

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lancement des ateliers de cuisine pour les patients de l'Institut Paoli-Calmettes avec la cheffe étoilée Nadia Sammut

Marseille, le 7 février 2024

L'Institut Paoli-Calmettes, Centre de lutte contre le cancer à Marseille, lance son premier cycle d'ateliers de cuisine avec des patients AJA (Adolescents et jeunes adultes) et la cheffe étoilée Nadia Sammut, le 15 février 2024 au lycée de La Cadenelle, première école de diététique en France. Cet atelier s'inscrit dans le cadre d'une série de cours culinaires partagés entre la cheffe, les étudiants, les diététiciens et les patients avec pour mission d'associer gastronomie, pédagogie, diététique et éducation thérapeutique.

Installés en binôme autour du plan de travail, jeunes adultes et étudiants en diététique, écoutent les instructions et conseils de la cheffe Nadia Sammut sous l'œil attentif des diététiciens de l'IPC avant de se lancer dans la réalisation d'un falafel croustillant aux pois chiches et aux herbes.

Pour ce premier cycle d'ateliers, l'Institut a choisi de **collaborer avec la cheffe inspirante et engagée Nadia Sammut** qui prône une cuisine saine, vivante et durable au sein de son restaurant La Fenière à Lourmarin - une étoile Michelin et une étoile verte. Elle développe, par ailleurs, à travers son projet NOURRIR®, des formations pour accompagner la transition alimentaire et environnementale pour les métiers de l'alimentation.

Deux autres ateliers sont prévus courant de l'année avec des patients seniors et/ ou aidants en mai et avec des personnes atteintes d'un cancer du sein dans le cadre d'Octobre rose. **Ces ateliers sont totalement gratuits** grâce à la générosité du Fonds de dotation Vie créé par Nadia Sammut.

Les objectifs de ces ateliers culinaires sont multiples. Bien sûr, aider les patients à s'épanouir en modifiant leur relation à la nourriture et en associant l'alimentation au plaisir et à la santé, mais surtout permettre aux patients de devenir acteurs pour adapter leur alimentation en cuisinant des préparations innovantes tout en identifiant les aliments essentiels pour leur santé. La formule ludique et conviviale des ateliers encadrés par la cheffe Nadia Sammut et les diététiciens de l'Institut facilitera les échanges et l'apprentissage du « bien manger pour prendre soin de soi ».

Considérer l'alimentation comme un soin, c'est le quotidien des équipes du service diététique de l'Institut. La maladie augmente les besoins nutritionnels des patients. Cependant s'alimenter pendant les traitements peut devenir difficile : des troubles alimentaires apparaissent et se traduisent par une diminution de l'appétit, un changement dans la perception des goûts et des odeurs et provoquent des désordres digestifs... La contribution du diététicien est de proposer des mesures adaptées pour gérer et/ ou limiter les effets secondaires des traitements et de la maladie afin de maintenir l'organisme dans un bon équilibre. Son travail est également de

combattre les idées reçues (régime cétogène, alimentation sans sucre, etc.) qui conduisent à une alimentation monotone et des évictions inutiles, favorisant la diminution des prises alimentaires et le risque de dénutrition.

Le **partenariat avec le BTS diététique du lycée de La Cadenelle** est essentiel pour deux raisons : permettre aux étudiants en diététique de se former sur ce type d'alimentation thérapeutique et enrichir leur enseignement ; créer un binôme, **dans un contexte de confiance, d'écoute et de bienveillance**, « patient - étudiant diététicien » où chacun pourra apprendre de l'autre et se nourrir de l'approche de la cheffe.

Informations pratiques

Lieu de l'atelier : Lycée de la Cadenelle -134 Bd des Libérateurs, 13012 Marseille

Date : le 15 février de 13h30 à 17h.

Intervenants :

Nadia Sammut, la cheffe de La Fenière

Nathalie Gonzalez, responsable du BTS diététique La Cadenelle

Yoann Guilbert, Marc Costanza, Eliane Alessandrini, diététiciens de l'Institut Paoli-Calmettes

A propos de la Cheffe Nadia Sammut

Nadia Sammut, cheffe engagée et entrepreneuse est à la tête du premier restaurant étoilé sans gluten, l'auberge La Fenière, situé au cœur du Luberon. Elle a aussi créé Kom&sal, une marque de produits de boulangerie, pâtisserie et biscuiterie à base de farines locales sans gluten, ainsi qu'un organisme de formation. Depuis 10 ans, elle développe une nouvelle approche holistique de la gastronomie, tenant compte des impacts à la fois sur l'environnement et sur la santé. Face aux urgences environnementales et sanitaires, elle souhaite porter plus haut ce nouveau modèle d'alimentation régénérative, en mettant son expertise et son réseau au service du bien commun, pour une planète vivante et une meilleure santé humaine. Elle a créé l'écosystème entrepreneurial NOURRIR® qui initie et soutient des projets d'intérêt général dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé afin de se développer en respectant des engagements sociaux et environnementaux. En 2023, elle crée le **Fonds de dotation Vie**, se donne pour mission d'initier et de soutenir des projets d'intérêt général au croisement de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé dans une perspective régénératrice et holistique du vivant.

A propos du Lycée La Cadenelle

La Cadenelle, établissement de formation créé en 1943, propose 23 formations du Bac-3 au Bac+5 scolaire et/ou apprentissage, réparties dans quatre pôles d'activité : Sanitaire Social Médico-social, Tourisme Hôtellerie Restauration Service, Management Négociation Commerce International, Comptabilité Gestion Finance Audit. Le BTS diététique a été créé en 1949 à La Cadenelle et en 1952 l'Education Nationale a reconnu cette formation comme diplôme d'Etat.

A propos de l'Institut Paoli-Calmettes (IPC)

Fondé en 1925, l'IPC a été certifié par la Haute Autorité de Santé (HAS) en 2021 avec mention Haute Qualité de soins, le plus haut niveau de certification et accrédité Comprehensive Cancer Center par l'OECI (Organisation of European Cancer Institutes), en juin 2019. Avec plus de 2 000 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'Institut Paoli-Calmettes a réalisé plus de 100 000 consultations et accueilli près de 12 000 nouveaux patients en 2022. Aux côtés de l'IPC, le CRCM s'inscrit dans une démarche durable de

l'amélioration de la prise en charge et qualité de vie des patients grâce à l'identification et au développement de nouveaux traitements issus de programmes de recherche innovants dans le domaine du cancer. La prise en charge à l'IPC s'effectue exclusivement sur la base des tarifs de la sécurité sociale, les dépassements d'honoraires ne sont pas pratiqués dans l'établissement. L'IPC, qui est membre du réseau Unicancer, a établi des coopérations avec une vingtaine d'établissements de santé de la région.

Pour plus d'informations : www.institutpaolicalmettes.fr

Contact presse : Sandra Bigot – 06 61 96 20 84
bigots@ipc.unicancer.fr

Nous suivre : 