

ALIMENTATION, NUTRITION ET CANCER

LES ACTIONS DU GROUPE RÉGIONAL DES SOIGNANTS

Hélène LABROSSE CANAT, chef de projets, Réseau Espace Santé Cancer

Marjorie DUMONT, Laura GAUTHERON, Fadila FARSI et le groupe de travail
« Alimentation et Nutrition »





CONTEXTE

- 2014 : création d'un groupe de soignants sur le thème Alimentation et nutrition en cancérologie suite à la parution en 2013 du référentiel en soins oncologiques de support « Nutrition et Cancer »



- Objectifs: créer des outils d'aide à la pratique pour les soignants



GROUPES DE TRAVAIL CONSTITUÉS

Groupe Evaluation et suivi de la dénutrition

- Création d'éléments à intégrer dans le modèle de fiche de liaison interrégionale

Groupe Information et éducation sur l'alimentation

- Création d'une plaquette « Bien se nourrir avec plaisir »

Rédaction de la bonne pratique « Prise en charge du risque nutritionnel et du suivi de la dénutrition chez le patient atteint de cancer »



- Document destiné aux professionnels de santé concernés par la prise en charge de patients atteints de cancer et pour lesquels une évaluation de l'état nutritionnel a été réalisé.
- Objectif partagé par le groupe de travail : compléter le modèle régional de la fiche de liaison pouvant être utilisée par les équipes hospitalières et extrahospitalières afin d'échanger le **minimum** d'informations **nécessaires** sur **l'état nutritionnel** du patient pour permettre une prise en charge initiale optimale

NUTRITION - ALIMENTATION

Poids pesé : Taille : Poids il y a 6 mois :

Poids il y a 3 mois pour les plus de 75 ans :

Consultation diététique

Risque de dénutrition

Régime alimentaire en

Si oui, Lequel :

Allergies alimentaires

Si oui, Le(s)quel(s) : ..

Support nutritionnel mis en place à la sortie de l'hospitalisation

Alimentation orale enrichie

☐ OUI

☐ NON

Compléments nutritionnels oraux

☐ OUI

☐ NON

Nutrition entérale

☐ OUI

☐ NON

Sonde naso-gastrique

☐ OUI

☐ NON

Stomie d'alimentation

☐ OUI

☐ NON

Nutrition parentérale

☐ OUI

☐ NON

Autre :

Facteurs liés à la prise alimentaire

Problème bucco-dentaire

☐ OUI

☐ NON :

Trouble de la déglutition

☐ OUI

☐ NON :

Aide aux repas (courses, préparation, prise)

☐ OUI

☐ NON :

Portage des repas

☐ OUI

☐ NON :

Porteur stomie digestive

☐ OUI

☐ NON :

Autre :



- Proposer les éléments minimum d'information et de conseils alimentaires
- Objectif partagé par le groupe de travail: support d'information reprenant des conseils minimum alimentaires en dehors d'un conseil diététique et
 - destiné aux patients atteint de cancer et à leurs proches.
 - équipes soignantes pour illustrer et accompagner leurs propos
- Déclinaison des contenus sur 2 supports



Votre appétit a diminué, vous avez perdu du poids.

Signalez
ou autre
ainsi qu'a



Faites plusieurs petits repas

Privilegiez des plats que vous aimez

Veillez à consommer des protéines

Pensez aux plats cuisinés (gratin, hachis Parmentier, brandade, terrines, etc.).



Enrichissez les préparations consommées

Avec du beurre cru, crème fraîche, pâtes ou pâtes à potage, béchamel, fromage râpé, fromage fondu, lait concentré ou lait entier.

Donnez du goût

Pensez à relever vos plats (herbes aromatiques, citron).



Pratiquez une activité physique

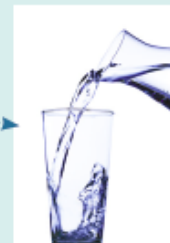
La marche ouvre l'appétit et n'augmente pas la fatigue.

Pensez à vous hydrater

Buvez régulièrement (au minimum 1L /j) par petites gorgées tout au long de la journée même sans soif.



Jus de fruits, eau aromatisée, sirop, etc.



Eau plate, eau gazeuse



Thé, tisane, café léger, bouillon, etc.

Vous avez des troubles digestifs

Privilégiez une **position assise ou semi assise** pour vos repas et le temps de la digestion.

Mangez lentement en mâchant bien les aliments.

En cas de nausées

Préférez les plats avec peu d'odeurs.
Préférez les aliments froids ou à température ambiante.

En cas de constipation

Augmentez vos apports en eau de boisson, jus de fruits 100%, fruits et légumes.
Maintenez une activité physique telle que la marche quotidienne (si possible une demi-heure).

En cas de diarrhées

Buvez régulièrement pour compenser les pertes d'eau.
Limitez les légumes verts, fruits crus, lait et laitages.

En cas de douleurs dans la bouche

Supprimez les aliments acides et épicés (agrumes, tomates, vinaigre, condiment, etc.).
Faites des bains de bouche au moins après chaque repas suivant la prescription médicale.



Bien se nourrir avec plaisir.

Signalez vos difficultés alimentaires ou autres problèmes à vos proches ainsi qu'aux professionnels de santé.



Contenu

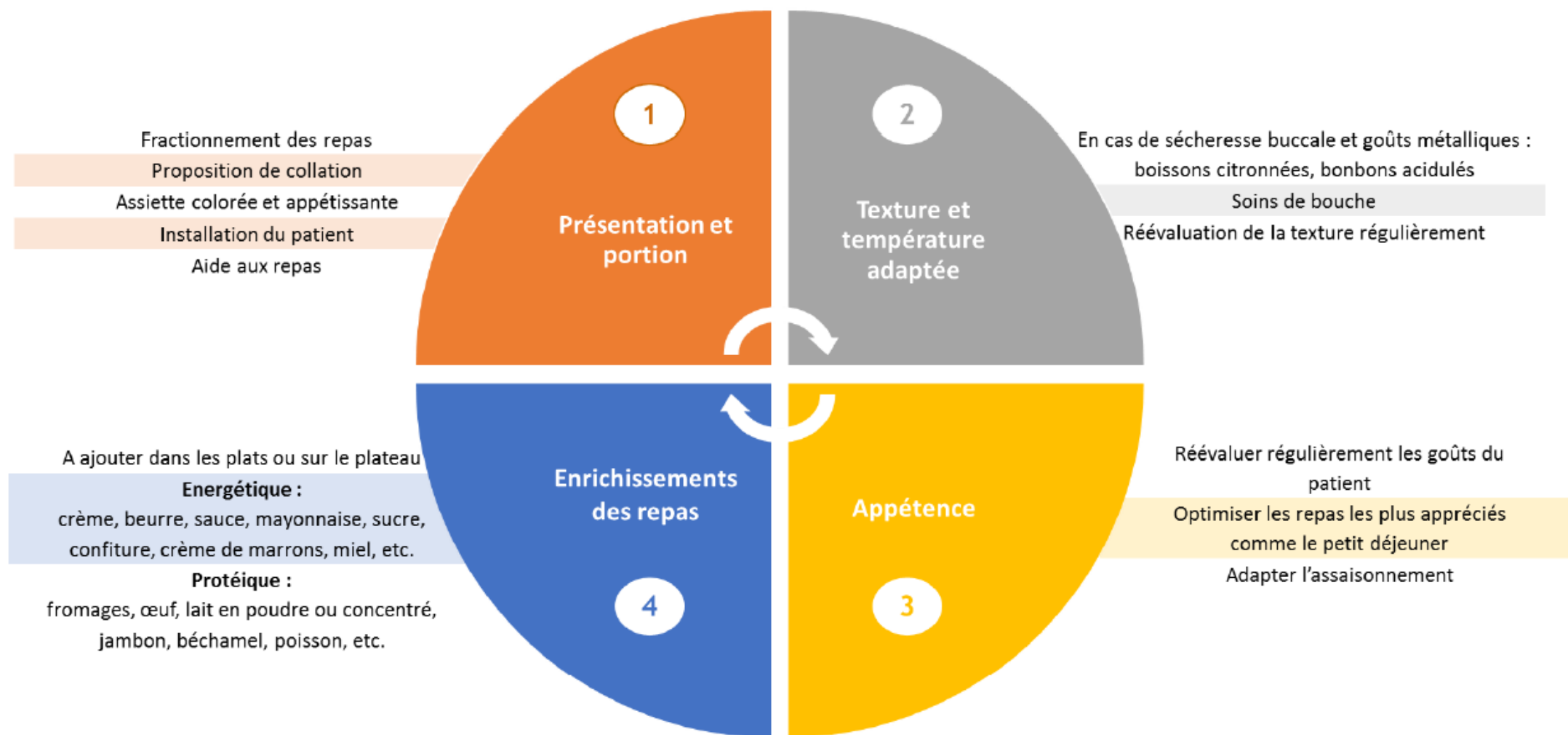
I.	Définition	5
II.	Objectifs.....	5
III.	Population concernée	
IV.	Prévalence	
V.	Besoins nutritionnels	
1.	Besoins nutritionnels du sujet sain	
2.	Besoins nutritionnels du sujet atteint d'un cancer	
VI.	Généralités sur la dénutrition dans le cadre du cancer.....	
1.	Définition	
2.	Spirale de la dénutrition.....	
3.	La dénutrition : Causes et risques chez la personne atteinte de cancer	
4.	Critères et outils de dépistage de la dénutrition	
5.	Codage de la dénutrition	
VII.	Technique / stratégie de renutrition.....	
1.	La recette d'un « bon repas »	
	Avant le repas	
	Pendant le repas	
	Après le repas	13
2.	Alimentation enrichie	14
3.	Complémentation nutritionnelle orale(CNO)	14
	Définition.....	14
	Exemples de CNO	15
	Prescription médicale	15
	Conditions de la prise	15
4.	Nutrition entérale	16
	Généralités.....	16
	En pratique.....	16
	Complications de la nutrition entérale.	18
	Cas particulier	19

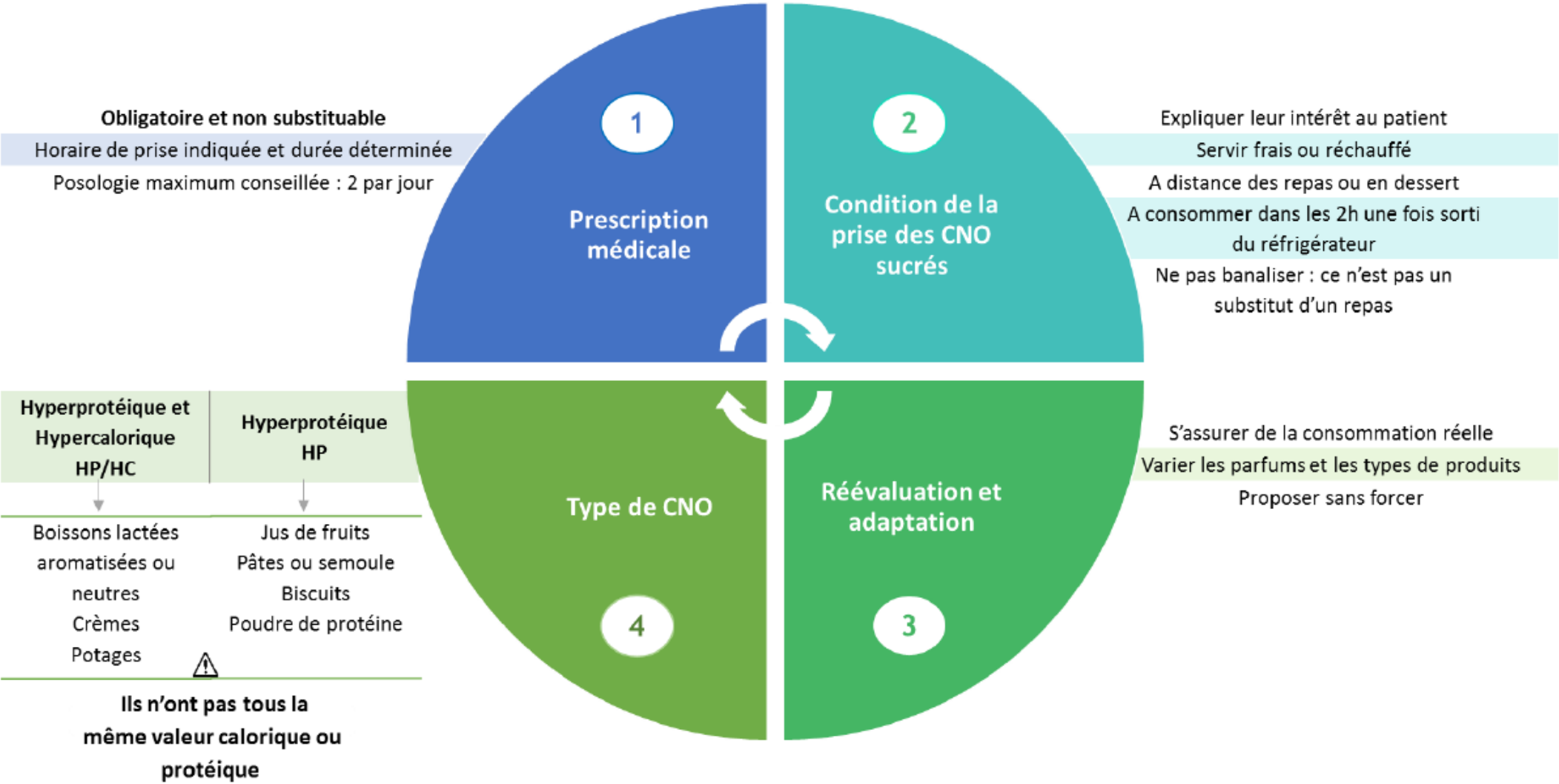
II. OBJECTIFS

- Sensibiliser les différents professionnels à la dénutrition
- Développer des connaissances et un savoir faire
- Proposer des outils simples et adaptés au dépistage et au suivi de la dénutrition
- Harmoniser les pratiques professionnelles.



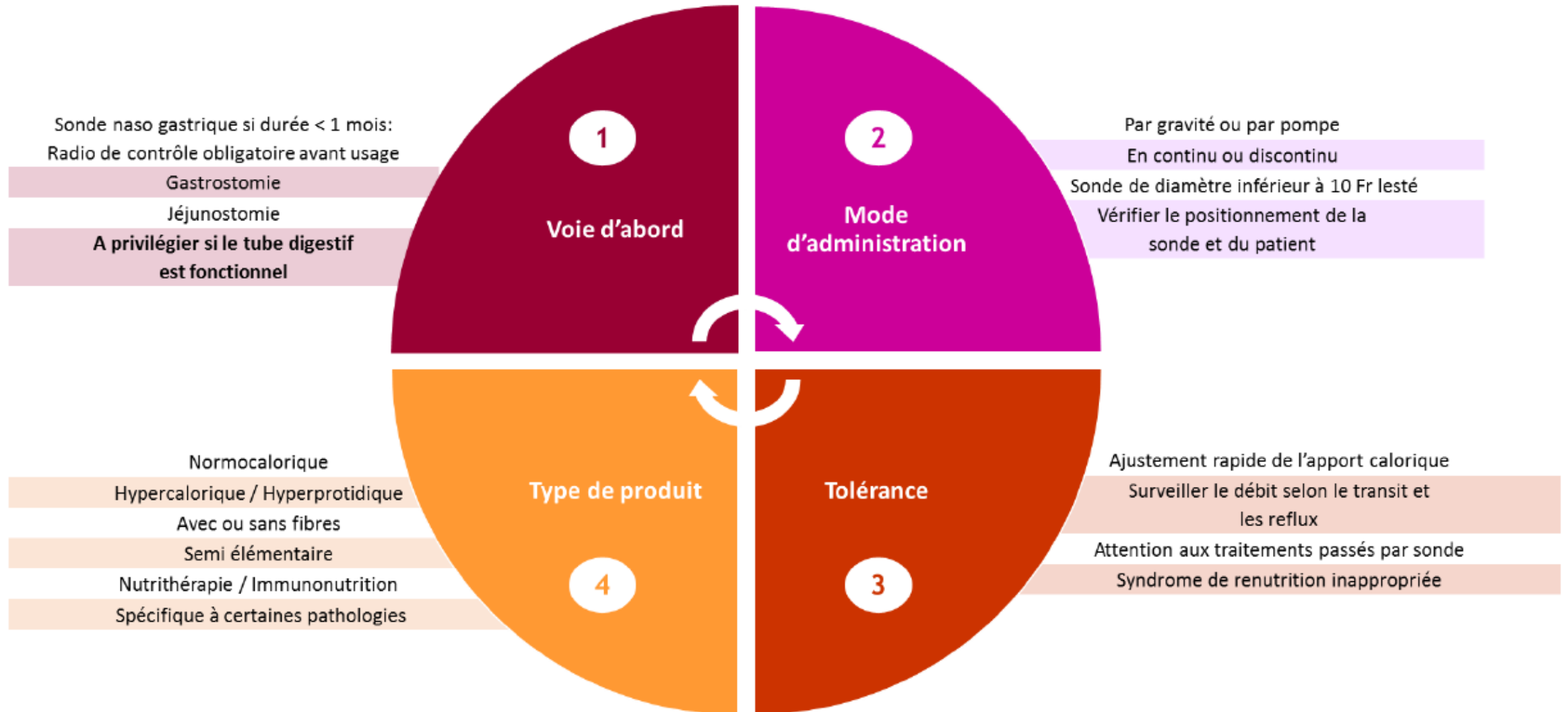
AUTOUR DU REPAS

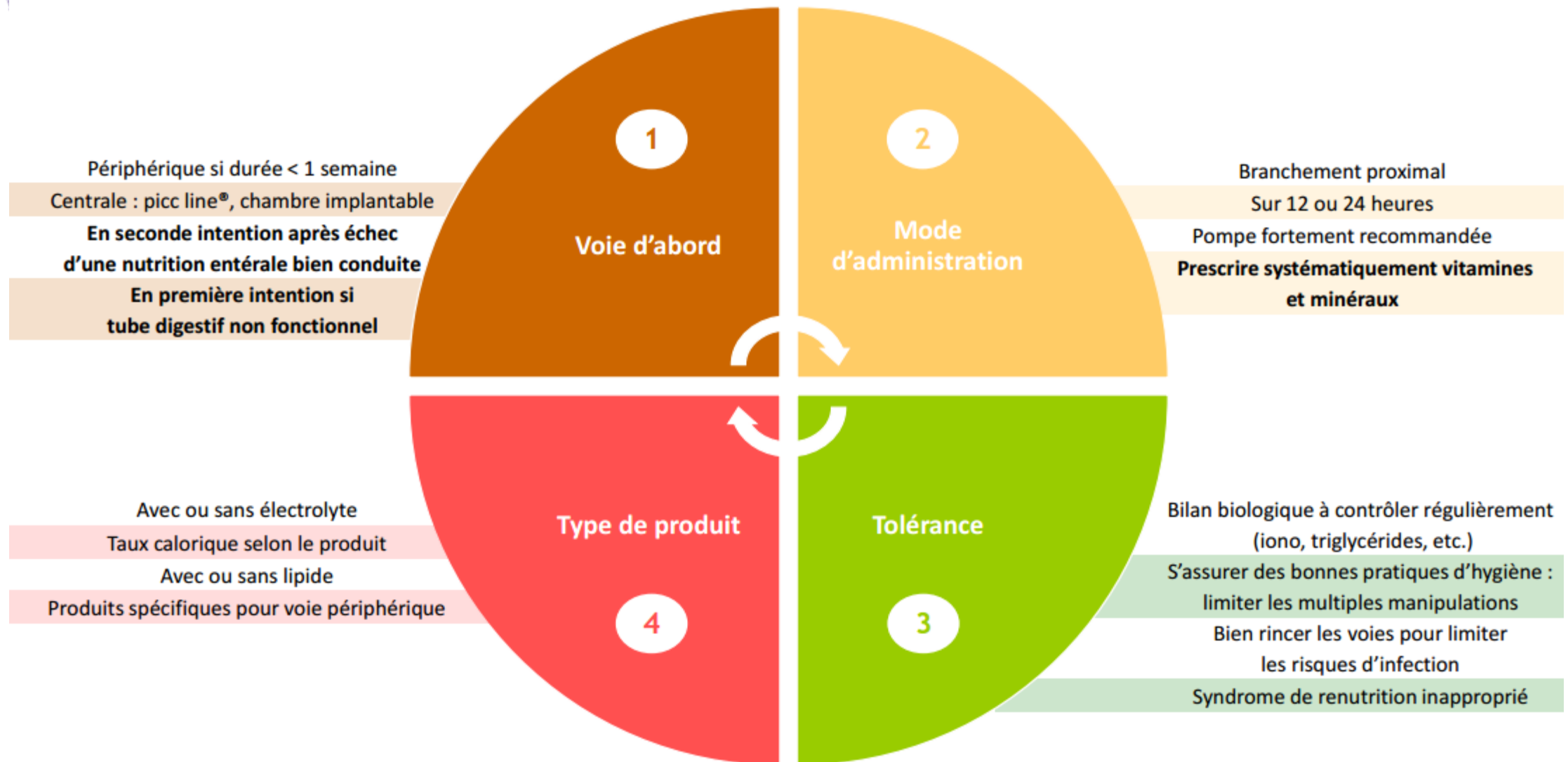






NUTRITION ENTÉRALE







Elaboration des contenus 2014

- Brochure d'information
- Fiche de liaisons
- Bonne pratique

12 réunions
IDE, aide soignantes, diététiciens
173 participations

Relecture des contenus 2014-2015

- Brochure: public cible décembre 2014
- Fiche de liaison: évaluation auprès des professionnels libéraux (mai-sept 2014)
- Bonne pratique : relecture dans les établissements (CLAN et équipes soignantes) oct- nov 2014

Validation des contenus

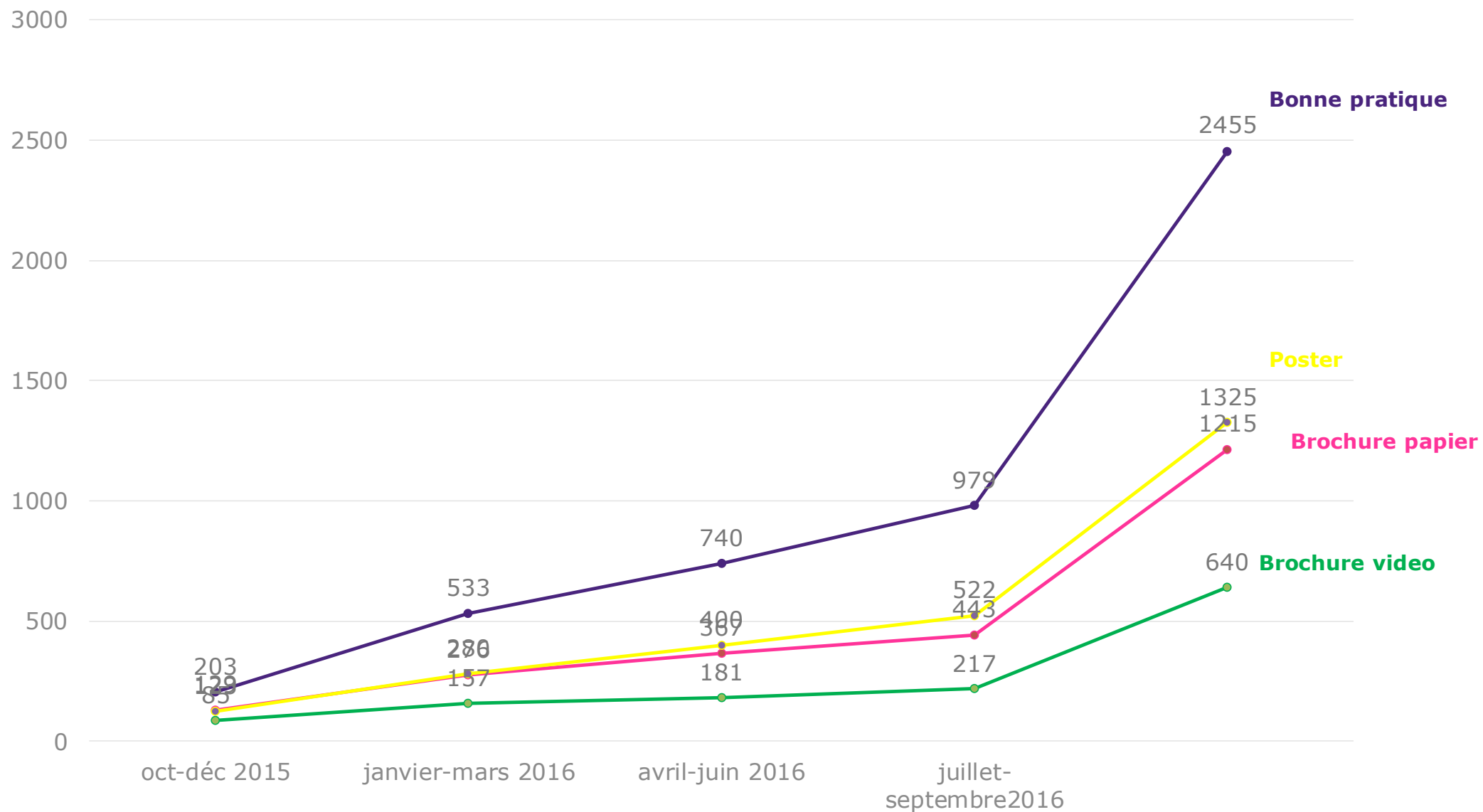
- En séance plénière groupe SOINS janvier 2015

Diffusion

- Site internet du réseau : septembre 2015
- Journée régionale des soignants : octobre 2015 : remise des formats poster, brochures nutrition



TAUX DE TÉLÉCHARGEMENT





SUITE A CE TRAVAIL

- Actualisation du contenu des formations « Bases en cancérologie pour les IDE »
- Création d'un nouveau programme de formation « Nutrition, activité physique et cancer »
- Participation de membre du groupe à l'élaboration du référentiel « Modification de la capacité olfactive, gustative et masticatoire dans les cancers ORL »

REMERCIEMENTS



Groupe de travail : AMBARD Nadine, Cadre de Santé, Hospices Civils de Lyon ; AUBERT Coralie, Aide-Soignante, Centre Léon Bérard, Lyon ; BERNARD Amandine, IDE, Clinique Charcot, Ste Foy lès Lyon ; BIESUZ Annie, IDE, Centre Hospitalier Lucien Hussel, Vienne ; CAILLET Mélanie, Aide-Soignante, Centre Hospitalier Métropole Savoie, Chambéry ; CALLY Anne-Laurence, Diététicienne, Centre Hospitalier Montpensier, Trévoux ; CHAMBETTAZ Monique, Aide-Soignante, Centre Hospitalier du Pays du Gier, St Chamond ; COLLONGE Cécile, Diététicienne, STUDIOSANTE 69, Dardilly ; DENIS Amélie, Diététicienne, Hôpital Privé Pays de Savoie, Annemasse ; DUTEURTRE Myriam, Diététicienne, Clinique d'Argonay ; FREIRE Céline, Diététicienne, CH Voiron ; GAONA Florence, Diététicienne, CH Vienne ; GRARRE Marie, Diététicienne, Centre Hospitalier St Joseph - St Luc, Lyon ; GUILLET-DESLANDES Céline, Diététicienne, Centre Hospitalier St Joseph - St Luc, Lyon ; HUDRY Sandrine, IDE, Hôpital Privé Pays de Savoie, Annemasse ; JUANICO Coralie, Diététicienne, Clinique Belledonne, St Martin D'Hères ; JUHEL Karine Diététicienne, Centre Hospitalier Métropole Savoie, Chambéry ; LAURENT Christine, Cadre de Santé, Centre Léon Bérard, Lyon ; LE MARECHAL Gaëlle, Diététicienne, Hospitalisation à Domicile - Soins et Santé, Rillieux-La-Pape ; MANZATO Laurence, Diététicienne, Centre Hospitalier Annecy Genevois, Pringy ; MARCHAND Maud, Diététicienne, Infirmerie Protestante, Caluire et Cuire ; MARTIN Morgane, Aide-Soignante, Centre Hospitalier St Joseph - St Luc, Lyon ; MASSOT Leslie, Diététicienne libérale, Bron ; MONTANGE Lauren, Cadre de Santé, Centre Hospitalier Lyon Sud ; PELLEGRINI Violette, Diététicienne, Centre Hospitalier Annecy Genevois, Pringy ; PERENNEC Marie-Estelle, IDE, Centre Léon Bérard, Lyon ; PERRIN Valérie, Aide-Soignante, Centre Hospitalier Lyon Sud ; PERRIN Sylvie, IDE, Centre Léon Bérard, Lyon ; PERROUX Elodie, Diététicienne, Clinique Générale, Annecy ; PETIT Catherine, Aide-Soignante, Centre Hospitalier Lyon Sud ; SEINCE Eliane, IDE, Centre Hospitalier St Joseph - St Luc, Lyon ; THENOT Evelyne, Cadre Administratif, Clinique Générale, Annecy ; TOTEL Karine, Aide-Soignante, Clinique Générale, Annecy ; VIARD Victoria, IDE, Centre Hospitalier de Villefranche Sur Saône ; VUCEMIL Ida, IDE, Centre Hospitalier St Joseph - St Luc, Lyon.

Vous avez des troubles digestifs

Mangez lentement.

Privilégiez une position assise.

Des diarrhées ?

**Buvez régulièrement pour
ne pas vous déshydrater.**

Des douleurs dans la bouche ?

Évitez les aliments épicés.

Des constipations ?

**Hydratez vous et
préférez les fruits et
les légumes.**

Des nausées ?

**Préférez les plats
avec peu d'odeur.**