

Découvrez notre site



Notre mission est d'accompagner le malade dans sa réadaptation à l'acte culinaire.

Notre site internet www.vite-fait-bienfaits.fr présente :

- ✓ **des recettes simples**, rapides à préparer et gourmandes, adaptées aux malades,
- ✓ **des trucs et astuces culinaires** pour conserver le plus longtemps possible l'envie de cuisiner et de prendre soin de soi,
- ✓ **des plantes et épices** recommandées par la pharmacopée, pour soulager les effets secondaires induits par les traitements anticancéreux.



RETROUVEZ-NOUS SUR
VITE-FAIT-BIENFAITS.FR



Philippe Poullart

Philippe.poullart@unilasalle.fr
03 44 06 38 69



Manon Danober

manon.danober@unilasalle.fr
03 44 06 00 43

UniLaSalle

Institut Polytechnique

Site de Beauvais

19, rue Pierre Waguet - BP 30313
60026 Beauvais Cedex
FRANCE

Pour reprendre goût à la vie

CUISINER SIMPLEMENT

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



PRIX
ACCÈS AUX SOINS
ONCOLOGIQUES
DE SUPPORT
2016

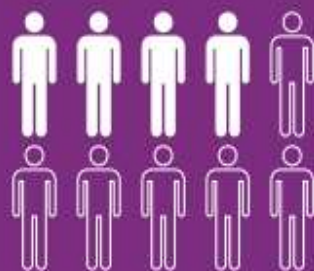
Vite fait
Bienfaits
NEODIA

Cette initiative innovante a reçu le Prix AFSOS 2016



Cancer & alimentation

Continuer à bien manger quand on est atteint d'un cancer est nécessaire pour optimiser le bénéfice des traitements. Pour ce faire, conserver le plaisir de passer à table est plus qu'essentiel.



40%

Près de 40% des personnes atteintes de cancer sont dénutries et l'efficacité des traitements en est d'autant affectée*.

Des effets secondaires compliquent toutefois cette nécessité, dès la première séance de traitement :

troubles digestifs **fatigue**
diarrhée problèmes de peau
constipation **troubles cognitifs**
problèmes en bouche
déviations du goût et de l'odorat
nausées et vomissements

L'ensemble de ces symptômes contribue à éloigner le malade de sa cuisine et à le détacher de l'acte alimentaire, pour lui-même et sa famille.

* NACRe. Prévenir la dénutrition au cours du cancer et son traitement (Octobre 2014)

L'expertise en nutrition

Peu d'informations relatives à l'alimentation durant la pathologie cancéreuse et le traitement associé sont disponibles.

Pour en savoir plus, l'expertise en nutrition de l'Institut UniLaSalle a permis :

- ✓ la réalisation d'une enquête, conduite auprès de 200 malades rattachés à l'Hôpital de Beauvais,
- ✓ la mise en place d'un atelier de cuisine spécialisé et d'un site internet dédié.



Ces travaux ont permis de proposer des recommandations et suggestions culinaires opérationnelles :

- Recettes rapides, simples et adaptées aux symptômes
- Choix alimentaires orientés
- Techniques culinaires appropriées
- Plantes et épices atténuant les effets secondaires

Partage entre malades

Des ateliers ont ainsi été mis en place, avec un groupe de malades. Ces sessions permettent de valider le bienfondé de certains "trucs et astuces" et de tester des solutions alimentaires et culinaires adaptées.

Les patients eux-mêmes transfèrent leurs vécus à l'équipe d'UniLaSalle, afin de valider puis de valoriser des solutions culinaires adaptées aux malades, en vue d'une diffusion au plus grand nombre.



Pour les professionnels

À l'aplomb des compétences de ces équipes, en transformation, alimentation, nutrition et santé humaine, UniLaSalle accompagne les professionnels des secteurs de l'agroalimentaire, de la restauration et de la santé au travers d'études scientifiques, de prestations et de formations continues.



Pour plus de renseignements, contactez-nous ou rendez-vous sur le site www.unilasalle.fr