

# Nutrition et cancer

## Constat

Le cancer est avant tout lié à des mutations génétiques. Les produits dits cancérigènes comme le tabac, les pesticides et les radiations ionisantes, pour ne citer que ceux-là, augmentent ce risque de mutations et donc le risque de voir apparaître un cancer. De plus, avec l'âge, nous fabriquons tous spontanément, des cellules cancéreuses. Théoriquement, nous sommes capables de détruire ces « pré-cancers » avant qu'ils ne se développent grâce à notre système immunitaire. Cependant, si ces cellules cancéreuses sont stimulées par des substances toxiques apportées par notre alimentation, nous favoriserons l'échappement et le développement des tumeurs qui ne pourront pas être détruites suffisamment vite et qui vont alors être à l'origine d'un véritable cancer.

## Objectifs pédagogiques

- Savoir accompagner, sur le plan nutritionnel et micro-nutritionnel, le malade atteint de cancer.
- Être capable d'agir sur son terrain et l'aider à renforcer son système immunitaire
- Pouvoir proposer au malade, un programme alimentaire hors et pendant les traitements.

## Fiche pédagogique

### Durée

2 journées—14 h

### Public

Tous les professionnels de santé travaillant au contact de patients atteints de cancer

10 à 15 personnes

### Formateur

Nutritionniste en centre de santé et en libéral

### Méthodes pédagogiques

Exposé présentiel

Ateliers pratiques - exercices - mises en situations

Support de cours internet ou papier à la demande

### Analyse et évaluation des pratiques quotidiennes

- Évaluation avant et post formation des connaissances et pratiques
- Évaluation de l'impact de la formation sur les pratiques
- Outils permettant d'évaluer l'impact de la formation sur les pratiques de soins
- Évaluation de la formation
- Bilan de synthèse et recommandations



## Sa *Stratégie*

Le C.L.E.F., crée l'événement, facilite la communication, organise l'information et les échanges depuis plus de 15 ans.

Le C.L.E.F. a pour mission de contribuer au maintien et au développement des connaissances et de la compétence des professionnels

Le C.L.E.F a pour objectifs de participer à l'amélioration de la qualité des pratiques professionnelles et de répondre aux attentes des équipes dirigeantes et administratives en terme de management.

## Ses *Activités*

Organisation de salons, congrès, séminaires,

Animation de sessions de formation

Intra et extra-muros

## Contact

.L.E.F : Centre de Liaison, d'Études et de Formation  
6 avenue Henri Barbusse - Immeuble l'Astragale - 06100 Nice

Tél : 04 93 18 33 60 Fax : 04 93 17 60 82

[formation@le-clef.fr](mailto:formation@le-clef.fr) - <https://www.le-clef.fr>

S.A.R.L au capital de 5000 Euros – N° SIRET : 490 521 291 R.C.S. Nice

Agréé ANDPC n° 4734 et par le Ministère du Travail sous le N° de Formateur : 93 06 07972 06

Certification Qualiopi au titre des actions de formation 2021