



# L'alimentation comme soin de support : l'expérience de Vite Fait Bienfaits® en oncologie

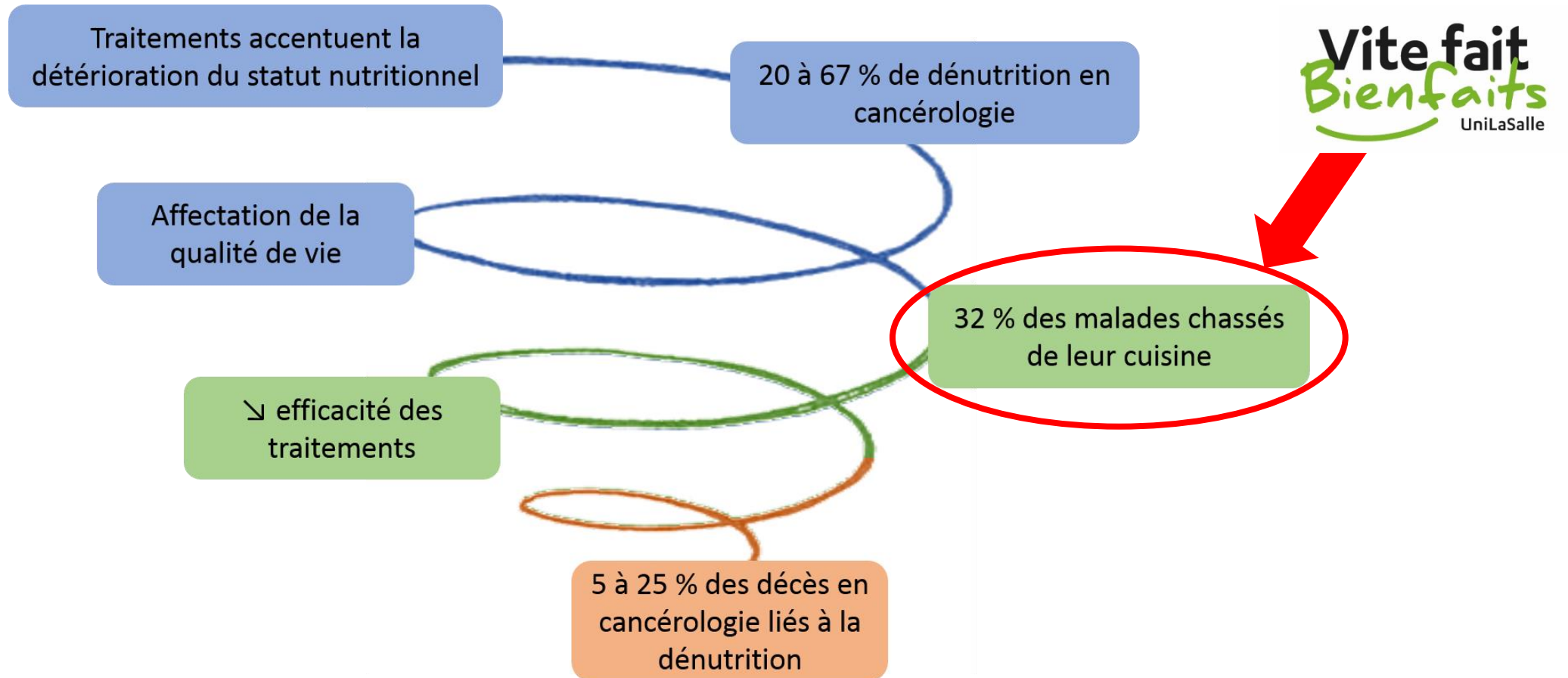
Julie Branchu - *Ingénieur d'études restauration santé, diététicienne*

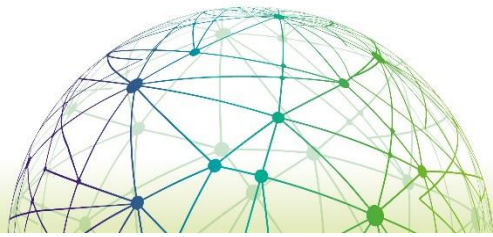
Philippe Pouillart - *Enseignant-chercheur en pratique culinaire et santé*

*Institut Polytechnique UniLaSalle, Beauvais*



# Contexte : combattre la dénutrition pour optimiser les traitements





# Vite Fait Bienfaits<sup>®</sup> : genèse du projet

## Objectifs :

- **Atténuer ou repousser les effets secondaires** (nausées, vomissements, aphtes, inflammation buccale, mastication, déglutition, fatigue...)
- **Associer les saveurs** pour s'affranchir des évictions alimentaires et continuer de manger de tout grâce à une « cuisine choisie »

## Comment ?

- **Cuisiner avec des herbes aromatiques et des épices** ayant des fonctionnalités spécifiques (pharmacognosie) sans aller sur le terrain des « allégations de santé »
- **Trucs et astuces culinaires** pour cuisiner rapidement et respecter les atouts du produit
- **Textures** souples, **cuissons** sans odeur, **couleurs** appétantes, acidité contrôlée



# Vite Fait Bienfaits<sup>®</sup> : genèse du projet

2010  
2013

- **Etude** des besoins, des comportements alimentaires et des déviations sensorielles auprès de 200 malades (enquête Néodia)
- Création du groupe de **recherche translationnelle** : choix des aliments, création des recettes
- Standardisation des **ateliers culinaires** à destination des malades

2014  
2015

- Création du **site internet Vite Fait Bienfaits<sup>®</sup>** et création de la **formation professionnelle**
- Transfert des ateliers en milieu hospitalier (France, Suisse et Belgique)
- Collaboration avec les secteurs professionnels (agroalimentaire et restauration collective)

Depuis  
2016

- **Valorisation** scientifique du projet
- Prix **AFSOS 2016**
- Grand Prix spécial du jury **SIRHA 2017**
- Label Droit des usagers de l'**ARS Hauts-de-France**



28 et 29 mars 2019  
Grand Palais - Lille

Vite fait  
Bienfaits  
UniLaSalle

Qui sommes nous ?

Professionnels

FAQ

Se connecter

Recettes

Plantes & épices

Trucs & astuces

Effets secondaires

Les soins de support

## REPRENDRE GOÛT À LA VIE.

Cuisine pour la personne traitée pour un cancer dans l'objectif d'atténuer les effets secondaires dus aux traitements, et améliorer la qualité de vie.

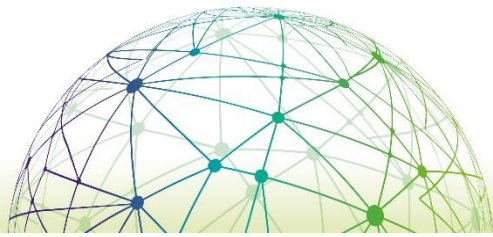
S'inscrire sur le site

Découvrez nous en vidéo



Suivez nous sur facebook





## Retours des malades

« Cuisiner et manger en famille était devenu un cauchemar. Depuis l'atelier sur les trucs et astuces culinaires, j'ai appris à cuisiner en fonction de mon état du moment et des effets secondaires. J'ai retrouvé une vie sociale et le plaisir de recevoir mes amis. »

*Jocelyne*

« Grâce à Vite Fait Bienfaits, j'ai retrouvé l'appétit et l'envie de cuisiner »

*Agnès*

« Je trouve toujours sur le site des idées de recettes rapides, qui ne me fatiguent pas »

*Valérie*

« Le truc imparable contre les nausées causées par la chimio ? La boisson à la menthe poivrée et au gingembre ! »

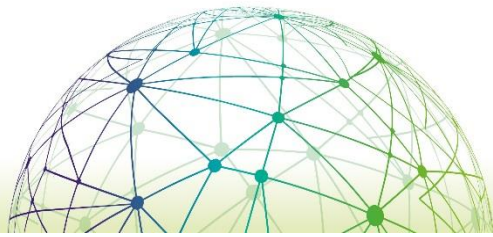
*Christine*



# Validation scientifiques : études en cours

- SSR avec suivi en retour à domicile
- **Néhotel** : étude clinique observationnelle en hôtel de santé péri-hospitalier
  - Prise en charge précoce de la dénutrition par les soins de support en oncologie
  - Objectif : pré-habiliter le patient devenu sachant
  - Cible : patients à risque avéré ou probable de dénutrition modérée
  - Dispositif test : atelier culinaire Vite Fait Bienfaits<sup>®</sup>, APA, psychologie, sophrologie, soins socio-esthétiques
  - Suivi post interventionnel par le site internet pendant 12 mois et outils connectés

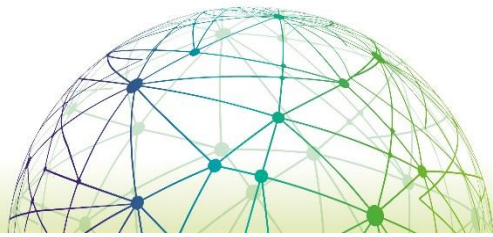




# Fondamentaux des messages nutritionnels du dispositif éducatif

- **Objectif immédiat** : atténuer via les conseils diététiques, l'APA et les soins socio-esthétiques, les facteurs inflammatoires anorexigènes précoces liés à l'hyper-métabolisme cancéreux et au stress de l'annonce
- **Objectif retardé** : apprendre à gérer la iatrogénie (source potentielle de dénutrition) via des conseils culinaires et nutritionnels
  - Recours aux valeurs du régime « méditerranéen renforcé » (phytonutrition, chrononutrition...)
  - Cuissons par concentration, épices et plantes aromatiques fonctionnelles, texturé, manger-main, gestion des températures, des odeurs ...





## En conclusion...

- **L'alimentation est un soin de support** à part entière
  - Un bon état nutritionnel permet le maintien ou une amélioration de l'**état général**, et une optimisation de l'efficacité des traitements
  - Le repas est une parenthèse dans les traitements → **moment convivial et de plaisir** (peut faire la différence dans un parcours de soin)
  - Cuisiner est un levier pour rendre le patient **acteur** dans son parcours de santé
- Adapter le repas au patient et jouer sur la **présentation**, les **goûts**, les **couleurs**



[https://youtu.be/G IAQp\\_g LM](https://youtu.be/G IAQp_g LM)



# Suivez-nous !

<https://vite-fait-bienfaits.fr/>



philippe.pouillart@unilasalle.fr

julie.branchu@unilasalle.fr