

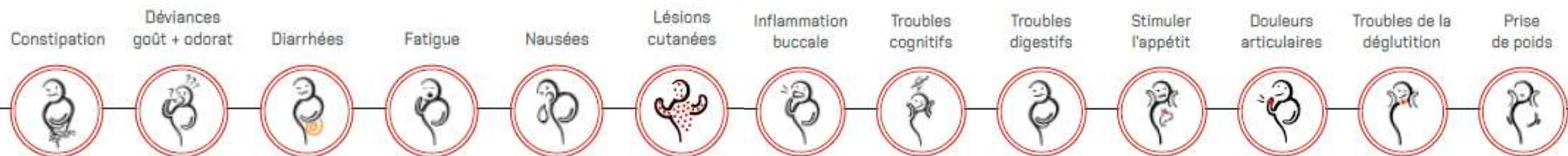
ETUDE DU BENEFICE DES ATELIERS DE CUISINE A DISTANCE SUR LA QUALITE DE VIE :

AVANCEES DE L'ETUDE CLINIQUE **ONCOOK**

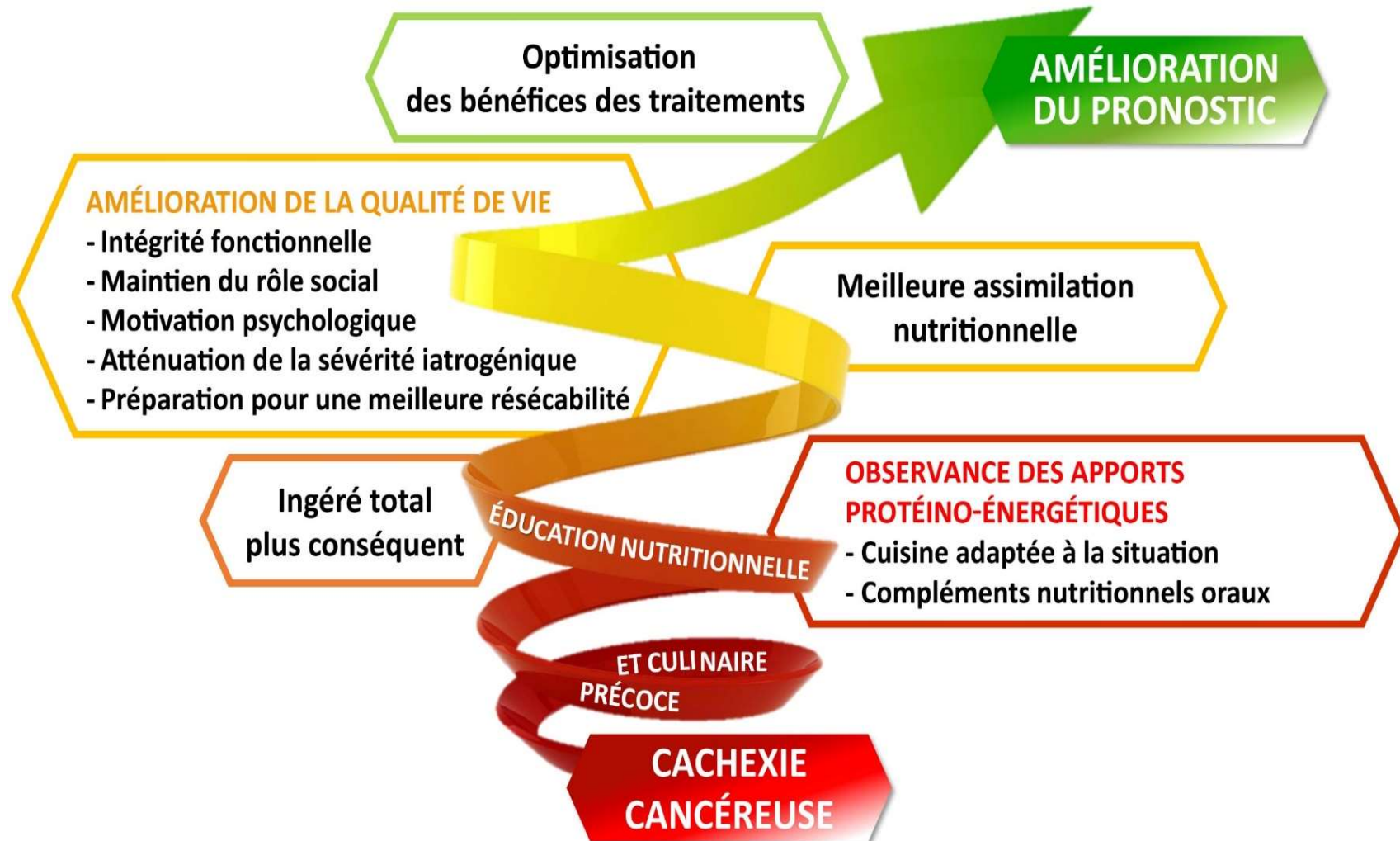
Philippe POUILLART, Jordan STURM, Gauthier BRISSET
Institut Polytechnique UniLaSalle
Collège SANTE, UniLaSalle, ULR 7519, 60000 Beauvais.



MANGER FAIT PARTIE DES SOINS



POUR UNE PERI-HABILITATION NUTRITIONNELLE





ATELIERS D'ONCONUTRITION EN PRESENTIEL

TESTER DES ATELIERS A DISTANCE

On estime que **jusqu'à 70%** des personnes traitées pour un cancer échappent aux ateliers de nutrition et de cuisine dans certaines régions pour différentes raisons, alors que la **dénutrition est impliquée dans 5 à 25% des décès** :

- personnes fatiguée (âge...)
- personnes vivant seules
- isolement social
- souhait de la personne de ne pas se montrer
- sous-offre dans certains territoires
- manque d'intérêt des bénéficiaires, renoncement
- absence ou manque d'information sur l'offre d'atelier à proximité
- disponibilité cognitive affectée par les symptômes qui modifient le rythme circadien
- contraintes sanitaires à l'exemple des leucémies allogreffées qui doivent se protéger-
- situation géographique éloignée avec un manque de moyens de transport



ETUDE CLINIQUE ONCOOK

Objectivation que l'offre digitale (cookinaires) permet d'assurer la continuité des soins de support en onconutrition par une meilleure adhésion et observance aux conseils nutritionnels (patient / aidant) sans déposséder les ateliers en présentiel existant dans les territoires.



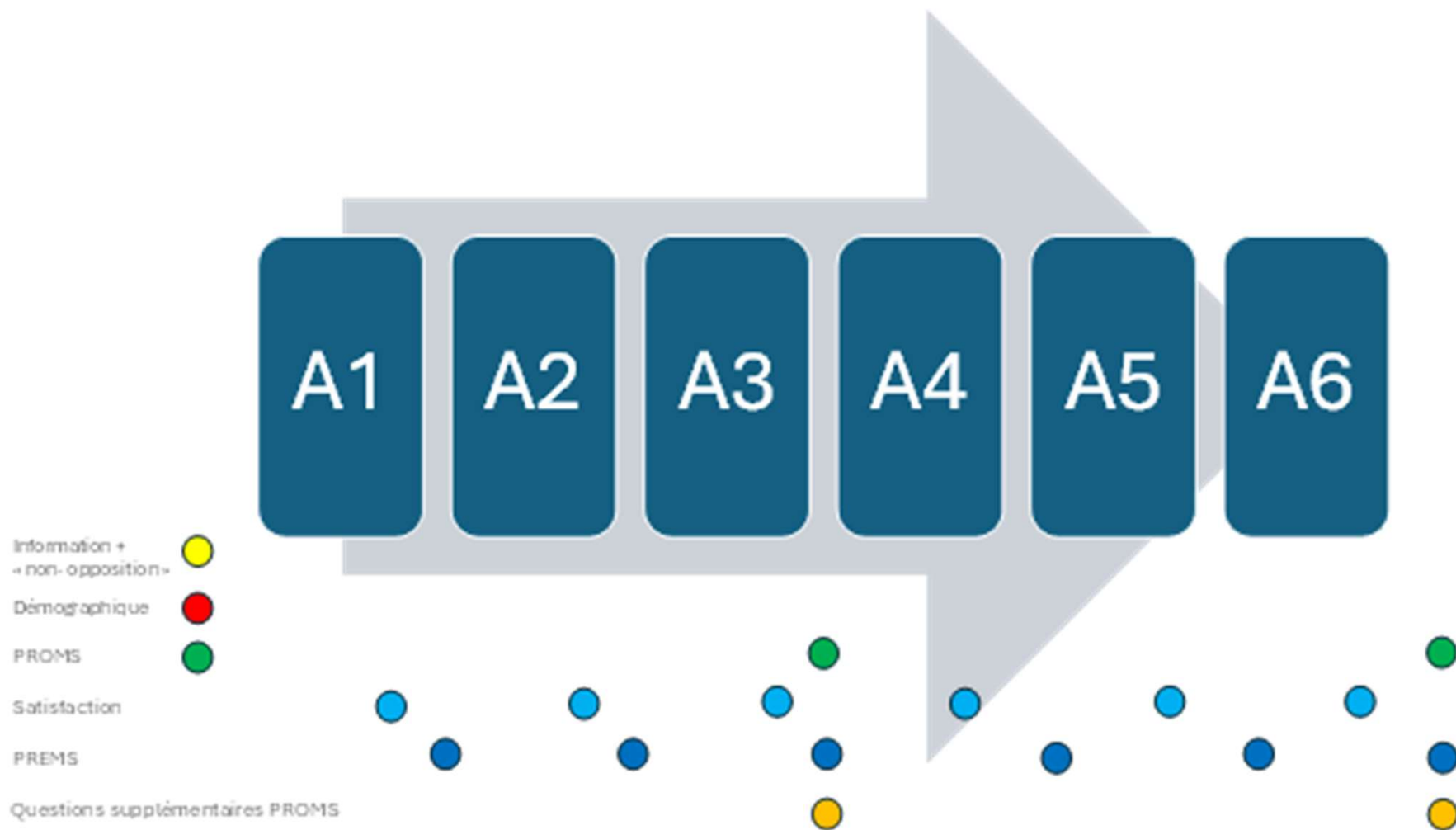
Equipe de recherche



Soutenu par



PROTOCOLE ETUDE CLINIQUE ONCOOK



THEMES PAR CYCLE DE 6 MOIS SUR 2 ANS

A1 Atelier « douleurs articulaires / prise de poids »

A2 Atelier « altérations olfactives et gustatives / soins de la peau

A3 Atelier « troubles cognitifs / fatigue »

A4 Atelier « affections buccales / déglutition »

A5 Atelier « manque d'appétit / nausées-vomissements »

A6 Atelier «troubles digestifs »

AVANCEES DEPUIS 2 ANS SUR 229 CONNEXIONS HORS ETUDE CLINIQUE

-4 à 50 personnes connectées par ateliers (moyenne de 10)

-connexion individuelle à domicile ou en association (6 pers max)

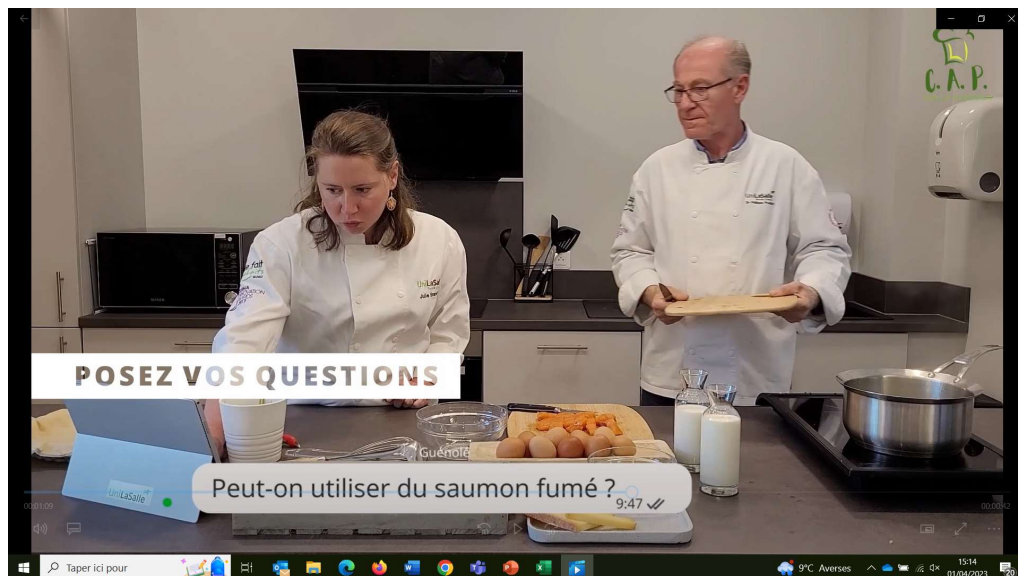
-50% des gens cuisinent en live

-très peu d'aidants

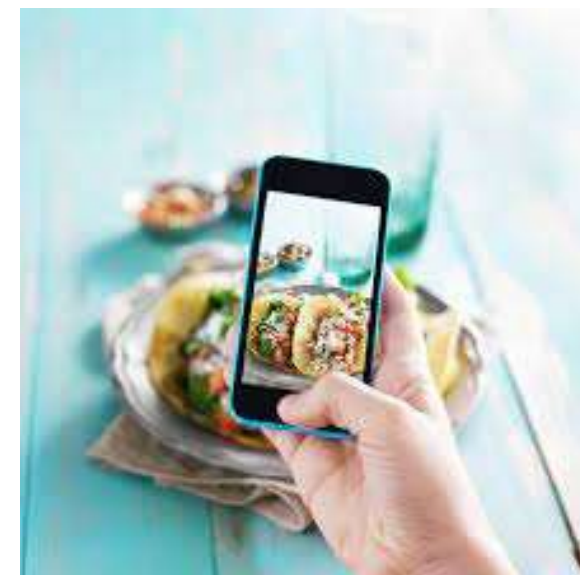
-taux de fidélisation > 20% sur plusieurs ateliers en suivants

-nombre de questions varie de 5 à 15, posées à la fin (aliments, cuisine, lien avec le thème du symptôme)

AVANCEES DEPUIS 2 ANS SUR 229 CONNEXIONS



Vite fait
Bienfaits
UniLaSalle



- Rediffusion des cookinares d'1h30
- Découpage des cookinares en entrées / plats / desserts pour les aidants (15 min)
- Création de vidéos courtes de renforcement (techniques culinaires, hygiène de vie, rangement de la maison...)
 - lien avec le livre
- Programme semestriel sur Facebook et via oncook@unilasalle.fr

Nous comptons sur vous comme diffuseurs ...

Vous serez associés aux actions de valorisation ...

Rendez-vous sur notre stand...

