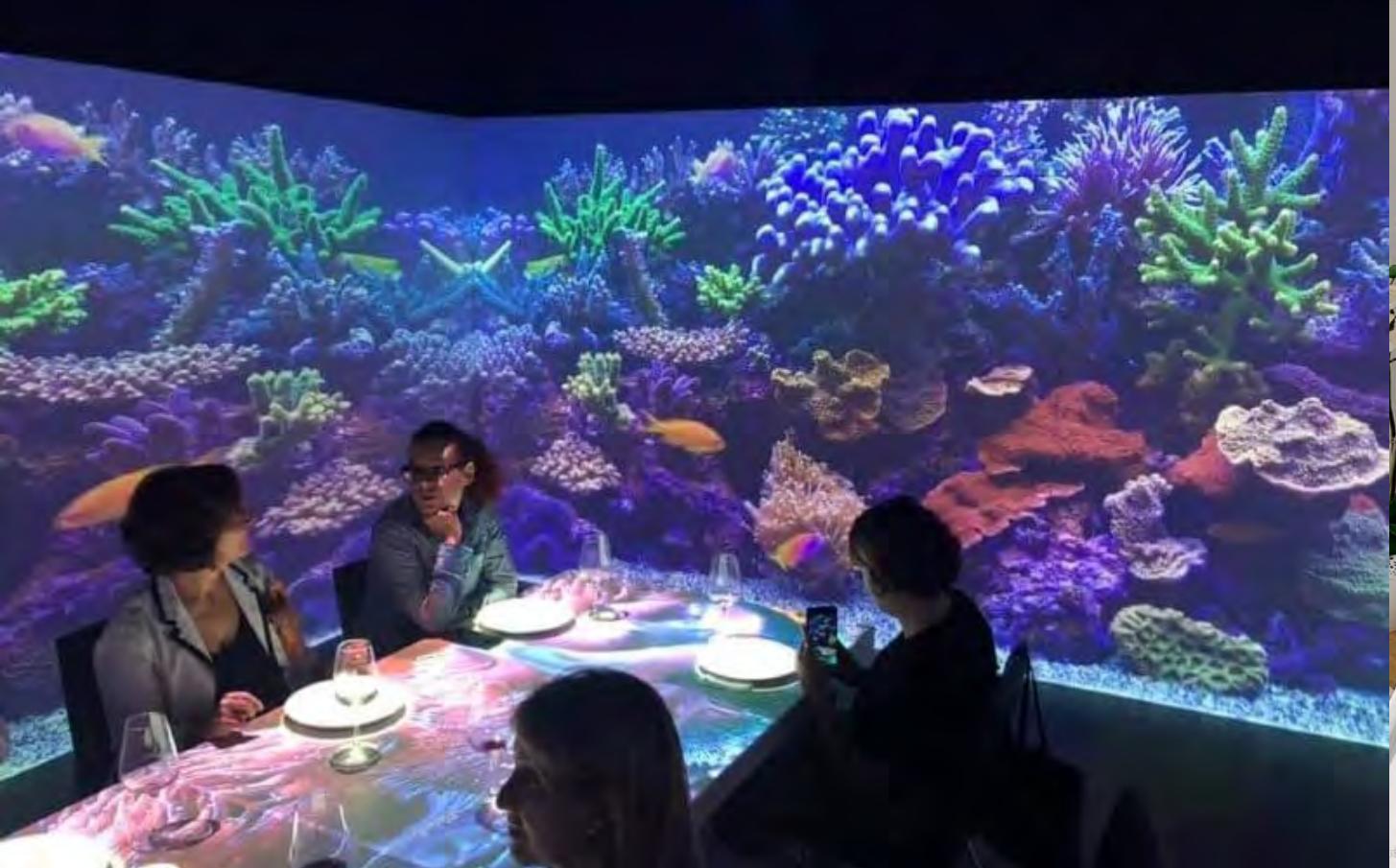
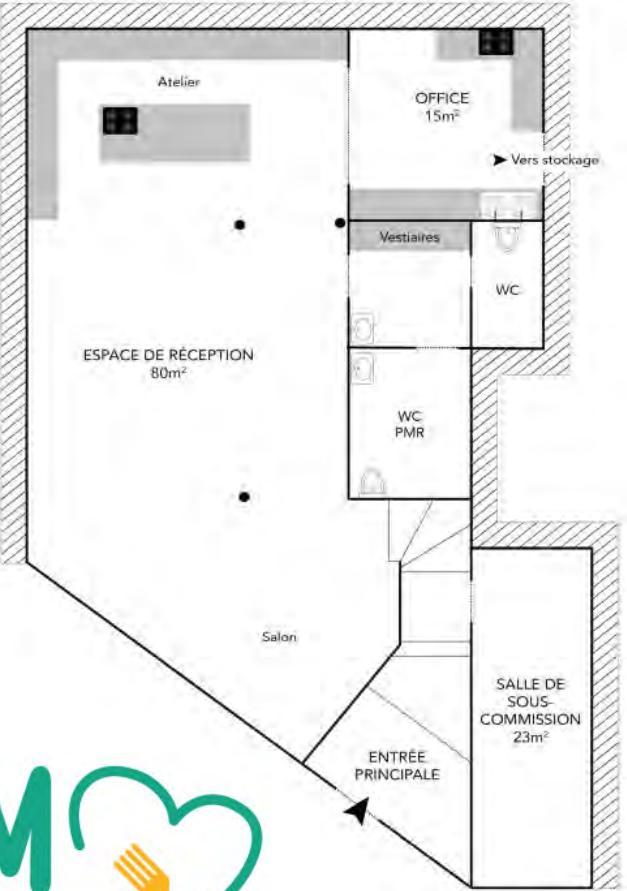
Les malades de l'étude NEODIA ont clairement observé que le MGS amplifie les mauvais goûts présents dans la bouche lors de traitements par certaines chimiothérapies. Rien d'étonnant à ce qu'il provoque des nausées ou même des vomissements. Le meilleur moyen est de sélectionner des bouillons cubes sans MGS, bien que la teneur en sel reste élevée, moins inducteurs de nausée.

Le sel peut être déconseillé (les corticoïdes favorisent la réabsorption du sodium, un minéral qui retient l'eau dans les cellules).



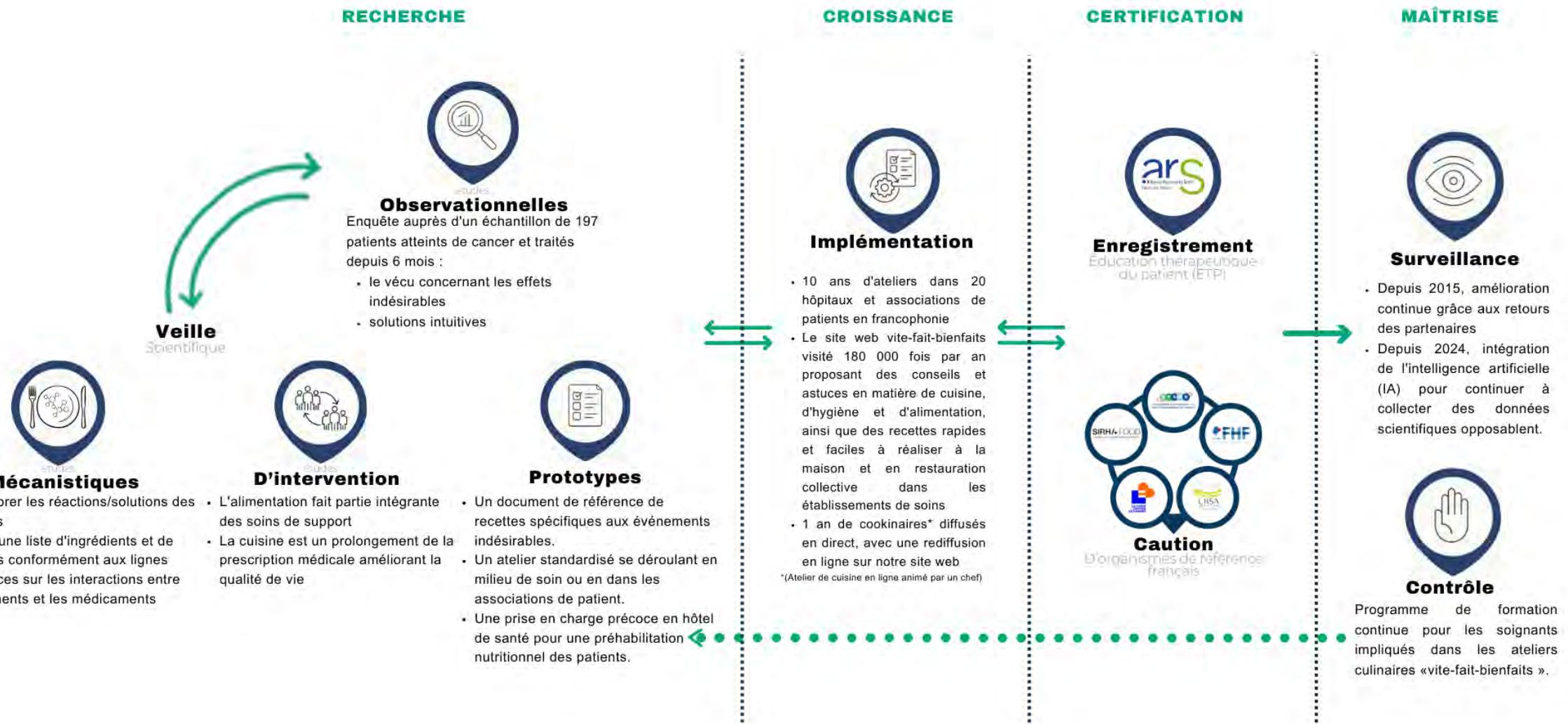
INSCRIPTIONS : philippe.pouillart@unilasalle.fr

L'AVENIR





JOURNÉE NATIONALE D'ONCO-RÉHABILITATION – 25 novembre 2025





INSCRIPTIONS ETUDE CLINIQUE ONCOOK : philippe.pouillart@unilasalle.fr

**Journée Nationale
d'Onco-Réhabilitation**

**Mardi 25 novembre 2025
à Lyon et en distanciel**

