

### PAIN G NUTRITION

13 g  
protéines

196  
kcal



Pour 1 pain

**PARFUMS:** Nature,  
pépites de chocolat

**Code LPPR : 1185697**

**Montant de  
remboursement :**  
**12,48 €**

### MADELEINES

8,2 g  
protéines

166  
kcal



Pour 2 madeleines

**PARFUMS:**  
Nature et chocolat

**Code LPPR : 6186483**

**Montant de  
remboursement :**  
**9,20 €**

### GALETTES PROTIBIS

11 g  
protéines

245  
kcal



Pour 8 galettes

**PARFUMS:** Nature,  
cacao, noix de coco,  
spéculoos

**Code LPPR : 1179343**

**Montant de  
remboursement :**  
**3,95 €**



N° du Service Client :  
**03 79 46 00 00**



Pour les pharmacies :  
[nutrisenscommandes@nutrisens.fr](mailto:nutrisenscommandes@nutrisens.fr)



[www.nutrisens.fr](http://www.nutrisens.fr)

**NUTRISENS\***  
Redonnons goût à la nutrition santé

LES  
**COMPLÉMENTS  
NUTRITIONNELS  
ORAUX CÉRÉALIERS  
POUR LES PATIENTS  
EN ONCOLOGIE**

**NUTRISENS\***

La perte d'appétit <sup>1</sup> peut être un effet secondaire des traitements anti-cancer, mais peut aussi être liée à la peur, la douleur, aux angoisses.

Elle peut être causée par la tumeur elle-même (à cause de son emplacement et/ou de son volume), par une fatigue importante, ou par une modification du métabolisme.

**83% <sup>2</sup> des patients souffrent de troubles de l'appétit** lors des cancers digestifs (bouche, gorge, œsophage, estomac, colon).

Ces troubles sont dus aux **déviations olfactives et gustatives**, aux **inflammations buccales** et œsophagiques et aux troubles digestifs :

- 50 % des patients en oncologie ne sont pas satisfaits des CNO prescrits. <sup>3</sup>
- 56 % de ces patients ne consomment pas tous leurs CNO dans la journée.
- 70 % de ces patients souhaitent remplacer les CNO lactés par des CNO céréaliers après dégustation.

Nutrisens propose une gamme de CNO céréaliers particulièrement adaptés aux troubles des patients en oncologie car :

- \* Les portions sont **adaptées aux petits mangeurs** ou pour ceux qui manquent d'appétit.
- \* Ils ressemblent à **un produit d'alimentation courante** (moins de rejets face à un produit qui paraît plus médical).
- \* Ils ont un **goût neutre** et sont sans arrière-goût métallique.
- \* **La production salivaire**, lors de la mastication<sup>4</sup>, contribue à la protection des tissus buccaux, la digestion, la gustation et la déglutition.

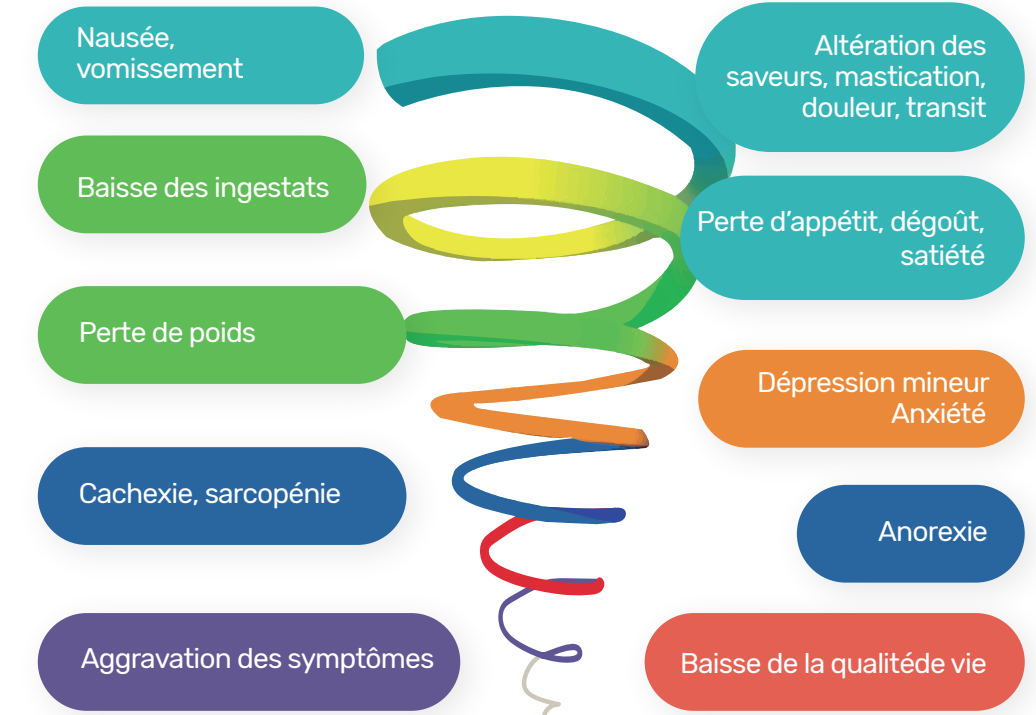
(1) Fondation contre le cancer Alimentation des personnes atteinte de cancer.

(2) Guerdoux Ninot et al., Meal context and food preferences in cancer patients: results from a French self report survey, SpringerPlus 2016.

(3) Etude sur 12 patients en service d'oncologie à l'ICL de Saint Priest en Jarez (2022).

(4) Pr. Irma Miletic Revue dentaire 365 (2013).

## Spirale de l'alimentation pendant le cancer <sup>1,2</sup>



(1) Guerdoux Nino & Senesse Spring plus 2016. (2) Guerdoux Nino & Senesse Clin Nutr 2019.