

Le CLARA est ravi d'annoncer le lancement du 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 des perturbations sensorielles chez les patients et changer les préférences alimentaires. Cette modification se traduit par une réduction du plaisir de manger et de la prise alimentaire pouvant aller jusqu'à une dénutrition (39% des patients traités sous chimiothérapie). La dénutrition qui augmente par 1,5 fois la durée du séjour hospitalier et par 2,6 fois le risque de mortalité, se révèle être un enjeu majeur de santé publique.

LE PROJET CANUT

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

Pour mener à bien ce projet, le consortium réunit **9 partenaires** (2 centres hospitaliers, 3 instituts de recherche, 2 partenaires privés et 2 réseaux d'experts) **aux expertises pluridisciplinaires** (alimentation et nutrition, oncologie, neurosciences sensorielles, biostatistiques, arts culinaires et restauration).

Le projet CANUT s'appuie sur un budget de **578 572 €** (dont 327 694 € de subvention de la Métropole de Lyon, 72 535 € de subvention de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et 178 343 € de contribution par les différents partenaires). Les postes principaux de dépenses correspondent à des ressources humaines et côté équipement, les fonds serviront en particulier à financer les kits sensoriels et les repas formulés pour les patients dans le restaurant expérimental. Enfin, une prestation graphique servira à éditer le guide à destination des patients et des aidants.



Restons gourmands

CONTACTS PRESSE

CLARA | Gwenaëlle PARET | 04 37 90 17 24 | gparet@canceropole-clara.com

PLUS2SENS | 04 37 24 02 58 | Anne-Sophie CHATAIN-MASSON | anne-sophie@plus2sens.com |
aschatainmasson | Laurence NICOLAS | laurence@plus2sens.com | @laurencep2s

Sur une durée de 3 ans, le projet CANUT vise à 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 des aliments** spécialement conçus en situation réelle de repas ;
- **Proposer et tester des préconisations** sous la forme d'un guide pour les patients et les aidants, en matière de goûts et d'alimentation (ingrédients, assaisonnement, exemples de recettes) ;
- **Diffuser et valoriser** des recommandations aux professionnels et au public.

DES OUTILS POUR LES PATIENTS



GUIDE CULINAIRE

offrant des recommandations spécifiques



CONSEILS

de dégustation, de préparation, des fiches recettes, des informations nutritionnelles



AMÉLIORATION

de la qualité de vie et l'état nutritionnel

DE NOMBREUX PARTENAIRES MOBILISÉS



CONTACTS PRESSE

CLARA | Gwenaëlle PARET | 04 37 90 17 24 | gparet@canceropole-clara.com

PLUS2SENS | 04 37 24 02 58 | Anne-Sophie CHATAIN-MASSON | anne-sophie@plus2sens.com | aschatainmasson | Laurence NICOLAS | laurence@plus2sens.com | @laurencep2s