



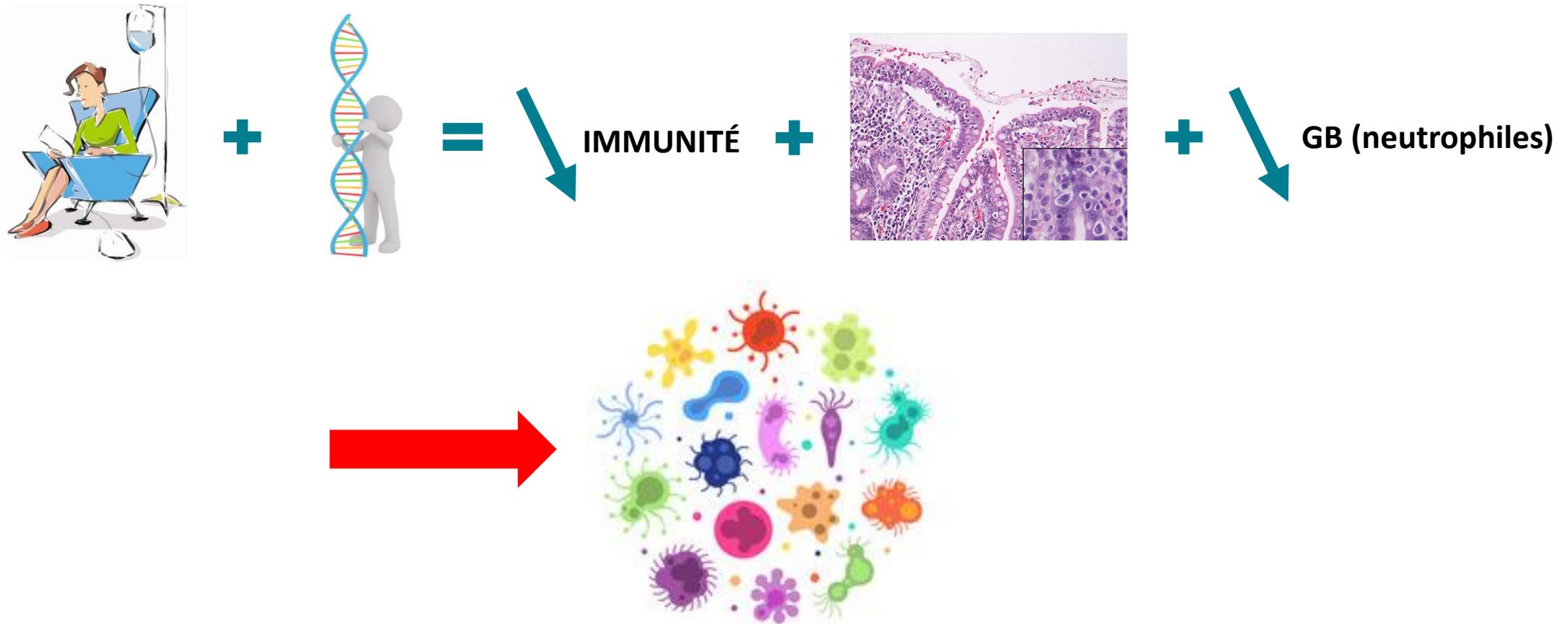
# PLAN

1. Introduction
2. Méthodologie
3. Allogreffe
4. Post-allogreffe  
Conseils alimentaires  
Bonnes pratiques d'hygiène
5. Cas pratique
6. Conclusions

# PLAN

1. Introduction
2. Méthodologie
3. Allogreffe
4. Post-allogreffe  
Conseils alimentaires  
Bonnes pratiques d'hygiène
5. Cas pratique
6. Conclusions

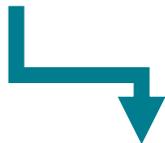
# Introduction



# Introduction



=



**ALIMENTATION  
 STRICTE ++**

## 1. dénutrition

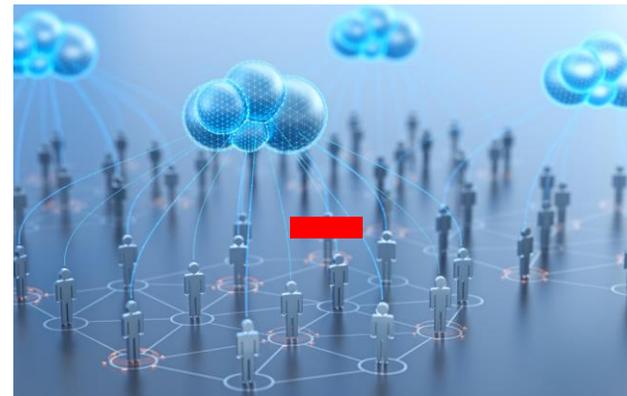
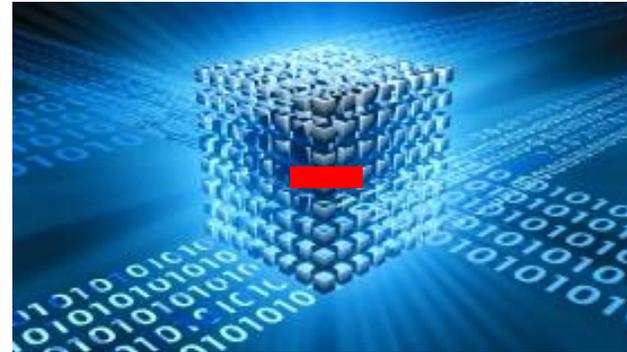
- ~29% enfants
- ~100% adultes J+30 jours post-allo = difficultés à s'alimenter
- ~30% atteints d'une GvHD

## 2. augmentation du temps de séjour

## 3. difficultés alimentaire → nutrition artificielle

## 4. reprise alimentaire per os retardée

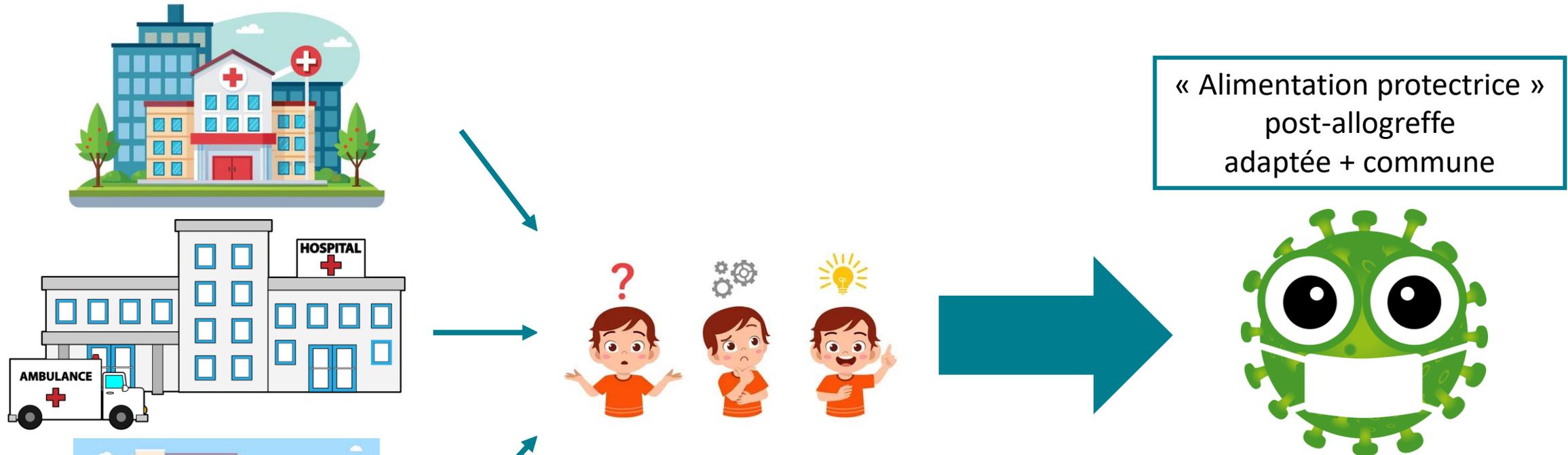
# Introduction



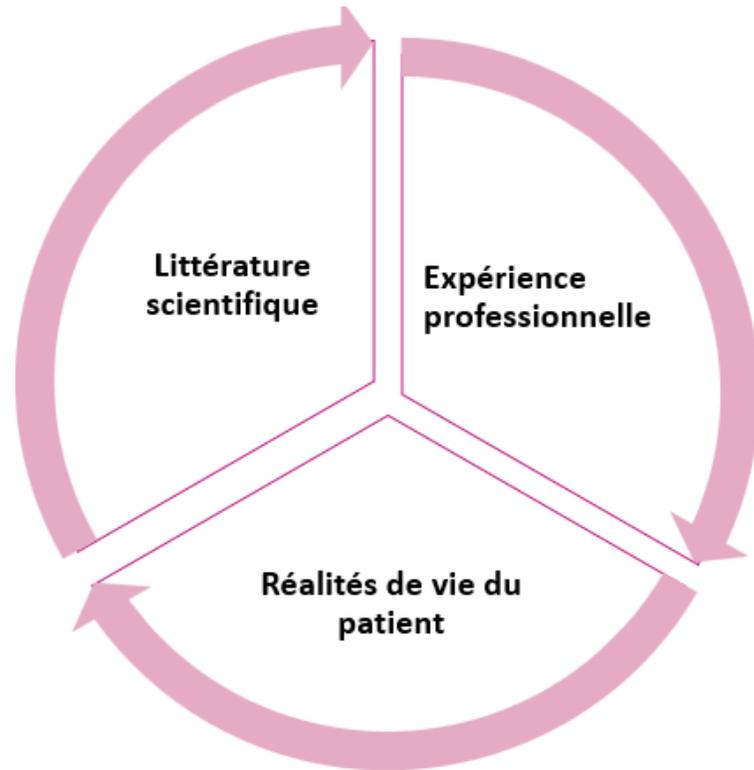
# PLAN

1. Introduction
2. Méthodologie
3. Allogreffe
4. Post-allogreffe  
Conseils alimentaires  
Bonnes pratiques d'hygiène
5. Cas pratique
6. Conclusions

# Méthodologie



# Méthodologie



## Réunions interdisciplinaires :

1. Facteurs de risques :
  - altération muqueuse digestive (mucite et/ou diarrhées)
  - neutropénie (degré et durée) > normes recommandées
2. Micro-organismes + aliments à risque
3. BPH

# PLAN

1. Introduction
2. Méthodologie
- 3. Allogreffe**
4. Post-allogreffe  
Conseils alimentaires  
Bonnes pratiques d'hygiène
5. Cas pratique
6. Conclusions

# Allogreffe

Niveaux de risque infectieux	Critères de risque infectieux	Mesures de précautions alimentaires	
<b>Groupe 1</b> Risque infectieux élevé	< 500 neutrophiles/ $\mu$ L pendant > 10 jours <b>ET</b> Mucite, diarrhée, colite, GvHD	Alimentation « très pauvre en germes » + Bonnes pratiques d'hygiène	Allogreffe = hospitalisation
<b>Groupe 2</b> Risque infectieux modéré	< 500 neutrophiles/ $\mu$ L durant 2 à 10 jours <b>ET</b> Mucite, diarrhée, colite, GvHD  <b>OU</b> < 500 neutrophiles/ $\mu$ L pendant > 10 jours (aplasie médullaire)	Alimentation « pauvre en germes » + Bonnes pratiques d'hygiène	Sortie à 3 mois post-allogreffe
<b>Groupe 3</b> Risque infectieux faible	> 500 neutrophiles/ $\mu$ L  <b>OU</b> < 500 neutrophiles/ $\mu$ L pendant max. 2 jours <b>ET</b> Bonne intégrité des muqueuses digestives  <b>OU</b> en cas d'allogreffe : 3 mois post-greffe (sauf GVH)	Alimentation « pauvre en germes élargie » + Bonnes pratiques d'hygiène + Mesures de sécurité alimentaires additionnelles	3 à 6 ou 12 mois post-allogreffe
<b>Groupe 4</b> Risque infectieux « de la population générale »	> 1000 neutrophiles/ $\mu$ L <b>ET</b> Bonne intégrité des muqueuses digestives <b>ET</b> 1 mois post-chimiothérapie  <b>OU</b> 1 an post-allogreffe	Bonnes pratiques d'hygiène	> 6 mois ou 1 an post-allogreffe

# PLAN

1. Introduction
2. Méthodologie
3. Allogreffe
- 4. Post-allogreffe**  
Conseils alimentaires  
Bonnes pratiques d'hygiène
5. Cas pratique
6. Conclusions

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Viandes</u> <u>Volailles</u> <u>Charcuteries</u> <u>Substituts de viande</u>		
		
		

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Poissons</u> <u>Crustacés</u> <u>Mollusques</u>		
		
		

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Œufs</u>	  	  

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Produits laitiers</u>	  	  

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Féculents</u>	  	 

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Légumes</u>	  	  

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Fruits</u>		
		
		

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Produits sucrés</u>	  	  

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<b><u>Boissons</u></b>	  	 

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISÉS	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<b><u>Matières grasses</u></b>	 	

# Post-allogreffe

## Conseils alimentaires

	ALIMENTS AUTORISES	ALIMENTS INTERDITS OU A EVITER
<u>Epices et condiments</u>	  	  

# Post-allogreffe

## Bonnes pratiques d'hygiène

### Courses alimentaires

1. Choix du lieu
2. Choix des aliments
  - ✓ Etat de fraîcheur (p.ex. poisson, moisissures)
  - ✓ DLC la + longue
  - ✓ Intégrité des emballages
  - ✓ Attention aux services à la découpe (cru et contaminations croisées)
3. Organisation des courses
  - a. Non-réfrigérés
  - b. Réfrigérés
  - c. Surgelés

### Conservation des aliments

1. Organisation réfrigérateur
2. Déconditionnement
3. Dé- et congélation
  - ✓ T° max -18°C
  - ✓ Petits volumes
  - ✓ ! Astuces décongélation (p.ex. pas T° ambiante)
4. Durée de conservation
  - ✓ Indication DLC

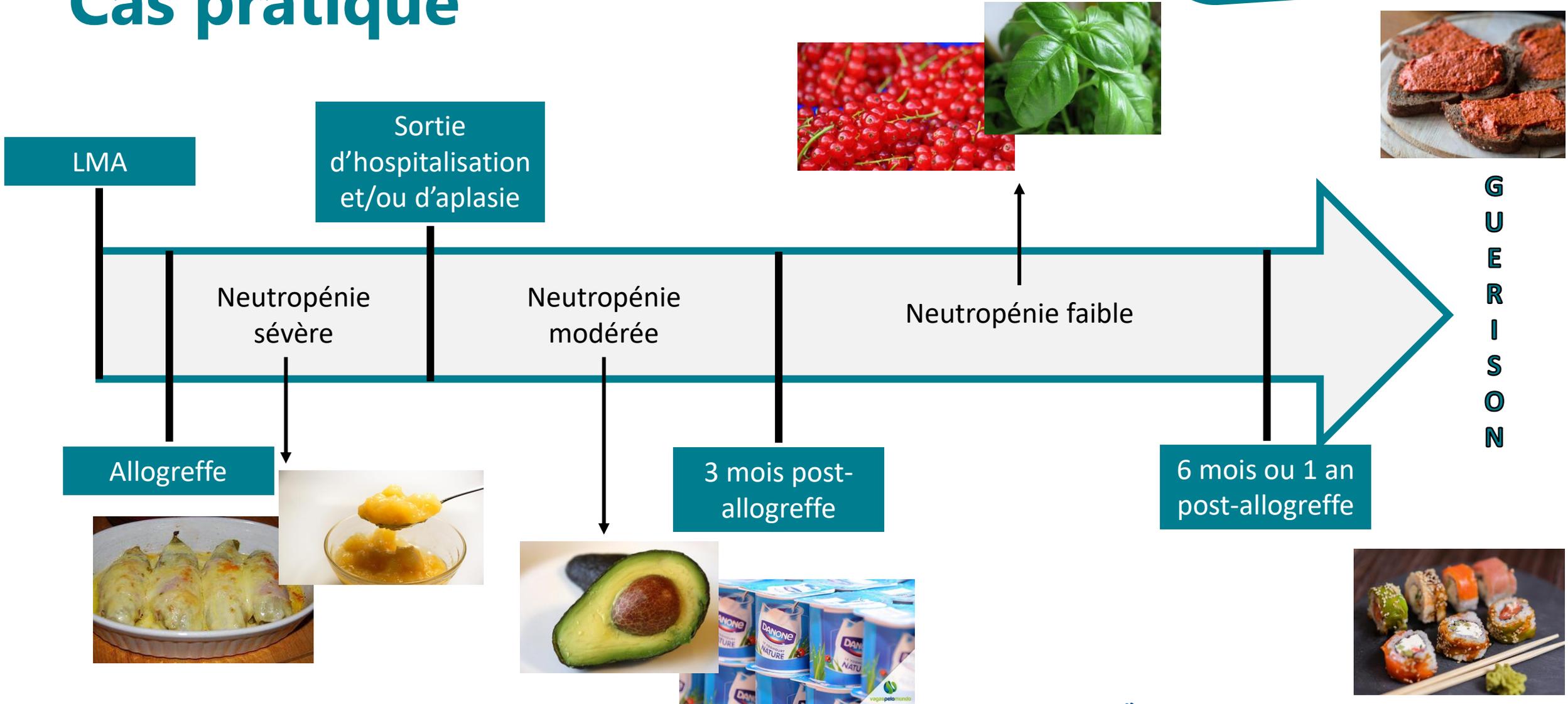
### Préparation des aliments

1. Lavage des mains
2. Hygiène cuisine et matériel
  - ✓ Nettoyage & désinfection
3. Prévention contaminations croisées (propre vs sale)
4. Cuisson
  - ✓ A cœur
  - ✓ Indicateurs de cuisson
  - ✓ ! À basse température
  - ✓ T° conservation des plats entre préparation & consommation

# PLAN

1. Introduction
2. Méthodologie
3. Allogreffe
4. Post-allogreffe  
Conseils alimentaires  
Bonnes pratiques d'hygiène
5. Cas pratique
6. Conclusions

# Cas pratique

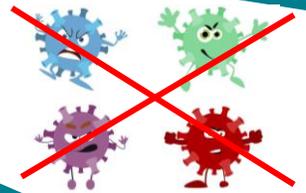
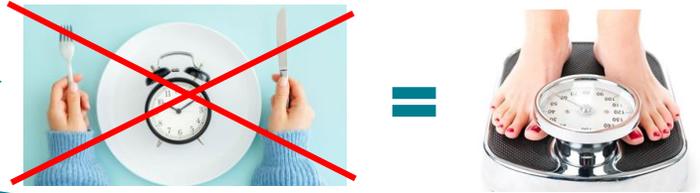
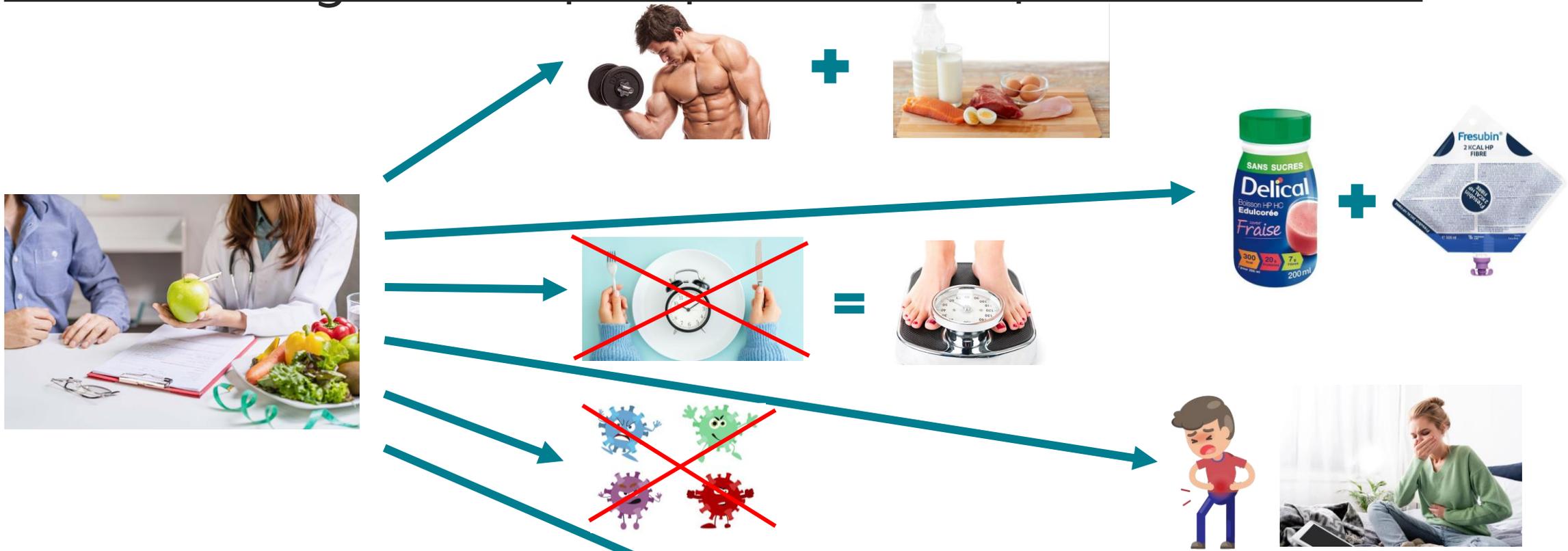


# PLAN

1. Introduction
2. Méthodologie
3. Allogreffe
4. Post-allogreffe  
Conseils alimentaires  
Bonnes pratiques d'hygiène
5. Cas pratique
6. Conclusions

# Conclusions

## Prise en charge diététique optimale – Risques nutritionnels



**UDLF**

Union Professionnelle des diplômés en Diététique de Langue Française

# Conclusions

## Prise en charge diététique optimale – Risques infectieux

- Risque VS bénéfice
- Peu consensus entre professionnels de santé (évidence scientifique)
- Consignes alimentaires adaptées basées sur :
  - BPH
  - Risques microbio (++ familles alimentaire)
- Création de fascicules
- Qualité de vie & Compliance

Réflexion = application autres groupes de patients immunodéprimés ?

**Alimentation très pauvre en germes, pauvre en germes et pauvre en germes élargie**

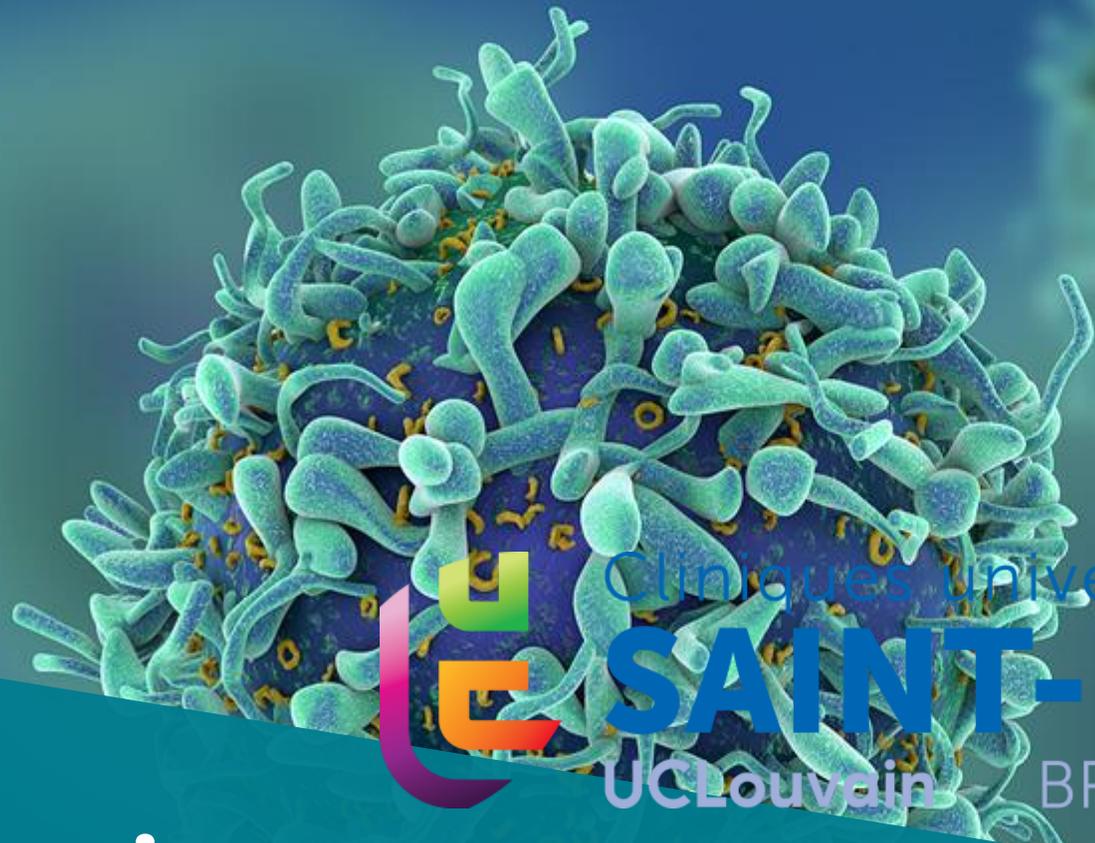
**Recommandations essentielles de bonnes pratiques d'hygiène**





INSTITUT ROI ALBERT II  
CANCER ET HÉMATOLOGIE

Cliniques universitaires SAINT-LUC  
UCLouvain BRUXELLES



Cliniques Universitaires

**SAINT-LUC**

UCLouvain

BRUXELLES



# Merci pour votre attention

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les  
poser