



Clap de « faim » pour le projet CANUT « Cancer, Nutrition & Taste » coordonné par le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Le projet CANUT vise à mieux comprendre les modifications de perception et de comportement alimentaires induits par la chimiothérapie anticancéreuse, dans le but d'améliorer la qualité de vie liée aux repas.

LA DENUTRITION, UN ENJEU IMPORTANT

Les traitements par chimiothérapie peuvent induire de fortes perturbations sensorielles chez les patients et changer les préférences alimentaires. Cette modification peut se traduire par une réduction du plaisir de manger et de la prise alimentaire pouvant aller jusqu'à la dénutrition.

La dénutrition est un enjeu majeur car elle augmente la durée du séjour hospitalier et le risque de mortalité.

LE PROJET CANUT

L'objectif de ce projet est d'identifier **différents profils de patients** puis de **développer, tester et déployer des solutions adaptées**: recommandations sensorielles, nutritionnelles et culinaires (ingrédients, assaisonnement, exemples de recettes).

Pour mener à bien ce projet, un consortium de **9 partenaires** a été réuni (centres hospitaliers, instituts de recherche, partenaires privés et réseaux d'experts) rassemblant ainsi **des compétences pluridisciplinaires complémentaires** pour relever le défi du plaisir de manger sous chimiothérapie : alimentation et nutrition, oncologie, neurosciences sensorielles, biostatistiques, arts culinaires et restauration.

Financé par la Métropole de Lyon, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Fondation Gérard & Gilles Péligon pour l'Institut Paul Bocuse, la Ligue contre le cancer (Ain et Rhône), Odyssea et les partenaires, **le projet CANUT s'appuie sur un budget de 639 000 €.**

Les dépenses correspondent principalement aux ressources humaines (attaché de recherche clinique, chercheurs, assistants de recherche, cuisiniers) et au matériel expérimental (kits sensoriels, repas tests au living lab, guide à destination des patients et des aidants).

Sur une durée de 4 ans, le projet CANUT a ainsi pu répondre aux objectifs suivants :

- **Définir des typologies de patients** à partir de leurs spécificités individuelles, tant en matière de sensibilité perceptive (gustative, olfactive et tactile) qu'en matière de préférences alimentaires ;
- **Concevoir et évaluer** en situation réelle de repas des aliments spécialement conçus ;
- **Proposer des préconisations** sous la forme d'un guide pour les patients et les aidants, en matière de goûts et de nutrition (ingrédients, assaisonnement, exemples de recettes) ;
- **Diffuser et valoriser** des recommandations aux professionnels et au public.

LES RESULTATS

- **3 profils** de patients identifiés selon leur capacités sensorielles : **non-altérées, affaiblies ou exacerbées**.
- Des formulations d'aliments selon les profils :
3 versions de chaque plat test ont été formulées :
 - Enrichissement en arômes et épices : **l'odeur** du plat, son arôme,
 - Enrichissement en sel, acidité ou sucre : **la saveur**, le goût,
 - Enrichissement en matière grasse : **la texture**, l'onctuosité.

- La validation d'un **questionnaire de qualité de vie alimentaire** (QVA) :

46 items ont été retenus répartis en 9 dimensions, telles que l'appréciation hédonique le choix et habitudes alimentaires, l'adaptation de l'alimentation...

Une étude CANUT-QUEST a été menée auprès de 173 patients atteints de cancers et 421 personnes de la population générale (groupe contrôle). Ce questionnaire a permis de mettre en avant la différence de qualité de vie alimentaire des patients atteints de cancer et des patients sous traitement par chimiothérapie par rapport à la population générale.

- Une **étude exploratoire** pour évaluer l'effet de la stratégie d'adaptation des aliments. **34 patients** ont participé à des repas expérimentaux, dont voici les principaux résultats :
 - Une diminution de l'appréciation d'aliments observée au cours de la chimiothérapie
 - Une augmentation ou une diminution de l'usage des condiments selon les cas
 - Une grande variabilité inter-sujets
 - Une diminution partielle de la qualité de vie
- La **conception** d'un guide pour les patients et aidants (aide à l'autodiagnostic, conseils et astuces, recettes adaptées).

LES PERSPECTIVES : CANUT 2 ... et CANUT 3 !

CANUT-2 : Un essai randomisé est en cours pour évaluer l'efficacité du guide CANUT auprès de 200 patients. Les résultats et la sortie de ce guide sont prévus d'ici l'automne 2023.

CANUT-3 : Le consortium répond à des appels à projets au niveau régional, national, international pour poursuivre la recherche et le déploiement des solutions.

LES PARTENAIRES DU PROJET CANUT



A propos du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Créé en 2008, le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse est une association loi 1901. Ce lieu de Recherche unique fait interagir Science et Gastronomie au service de la connaissance, de la formation doctorale et de l'innovation.

Le Centre forme des doctorants au travers d'un programme de recherche établi en partenariat avec des universités locales, nationales et internationales. Les travaux sont multidisciplinaires et originaux. Ils associent des expertises académiques en Sciences sociales, Sciences cognitives, Sciences de la nutrition et des aliments.

Des études sur mesure et des méthodes innovantes sont également proposées : la créativité culinaire, tests produit en contexte réel, analyse quantitative et qualitative de données, et ce, pour l'ensemble des acteurs dans l'alimentation à destination de clients publics et privés en France et à l'international.

Le pôle Science et le pôle Innovation associent leurs expertises aux connaissances des professionnels de la gastronomie et de la restauration. L'ensemble de ces travaux vise à mieux comprendre les mécanismes d'une alimentation goûteuse, saine et durable et à développer, tester et déployer des solutions pour tous, quels que soient l'âge et le contexte de repas, en France et à l'international.