



Université Claude Bernard



DIPLÔME NATIONAL DE DOCTORAT

(Arrêté du 25 mai 2016)

Date de la soutenance : 08 janvier 2020

Nom de famille et prénom de l'auteur: Kenza DRARENI

Titre de la thèse : « *Goût et Cancer: Satisfaire les sens pour maintenir le plaisir de manger pendant la chimiothérapie* »



Résumé

Le maintien du plaisir à s'alimenter durant un traitement par chimiothérapie est un enjeu majeur pour les patients, leurs familles et les professionnels de la restauration en hôpital afin de lutter contre la dénutrition. Or, les altérations sensorielles fréquemment observées chez les patients et exprimées différemment d'un patient à l'autre peuvent interférer avec le goût des aliments, impactant négativement le plaisir résultant de leur consommation.

L'objectif de ce travail est de contribuer à définir un modèle exhaustif de l'effet de la chimiothérapie pendant le cancer sur les capacités olfactives et gustatives des patients, et des conséquences que cela peut avoir sur leur comportement alimentaire.

Une première partie porte sur la compréhension de la variabilité des modifications sensorielles et de leurs conséquences sur le comportement alimentaire des patients. Nos résultats ont conclu à l'existence de divers profils sensoriels chez les patients sous chimiothérapie : les patients ne présentant pas d'altérations sensorielles, les patients présentant une hyposensibilité, et les patients présentant une hypersensibilité aux stimulations olfactives/gustatives. Les patients ayant des altérations des capacités olfactives/gustatives ont également montré des modifications du comportement alimentaire.

D'une part, la classification des patients sur la base de leurs capacités sensorielles auto-déclarées a mis en évidence l'impact négatif de l'hyposensibilité aux stimulations olfactives et gustatives sur la perception des aliments. D'autre part, une classification basée sur les capacités olfactives évaluées par des tests psychophysiques a montré une modification des habitudes de consommation chez les patients atteints d'hyposmie. Les deux approches ont conclu à une tendance générale à la baisse des capacités perceptives chez les patients atteints de cancer et traités par chimiothérapie.

Une seconde partie plus opérationnelle a permis de tester l'enrichissement sensoriel comme stratégie de palliation des déficits sensoriels. Les résultats suggèrent qu'un enrichissement en saveur ou en

arôme augmente l'appréciation de l'aliment pour le groupe de patients ayant reporté une baisse de la sensibilité olfactive/gustative, ainsi les patients n'ayant déclaré avoir de déficits sensoriels mais pas dans le groupe de sujets contrôles.

Ces travaux mettent en évidence la diversité interindividuelle existante entre les patients et confirment l'implication des altérations olfactives/gustatives dans la modification du comportement alimentaire. Nos résultats soulignent l'importance d'une prise en charge nutritionnelle personnalisée des patients selon leur profil d'altérations sensorielles.