



NIGER
RAPPORT DE FORMATION

JUIN 2019

RÉPUBLIQUE DU NIGER

Fraternité - Travail - Progrès

MINISTÈRE DU PLAN

INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE

PLATEFORME NATIONALE D'INFORMATION POUR LA NUTRITION

NUTRITION



RAPPORT DE FORMATION DES FORMATEURS ET ENQUÊTEURS DE L'ENQUÊTE PRÉLIMINAIRE FRAT/24H







SIGNALÉTIQUE



OURS

Unité responsable : Plateforme Nationale d'Information pour la Nutrition (PNIN)

Directeur du projet : ALCHINA KOURGUENI Idrissa, Directeur Général de l'INS

Chargée du suivi du projet : Mme OMAR Haoua Ibrahim, Secrétaire Générale de l'INS

Coordonnateur : MAHAMANE Issiak Balarabé, Coordonnateur de la Plateforme Nationale d'Information pour la Nutrition (PNIN), Institut National de la Statistique (INS)

Analyste Principal PNIN, Institut National de la Statistique (INS) : THEODORE YATTA Almoustapha

Photos : Plateforme Nationale d'Information pour la Nutrition (PNIN)

Editeur de la publication : PNIN/INS





SOMMAIRE

Sommaire	1	8. Huitième journée : Mercredi 19 Juin	6
Contexte et objectifs de la Formation	3	9. Neuvième journée : Jeudi 20 Juin	6
1. Contexte et Justification	3	10. Dixième journée : Vendredi 21 Juin	7
2. Objectifs.....	4	Conclusion.....	7
Déroulement de la Formation	5	ANNEXES	8
1. Première journée : Lundi 10 Juin	5	1. Annexe 1 : Listes de participants –	
2. Deuxième journée : Mardi 11 Juin.....	5	Formation Enquête préliminaire sur les	
3. Troisième journée : Mercredi 12 Juin ...	5	recettes culinaires (10-21/06/2019)	8
4. Quatrième journée : Jeudi 13 Juin	5	2. Annexe 2 : Chronogramme Formation	
5. Cinquième journée : Vendredi 14 Juin ..	6	Enquête préliminaire sur les recettes	
6. Sixième journée : Lundi 17 Juin	6	culinaires 10-21/06/2019	9
7. Septième journée : Mardi 18 Juin.....	6		





CONTEXTE ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. CONTEXTE ET JUSTIFICATION

La malnutrition au Niger demeure à des niveaux au-dessus des seuils acceptables de l'OMS tant pour la forme chronique que pour la forme aiguë. Selon les résultats de l'enquête SMART 2018, le taux de malnutrition chronique des enfants de moins de 5 ans est de 47,8 % et de 15 % pour la malnutrition aiguë globale. Pour ce qui est des carences en micronutriments les niveaux sont également très élevés selon l'EDSN 2012. Un peu plus de sept enfants de 6-59 mois sur dix (73 %) sont atteints d'anémie dont 27 % sous une forme légère, 43 % sous une forme modérée et 3 % sous sa forme sévère. Près d'une femme sur deux (46%) est anémique au niveau national dont un tiers (33 %) sous la forme légère, 12 % sous la forme modérée et 1 % sous la forme sévère.

Face à cette situation préoccupante, l'amélioration de la sécurité alimentaire et nutritionnelle est considérée par le Niger comme une des priorités principales. Le Gouvernement du Niger a souscrit à plusieurs engagements et initiatives au niveau international, régional et local (Déclaration de Malabo, Initiative Faim Zéro, Initiative REACH, Mouvement SUN, etc.) pour inverser la tendance. Sous le leadership du Haut-Commissariat à l'initiative 3N « les Nigériens Nourrissent les Nigériens » (HC3N), une Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle (PNSN) 2016-2025 et un plan d'action multisectoriel 2017-2019 ont été élaborés. Ces documents visent à mieux coordonner les actions de l'ensemble des secteurs, afin d'intensifier la lutte contre la malnutrition sous toutes ses formes et à atteindre les cibles nutritionnelles de l'Assemblée Mondiale de la Santé (OMS) pour 2025 et les Objectifs de Développement Durable (ODD2.2) pour 2030 conformément aux engagements souscrits par le Niger.

Pour lutter contre la malnutrition, les gouvernements adoptent des programmes et stratégies basées sur l'alimentation telles que la diversification alimentaire et l'enrichissement des aliments ou encore sur l'éducation nutritionnelle, les mesures de santé publique et de sécurité alimentaire et enfin la supplémentation. Ces approches doivent être considérées comme complémentaires les unes des autres, leur importance relative variant selon les conditions locales et la répartition spécifique des besoins dans la population cible.

L'enrichissement des aliments est une pratique adoptée depuis longtemps avec succès dans les pays industrialisés pour lutter contre les carences en vitamines A et D, en certaines vitamines du groupe B (thiamine/B1, riboflavine/B2 et niacine/B3), en iode et en fer. L'iodation du sel a été adoptée au début des années 1920 en Suisse et aux États-Unis d'Amérique. Cette pratique a été progressivement étendue à toutes les régions du monde de sorte qu'actuellement, le sel iodé est utilisé dans la plupart des pays. Plus récemment, l'enrichissement de la farine de blé en acide folique est devenu une pratique courante dans les Amériques. Cette stratégie a été adoptée par le Canada, les États-Unis d'Amérique et une vingtaine de pays d'Amérique latine. Suite aux expériences favorables en Amérique latine, des initiatives du même type sont tentées dans d'autres parties du monde (Afrique).

La justification d'un programme d'intervention peut se faire par l'étude de documents sur l'état nutritionnel de la population. En absence de cette information (récente), des enquêtes sur le terrain sont à prévoir pour la collecte des données enquêtes sur la prévalence de signes cliniques de carences alimentaires, enquêtes alimentaires pour estimer les apports habituels en nutriments et les comparer avec les apports recommandés). Une telle enquête alimentaire doit être du type quantitatif. Les aliments vecteurs potentiels devront être des aliments consommés par une grande partie du groupe cible. Une enquête de consommation alimentaire représentative peut montrer quels aliments sont les plus appropriés ainsi que les quantités habituelles dans lesquelles ils sont consommés.

2. OBJECTIFS

L'objectif principal de cette formation est de renforcer les capacités des agents de collecte pour standardiser les recettes communément consommées dans les régions cibles de l'enquête (Dosso, Maradi, Tahoua, Tillabéri, Zinder).

De façon spécifique il s'agit de :

- Former les agents de collecte aux méthodes d'estimations des ingrédients rentrant dans la préparation des recettes et les recettes elles-mêmes.
- Apprendre aux enquêteurs à piloter des Focus Group Discussion ;
- Initier les agents de collecte à l'utilisation des matériels de collecte tel que les balances pèse personne et pèse aliment, les tablettes, la patte à modeler.



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Du 10 au 21 Juin 2019, s'est déroulé à la salle de réunion Abdoulaye Djimarao la formation sur l'organisation et la collecte de recettes standards. Les différents participants à cet atelier sont les membres du comité technique de l'enquête FRAT engagé dans les travaux de mise en œuvre de ladite Enquête (liste des participants voir annexe). Cette formation a bénéficié de l'Appui du centre Intake par le biais d'un consultant qui a renforcé les capacités des futurs formateurs sur les outils de collecte des recettes standards.

1. PREMIÈRE JOURNÉE : LUNDI 10 JUIN

Les travaux ont commencé par des discussions ouvertes entre les membres de l'équipe technique FRAT et le consultant venu du centre de recherche Intake pour une meilleure planification des activités à mener tout au long de la formation. A l'issue de ces discussions une méthodologie d'activité a été élaboré et les travaux ont débuté avec une revue de la section méthodologie du protocole FRAT pour s'assurer de la pertinence et du pragmatisme théorique de la méthodologie esquissée pour conduire l'enquête sur les recettes standards.

Les considérations spéciales pour la mesure de la consommation alimentaire des enfants de 6-23 mois ont été délicatement débattu car les enfants de 6 à 23 mois continuent de prendre le lait maternel qui ne peut en aucun cas être estimé. Il est décidé que l'estimation de la consommation alimentaire de ces enfants de 6 à 23 mois reste la même pour les autres aliments consommés en dehors du lait maternel.

Les méthodes de mesure des portions d'aliments simple ou composé consommés retenus sont : 1) la méthode du riz sec et ; 2) la méthode de la pâte à modeler.

2. DEUXIÈME JOURNÉE : MARDI 11 JUIN

Toute la journée a été consacrée à la revue de la liste existante des recettes et aliments de consommation courante conçu à partir des recommandations alimentaires nationales et de certains des centres de recherche notamment l'INRAN.

Cette revue a permis de faire des propositions sur la restructuration de la base des recettes afin de tirer grand avantage de son utilisation aussi bien comme outils de collecte pour l'enquête préliminaire sur les recettes standards que pour l'enquête principale pour l'identification de certaines recettes non standards.

3. TROISIÈME JOURNÉE : MERCREDI 12 JUIN

La revue de la liste des recettes a continué pendant toute la matinée avant de laisser place dans la soirée aux discussions relative au volet FRAT de l'Enquête proprement dite. Le volet FRAT permettra de faire ressortir des potentiels véhicules pour la fortification alimentaire. Un focus sera mis sur les aliments utilisés sous la forme de farine.

4. QUATRIÈME JOURNÉE : JEUDI 13 JUIN

La première partie de la matinée est consacrée à l'examen des dossiers de candidatures pour le test de recrutement des agents enquêteurs pour la collecte des données sur les recettes standards. Ensuite les questionnaires initiés pour la collecte des données sur le terrain et les

manuels des agents enquêteurs et superviseurs sont révisés.

Dans la soirée, les outils de collecte sont revus en boucle et les présentations power point réalisées pour la formation des enquêteurs sont finalisés en plénière.

5. CINQUIÈME JOURNÉE : VENDREDI 14 JUIN

L'application de collecte de données électronique sur ODK est présentée pour être amendée par tous les formateurs. Ensuite, une vérification de la programmation logistique est faite pour s'assurer que tous les besoins de l'enquête sont pris en compte.

La journée s'est terminée sur la mise sur pied d'un emploi du temps d'appui du consultant aux équipes chargées de conduire l'enquête sur le terrain.

6. SIXIÈME JOURNÉE : LUNDI 17 JUIN

La formation des enquêteurs a débuté avec la présentation des agents sélectionnés pour mener l'enquête et les membres de l'équipe technique chargés d'assurer cette formation. Dans la matinée, les présentations ont tourné autour : 1) des objectifs de l'enquête de consommation ; 2) l'importance et l'utilisation des recettes avec un focus sur la définition d'une recette standard et la méthodologie de standardisation, le processus d'élaboration des listes d'aliments et de recettes de consommation courante.

En fin de journée une revue de la liste des aliments et des recettes de consommation courante est faite en plénière avec les agents de collecte.

7. SEPTIÈME JOURNÉE : MARDI 18 JUIN

La méthodologie de Focus Group Discussion (FGD) est présentée pour amener les enquêteurs à appréhender toutes les spécificités liées à ce genre d'interview. Des simulations sont faites en plénière avec les agents enquêteurs pour leur donner un premier aperçu des réalités pratiques des Focus Group Discussion.

La méthodologie de sélection des recettes à standardiser est expliquée aux agents de collecte et la fiche de collecte des données pour la standardisation des recettes est exposée en long et en large.

8. HUITIÈME JOURNÉE : MERCREDI 19 JUIN

L'application ODK ainsi que les techniques pour renseigner le questionnaire sont présentées et expliquées aux agents de collecte. Une séance pratique est organisée en plénière pour permettre aux enquêteurs de se familiariser à l'outil électronique de collecte des données et vérifier les éventuelles erreurs dans le masque de saisie.

La journée a pris fin sur un rappel des séances précédentes et des simulations pratiques en haoussa et en Zarma.

9. NEUVIÈME JOURNÉE : JEUDI 20 JUIN

Lors de cette journée les enquêteurs ont été confrontés à la dure réalité du terrain. Les agents de collecte ont été scindés en deux groupes qui se sont rendus chacun dans un village de Kollo sous



la supervision des formateurs afin de procéder à un pré test des outils de collecte sur le terrain. Toute la journée, les agents de collecte ont procédé à l'enregistrement des questionnaires selon les techniques qui leur ont été enseignées lors de la formation sous l'œil bienveillant des formateurs.

10. DIXIÈME JOURNÉE : VENDREDI 21 JUIN

Cette journée est consacrée au debriefing de la journée précédente qui a été dédiée au test pratique dans deux villages du département de Kollo (Commune de Liboré). Quelques observations sont effectuées notamment sur la structuration et la longueur du questionnaire. En effet, certaines sections supposées pas très importantes ont été supprimées pour réduire le temps de l'interview et donner plus de flexibilité aux parties très importantes du questionnaire. Le debriefing a permis également de sélectionner la liste finale des enquêteurs pour l'opération de collecte de données sur les recettes standards.

CONCLUSION

L'atelier de formation a été un cadre important d'échange entre d'une part les formateurs et d'autre part entre les formateurs et les agents de collecte. Les différents travaux menés ont permis de mettre en place un calendrier d'activités réaliste pour la formation des enquêteurs et la phase de collecte sur le terrain. Le protocole de l'enquête est mis à jour pour prendre en compte les différents ajustements émanant des discussions et de la phase du prétest.

ANNEXES

1. ANNEXE 1 : LISTES DE PARTICIPANTS – FORMATION ENQUÊTE PRÉLIMINAIRE SUR LES RECETTES CULINAIRES (10-21/06/2019)

Nom	Structure	Mail
Issiak Balarabé Mahamane	INS/PNIN	mbalarabe@ins.ne
Théodore Yatta Almoustapha	INS/PNIN	atyatta@ins.ne
KAZIM Lamine	INS/DER	klamine@ins.ne
Aïchatou Alirou	HC3N	atouwa2014@gmail.com
Fatimata Jikatt Abdoulaye		Fjikatt78@gmail.com
Mahaman Lawaly Boukari	INS/PNIN	lboukari@ins.ne
Gervais Ntandou-Bouzitou	FIRST/HC3N	gervais.ntandoubouzitou@fao.org
Ali ousmane	INS/PNIN	aousmane@ins.ne
Lamou Youssoufa	INS/DSEDS	youssoufa@ins.ne
Aboubacar MAHAMADOU	HC3N	mahamadou.aboubacar@gmail.com
Moctar Habou Kalla	INS/DER	mhabou@ins.ne



2. ANNEXE 2 : CHRONOGRAMME FORMATION ENQUÊTE PRÉLIMINAIRE SUR LES RECETTES CULINAIRES 10-21/06/2019

Lundi 10 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> • Introduction et rencontre avec les membres de l'équipe • Revue (relecture) de la section méthodologie du protocole pour assurer la cohérence
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> • Considérations spéciales pour la mesure de la consommation alimentaire des enfants de 6-23 mois lors de l'enquête • Choix des méthodes de mesures/estimation des portions pour les aliments et les plats/mets
Mardi 11 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> • Revue (relecture) de la liste existante des recettes et aliments de consommation courante
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> • Suite de la revue de la liste des recettes et aliments
Mercredi 12 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> • Suite et fin de la revue de la liste des recettes et aliments
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> • Discussion des questions autour de la fortification des aliments
Jeudi 13 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> • Examen des dossiers de candidatures pour le test de recrutement des agents enquêteurs • Revue des questionnaires et des manuels/guides des agents enquêteurs et des superviseurs
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> • Revue des outils de collecte • Revue des présentations PPT pour l'atelier de formation
Vendredi 14 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> • Test de recrutement des agents de collecte • Présentation de l'application de collecte de données • Logistique et préparatifs de la collecte des données complémentaires et standardisation des recettes
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> • Discussion des dates et agenda des prochains voyages de Mourad Moursi pour aider l'équipe
Lundi 17 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> • Introduction et rencontre avec le personnel à former • Présentation des objectifs de l'enquête de consommation - Balarabé • Importance et utilisation des recettes dans les enquêtes de consommation - Mourad • Pause • Introduction à la standardisation des recettes (définition de recette standards, méthodologie de standardisation - Mourad • Brève présentation sur le processus d'élaboration des listes d'aliments et de recettes de consommation courante • Revue de la liste des aliments et recettes de consommation courante - Alirou, Mourad
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> • Revue de la liste des aliments et recettes de consommation courante - Alirou, Mourad

Mardi 18 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> Introduction à la méthodologie de Focus Group Discussion (FGD) pour déterminer les recettes les plus fréquentes et celles à reconstituer/standardiser y compris la simulation en salle - Ali Ousmane, Mourad Exercice pratique sur l'animation du FGD - Ali Ousmane, Mourad, Youssoufa
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> Finalisation du choix des recettes à standardiser Ali Ousmane, Mourad Présentation de la fiche de collecte des données pour la standardisation des recettes Ali O, Yatta
Mercredi 19 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> Introduction à la méthodologie de collecte ODK, Laouali, Moutar Séance pratique en classe sur la collecte d'une recette standard, Mourad - Jikatt - Alirou Séance pratique en classe sur la collecte d'une recette standard avec les tablettes, Laouali, Moutar, Youssoufa, Mourad
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> Revue des séances précédentes et simulation – Mourad, ali, Youssoufa, Yatta, Alirou, Jikatt
Jeudi 20 juin	
Journée entière	<ul style="list-style-type: none"> Formation pratique sur le terrain (Prétest) Équipe
Vendredi 21 juin	
Matin	<ul style="list-style-type: none"> Debriefing en salle (problèmes rencontrés, cas de figures spéciaux, etc...) équipe
Après midi	<ul style="list-style-type: none"> Transfert des données sur ordinateurs et traitement partiel des données



