

## Rôle physiologique

- Le plaisir stimule la **sécrétion de salive, d'enzymes digestives et d'hormones de satiété**, facilitant la digestion.
- Il contribue à **maintenir l'appétit et la prise alimentaire**, limitant la dénutrition, très fréquente chez les patients atteints de cancer.
- Le plaisir déclenche une **réponse dopaminergique** dans le cerveau, associée au bien-être et à la motivation — essentielle pour affronter les traitements.

## Rôle psychologique et social

- Manger avec plaisir aide à **préserver une image positive de soi** et une **qualité de vie** malgré la maladie.
- Les repas sont souvent un **moment de lien social** : rompre l'isolement, maintenir la convivialité, retrouver un "goût de normalité".
- Le plaisir gustatif et olfactif agit comme **antidote à la dépression, à la fatigue et à l'anxiété**.

## Préserver la dimension sociale et émotionnelle

- **Partager les repas** en petit comité, éviter la solitude à table.
- Autoriser les "petits plaisirs" **sans culpabilité** (desserts préférés, plats réconfortants).
- Valoriser le **rôle de plaisir**, non seulement la "valeur nutritionnelle".

## Soutien pluridisciplinaire

- **Diététicien** : adaptation nutritionnelle personnalisée.
- **Psychologue** : soutien face aux troubles du rapport au corps et à l'alimentation
- **Socio-esthéticien / art-thérapeute / atelier culinaire** : réconcilier le patient avec ses sens

| Aspect       | Objectif                                 | Impact                            |
|--------------|------------------------------------------|-----------------------------------|
| Sensoriel    | Retrouver le goût et la curiosité        | Améliore la prise alimentaire     |
| Émotionnel   | Reconnecter au plaisir et à la normalité | Diminue anxiété et isolement      |
| Nutritionnel | Maintenir un apport suffisant            | Meilleure tolérance au traitement |