

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

A la veille de la semaine nationale de la dénutrition du 12 au 20 novembre, l'IPC innove avec  
**« un Brunch pour du punch »**,  
un petit déjeuner revisité pour améliorer la prise en charge nutritionnelle des patients dénutris

---



Marseille, le 9 novembre 2021. A la veille de la semaine nationale de la dénutrition qui se tiendra du 12 au 20 novembre, l'Institut Paoli-Calmettes (IPC), qui vient d'obtenir le label « Collectif de lutte contre la dénutrition », lance « un brunch pour du punch », un concept innovant pour améliorer la prise en charge nutritionnelle des patients dénutris.

Sensibiliser les professionnels de santé et les patients, c'est l'objectif de cet événement national, une des mesures du Plan National Nutrition Santé 2019-2023. Ce rendez-vous sera l'occasion de faire un point sur la dénutrition qui touche 40 % de nos patients hospitalisés.

Sur le plan nutritionnel, une prise en charge précoce présente un réel impact sur la tolérance aux traitements et améliore le pronostic chez les patients. Selon les sociétés savantes, on privilégiera l'alimentation orale tout au long du traitement ; on ne recourra à la nutrition artificielle (entérale ou parentérale) qu'en deuxième intention.

Pour que le patient comprenne les enjeux et soit acteur de son traitement, il doit être informé à la fois de l'importance de son état nutritionnel et du maintien d'une activité physique adaptée.

Aux côtés des médecins, chirurgiens, anesthésistes et infirmiers, les diététiciens apportent leur expertise dans une approche pluridisciplinaire auprès des patients. L'objectif est d'apporter du bon et du beau sur le plateau pour améliorer sa perception des repas servis à l'hôpital. De nombreux éléments tels que la pathologie, les troubles engendrés par les traitements anticancéreux (nausée, altération du goût...), les heures des repas décalées ou les habitudes alimentaires peuvent perturber les apports alimentaires oraux.

D'après les Plans nationaux de nutrition santé, « le petit déjeuner revêt une importance capitale dans notre alimentation. Le patient en cancérologie est en hyper catabolisme et nécessite des besoins accrus en protéines et calories. Négligée aussi bien en milieu hospitalier qu'à domicile par manque de temps, par manque d'énergie ou parce qu'elle n'est pas adaptée aux habitudes alimentaires, la composition du petit déjeuner ne permet pas de couvrir les besoins nutritionnels après une longue période de jeûne nocturne (12h30 en moyenne).

S'inscrivant dans une démarche de lutte contre la dénutrition, Céline Periot-Rivieccio, diététicienne coordonnatrice à l'Institut Paoli-Calmettes, a voulu « *Innover pour le plaisir et la santé des personnes atteintes de cancers* ». C'est ainsi qu'est né « Un brunch pour du punch », un petit déjeuner façon brunch proposé aux patients de l'IPC, fruit d'une collaboration entre le prestataire de restauration, la direction des soins infirmiers et le CLAN (Comité liaison alimentation nutrition).

« *C'est pour nous une évidence de revoir notre organisation et la composition du petit-déjeuner, pour assurer dès le réveil une alimentation enrichie en calories et en protéines* », déclare Céline Periot-Rivieccio. Et de poursuivre « *dans nos pratiques quotidiennes, nous oublions trop souvent que la première prise en charge nutritionnelle passe par le plaisir de manger.* » Le vrai défi pour un diététicien est de traduire une prescription médicale en repas hospitalier, et pour un prestataire de restauration de s'adapter aux tendances culinaires actuelles.

Le petit déjeuner façon brunch permet de reconnecter le patient à la vie extérieure, en lui assurant un temps de plaisir et de réconfort. Le temps du repas est un moment privilégié et essentiel de plaisir, de sociabilité et de convivialité. « *Ainsi, notre projet répond certes à des besoins physiologiques, mais revêt aussi une grande importance en apportant une notion d'émotion et de plaisir à nos patients* » souligne Céline Periot-Rivieccio.

Dans le cadre de la lutte contre la dénutrition, l'IPC a fait appel à Ludovic Turac, chef au restaurant « Une Table au Sud », à Marseille. Sa cuisine, qui allie épices et parfums de Provence, a séduit les patients. Elle stimule le sens gustatif des patients atteints de troubles du goût ou de l'odorat ; les qualités organoleptiques des repas deviennent alors un outil thérapeutique.

La nutrition, qui participe à tous les niveaux à l'amélioration de la qualité de vie des patients par le maintien d'une masse et d'une force musculaire, permet de maintenir les gestes du quotidien, même pour les patients en soins palliatifs. Partie intégrante des soins, l'alimentation est un élément-clé du bien-être et du confort durant l'hospitalisation. Si le patient n'a pas systématiquement la possibilité de choisir son traitement, il reste acteur dans le choix de son alimentation.

### A propos de l'IPC

Certifié par la Haute Autorité de Santé (HAS) en 2015 niveau A, et accrédité Comprehensive Cancer Center par l'OECI (*Organisation of European Cancer Institutes*) en juin 2019, l'Institut Paoli-Calmettes est membre du réseau Unicancer. L'IPC rassemble 1 800 personnels médicaux et non médicaux, engagés dans la prise en charge globale de l'ensemble des pathologies cancéreuses : recherche, soins médicaux et de support, enseignement et formation. L'IPC a réalisé plus de 100 000 consultations et accueilli près de 11 000 nouveaux patients en 2020. La prise en charge à l'IPC s'effectue exclusivement sur la base des tarifs de la sécurité sociale, et les dépassements d'honoraires ne sont pas pratiqués dans l'établissement. L'IPC a établi des coopérations avec une vingtaine d'établissements de santé de la région.

Pour plus d'informations : [www.institutpaolicalmettes.fr](http://www.institutpaolicalmettes.fr)

Contact presse :

Elisabeth **BELARBI** – Chargée des Relations presse

04 91 22 37 48 - 06 46 14 30 75

[belarbie@ipc.unicancer.fr](mailto:belarbie@ipc.unicancer.fr)

Nous suivre :

