

Alimentation et cancer

Comment s'alimenter pendant les traitements ?



Edition actualisée
Novembre 2010



Alimentation et cancer comment s'alimenter pendant les traitements ?

SOMMAIRE

➤ Introduction	3
➤ Qu'appelle-t-on une alimentation équilibrée ?	4
➤ Comment équilibrer les menus ?	5
➤ Conséquences des traitements sur l'alimentation pendant un cancer	6
➤ Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?	10
➤ Quelques recettes enrichies	20
➤ Glossaire	22
➤ Adresses utiles	24
➤ Contre le cancer avec la Ligue	25
➤ La Ligue contre le cancer	28

Rédaction :

> **Docteur**

Françoise MAY-LEVIN

Conseiller médical

Ligue contre le cancer,

> **Ginette Rossignol**

diététicienne, Institut

Gustave Roussy,

Actualisation :

> **Mireille Simon**

cadre Diététicienne,

Centre Alexis Vautrin

de Nancy.

Nous remercions chaleureusement le groupe des relecteurs :

Sylvie AUBERT, Jeanne BRAUD, Anne-Marie BROSSARD (rapporteur du Réseau des Malades et des Proches),

Martine DAMECOUR, Joëlle DARNEY, Françoise DUPIN-ESCROIGNARD, Christane FELUS, Paola LACROIX,

Marie-Pierre LE MORVAN, Evelyne MATHOUX, Florence MENET, Hélène MOURIESSE, Claire NAUD,

Emmanuelle PUJOL, Claude SAINT-UPERY, Myriam SAYADA, Frédérique STENGER, Janine WALTER

et tous ceux qui ont souhaité rester anonymes.

Coordination : **Marie LANTA.**

INTRODUCTION

Le plaisir de la table est une valeur non négligeable dans la vie. C'est pour vous aider à le conserver que cette brochure a été conçue.

En cours de traitement, de radiothérapie, de chimiothérapie ou après une chirurgie, il est nécessaire de conserver un bon état nutritionnel.

Il est essentiel de ne pas perdre de poids.

Si au cours du traitement l'appétit diminue, la perception des goûts se modifie, des désordres digestifs apparaissent, ou si l'alimentation devient difficile, des solutions existent pour corriger ces troubles alimentaires et vous aider à garder le plaisir de manger.

Identifier les problèmes, choisir les aliments qui conviennent le mieux, supprimer ceux qui accentuent les intolérances voilà les objectifs de ce document qui vous aidera à conserver une alimentation adaptée pendant les traitements.

Nous espérons que cette brochure apportera des réponses à vos questions.

Toutes les recommandations alimentaires figurant dans cette brochure ont un caractère général. Elles doivent, bien entendu, être adaptées à votre situation particulière, en tenant compte de vos goûts, de vos habitudes alimentaires et des contraintes imposées par votre état de santé.

N'hésitez pas à demander à rencontrer une diététicienne. Elle vous donnera des conseils et des recettes personnalisées et pourra vous expliquer le régime le plus adapté à votre cas.

3

Qu'appelle-t-on une alimentation équilibrée ?

L'organisme a besoin d'un apport d'énergie (mesuré en calories) suffisant mais pas excessif, variable selon la taille, le poids, l'âge et l'activité de chaque personne.

Pour avoir une alimentation la plus équilibrée possible, il est recommandé de :

- ▶ Faire au moins 3 repas par jour,
- ▶ Ne pas manger toujours la même chose : une alimentation variée évite les carences,
- ▶ Miser sur les fruits et les légumes,
- ▶ Se maintenir à un poids « de santé » stable,
- ▶ Éviter l'alcool,
- ▶ Bien mâcher,
- ▶ Faire durer le repas au moins 20 minutes,
- ▶ Limiter les aliments trop gras en privilégiant les matières grasses d'origine végétales,
- ▶ Boire suffisamment d'eau au cours de la journée,
- ▶ Ne pas manger trop salé ni trop sucré.

Pour bien fonctionner, l'organisme a besoin de différents éléments de base, contenus en proportions variables dans les aliments. Tous sont nécessaires :

→ **Les protides*** (protéines) sont indispensables à la fabrication et au renouvellement des tissus. On les trouve

dans la viande, le poisson, les œufs, les laitages et les fromages, mais aussi dans certains légumes secs et céréales complètes.

→ **Les glucides*** (ou sucres) et les amidons constituent la principale source d'énergie de l'organisme. On distingue les sucres absorbés rapidement par l'estomac (sucre et produits sucrés) et les sucres lents (pâtes, riz, pommes de terre, pain...).

→ **Les lipides*** (ou graisses) dont le rôle varie en fonction des acides gras qu'ils contiennent. On distingue les graisses animales (beurre, saindoux et graisses cachées dans certains aliments comme la viande, la charcuterie, les fromages...) les graisses végétales (huiles, margarines) et les oléagineux comme les noix, noisettes, amandes, cacahuètes, ...

→ **Les vitamines et les minéraux** sont indispensables à l'organisme. Ils sont contenus en quantité variable selon les aliments. Il est donc important de varier la composition des repas. Une alimentation normalement équilibrée doit apporter la dose suffisante de vitamines et minéraux.

→ **L'eau** constitue 60 % du poids du corps. Elle est éliminée en permanence (par la respiration, la transpiration,

*glossaire p.22

Qu'appelle-t-on une alimentation équilibrée ?

les urines, les selles) et doit absolument être remplacée. 1,5 à 2 litres de liquide par jour sont nécessaires.

→ **Les fibres** régulent le transit intestinal. Elles sont essentiellement contenues dans les légumes et les fruits. Les fibres dures et crues accélèrent le transit. Lorsqu'elles sont cuites, elles

sont moins irritantes. Les fibres ne sont pas toujours bien tolérées lorsqu'elles sont consommées de façon excessive.

L'équilibre alimentaire se fait sur plusieurs repas.

Manger équilibré, c'est manger de tout en quantité suffisante et raisonnable.

Comment équilibrer les menus ?

Les aliments sont répartis en 5 grandes familles : une alimentation équilibrée doit apporter des aliments de chacune de ces catégories :

1. Lait et produits laitiers : à consommer 1 fois par repas.

Fromages, fromage frais, yaourts, desserts lactés, pour leur apport en protéines, calcium et vitamines.

2. Féculents : à consommer à chaque repas
Pain, céréales, pâtes, riz, semoule, pomme de terre, pour leur apport énergétique, leurs fibres, leurs vitamines et minéraux

3. Fruits et légumes crus ou cuits :
5 portions par jour pour leur apport en fibres, vitamines C, B et Carotène.

4. Viandes, poissons, œufs : au moins une fois par jour pour apporter des protéines et du fer.

5. Matières grasses : en consommer un peu à chaque repas, de préférence végétales.

Le beurre, l'huile, la crème fraîche apportent de l'énergie, des vitamines et les acides gras essentiels.

6. Eau : 1,5 L par jour

Eau du robinet, eau en bouteille, tisane, thé, café léger, bouillon de légumes.

Les autres boissons sont à consommer pour le plaisir, avec modération.

Conséquences des traitements sur l'alimentation pendant un cancer

→ FAUT-IL PRENDRE DES PRÉCAUTIONS ALIMENTAIRES PARTICULIÈRES PENDANT OU APRÈS UN TRAITEMENT POUR UN CANCER ?

Pendant ou après un traitement pour un cancer, l'important est de maintenir votre organisme dans un bon équilibre, apprécié par la courbe de poids. Au-delà de la maladie elle-même, ce sont les traitements qui, le plus souvent, peuvent être un obstacle au fonctionnement normal du système digestif. Il faut donc trouver, dans la mesure du possible, les moyens de contourner ou de neutraliser les effets secondaires des traitements.

→ DANS QUELS TYPES DE CANCER LA TUMEUR PEUT-ELLE IMPLIQUER DES PRÉCAUTIONS DIÉTÉTIQUES ?

1. Dans tous les cas où la tumeur touche directement le tube digestif : bouche, œsophage, estomac, intestin.

2. Dans les cas où la tumeur touche un organe intervenant activement dans la digestion ou l'absorption des aliments. C'est le cas des lésions hépatiques ou pancréatiques : la mauvaise digestion des graisses entraîne une diarrhée

graisseuse qui implique une alimentation pauvre en graisses, une restriction alcoolique absolue et une prise d'extraits pancréatiques.

Il arrive également que la tumeur retentisse, directement ou indirectement, sur l'équilibre métabolique* et augmente ou modifie les besoins de votre organisme. Ceci peut entraîner une perte de poids, souvent aggravée par un manque d'appétit. Il faut alors adapter votre alimentation en tenant compte de vos goûts et de vos préférences. Faites plusieurs petits repas dans la journée, aux heures qui vous sont le plus agréables, choisissez vos plats préférés, en suivant les conseils de vos médecins.

→ QUELLES SONT LES PRÉCAUTIONS CONSEILLÉES EN FONCTION DES TROUBLES LIÉS AUX DIVERS TRAITEMENTS ?

APRÈS UNE INTERVENTION CHIRURGICALE

→ **Intervention au niveau de la cavité buccale, du pharynx* ou de l'œsophage*.**

L'absorption des aliments solides est difficile durant les premières semaines. La texture de votre alimentation devra



*glossaire p.22

Conséquences des traitements sur l'alimentation pendant un cancer

sans doute être modifiée. Vous serez peut-être alimenté(e) sous forme liquide au début, puis vous devrez hacher la viande, réduire les légumes en purée, prendre les fruits en compote avec retour plus ou moins rapide vers une alimentation normale.

→ Intervention au niveau de l'estomac

L'estomac est une poche où la nourriture absorbée séjourne plusieurs heures en assurant la première partie de la digestion. Si cette poche est enlevée ou très réduite, vous devrez suivre un régime pauvre en fibres et faire plusieurs petits repas dans la journée.

→ Intervention au niveau du côlon

Le côlon (gros intestin) a pour fonction d'assurer, d'une part la fin de la digestion, en particulier celle des fibres, et d'autre part l'absorption de certains constituants comme l'eau. C'est dans le côlon que se forment les matières fécales. En cas de colostomie*, le régime sera adapté en fonction de votre transit intestinal pour éviter diarrhée et constipation.

EN COURS OU APRÈS UNE RADIOTHÉRAPIE

La radiothérapie provoque une inflammation des tissus irradiés, qui entraîne des réactions variables suivant la région traitée.

→ Sur la région cervicale*

La gorge, le pharynx, l'œsophage sont irrités. Vous éprouvez des difficultés à avaler, à mastiquer les aliments solides. Votre goût est modifié.

- Faites plusieurs petits repas au cours de la journée.
- Prenez des aliments faciles à avaler.
- Modifiez la texture de vos aliments.
- Évitez toute cuisine épicée.

Si vous constatez après l'arrêt des traitements que **l'absence de salive persiste**, que votre **bouche est sèche** et que vous avez du mal à avaler, sachez que les rayons peuvent assécher les glandes salivaires.

- Buvez régulièrement et très souvent, par petites gorgées. N'oubliez pas d'emporter une bouteille d'eau avec vous quand vous vous déplacez.

* glossaire p.22

Conséquences des traitements sur l'alimentation pendant un cancer

→ Sur la région thoracique

L'œsophage est irrité ce qui entraîne une certaine gêne à la déglutition. Les conseils sont les mêmes que les précédents.

→ Sur l'abdomen

L'abdomen contient tous les organes de la digestion, notamment l'estomac et l'intestin. Des douleurs abdominales, des nausées, et parfois une diarrhée, peuvent survenir durant la période de traitement par irradiation. Votre alimentation devra être pauvre en fibres, anti-diarrhéique (voir pages 17 et 18).

→ Sur le petit bassin

Si vous avez des douleurs abdominales ou des troubles digestifs (diarrhée), votre alimentation sera également pauvre en fibres et anti-diarrhéique.

EN COURS DE CHIMIOTHÉRAPIE

- Vous pouvez éprouver, durant quelques jours, une perte d'appétit, une perturbation du goût ou de l'odorat, des nausées ou des vomissements.
- Durant la chimiothérapie, ne vous forcez pas à manger. Essayez de vous alimenter légèrement dans les heures qui précèdent la perfusion.
- Le petit déjeuner est généralement le repas qui passe le mieux. Entre vos cures, si vous le pouvez, efforcez-vous de prendre un petit déjeuner plus

copieux en ajoutant un jus de fruit, un yaourt, des céréales, un laitage ou un fromage.

- Si les vomissements sont abondants, demandez à votre médecin des médicaments anti-vomitifs et veillez à vous réhydrater (boissons fraîches, bouillon salé, coca-cola, etc.).
- En dépit des précautions que l'on vous aura conseillées (bains de bouche), il est fréquent que surviennent des aphtes buccaux, une mucite* buccale, pharyngée ou œsophagienne.
- Suivez scrupuleusement les soins locaux et généraux conseillés par l'équipe soignante.
- Pour votre alimentation, évitez les aliments acides, les mets épicés et pimentés, diminuez le sel et le sucre. Alimentez-vous sous forme liquide et froide (à base de lait, laitages, potages froids, glaces). Ayez recours aux compléments nutritionnels en demandant à votre médecin de vous les prescrire (potages, crèmes, boissons lactées, jus de fruit).

SURVEILLEZ VOTRE POIDS

Votre poids est très important. Il est absolument nécessaire de le surveiller et d'en parler avec votre médecin. Vous prendrez comme repère votre poids habituel, celui d'avant la maladie.

*glossaire p.22



Conséquences des traitements sur l'alimentation pendant un cancer

Pesez-vous 2 fois par semaine, à la même heure, habillé(e) de la même façon.

Si vous perdez du poids, n'attendez jamais que la perte de poids soit importante :

- ajoutez à votre alimentation des potages, des purées, des desserts enrichis
- consultez votre médecin qui vous prescrira des compléments nutritionnels.

Si vous avez perdu 10 % de votre poids (par exemple, vous pesiez 50 kg et vous en avez perdu 5), vous êtes dénutri(e). Il est nécessaire de consulter votre médecin.

QUELQUES SITUATIONS PARTICULIÈRES :

→ Vous êtes âgé(e)

Il est fréquent qu'avec l'âge, on ait moins d'appétit et moins soif.

Il faut être très vigilant : les perturbations liées à la maladie, aux traitements et aux complications risquent d'être parfois sévères.

Il est important de boire régulièrement et abondamment, de continuer à s'alimenter et, en cas de perte de poids, d'avoir recours aux compléments nutritionnels.

→ Vous vous sentez fatigué(e)

La fatigue est un des effets secondaires les plus fréquents. Cette fatigue entraîne une diminution de l'appétit. Si vous n'avez pas envie de préparer les repas et que cela devient pénible pour vous pouvez :

- vous faire aider par votre entourage, si cela est possible,
- utiliser des plats cuisinés tout prêts,
- avoir toujours une petite réserve de produits que vous aimez, de façon à pouvoir manger au moment où vous en avez envie, sans avoir à cuisiner.
- faire livrer vos repas à domicile.
- vous adresser à la mairie de votre domicile qui vous informera : un service de livraison de repas à domicile peut vous aider à vous alimenter correctement en évitant de cuisiner.

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

Des effets secondaires peuvent persister encore quelques temps après l'arrêt des traitements. Dans ce cas, continuez à prendre des précautions alimentaires. Dans certains types d'intervention (lorsqu'on vous a retiré tout ou une partie de l'estomac) vous devrez respecter certaines consignes alimentaires pendant plusieurs mois. En cas d'intervention sur l'intestin, tout dépendra de votre transit intestinal. En dehors de cas particuliers (diabète, insuffisance rénale, etc.), il vous suffira de veiller à une certaine stabilité de votre poids et de votre équilibre général. Gardez une alimentation équilibrée tant en quantité qu'en qualité. Si vous avez pris du poids lors de la chimiothérapie votre situation est loin d'être exceptionnelle car vous avez sûrement été amenée à modifier vos habitudes alimentaires pendant le traitement (en faisant de petits repas, en mangeant ce qui vous faisait envie à n'importe quel moment, etc.).

Reprendre une alimentation normale en rééquilibrant vos repas devrait vous permettre de retrouver votre poids antérieur. Si vous n'y arrivez pas, un régime amaigrissant de courte durée pourrait être bénéfique (consultez une diététicienne qui pourra vous conseiller). A l'opposé, si vous avez perdu du poids, enrichissez votre alimentation. Si vous

perdez du poids sans cause précise, consultez votre médecin traitant.

CONSEILS PRATIQUES

Pour répondre à vos questions et adapter votre alimentation.

→ VOUS PERDEZ DU POIDS...

Pour ne pas maigrir, l'organisme a besoin chaque jour d'énergie apportée par les calories alimentaires.

Pour que les calories supplémentaires ne vous semblent pas impossibles à avaler, utilisez les conseils ci-dessous :

Comment augmenter la valeur énergétique de votre alimentation ?

L'énergie (mesurée en calories) provient essentiellement des graisses et des sucres. Pendant les traitements, l'organisme a besoin de plus d'énergie que d'habitude. Si vous ne lui en apportez pas suffisamment, il utilisera ses propres réserves : cela se traduira par une perte de poids et vous affaiblira.

Quelques exemples de bonnes sources d'énergie.

Les matières grasses :

- beurre, sur le pain, les légumes, les purées, les potages, les sauces,

10

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

- crème fraîche, avec les légumes, les potages, les purées,
- chantilly sur les fruits cuits, les glaces, le café...
- mayonnaise, dans les salades de thon et sur les poissons frais (elle contient plus de calories que la vinaigrette).

Les aliments riches en graisse :

- chips, rondelles de saucisson, lardons, fromages à plus de 50 % de matières grasses, fruits oléagineux (cacahuètes, noix, amandes, poudre d'amande, noix de coco râpée...).

Les aliments riches en sucre :

- sucre, miel, confiture, chocolat, caramel...
- entremets (crèmes glacées, desserts lactés, clafoutis, gâteaux de riz...).

Les compléments nutritionnels*

Actuellement, il existe une grande variété de produits pour compléter l'alimentation :

- boissons lactées aromatisées à divers parfums, riches en protéides et en calories,
- crèmes desserts,
- potages,
- jus de fruits.

Ces produits peuvent être remboursés s'ils sont prescrits par un médecin. Ils sont alors pris en charge par la sécurité sociale sur la base du prix LPPR* (prix indiqué sur la vignette).

Vous les trouverez en pharmacie, mais attention : le prix des produits varie en fonction des pharmacies. Dans certains cas pour des produits identiques, vous n'aurez rien à payer et dans d'autres vous devrez régler un supplément (le prix prévu par le pharmacien est parfois supérieur au LPPR). Il existe aussi certains produits qui bénéficient d'un remboursement à 100%.

Certains prestataires de services peuvent également vous fournir ces produits (avec ou sans frais de port, selon les quantités demandées). Demandez la liste et les coordonnées des prestataires de services à votre pharmacien ou à votre médecin.

A quel moment les consommer ?

- Pour ne pas couper l'appétit au moment du repas, ils doivent être consommés 2 heures avant ou en fin de repas, en remplacement d'un dessert ordinaire.

Ce sont des produits concentrés : il faut les boire par petites gorgées ou les manger lentement par petites bouchées et de préférence les consommer frais.

*glossaire p.22

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

Mais vous pouvez aussi :

- les tiédir au micro-onde (1 minute maximum, opercule ôté),
- les transformer en crème ou en glace,
- les épaissir avec une poudre (maïzena...),
- aromatiser différemment ceux qui sont à la vanille en ajoutant des sirops de fruits, du caramel, café, chocolat en poudre, cannelle...

Comment augmenter la teneur en protéines de votre alimentation.

L'organisme a besoin de protéines pour cicatriser après une intervention chirurgicale, réparer les tissus après une radiothérapie ou une chimiothérapie, combattre les infections...

Dans ce cas, l'apport de protéines, source d'énergie, doit être plus important que d'habitude.

Pour augmenter la teneur en protéine sans augmenter la quantité de nourriture, il faut enrichir les préparations culinaires et en faire un concentré nutritif :

- Ajoutez du lait en poudre au lait entier liquide (5 à 6 cuillères à soupe de poudre de lait par ½ litre de lait liquide), aux purées, aux yaourts, aux desserts lactés et aux potages.

- Buvez du lait au petit-déjeuner, ou mangez du fromage, ajoutez en dans les potages, préférez les desserts lactés aux compotes de fruits.
- Enrichissez les potages, les sauces, les légumes, avec de la viande ou du jambon mixé, des jaunes d'œuf, du gruyère râpé.
- Ajoutez du blanc d'œuf battu en neige dans les compotes, les crèmes, les mousses, les soufflés.
- Ajoutez du fromage ou des œufs durs dans les salades.

→ VOUS PRENEZ DU POIDS...

Certains traitements, (hormonothérapie, corticothérapie) induisent une prise de poids excessive, non désirée et souvent mal vécue ou mal supportée.

- Selon votre âge, **certains traitements hormonaux** modifient votre statut hormonal, ce qui peut entraîner une prise de poids.

Il est donc important de surveiller votre poids et si celui-ci augmente, il est prudent de consulter une diététicienne qui pourra vous conseiller un régime adapté à vos besoins.

Si vous suivez un traitement prolongé par des dérivés de la cortisone, on vous recommandera un régime pauvre en sel, et/ou en glucides et en protéines :

12

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

- réduisez l'apport en sel et en aliments salés : charcuterie, chips, cacahuètes salées, gâteaux apéritifs, fromages, condiments, conserves, toutes les eaux minérales contenant du sodium (ex. : eau de Vichy, ...),
 - diminuez l'apport en sucre, graisse, boissons sucrées ou alcoolisées, pâtisseries du commerce,
 - ne vous resservez pas deux fois d'un plat,
 - faites 3 repas par jour et ne grignotez pas entre les repas,
 - pratiquez une activité physique modérée quotidienne d'1/2 heure,
 - buvez au moins 2 litres d'eau par jour,
 - Assaisonnez vos plats avec des herbes, des aromates, du coulis de tomate sans sel.,
- Si possible, prenez vos comprimés au milieu des repas.**

→ VOUS N'AVEZ PAS D'APPÉTIT...

Certains médicaments, la douleur, l'anxiété ou la maladie elle-même affectent l'appétit. Ne pas manger entraîne la perte d'appétit, c'est un cercle vicieux. Dans ce cas, il est préférable de manger 6 à 8 fois par jour de petites quantités d'aliments, de préférence riches en calories sous un faible volume :

- des aliments salés : dés de jambon, de fromage ou crème de gruyère, rondelles

de saucisson, chips, gâteaux apéritifs salés...,

- des aliments sucrés : flan, gâteau de semoule ou de riz, glace, fromage frais, yaourt, petits suisses, fromage blanc, fruits secs, compote, céréales au lait, barre de céréales...,
- mangez les aliments que vous aimez,
- pensez à relever les plats : citron, herbes aromatiques (persil, ciboulette, basilic...),
- évitez de manger seul,
- pratiquez un exercice physique modéré comme la marche, cela vous ouvrira peut-être l'appétit,
- pour les fumeurs, l'arrêt du tabac ouvre l'appétit !
- pensez à rincer régulièrement votre bouche : une boisson gazeuse acidulée peut aider à mieux apprécier les aliments,
- et si possible éloignez le temps du repas de celui des traitements.

→ VOUS AVEZ PERDU LE GOÛT...

La perception de la saveur des aliments peut se trouver altérée ou modifiée par certains traitements, ce qui induit une baisse de la consommation alimentaire et une perte d'appétit.

Ceci peut être dû à une production de salive insuffisante, épaisse ou ayant mauvais goût.

13

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

- **Un goût désagréable dans la bouche ?**

Avant le repas faites un rinçage de bouche avec de l'eau gazeuse additionnée de jus de citron.

- **Les repas paraissent fades ?**

Recherchez les aliments forts en goût (fromages fermentés, charcuterie, jambon fumé, poissons fumés...) et utilisez largement les herbes aromatiques (persil, thym, basilic, ciboulette, ail, échalotes...), les épices et les aromates (curry, paprika...).

- **Les aliments semblent amers ?**

Supprimez les viandes rouges, et remplacez-les par des viandes blanches (volaille, lapin...) du poisson, des œufs, des quenelles, des quiches, pizzas, soufflés au fromage et des laitages...

- **Les aliments semblent trop salés ?**

Cuisinez sans sel, évitez les aliments déjà salés par eux-mêmes (fromages, charcuterie, chips, gâteaux apéritifs, cacahuètes salées, bouillons de bœuf ou de volaille...).

- **Un goût métallique dans la bouche ?**

Commencez le repas par un pamplemousse, mais **attention aux contre-indications avec certains médicaments, vérifiez la notice.**

Préférez les poissons, les œufs et les laitages aux viandes.

Préférez les féculents (pommes de terre,

pates, riz) aux légumes.

Adoucisiez les légumes en ajoutant de la sauce blanche (béchamel).

- **Un dégoût pour la viande rouge ?**

On peut la remplacer par de la volaille, des œufs, du poisson, des quenelles, des quiches, de la pizza, des soufflés au fromage ou au thon, des laitages ou des fromages qui sont des aliments riches en protéines.

- **Les odeurs écœurent ?**

Préparez des repas froids, des salades composées, des assiettes de fromage ou de charcuterie, des sandwiches...

Ne mangez pas dans la cuisine où les odeurs de cuisson sont persistantes.

- **Des dégoûts alimentaires prononcés ?**

Les compléments nutritifs alimentaires sont précieux pour apporter des protéines et des calories sous une forme qui ne rappelle pas les aliments. (Voir page 11)

→ VOUS AVEZ DES DIFFICULTÉS À AVALER...

Les troubles de la déglutition peuvent venir de la difficulté à fermer les lèvres ou à bouger la langue pour contrôler les aliments pendant la mastication ou pour les pousser au fond de la bouche. Ces troubles peuvent entraîner des « fausses routes » : aliments ou bois-

14

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

sons allant dans les poumons au lieu de l'estomac, provoquant ainsi, des quintes de toux ou de suffocation.

La « fausse route » est une complication grave et il est important de surveiller les signes d'alerte.

- sensation de boule dans la gorge lors de la déglutition,
- toux en avalant nourriture ou boissons,
- étouffement passager, régurgitation de salive ou d'aliment par le nez ou la bouche,
- raclement de gorge fréquent,
- voix anormalement rauque ou éraillée,
- déglutitions multiples pour un petit volume mis en bouche,
- crachements et postillons,
- adhérence des aliments au fond de la bouche ou sur un côté.

Stimuler la production de salive, permet d'éviter les fausses routes.

Le goût des aliments, leur texture, la température peuvent servir de stimulant pour la production de salive, la mastication et la déglutition :

- mangez des aliments fortement salés ou sucrés,
- le jus de citron, le vinaigre, les produits acidulés ou les épices peuvent aider à la reconnaissance en bouche et

donc faciliter la déglutition (sauf contre indication après certains traitements),

- la température des aliments aide également à contrôler la déglutition : les aliments bien chauds ou glacés sont plus facilement identifiés et avalés que les aliments tièdes,
- faites attention à la consistance des aliments : ils doivent avoir une texture lisse et uniforme (potage épais, purée de légumes, flan, fromage blanc...) Les produits épais sont plus faciles à avaler car ils restent compacts dans la bouche, en revanche, les boissons plus fluides arrivent très rapidement dans la gorge et risquent de provoquer des « fausses routes »,
- utilisez l'eau gazeuse comme boisson car, lors de la déglutition, l'appui se fait alors sur les bulles ce qui permet de diriger correctement le liquide dans l'œsophage vers l'estomac,
- les boissons devront être épaissies à l'aide de poudre épaississante (que vous trouverez en pharmacie) jusqu'à la consistance de sirop épais ou de crème (demander conseil à la diététicienne),
- supprimez tous les aliments à base de petits morceaux (carottes râpées, petits pois, riz, maïs...) ou de gros grains (semoule de couscous...) ou qui se décomposent dans la bouche (biscotte, biscuits secs...),
- les aliments composés d'éléments de

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

textures différentes (potage avec petits pâtes ou petits morceaux) sont également fortement déconseillés. Utilisez le mixage après cuisson, pour rendre les aliments (légumes, viande ou fruits) lisses et homogènes. Selon la consistance désirée, ajoutez de la sauce ou du jus si c'est trop épais, ou un épaississant si c'est trop liquide. Voir avec la diététicienne pour avoir des conseils et recettes adaptés à tous vos besoins.

Ne jamais utiliser de liquide pour aider à avaler des aliments solides, car deux textures différentes dégluties en même temps majorent le risque de fausse route.

→ VOUS AVEZ MAL À LA GORGE QUAND VOUS AVEZ. VOTRE BOUCHE EST SÈCHE ET VOUS AVEZ DES APHTES...

Pendant le traitement, peuvent apparaître des douleurs en avalant, des aphtes, une mycose buccale* ou une mucite* : la bouche peut devenir sèche sans salive ou la salive peut devenir épaisse et collante.

- en cas de mycose buccale : mâcher de l'ananas aide à nettoyer les muqueuses (grâce à sa structure fibreuse et à sa teneur en enzymes protéolytiques),
- en cas de mucite choisissez des repas crémeux, onctueux, mixez les aliments et mouillez-les avec de la sauce ou de

la crème ; privilégiez les aliments froids, lactés, lisses, peu sucrés et peu salés (laitages, milkshakes, glaces...),

- une cuillerée de crème fraîche ou autre matière grasse (huile, beurre, mayonnaise...) en début de repas lubrifie la bouche et aide à avaler les aliments,
- évitez les aliments durs (croûte de pain, aliments panés, fruits durs...) qui pourraient blesser,
- évitez les aliments acides (salades, vinaigrette, jus de fruits...) qui « piquent » ou laissent une sensation de brûlure,
- supprimez la pomme de terre dont les particules restent collées sur la muqueuse de la gorge et irritent,
- buvez à la paille, pour limiter le contact avec la bouche,
- brossez vous les dents souvent, notamment avant et après les repas, en utilisant une brosse à dents à soies souples,
- prenez particulièrement soin de votre bouche, des dents et des gencives en effectuant les rinçages de bouche prescrits,
- si les problèmes s'aggravent, consultez le médecin et le diététicien qui outre des médicaments (antibiotiques, antifongiques, ...) vous proposeront une alimentation adaptée ou une nutrition artificielle administrée par une sonde jusqu'à ce que les troubles aient disparu.

16

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

→ VOUS AVEZ DES NAUSÉES...

En cours de radiothérapie ou de chimiothérapie et malgré les médicaments antiémétiques (contre les vomissements) vous pouvez avoir des nausées ou des vomissements :

- essayez d'éloigner l'alimentation des séances de traitement, l'alimentation nocturne est souvent mieux tolérée,
- même en présence de nausées, il est recommandé de manger car plus l'estomac est lesté, moins il rejette facilement les aliments,
- au petit-déjeuner, supprimez le café au lait, et les préparations riches en lait, et remplacez-les par un thé ou un café léger et mangez un morceau de fromage type gruyère,
- préférez les aliments lisses et épais (potages épais, purée de pomme de terre ou de légumes, flan, semoule ou tapioca...) car les aliments en morceaux augmentent le brassage de l'estomac ce qui favorise les vomissements, alors que plus les aliments sont homogènes, plus ils passent rapidement dans les intestins,
- consommez des aliments froids ou des glaces plutôt que des aliments chauds dont les odeurs peuvent déclencher des nausées,

- choisissez des aliments cuits sans graisse et ajoutez du beurre cru après cuisson car les graisses cuites restent plus longtemps dans l'estomac,
- ne consommez pas d'aliments acides (agrumes, vinaigrette...),
- buvez souvent par petites quantités et lentement. Dans certains cas, des boissons à base de cola peuvent calmer les nausées.

→ VOUS SOUFFREZ DE DIARRHÉES...

Il n'est pas rare que certains traitements provoquent des diarrhées. En plus des traitements anti-diarrhéiques, il est recommandé d'avoir une alimentation adaptée :

- pour compenser les pertes d'eau et de minéraux et éviter la déshydratation, buvez fréquemment de petites quantités de liquide, de préférence salé : bouillon de légumes, eau minérale, thé, tisane, boisson à base de cola sans gaz (faire disparaître les bulles en remuant le liquide).
- choisissez des aliments « constipants » : bouillon et purée de carottes, riz et eau de cuisson du riz, banane écrasée, pomme crue râpée finement, tapioca, compote ou gelée de coing, flocons d'avoine cuits...

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

- diminuez les aliments riches en fibres :
 - supprimez légumes et fruits crus, et légumes verts cuits (épinards, haricots verts, tomates...),
 - supprimez les légumes secs et les légumes flatulents (petits pois, choux, champignons, oignons),
- remplacez le lait par du lait « sans lactose »,
- évitez les fromages frais (1/2 sel, yaourt, fromage blanc, petits suisses...) et les laitages (crème, flan, œuf à la neige, glace...),
- supprimez les boissons glacées ou gazeuses et les jus de fruits crus,
- supprimez les fritures, charcuteries, sauces, graisses cuites, mayonnaise et crème fraîche,
- remplacez le pain par des biscottes, supprimez les céréales complètes,
- évitez les chewing-gums et les bonbons sans sucre qui contiennent du sorbitol qui a un effet laxatif.

→ VOUS SOUFFREZ DE CONSTIPATION OU DE TRANSIT RALENTI...

La constipation peut être induite par les traitements contre la douleur ou par certaines chimiothérapies. Dans ce cas :

- préférez les aliments riches en fibres comme les légumes verts et fruits crus

ou cuits, les fruits secs, le pain aux céréales, les céréales complètes,

- prenez un jus de fruits à jeûn : jus de pruneaux, pomme ou raisin,
- augmentez la prise de boisson et répartissez-les tout au long de la journée (aux repas et entre les repas),
- les aliments mouillés augmentent le ballast intestinal et aident à la progression des selles dans l'intestin (courgettes, épinards hachés, salade cuite, compote de pommes ou de pruneaux),
- répartissez au cours de la journée la prise de verres d'eau accompagnés d'un ou de deux pruneaux.

Dans certains cas, des compressions peuvent intervenir sur l'intestin et rendre le transit plus difficile en le ralentissant : il convient de supprimer les aliments qui risquent d'obstruer l'intestin :

- évitez légumes et fruits crus, et remplacez-les par des fruits cuits, des compotes ou des potages et des purées de légumes,
- privilégiez le poisson, les œufs ou la viande moulignée,
- supprimez les fruits secs, céréales et pains complets, légumes secs et flatulents (petits pois, choux, lentilles, champignons, oignons, salsifis...).

18

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

→ VOUS AVEZ UNE CHUTE DE GLOBULES BLANCS...

Certaines chimiothérapies peuvent induire une chute de globules blancs qui entraîne une baisse de l'immunité, se traduisant par une fragilité aux infections, et l'apparition de fièvre.

Dans ce cas, il faut prendre des précautions au niveau alimentaire pour éviter les microbes :

- faire bouillir les aliments pour les assainir et les consommer très chauds dès la fin de la cuisson,
- **exclure** les aliments à risque : lait cru, laitage et fromage frais, produits laitiers non stérilisés, légumes et fruits crus (sauf le fruit à grosse peau que l'on épluche : orange, banane) viande crue ou saignante, farce ou viande hachée, charcuterie, fruits de mer, mayonnaise maison, crème glacée, glace...
- **exclure** les aliments en poudre (risque de contamination plus important) : épices, poivre, thé, tisane, chocolat instantané, potage lyophilisé,...
- se laver les mains longuement, avec du savon, avant chaque repas ou prise alimentaire et utiliser de la vaisselle lavée très soigneusement,
- éviter les lieux publics,
- éviter le contact avec les personnes malades de votre entourage.

→ ET SI VOUS NE POUVEZ PLUS VOUS NOURRIR... IL Y A DES SOLUTIONS

Si durant une période vous ne pouvez manger ou si vos apports alimentaires sont insuffisants, le médecin sera amené à vous proposer une nutrition par sonde.

Cette méthode d'alimentation vous apporte tous les nutriments dont vous avez besoin, vous évite de perdre du poids, vous soulage dans le cas d'une déglutition douloureuse et permet la poursuite du traitement dans de bonnes conditions.

Le médecin, l'infirmière ou le diététicien vous expliqueront cette technique d'alimentation que vous pourrez poursuivre à domicile.

Dans ce cas, vous serez pris en charge par un prestataire de service qui vous fournira tout ce dont vous aurez besoin et assurera la surveillance demandée par l'équipe médicale. Cela vous permettra de traverser sans difficultés ces périodes d'inappétence* ou d'incapacité à vous nourrir.

En fonction de vos besoins, le médecin pourra également mettre en place une

*glossaire p.22

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

alimentation par voie veineuse (nutrition parentérale). Celle-ci peut être totale ou de complément et peut également se poursuivre à domicile avec la prise en charge et la surveillance qui conviennent.

Quelques recettes enrichies de texture molle et lisse

► Potage enrichi

Faire un potage de légumes, ajouter 1 tranche de jambon haché ou 50g de viande hachée ou 1 œuf dur. Faire réchauffer doucement en ajoutant 1 noix de beurre ou 1 cuillère à soupe de crème fraîche.

► Flan de légumes

400g de choux-fleurs, carottes ou épinards

Pour le flan : mélanger, ¼ litre de lait, 3 œufs, 3 cuillerées à soupe de lait en poudre ajouter un peu de noix de muscade et de sel.

Ecraser les légumes cuits en purée, les mélanger à la préparation pour flan et verser le tout dans un moule à cake bien beurré.

Cuire au four thermostat 5-6 pendant 30 à 40 minutes de préférence au bain-marie.

Démouler et servir en tranche, napper de sauce béchamel ou sauce aurore (sauce béchamel + sauce tomate).

► Viande, jambon ou œufs mixés

Préparer une sauce béchamel, y ajouter de la viande hachée cuite ou du jambon ou des œufs durs écrasés, du gruyère râpé de la crème fraîche. Mixer le tout. Si nécessaire, vous pouvez liquéfier la préparation avec du lait ou du bouillon de légumes afin d'obtenir la consistance la plus adaptée à vos possibilités.

► Petits suisses à la banane

Mixer 2 petits suisses avec une banane, 2 cuillerées à soupe de lait en poudre (ou 1 cuillerée à soupe de crème fraîche), 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre.

► Entremets enrichis

Cuire 50 g de riz, de semoule, de tapioca ou de maïzena dans ½ litre de lait entier enrichi de 5 cuillerées à soupe de lait écrémé en poudre. Sucre et parfumer (café, chocolat, caramel...) Mixer si nécessaire.

► Lait de poule enrichi

Mixer ensemble, 1 bol de lait, 3 cuillerées à soupe de lait en poudre, 2 jaunes d'œufs, 1 parfum (caramel liquide, café, chocolat en poudre, cannelle...).

► Milk-shake

Mixer ensemble, ¼ litre de lait, 2 cuillerées à soupe de lait en poudre, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, 1 boule de glace vanille, 1 parfum

20

Quelles précautions pendant et après la fin du traitement ?

(caramel liquide, vanille, café, chocolat en poudre, cannelle...) ou des fruits (banane, fraises, framboises...).

Le boire aussitôt.

► Produits laitiers enrichis

- Vous pouvez utiliser des produits laitiers industriels. Il en existe une grande variété : yaourts aux fruits, petits-suisse, fromage blanc, crèmes dessert, mousses, etc.

- Vous pouvez aussi faire vous-même vos entremets.

Pour les enrichir, les battre au fouet, y ajouter 2 cuillères à soupe de lait en poudre ou de la crème fraîche, du miel ou de la gelée de fruits, du sucre.

► Fruits mixés

La plupart des fruits crus, cuits ou au sirop peuvent être mixés pour faire des compotes. Pour les enrichir, ajouter de la crème fraîche, du lait en poudre, du fromage blanc, des petits-suisse, un yaourt...

Toutes les recommandations alimentaires figurant dans cette brochure ont un caractère général et doivent, bien entendu, être adaptées à chaque situation personnelle en tenant compte des goûts et habitudes alimentaires individuels, et de l'état de santé de chacun.

Il ne faut pas hésiter à rencontrer un(e) diététicien(ne) qui vous donnera des conseils personnalisés et pourra vous expliquer le régime le mieux adapté à vos besoins.

Glossaire

*CERVICALE (RÉGION)

Région englobant la partie supérieure des voies digestives (bouche, pharynx, partie supérieure de l'œsophage).

*COLOSTOMIE

Abouchement du colon à la paroi de l'abdomen (anus artificiel). Une colostomie peut être transitoire ou définitive.

*COMPLÉMENT NUTRITIONNEL

Complément alimentaire nécessaire chez des personnes dénutries ou qui ont des difficultés à s'alimenter normalement.

*GLUCIDES = SUCRES

On distingue :

- Les sucres dits « rapides », absorbés dans l'heure qui suit leur ingestion. Il s'agit du sucre, des friandises et de tous les produits sucrés.
- Les sucres dits « lents », qui demandent une digestion plus longue et mettent plusieurs heures pour être absorbés. Il s'agit de produits farineux (pain, pâtes, etc), de certains légumes comme le riz et les pommes de terre.

*LIPIDES

Les lipides ou graisses, comme les autres nutriments sont indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. Les lipides sont riches en calories, ce qui leur donne le rôle de carburant pour répondre aux besoins énergétiques de notre organisme. Mais leur rôle ne s'arrête pas là : ils servent de moyens de transport aux vitamines liposolubles (A, D, E, K) et participent à la synthèse de certaines hormones.

*LPPR (Liste des produits et des prestations remboursables)

La LPPR liste l'ensemble des produits et fixe pour chacun d'entre eux, le tarif de remboursement par la sécurité sociale.

*MÉTABOLISME (équilibre métabolique)

Ensemble des phénomènes complexes de l'organisme nécessaires au maintien de la vie. Ils associent des actions de construction de matériaux complexes (à partir des apports alimentaires), à des réactions de dégradation aboutissant à l'élimination des déchets.

*INAPPÉTENCE

Manque d'appétit



Glossaire

*MUCITE

Inflammation des muqueuses (tissu de revêtement) de la bouche et des voies digestives : pharynx, œsophage. Les mucites se traduisent par un gonflement douloureux des muqueuses qui sont rouges et parfois même ulcérées. Elles peuvent être secondaires à diverses agressions telles la chimiothérapie, la radiothérapie, favorisant les infections par des bactéries ou des champignons (on parle alors de mycose).

*MYCOSE BUCCALE

Affection des muqueuses (tissu de revêtement) de la bouche due à des champignons microscopiques.

*ŒSOPHAGE

Conduit reliant le pharynx à l'estomac. Le pharynx est situé dans la région cervicale et l'estomac dans l'abdomen. L'œsophage traverse le thorax.

*PHARYNX

C'est le carrefour situé au fond de la gorge, assurant le passage des aliments vers l'œsophage et le passage de l'air inspiré vers le larynx.

*PROTIDES

Molécules constituant la majeure partie des tissus animaux : muscles, etc. C'est pourquoi leur apport est indispensable, avec les glucides et les lipides (qui eux produisent de l'énergie), à un bon équilibre. Les protides alimentaires sont apportés essentiellement par la viande, les poissons, les œufs, le fromage, les laitages, mais aussi par certains végétaux comme le soja.



Les adresses utiles

POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'ALIMENTATION PENDANT LES TRAITEMENTS

LIGUE CONTRE LE CANCER

14 rue Corvisart - 75013 Paris -
Partout en France : 0810 111 101
www.ligue-cancer.net

INSTITUT NATIONAL DU CANCER (INCa)

Guide : « Comprendre la nutrition entérale »

www.e-cancer.fr/publications de l'INCa/documents de références pour les patients/les traitements et leurs conséquences

Guide : « Nutrition et prévention des cancers : des connaissances scientifiques aux recommandations »

[www.e-cancer.fr/la santé publique/ prévention/nutrition et cancers](http://www.e-cancer.fr/la_santé_publicque/prevention/nutrition_et_cancers)

Ces deux guides peuvent être commandés ou téléchargés.

www.e-cancer.fr

PORTAIL DES AGENCES

SANITAIRES, dont celle consacrée à la sécurité des aliments (Afssa) et celle consacrée à la sécurité des produits de santé (Afsaps) : www.sante.fr

SITE DE LA SOCIÉTÉ CANADIENNE DU CANCER

Conseils et informations pour bien s'alimenter durant les traitements d'un

cancer dans la rubrique « Faire face au cancer/alimentation » :

http://www.cancer.ca/canada-wide/about%20cancer.aspx?sc_lang=fr-ca

Site de BMS (Bristol Mayers Squibb) : lien vers la partie « cancer et alimentation »

<http://www.bmsfrance.fr/Comment-adapter-son-alimentation-cours-son-traitement.html>

POUR AVOIR DES INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA PRÉVENTION DU CANCER PAR L'ALIMENTATION ET LES BIENFAITS D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

Retrouvez tous les outils pratiques d'information du PNNS sur www.bougermanger.fr, rubrique « boîtes à outils »

BROCHURE DE L'INCa

« Nutrition et prévention des cancers : des connaissances scientifiques aux recommandations »

http://www.e-cancer.fr/v1/fichiers/public/brochure_pnns_nutrition_160209.pdf

Fiche repère « Nutrition et prévention des cancers »

[www.e-cancer.fr/la santé publique/ prévention/nutrition et cancers](http://www.e-cancer.fr/la_santé_publicque/prevention/nutrition_et_cancers)

24

Contre le cancer avec la Ligue

En France, 320.000 nouveaux cas de cancer sont diagnostiqués chaque année. Depuis 2004, avec 146.000 décès annuels, le cancer est devenu la première cause de mortalité générale et prématurée (avant 65 ans) devant les maladies cardio-vasculaires. Aujourd'hui, un cancer sur deux en moyenne, toutes localisations confondues, peut être guéri.

Environ 70 % des cancers sont la conséquence de notre mode de vie et de nos comportements, aussi la prévention et le dépistage sont essentiels.

LA PRÉVENTION

La prévention cherche à diminuer ou à supprimer l'exposition à des «facteurs de risque». Les actions de prévention que conduit la Ligue ont un caractère éducatif et collectif : lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme, promotion d'une alimentation saine et d'un exercice physique régulier, réduction de l'exposition solaire ou aux cancérigènes lors des activités professionnelles...

LE DÉPISTAGE

Le dépistage consiste à détecter des lésions précancéreuses ou cancéreuses à un stade très précoce, avant même que le patient n'en ressente les premiers symptômes. Des examens validés permettent ce dépistage : mammographie pour le cancer du sein, HémoCCult pour le cancer du colon-rectum, frottis utérin pour le cancer du col de l'utérus ...

Le médecin généraliste a un rôle fondamental dans les stratégies de prévention et de dépistage. Il informe ses patients sur les facteurs de risque et les moyens de prévention et de dépistage, car un cancer décelé tôt, sera soigné plus rapidement augmentant ainsi les chances de guérison.



La Ligue contre le cancer

Créée en 1918, la Ligue nationale contre le cancer est une association loi 1901 à but non lucratif, reconnue d'utilité publique. Organisme non gouvernemental et indépendant, elle repose sur la générosité du public et sur l'engagement de ses militants. Forte de ses 740 000 adhérents, la Ligue fédère 103 Comités départementaux qui, ensemble, luttent dans trois domaines complémentaires :

- ▮ la recherche,
- ▮ l'information, la prévention, la promotion des dépistages,
- ▮ les actions pour les malades et leurs proches.

LA RECHERCHE

La Ligue est le premier financeur privé et indépendant de la recherche en cancérologie en France. Sous le contrôle d'un conseil scientifique national et de conseils scientifiques régionaux et inter régionaux indépendants regroupant d'éminents experts en cancérologie, la Ligue finance de nombreux travaux de recherches fondamentale, clinique (amélioration des traitements), épidémiologique (étude des facteurs de risque et amélioration des conditions de prévention et de dépistage) et de sciences humaines et psychosociales (étude de la qualité de vie des malades pendant et après les traitements du cancer). La Ligue soutient durablement de nombreux jeunes chercheurs par des allocations d'étude. Elle assure également le financement de programmes de recherche d'équipes rigoureusement sélectionnées et labellisées pour l'excellence de leurs travaux. Enfin, elle initie des programmes de recherche exclusifs ou innovants comme « la Carte d'Identité des Tumeurs » qui déjà laisse présager une révolution thérapeutique dans le traitement des cancers.

L'INFORMATION, LA PRÉVENTION ET LA PROMOTION DES DÉPISTAGES

Pour sensibiliser chacun au danger de certains comportements (tabac, alcool, exposition au soleil, etc.), pour alerter sur les facteurs de risque et en organiser la protection, pour communiquer sur les avantages des dépistages de certains cancers et informer sur l'identification de certains symptômes ou modes de vie susceptibles d'être bénéfiques, la Ligue met en oeuvre de nombreux moyens de communication (dépliants, brochures, affiches) disponibles au Siège de la Ligue ou auprès de ses Comités départementaux. En partenariat avec l'Institut national du cancer, elle relaie sur le terrain, par des actions de communication et des conférences, les messages de dépistage des cancers.

LES ACTIONS POUR LES PERSONNES MALADES ET LEURS PROCHES

Les Comités départementaux de la Ligue apportent leurs soutiens matériel et financier, moral et psychologique aux personnes malades, aux anciens malades et à leurs proches. En organisant successivement plusieurs États Généraux des malades du cancer et de leurs proches,



La Ligue contre le cancer

la Ligue a donné une très forte impulsion au Plan Cancer pour que les malades soient mieux pris en charge et mieux considérés. En leur donnant la parole, la Ligue a pris en compte leurs attentes et leurs besoins pour l'amélioration de la qualité des soins et de la qualité de vie : dispositif d'annonce, groupes de parole, espaces d'information installés dans les lieux de soins et de vie pour rompre l'isolement des malades et de leurs proches, en sont des exemples. Elle soutient aussi les patients dans les difficultés rencontrées pour défendre leurs droits, retrouver un emploi, bénéficier d'un prêt bancaire. **AIDEA : 0 810 111 101.**

LA LIGUE AU CŒUR DE LA SOCIÉTÉ

Parce que le savoir et la connaissance sont des armes efficaces contre le cancer, la Ligue, par le biais de son école de formation, facilite l'engagement militant en s'appuyant sur des connaissances validées.

En partenariat avec l'Institut national contre le cancer **INCa**, elle met à disposition du public un numéro de téléphone gratuit **Cancer Info Service 0 810 810 821.**

La Ligue affiche un site internet **www.ligue-cancer.net** et édite une revue trimestrielle **Vivre**, vendue en kiosque, informant ses adhérents et le grand public, sur ses actions et celles de ses Comités départementaux et sur les dernières avancées thérapeutiques contre le cancer.

Enfin, la Ligue met à la disposition de tous, un comité éthique, consultatif, indépendant et permanent pouvant être saisi par toute personne physique ou morale sur diverses questions relevant de l'éthique et du cancer.

Le cancer est un problème de santé publique. La lutte contre le cancer ne peut se concevoir sans un changement radical du rapport de la société à la maladie, au malade, à ses proches et aux soignants. La Ligue veut faire du cancer un enjeu de société rassemblant le plus de forces possibles des milieux sociaux, culturels et économiques. Par le lancement en novembre 2008 de la première convention de la société face au cancer, elle veut mobiliser la société dans un élan collectif pour modifier le regard porté sur le malade ou l'ancien malade, pour réduire la mortalité par cancer et pour améliorer durablement la qualité de vie des malades et de leurs proches.

**TOUT CE QU'IL EST POSSIBLE DE FAIRE CONTRE LE CANCER,
LA LIGUE LE FAIT.**

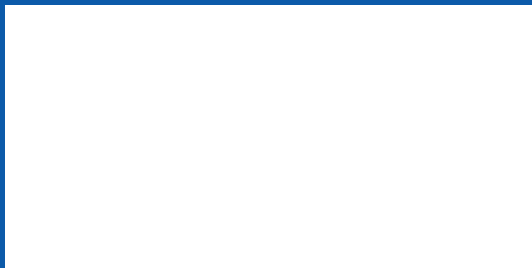


27

LA LIGUE VOUS AIDE ET VOUS INFORME



VOTRE COMITÉ DÉPARTEMENTAL



LIGUE NATIONALE CONTRE LE CANCER

14 rue Corvisart 75013 Paris tél. 01 53 55 24 00

www.ligue-cancer.net

La ligue tient à votre disposition
les coordonnées de Comités départementaux



chercher pour guérir
prévenir pour protéger
accompagner pour aider



pour la vie