



NIGER
RAPPORT DE FORMATION

NOVEMBRE 2020

RÉPUBLIQUE DU NIGER

Fraternité - Travail - Progrès

MINISTÈRE DU PLAN

INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE

PLATEFORME NATIONALE D'INFORMATION POUR LA NUTRITION

NUTRITION



ATELIER DE FORMATION POUR LA COMPILATION DE LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS DE CONSOMMATION COURANTE AU NIGER







SIGNALETIQUE



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)

Auteur : FIRST, PARTENARIAT FAO-UE-NIGER

MECANISME D'ASSISTANCE AUX POLITIQUES

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

Editeur de la publication : PNIN/INS





SOMMAIRE

Sommaire	1	2.3 Journée du vendredi 06/11/2020 : Unité	3 : Composants des aliments (suite) et
Contexte et justification.....	3	Unité 4 Considérations de qualité	6
Objectifs de l'atelier.....	4	2.4 Journées du Samedi 07 au mardi	
Résultats attendus	4	10 /11/2020 : Unité 5, compilation d'une	
Déroulement de l'atelier	4	table de composition des aliments.....	6
1. Préparation et introduction à la		2.5 Mardi 10/11/2020 : Module 5 (Suite et	
formation.....	4	fin des travaux pratiques), synthèse de	
2. Administration de la formation	5	l'atelier	7
2.1 Journée du mercredi 04/ 11/2020 : Unité		Conclusion	7
1, Principes de base des données sur la			
composition des aliments	5		
2.2 Journée du jeudi 05/ 11/2020 ; Unité 2 :			
Description des aliments et Unité 3 :			
Composants des aliments	5		



CONTEXTE ET JUSTIFICATION

La malnutrition sous toutes ses formes constitue un problème de santé publique et de développement au Niger. Depuis plus de 10 ans la malnutrition chronique chez les enfants de moins de 5 ans est au-dessus du niveau de sévérité élevé de l'OMS fixé à 30 %. Selon l'Enquête SMART, en 2019, la malnutrition chronique touche 45,7 % des enfants soit près d'un enfant Nigérien sur deux. Le pays a des taux atteignant des niveaux élevés d'après la classification de l'OMS. Les carences en micronutriments sont aussi à des niveaux élevés. En 2019, la prévalence de l'anémie était de 61,2 % chez les enfants de moins de 5 ans et de 49,3 % chez les femmes de 15-49 = ans.

L'élaboration et la mise en œuvre des stratégies de lutte contre les carences spécifiques en micronutriments font parties des activités planifiées par le plan d'action multisectoriel 2017-2020 de la Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle (PNSN). Ces stratégies incluent la promotion de la consommation d'aliments diversifiés, la promotion de petites unités de production d'aliments enrichis (ex : farines infantiles) et la fortification alimentaire à plus large échelle. Ces stratégies renforcent les actions existantes en matière de lutte contre les carences en micronutriments et contre les autres formes de malnutrition dont le retard de croissance.

Afin de documenter les diverses options utiles à l'élaboration des stratégies de lutte contre les carences nutritionnelles, le HC3N pilote en collaboration avec l'INS et sous financement de l'Union Européenne et l'appui technique de la FAO via FIRST, une étude sur « la détermination des apports nutritionnels des groupes vulnérables et l'identification d'aliments véhicules pour l'enrichissement en micronutriments au Niger ». L'opérationnalisation de ladite étude a donné lieu à des collectes des données quantitatives de consommation alimentaire dont le traitement nécessite l'utilisation d'une table de composition des aliments.

La Table de Composition Alimentaire (TCA) présente la teneur en énergie et en nutriments pour 100 grammes d'aliments. Elle permet de calculer l'apport quotidien en énergie et en nutriments d'un individu en multipliant les quantités des aliments consommés (exprimées en grammes) par leurs teneurs respectives en nutriments et ensuite calculer la somme des apports de l'ensemble des aliments consommés. Ainsi, la TCA permet de traduire les aliments consommés en apports en énergie et en nutriments (protéines, glucides, lipides, acides gras, cholestérol, fibres, vitamines, minéraux etc.) afin de faciliter les analyses pour l'évaluation de la qualité de l'alimentation dont l'adéquation des apports nutritionnels.

Le Niger n'ayant pas de table de composition alimentaire (TCA), celle-ci doit être compilée, ce qui justifie l'organisation de la présente formation dont la finalité est de disposer d'une équipe aux capacités renforcées à mesure d'effectuer la compilation d'une TCA à utiliser pour le traitement des données de l'étude et autres travaux ultérieurs. C'est dans ce cadre que s'est tenue du 02 au 10 novembre 2020 à Niamey, l'atelier de formation sur les données de composition des aliments en vue de disposer d'une équipe aux capacités renforcées pour réaliser les travaux de compilation d'une TCA pour l'étude FRAT/R24H. L'atelier a été organisé et financé par le Programme FIRST ((Impact sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle, la résilience et la transformation) de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Union Européenne dans le cadre de l'appui technique à l'INS et au renforcement des capacités des agents de l'INS/PNIN et du HC3N.

OBJECTIFS DE L'ATELIER

L'objectif général de cette formation est de renforcer les connaissances et aptitudes de l'équipe (des nutritionnistes) sur les données de composition des aliments et les méthodes/ techniques de compilation d'une table de composition alimentaire.

De façon spécifique, il s'agit de : (i) Apprendre aux participants l'importance des données de composition alimentaires pour divers usages dans les systèmes alimentaires, la santé, la nutrition, la protection sociale, l'élaboration des politiques, programmes, interventions, etc. ; (ii) Apprendre aux participants les méthodes de collecte et de traitement des données de composition des aliments ; (iii) Apprendre aux participants les différentes articulations et la bonne utilisation d'une table de composition des aliments ; (iv) Initier les participants à générer une Table de Composition Alimentaire (TCA) à partir d'une base des données sur la composition des aliments (BDCA) ; (v) Disposer d'une équipe outillée pour appuyer la compilation d'une table de composition alimentaire des aliments de consommation courante au Niger ; (vi) Disposer d'un document de TCA compilé par des participants à la formation et à utiliser pour le traitement des données de l'étude.

RESULTATS ATTENDUS

Les résultats attendus de l'ateliers sont : (i) les participants ont des connaissances améliorées sur l'importance et l'utilisation des données de composition des aliments et la table de composition maîtrisent les méthodes de collecte et de traitement des données ; (ii) une table de composition des aliments (TCA) est compilée pour usage dans le cadre de l'étude et autres travaux

DEROULEMENT DE L'ATELIER

1. PREPARATION ET INTRODUCTION A LA FORMATION

La formation s'est tenue à Niamey du 02 au 10 novembre 2020 dans la salle de réunion du Haut-commissariat à l'Initiative 3N (HC3N). Elle a été administrée par l'Assistant Technique FIRST auprès du HC3N (AT-FIRST), Expert en Nutrition Internationale, Dr NTANDOU-BOUZITOU Gervais D., avec l'appui d'un Consultant Indépendant, Expert en Nutrition recruté par la PNIN pour conduire les travaux de compilation de la TCA du projet, M. Amadou Aminou.

La formation inclue une partie théorique avec des exercices d'application du cours en ligne de la FAO sur les données de composition des aliments. L'ensemble des leçons a été formulé dans une approche essentiellement participative pour l'implication maximale des participants. Les différentes leçons ont été accompagnées d'exercices pour se rassurer de la bonne compréhension des participants.

L'Assistant Technique FIRST a introduit l'atelier en souhaitant la bienvenue aux participants, ensuite présentation de tous les participants et il a montré toute l'importance accordée à cette formation. Avant le démarrage de la formation proprement dite, l'AT FIRST a mis à la disposition de tous les participants des informations sur les cours en ligne de l'Académie numérique de la FAO et a assisté chaque participant pour son inscription au site de manière à accéder à la page du cours et de bien d'autres formations de l'académie numérique. L'AT FIRST a également exposé les participants à la page web de FAO/INFOODS à laquelle ils peuvent accéder pour trouver



différentes tables de composition des aliments (TCA) et bases des données sur la composition des Aliments (BDCA) de plusieurs pays. L'AT FIRST a également remis à l'ensemble des participants, les annexes de la Table FAO/INFOODS de composition des aliments de l'Afrique de l'Ouest pour usage au cours de la formation, notamment pour les exercices pratiques associés.

2. ADMINISTRATION DE LA FORMATION

La formation a porté essentiellement sur le cours en ligne de la FAO (Académie numérique) sur les données de Composition des aliments¹. Le cours est conçu pour être utilisé principalement dans les universités, car il est important que les futures générations de nutritionnistes, de diététiciens, de chercheurs et de chimistes qui analysent les composants alimentaires, de compilateurs des données sur la composition des aliments, de professionnels de la santé et d'agronomes soient en mesure d'apprécier les données sur la composition des aliments et de les utiliser de façon adéquate dans leurs domaines respectifs afin d'améliorer la qualité, la disponibilité et l'utilisation des données partout dans le monde. Ce cours peut aussi être utilisé sous forme d'auto-apprentissage par des personnes qui s'intéressent à la composition des aliments, ou en conjonction avec des cours sur la composition des aliments, ou au sein d'instituts de renforcement des capacités en matière de composition des aliments.

Ce cours comprend 14 leçons, d'environ 25 à 65 minutes chacune, regroupées en cinq unités : (i) principe de base des données sur la composition des aliments ; (ii) description des aliments ; (iii) définition et sélection des composants ; (iv) considération de qualité ; (v) compilation et exercices.

2.1 JOURNÉE DU MERCREDI 04/ 11/2020 : UNITÉ 1, PRINCIPES DE BASE DES DONNÉES SUR LA COMPOSITION DES ALIMENTS

La formation a été consacrée aux notions de l'unité 1 : Principes de base des données sur la composition des aliments. Cette unité comporte deux leçons : (1.1.) Introduction générale sur les données de composition des aliments, leur importance et leurs divers usages et (1.2.) Tables et bases de données sur la composition des aliments. Les deux leçons ont permis aux participants d'acquérir de nouvelles connaissances et d'avoir une meilleure compréhension globale des tables et bases des données de composition des aliments.

2.2 JOURNÉE DU JEUDI 05/ 11/2020 ; UNITÉ 2 : DESCRIPTION DES ALIMENTS ET UNITÉ 3 : COMPOSANTS DES ALIMENTS

La journée a commencé par une révision des notions de la veille. Les participants ont par la suite découvert les notions de l'Unité 2 portant sur la description des aliments. Cette unité comporte une seule leçon (2.1.): Sélection et nomenclature des aliments. Ce cours montre entre autres :

- L'importance d'inclure dans la description des aliments de la TCA/BDCA, la portion comestible, la précision des aliments tels consommés cru/cuit et le mode de cuisson associé ;
- Comment on peut utiliser des données sur l'enrichissement des aliments. Par exemple, si dans la communauté on constate une insuffisance d'un nutriment, on peut choisir des aliments de la TCA pour lesquels la valeur nutritionnelle (densité nutritionnelle) est faible pour le nutriment à carence dans la population, puis voir comment cet aliment peut être enrichi pour régler le problème. De même, le cours attire l'attention pour s'assurer que les aliments qui sont portés dans la TCA puissent avoir les indications requises quand il s'agit d'un aliment déjà

1 FAO elearning toolkit on food composition. <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=354>

enrichi. Cela permet d'éviter un enrichissement additionnel en cas de ciblage du même aliment dans un programme d'enrichissement afin d'éviter d'atteindre le degré de toxicité pouvant poser des problèmes de santé aux consommateurs ;

- L'importance de la nomenclature pour identifier correctement et sans ambiguïté les aliments dans les TCA/BDCA
- L'importance de la codification des aliments en tenant compte des spécificités de l'aliment, sa forme de consommation (cru ou cuit) et le mode de cuisson, car si le mode de cuisson change, le code de l'aliment change également. Les groupes d'aliments ont aussi un code.
- L'importance de bien comprendre le nom et la description de l'aliment pour bien l'identifier dans la TCA lors des divers usages. Cette dernière a toujours un guide qui donne toutes les informations pour ne pas s'induire en erreur. Un même aliment peut avoir plusieurs facettes (frit, rôti, etc.) dans une (TCA).

Au cours de la même journée, les participants ont étudié une partie de l'Unité 3: Composants des aliments comprenant 4 leçons dont 2 ont été traitées dans la journée : (3.1.) : Définition et sélection des composants et (3.2.) : Calcul et conversion des composants et des unités. Dans ce cours il a été vu de bien comprendre les facteurs de conversions utilisé pour convertir un composant à un autre l'exemple prit de l'azote qu'on peut convertir en protéines ou passer d'une unité à une autre.

2.3 JOURNEE DU VENDREDI 06/11/2020 : UNITE 3 : COMPOSANTS DES ALIMENTS (SUITE) ET UNITE 4 CONSIDERATIONS DE QUALITE

La journée a débuté par des exercices pratiques sur les leçons de la veille. Ensuite, les participants ont travaillé sur les deux dernières leçons de l'unité 3 : (3.3) : Analyse des composants des aliments et (3.4) Définition et application des identifiants INFOODS. Au cours de cette journée, les participants ont appris à reconnaître les identifiants INFOODS et l'importance de leur utilisation adéquate. Ils ont à travers les leçons du module découvert les exigences reliées aux identifiants, en particulier pour l'emprunt des données de composition des aliments d'une table ou base des données pour l'usage dans une autre.

Au cours de cette journée, les participants ont aussi été exposés aux deux leçons de l'unité 4 : (4.1.) Données de qualité et (4.2) Biodiversité alimentaire. Le cours a permis de montrer l'importance de la qualité des données et les éléments nécessaires pour la vérification de la qualité des données : a) Description des aliments ; b) Identification des composants ; c) Plan d'échantillonnage (prendre en priorité l'échantillon situé dans la même région climatique que celle de la population cible de la TCA) ; d) Nombre d'échantillon d'analyse ; e) Manipulation de l'échantillon ; f) Méthode d'analyse ; g) Contrôle de la qualité d'analyse.

2.4 JOURNEES DU SAMEDI 07 AU MARDI 10 /11/2020 : UNITE 5, COMPILATION D'UNE TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS

Les trois dernières journées de la formation ont été des journées très pratiques à l'aide des multiples exercices d'application de l'unité 5 qui se rapporte à la compilation d'une table de composition des aliments. Cette partie du cours, organisée en 5 leçons de cette unité, s'articule autour :

- Des principes de la compilation. Il est très important de comprendre les tâches techniques à accomplir avant de commencer la compilation aussi de procéder à un contrôle minutieux des aliments et des composants avant d'intégrer les données.
- Des calculs des recettes. 4 étapes simples de 1 à 4 sont importantes : (i) Description en détails



de la recette ; (ii) Mesures quantitatives des recettes ; (iii) Déterminer les ingrédients de la recette et avoir les détails de chaque ingrédient ; (iv) Tenir compte des diverses méthodes de calcul des recettes.

Les notions de facteurs de rendement des recettes et facteur de rétention des nutriments des aliments ont été vues et leurs implications dans le calcul des données de composition des aliments ont été élucidées. Les participants ont aussi été avisé des dispositions à prendre lors de la compilation des TCA/BDCA, notamment quand les valeurs sont empruntées à d'autres TCA/BDCA : vérifier les unités et dénominateur, la méthode d'analyse, les tagnames, la définition exacte des composants, la description des aliments.

La journée du samedi 07/11/2020 a permis de passer en revue les deux premières leçons de l'unité 5: (5.1.) Principes de la compilation et (5.2) Calcul des recettes.

Le lundi 09/11/2020, deux autres leçons de l'unité 5 ont été passées en revue avec les participants à la formation : (5.3) Exercice de compilation d'une Base de données d'archives ; (5.4) Exercice de compilation d'une Base de données de référence. Cette journée a surtout été une journée de travaux pratiques permettant à chaque participant à la formation d'appliquer l'ensemble des notions apprises.

2.5 MARDI 10/11/2020 : MODULE 5 (SUITE ET FIN DES TRAVAUX PRATIQUES), SYNTHESE DE L'ATELIER

Au cours de cette journée de formation, les participants ont poursuivi les exercices pratiques des leçons antérieures du module 5 avant d'aborder ceux de la dernière leçon de ce module : (5.5) Exercice de compilation d'une base de données utilisateur. Au terme de la journée, une synthèse des notions apprises a été faite avec les participants.

CONCLUSION

L'atelier de formation sur les données de composition des aliments a permis à l'équipe de la PNIN/INS, du HC3N et autres participants de mieux comprendre l'importance et l'utilisation des tables et bases des données de composition des aliments, ainsi que les principes d'élaboration et compilation de ces dernières. Les participants à cette formation ont donc pu améliorer leurs connaissances et capacités techniques et opérationnelles en la matière. Ils sont outillés pour appuyer la compilation d'une TCA pour l'enquête FRAT/R24H et plus tard, pour contribuer à la compilation d'une TCA pour le Niger.

