

ENQUÊTE FRAT/CONSOMMATION ALIMENTAIRE PAR RAPPEL DE 24H



Manuel de l'enquêteur

NOVEMBRE 2019



Ce document a été préparé par :

- Amoustapha Théodore Yatta
- Guillaume Poiriel
- Ibrahim Amadou Taweye
- Issiak Balarabé Mahamane
- Nasser Sanda
- Omar Hassan Baka

Il a reçu les contributions de :

- Dr Mohamed Ag Bendeck
- Dr Mourad Morsi.



TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES	1
INTRODUCTION	3
CONTEXTE ET JUSTIFICATION DE L'ENQUETE	5
OBJECTIF ET SPECIFICITES DE L'ENQUETE.....	7
I. OBJECTIF DE L'ENQUETE	7
II. NATURE DE L'ETUDE	8
III. ZONES DE L'ETUDE	9
IV. POPULATION A L'ETUDE (GROUPE CIBLES).....	9
ROLES ET RESPONSABILITES DES ENQUÊTEURS ET CHEFS D'EQUIPES	10
I. ROLES ET RESPONSABILITES DES CHEFS D'EQUIPES.....	10
II. ROLES DES ENQUÊTEURS.....	10
III. LES QUALITES DES AGENTS DE COLLECTE	12
DEFINITIONS DE QUELQUES CONCEPTS	13
ORGANISATION DE L'ENQUETE.....	17
I. RESSOURCES HUMAINES ET METHODE DE COLLECTE	17
II. SELECTION DES MENAGES	17
II.1. <i>Critères d'inclusion</i>	17
III. SELECTION DES INDIVIDUS AU SEIN DES MENAGES.....	18
IV. ENCHAINEMENT DES OPERATIONS ET REPARTITION DES TACHES	19
IV.1. <i>Premier passage</i>	19
IV.2. <i>Le Deuxième passage</i>	20
REMPLISSAGE DU QUESTIONNAIRE	21
I. PRINCIPE DU REMPLISSAGE DU QUESTIONNAIRE	21
I.1.1 Prise de contacts avec les ménages	21
I.2. <i>Collecte des données socioéconomiques et démographique</i>	22
I.3. <i>Administration du rappel alimentaire de 24-heures</i>	22
I.3.1 Préparation du R24H :	22
I.3.2 Utilisation des questionnaires du R24H :	23
I.3.3 Fin du R24H :	23
I.4. <i>Le rappel des 24 heures dans le détail</i>	23



I.4.1	La première séquence du R24H	24
I.4.2	La deuxième séquence du R24H	25
I.4.3	La 3 ^{ème} séquence du R24H : estimation de la quantité (taille de la portion) consommée.....	28
I.4.4	La 4 ^{ème} séquence du R24H : relecture de l'information recueillie avec les participants et vérification du check-list des aliments	30
I.5.	<i>Collecte d'informations complémentaires pour les aliments vecteurs potentiels</i>	<i>30</i>
II.	REPLISSAGE DES QUESTIONNAIRES	31
II.1.	<i>Questionnaire ménage.....</i>	<i>31</i>
II.1.1	PARTIE A. Informations générales.....	31
II.1.2	PARTIE B : Caractéristiques socio-économiques du ménage	32
II.1.3	PARTIE C : Disponibilité des aliments vecteurs potentiels au ménage.....	34
II.1.4	PARTIE D : Consommation habituelle des aliments vecteurs par les cibles	34
II.1.5	PARTIE E : Fiche Rappel des 24H – consommation individuelle	36
II.1.6	Fiche de reconstitution des recettes individuelles	36



INTRODUCTION

Le présent manuel a pour objectif de fournir des instructions à l'agent enquêteur de l'enquête FRAT-R24H, dans le but de réussir la collecte des données. L'enquête FRAT/R24H permet de collecter des informations utiles pour :

- Etablir une situation de référence au niveau des régions du Niger les plus touchées par la malnutrition, en matière d'apports nutritionnels quantitatifs en énergie, macronutriments et micronutriments pour les groupes cibles retenus ;
- Confirmer le choix d'aliments vecteurs de fortification en fer, zinc et acide folique.

Les aspects qui seront abordés au cours de cette enquête sont les suivants :

- Les caractéristiques sociodémographiques des membres des ménages ;
- La disponibilité des aliments vecteurs du ménage ;
- La consommation alimentaire.



CONTEXTE ET JUSTIFICATION DE L'ENQUÊTE

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 48 % et de 15 % pour la malnutrition aiguë globale. Pour ce qui est des carences en micronutriments les niveaux sont également très élevés selon l'Enquête Démographique et de Santé (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 (qui doit être récente), des enquêtes sur le terrain sont à prévoir tels que des enquêtes sur la prévalence de signes cliniques de carences alimentaires, des 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.

OBJECTIF ET SPECIFICITES DE L'ENQUETE

I. Objectif de l'enquête

La finalité de l'étude est de **contribuer à l'amélioration de l'état nutritionnel des groupes cibles**, en particulier à la réduction des carences en micronutriments en alignement avec les stratégies de la Politique Nationale de Sécurité Nutritionnelle (PNSN).

De manière spécifique, l'étude vise à :

- **Appréhender les habitudes de consommation** et évaluer l'adéquation des apports nutritionnels des groupes cibles en vue d'identifier les gaps dans la couverture des besoins et de formuler des recommandations visant à les combler ;
- **Déterminer/confirmer les aliments locaux vecteurs pour leur fortification** en fer, zinc et acide folique et à déterminer le niveau de fortification.

Les résultats attendus en lien avec l'objectif spécifique lié aux habitudes de consommation et l'adéquation des apports nutritionnels sont les suivant :

1. Les habitudes de consommation alimentaire pour chaque groupe cible sont décrites ;
2. Le score de diversité alimentaire est calculé et le pourcentage d'individus atteignant la diversité alimentaire minimale pour chaque groupe cible est déterminé ;
3. Pour chaque groupe cible, le pourcentage d'individus atteignant les apports nutritionnels recommandés (ANR) pour l'âge et le sexe, en énergie, en macro et micronutriments est déterminé ;
4. Les nutriments pour lesquels l'apport quantitatif et/ou le niveau de couverture des besoins individuels est le plus déficitaire sont identifiés ;
5. Les aliments localement disponibles qui ont une bonne teneur en nutriments et pouvant être promus dans le cadre des approches alimentaires de lutte contre les carences en micronutriments sont

identifiés.

A l'aide de la méthodologie FRAT, les aliments (farine de mil, sorgho, maïs et niébé) présélectionnés sont confirmés ou non comme véhicules adéquats potentiels pour la fortification en micronutriments (zinc, fer et acide folique). Sur la base d'une analyse SWOT et d'autres informations pertinentes, un scénario préférentiel de fortification adéquat est élaboré dans le cadre de la lutte contre la malnutrition au Niger.

II. Nature de l'étude

La présente étude est partie intégrante des activités du projet « Plateforme Nationale d'Information pour la Nutrition (PNIN) » au Niger financé par la Commission Européenne et suivi par la Délégation de l'Union Européenne (DUE) au Niger. Cette étude permet de collecter des informations utiles pour : 1/ **établir une situation de référence au niveau des régions du Niger les plus touchées par la malnutrition, en matière d'apports nutritionnels quantitatifs en énergie, macronutriments et micronutriments** pour les groupes cibles retenus ; 2/ **confirmer le choix d'aliments vecteurs pour la fortification** en fer, zinc et acide folique.

Un devis transversal (c'est-à-dire une collecte des données ponctuelle sans suivi dans le temps) est utilisé. La collecte des données s'effectue en **période d'abondance alimentaire en vue d'évaluer la diversité alimentaire et l'adéquation des apports nutritionnels** pour chaque groupe cible, tout en minimisant les apports alimentaires potentiels des programmes d'assistance alimentaire pendant la période de soudure. Aucune intervention n'est prévue dans le cadre de cette étude (il n'y aura ni distribution de vivres, ni supplémentation des populations, ni prise en charge des personnes vulnérables). Toutefois, les informations qui seront collectées auprès des ménages et individus peuvent être utilisées dans le cadre d'autres programmes ou activités visant à améliorer la nutrition des communautés locales, principalement les femmes adultes, les adolescentes et adolescents, ainsi que les jeunes enfants.

Les recettes recueillies et standardisées dans le cadre de la phase préparatoire peuvent par exemple être optimisées puis utilisées pour des régimes alimentaires diversifiés et adéquats pour l'alimentation complémentaire des jeunes enfants, dans l'optique d'améliorer leur état nutritionnel et de santé. Les résultats de cette étude seront complémentaires aux travaux en cours sur les recommandations alimentaires nationales (RAN)¹ dans une optique d'élaboration d'un guide alimentaire pour le Niger.

Cette étude est mise en œuvre dans le cadre du déroulement des activités de la PNIN avec pour principaux acteurs, **l'INS, le HC3N, la DUE** et d'autres PTFs. L'Assistance Technique PNIN, l'Assistance Technique FIRST au HC3N et l'Assistance Technique INTAKE appuieront techniquement les acteurs pour la conduite de l'étude, l'analyse des données, l'interprétation et la dissémination des résultats.

¹ Les Recommandations Alimentaires Nationales (RAN) sont un produit du projet de la FAO mis en œuvre par le Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage (MAGEL), intitulé : « *Création d'un environnement favorable pour l'amélioration de la nutrition par l'agriculture et les systèmes alimentaires* ». Un autre produit important attendu de ce projet est l'élaboration du Guide Alimentaire pour le Niger en utilisant les données et résultats de la présente étude. Le projet est financé par le Gouvernement Italien.

D'autres appuis (techniques et financiers) peuvent être mobilisés auprès d'autres partenaires selon les besoins et leur disponibilité.

III. Zones de l'étude

Les cinq régions les plus touchées par la malnutrition aiguë au Niger sont : Tillabéry (17,8 %), Zinder (17,6 %), Tahoua (15,9 %), Maradi (14,2 %) et Dosso (12,8 %). Trois de ces cinq régions (Tillabéry, Zinder et Tahoua) sont en situation d'urgence avec des taux de malnutrition supérieurs à 15 % et deux régions (Maradi et Dosso) en situation sérieuse avec des taux de malnutrition au-dessus du seuil de 10 %. Les régions les plus touchées par l'anémie des femmes sont également ces cinq régions avec des taux de femmes anémiées supérieurs à 50 %. Ainsi, **l'étude portera sur cinq (5) régions du Niger : Maradi, Dosso, Tahoua, Tillabéri, Zinder**. Sachant qu'il existe des disparités régionales dans la prévalence de la malnutrition chronique et dans la production agricole, il est également attendu des disparités dans les habitudes de consommation et par conséquent, dans l'adéquation des apports nutritionnels et la couverture des besoins, en particulier en micronutriments. Ainsi, conduire l'étude dans les 5 régions les plus touchées par la malnutrition est une opportunité pour obtenir des données complètement désagrégées permettant d'appréhender les disparités régionales, selon le milieu de résidence (urbain-rural) ou tout autre regroupement ou agrégation lors du traitement et de l'analyse des données. Dans chacune des régions, l'étude se déroulera dans des zones de dénombrement qui seront sélectionnées selon la méthodologie décrite dans la suite du manuel.

IV. Population à l'étude (groupe cibles)

L'étude vise cinq **(3) groupes cibles** particuliers qui représentent les groupes les plus vulnérables à la malnutrition, les groupes cibles prioritaires de la PNSN, les groupes recommandés dans la méthodologie FRAT :

6. Les enfants de 24-59 mois
7. Les adolescentes de 10-18 ans ;
8. Les femmes de 19-49 ans.

Sachant que la plupart des études FRAT en Afrique Sub-Saharienne² considèrent les enfants de 12 à 59 mois, l'Equipe Technique consultatif à la présente étude³ recommande de prendre en compte l'ensemble des enfants de 24-59 mois et les adolescentes (10-18 ans) pour différentes causes : **1/ différences dans les habitudes de consommation ; 2/ différences de risques épidémiologiques des besoins nutritionnels selon le sexe et l'âge ; 3/ Difficulté de disposer de données de qualité sur les enfants de 6 à 23 mois (groupe d'âges en général allaité nécessitant une attention particulière dans l'estimation des apports alimentaires)**.

² Hess, S.Y. et al. 2013. Results of Fortification Rapid Assessment Tool (FRAT) surveys in sub-Saharan Africa and suggestions for future modifications of the survey instrument. Food and Nutrition Bulletin, vol. 33. The United Nations University.

ROLES ET RESPONSABILITES DES ENQUÊTEURS ET CHEFS D'EQUIPES

I. Rôles et responsabilités des chefs d'équipes

Les agents retenus comme chefs d'équipes seront principalement chargés de :

1. Gérer tout le matériel de l'équipe ;
2. **Introduire l'équipe** auprès des autorités administratives et coutumières pour expliquer l'enquête et ses objectifs ;
3. **S'assurer que tous les outils** (appareils, fiches de dénombrement, fiche de synthèse, et les questionnaires) **sont prêts** en début de journée ;
4. **Diriger la répartition de tâches** pour le dénombrement des ménages et le remplissage des questionnaires ;
5. Gérer la procédure de sélection des ménages ;
6. Faire le contrôle qualité des données collectées par les enquêteurs ;
7. **Assister** les enquêteurs en difficulté (de traduction ou de compréhension du questionnaire) ;
8. **Vérifier la complétude** des outils avant de quitter une localité ;
9. Noter et signaler aux superviseurs les problèmes rencontrés.
10. Assurer la saisie des fiches d'enquête de l'enquête de consommation alimentaire par rappel de 24 h sur CS-dietary

II. Rôles des enquêteurs

Les enquêteurs retenus dans le cadre de cette enquête auront comme charge de travail de :

1. **Faire le dénombrement des ZD** en collaboration avec les autres membres de l'équipe ;
2. Participer à la sélection des ménages à enquêter ;
3. Conduire les entretiens ;
4. Remplir correctement les formulaires ;
5. Aider au besoin les membres de l'équipe pour toute activité



permettant de bien conduire l'opération.



III. Les qualités des agents de collecte

La réussite d'une enquête repose principalement sur la qualité des données collectées. Cette qualité dépend en grande partie de la volonté des répondants à donner des informations fiables. Les enquêteurs doivent donc **disposer de certaines qualités** pour non seulement mettre les répondants en confiance, mais aussi pour créer des conditions favorables à la bonne marche de l'équipe. Ainsi, les qualités souhaitables des agents de collecte (chefs d'équipes et enquêteurs) pour cette enquête sont entre autres :

1. **La disponibilité** : être disponible à travailler pendant toute la période de collecte ;
2. **Le respect et la politesse** : être respectueux et poli envers les autres membres de l'équipe et envers les enquêtés ;
3. **L'honnêteté, la sincérité et la franchise** : être honnête, sincère et franc dans les rapports avec les autres ;
4. **La tolérance** : être tolérant envers les autres ;
5. **L'organisation dans le travail, l'esprit d'équipe**, la rigueur et le respect des procédures du travail, etc.

Afin d'établir une bonne relation avec le ménage, l'enquêteur doit :

- Mettre l'accent sur l'importance de leur contribution à la réussite de la collecte des données ;
- Rassurer les enquêtés quant à la confidentialité des données à collecter ;
- S'identifier, faire usage des formules de politesse pour s'introduire avant de commencer à poser des questions.

DEFINITIONS DE QUELQUES CONCEPTS

Age en année révolu : c'est l'âge au dernier anniversaire, pour les enfants de 24-59 mois, on exprime l'âge en mois révolus

Aliments vecteurs : Ce sont les aliments susceptibles d'être utilisés pour l'enrichissement en micronutriments (comme par exemple le fer, Vitamine A et zinc, ...). Exemple : Farine de blé, huiles alimentaires industrielles farine de mil, farine de maïs, farine de niébé, etc.

Anémie : il s'agit d'un appauvrissement du sang, caractérisé par la diminution des globules rouges et provoquant un état de faiblesse. L'anémie se détecte par un faible taux d'hémoglobine dans le sang inférieur au seuil de référence défini pour chaque groupe cible suite à des analyses de laboratoire.

Carences en micronutriments ou faim insoupçonnée : il s'agit des formes de malnutrition caractérisées par un manque de vitamines ou de minéraux résultant d'une alimentation déséquilibrée ou de problèmes d'assimilation particuliers. Les carences en micronutriments constituent une menace importante pour la santé et le développement des populations, particulièrement dans les pays à faible revenu, chez les enfants d'âge préscolaire, les adolescentes et chez les femmes enceintes. Elles sont à l'origine lors des carences sévères de plusieurs maladies dont le goitre, l'anémie et la cécité nocturne.

Consommation alimentaire par rappel 24 heures : le rappel des 24 heures est réalisé au cours d'un entretien pendant lequel on demande au sujet ou à l'enquêté de se remémorer et de décrire tous les aliments et toutes les boissons hors eau consommés à domicile et hors domicile au cours des dernières 24 heures. L'entretien peut s'effectuer en face-à-face. Par cette interview, l'enquêteur a pour rôle d'aider le répondant à rapporter ses consommations, tout en évitant de l'influencer dans ses réponses. Le rappel, généralement fait selon l'ordre chronologique des prises alimentaires de la veille (du réveil au coucher le soir), est affecté par les défauts de mémorisation du répondant.

Dénombrement : Il consiste à faire un listing exhaustif de tous les ménages de la ZD sans omission ni doublon.

Fortification alimentaire ou enrichissement des aliments : la fortification alimentaire est l'opération d'ajout de micronutriments (vitamines et de minéraux) à des aliments de base ou de consommation de masse transformés afin de maintenir et d'améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire et de prévenir ainsi les maladies dues à des carences. L'enrichissement des aliments peut avoir différents objectifs : 1/ la restauration de nutriments perdus lors de la transformation des aliments ; 2/ la réduction de la prévalence des carences en micronutriments et l'équivalence nutritionnelle d'aliments substitués. L'ajout d'acide folique dans la farine constitue un exemple de réglementation en matière d'enrichissement des aliments. Les programmes d'enrichissement des aliments s'appliquent généralement à l'ensemble de la population.

FRAT (Fortification Rapid Assessment Tool/Outil d'évaluation rapide de la fortification) : C'est un questionnaire qui combine le rappel de 24H simplifié et la fréquence alimentaire, pour fournir le maximum d'information sur le mode de consommation alimentaire afin d'informer sur les aliments les plus appropriés pour la supplémentation en micronutriments (fer, zinc, vitamine A , acide folique...).

Grappe : dans le cadre de l'échantillonnage par grappes, il faut diviser la population en grappes, c'est-à-dire en sous-ensembles. Chacun de ces sous-ensembles devant être représentatif de la population mère. L'échantillonnage par grappes constitue donc à tirer aléatoirement des individus au sein des grappes choisies et mener l'étude sur ces individus. Pour obtenir un échantillonnage par grappes ayant les propriétés statistiques aussi précises que possible, il faut : 1/ un nombre de grappes non conséquent ; 2/ une taille des grappes uniformes ; 3/ une homogénéité des individus composant les grappes

Groupe cible : Il s'agit des groupes qui sont ciblés par l'enquête ou l'étude. Dans le cas de l'enquête FRAT/R24H, trois groupes cibles vulnérables ont été identifiés pour répondre aux besoins d'informations. Il s'agit de :

- Les enfants de 24 à 59 mois ;
- Les adolescentes 10-18 ans
- Les femmes 19-49 ans

Est considéré comme adolescent (e) dans le cadre de cette enquête, toute personne âgée de 10 à 18 ans quel que soit son statut vis-à-vis du mariage et d'autres considérations sociales. Par exemple, une fille qui est mariée, avec deux enfants et qui est âgée de 17 ans au passage de l'enquêteur est considérée comme adolescente

Il en est de même pour le cas des femmes âgées de 19-49 ans. Est considéré comme cette cible toute personne de sexe féminin, mariée ou pas, ayant l'âge compris entre 19 et 49 ans.

Ménage : Un ménage est un ensemble de personnes apparentées ou non qui mettent en commun tout ou une partie de leurs ressources, qui mangent le repas préparé sur un même feu, qui vivent ensemble dans le même logement et qui reconnaissent l'autorité d'une même personne appelée chef de ménage.



Pas de sondage (P). Le pas de sondage est le nombre de ménages qui séparent deux ménages échantillonnés de manière (Cf. Organisation de l'enquête et sélection des ménages).

Recette standard : les Recettes standards sont communes et connues. Elles sont préparées de la même manière par différentes personnes avec quelques variations. La composition de ces recettes est déjà connue par l'équipe technique. Elles seront transmises sur une liste avec tous les détails nécessaires aux enquêteurs.

Recette individuelle ou non standard : Toute recette qui n'est pas standard (selon notre définition et nos choix). Les ingrédients sont généralement hors du commun.

Zone de Dénombrement : une zone de dénombrement (ZD) est une localité, une fraction de localité ou un regroupement de plusieurs localités. Les ZD ont été créées au cours du Recensement Général de la Population et de l'Habitat (RGP/H), pour faciliter les opérations de collecte des données sur le terrain. La ZD est donc une petite portion de territoire, qui subdivise la commune en plusieurs unités primaires de sondage.



ORGANISATION DE L'ENQUÊTE

I. Ressources humaines et méthode de collecte

La collecte sera assurée par **15 équipes de terrain**. Chaque équipe sera composée de **4 enquêteurs, 1 chef d'équipe et 1 chauffeur**, soit au total, **60 enquêteurs, 15 chefs d'équipe et 15 chauffeurs**. Ces équipes assureront la collecte des données pendant une durée approximative de **38 jours**.

La collecte des données se fera au moyen de smartphones et en **deux passages**. Les équipes auront 32 jours pour finaliser le premier passage et 6 jours pour le deuxième passage. **Le deuxième passage concerne 20 % des ménages visités au premier passage.**

Chaque équipe aura un certain nombre de **grappes** à visiter. Dans chaque grappe, il sera sélectionné **20 ménages** après dénombrement pour le premier passage.

II. Sélection des ménages

Les ménages seront sélectionnés par un **tirage aléatoire** systématique selon le **pas de sondage (P)**. Le pas de sondage est le nombre de ménages qui séparent deux ménages échantillonnés de manière consécutive : il est calculé en divisant le nombre de ménages (N) de la ZD par le nombre (n=20) de ménages à enquêter dans la ZD.

II.1. Critères d'inclusion

Est inclus et donc concerné par l'enquête un ménage résidant dans la localité depuis au moins 1 an et devant y demeurer durant toute la période de l'étude (collecte des données).

Exemple de sélection des 20 ménages

Après le dénombrement, une équipe a comptabilisé au total 175 ménages dénombrés dans une ZD. Pour déterminer les 20 ménages à enquêter, on procède de la façon suivante :

Première étape : Calcul du pas de sondage (P).

$$P = N/n = 175/20 = 8,5$$

Deuxième étape : choix du nombre aléatoire entre 1 et le pas de sondage.

Le pas de sondage étant 8,75, on choisit au hasard un nombre entier entre 1 et 8,75. Dans cet exemple, on prend le nombre 6.

Troisième étape : Sélection des 20 ménages. En fonction du pas de sondage, on sélectionne les 20 ménages.

Tableau 1: Calcul des ménages échantillons

Rang du ménage	calcul	Arrondi
1 ^{er}	6	6
2 ^{ème}	$6+8,75= 14,75$	15
3 ^{ème}	$14,75+8,75= 23,5$	24
4 ^{ème}	$23,5+8,75= 32,25$	32
5 ^{ème}	41	41
6 ^{ème}	49,75	50
7 ^{ème}	58,5	59
8 ^{ème}	67,25	67
9 ^{ème}	76	76
10 ^{ème}	84,75	85
11 ^{ème}	93,5	94
12 ^{ème}	102,25	102
13 ^{ème}	111	111
14 ^{ème}	119,75	120
15 ^{ème}	128,5	129
16 ^{ème}	137,25	137
17 ^{ème}	146	146
18 ^{ème}	154,75	155
19 ^{ème}	163,5	164
20 ^{ème}	172,25	172

III. Sélection des individus au sein des ménages

Pour les entretiens individuels, les participants à l'enquête ont été répartis en **3 groupes cibles**. Il s'agit :

1. Des enfants de 24-59 mois ;
2. Des adolescentes de 10-18 ans ;
3. Des femmes de 19-49 ans.

Dans chaque ménage sélectionné, **toutes les filles adolescentes seront enquêtées systématiquement**. Pour les autres groupes cibles, se référer au tableau N°2.

Dans chacun des 20 ménages sélectionnés, les filles adolescentes (10-19 ans) seront enquêtées. S'il y a dans un ménage plus d'une fille de 10-19 ans, alors l'enquêtée est choisie **par tirage aléatoire**. Même si ceci est valable pour les autres groupes cibles de l'enquête, il n'est pas utile de les enquêter dans l'ensemble des 20 ménages, mais plutôt se référer au tableau 2 (ci-dessous).

La première colonne du tableau N 2 donne les numéros des ménages. Les autres colonnes du tableau N 2 indiquent si les groupes cibles correspondants doivent être enquêtés dans le ménage ou pas.

Tableau 2 : échantillonnage des classes d'âge dans les 20 ménages par grappe

Ménage	Enfant 24-59 mois	Fille Adolescente	Femmes 19-49 ans
1		OUI	OUI
2	OUI	OUI	
3	OUI	OUI	OUI
4		OUI	
5	OUI	OUI	OUI
6	OUI	OUI	
7	OUI	OUI	OUI
8	OUI	OUI	
9	OUI	OUI	OUI
10	OUI	OUI	
11	OUI	OUI	OUI
12	OUI	OUI	
13	OUI	OUI	OUI
14	OUI	OUI	
15	OUI	OUI	OUI
16	OUI	OUI	
17	OUI	OUI	OUI
18	OUI	OUI	
19	OUI	OUI	OUI
20		OUI	OUI
Total	17	20	11

Au final, à travers les 20 ménages par grappe, il faudra enquêter les enfants de 24 - 59 mois dans 17 ménages, les filles adolescentes dans tous les 20 ménages et les femmes adultes dans 11 ménages. Pour s'assurer de maintenir l'aspect aléatoire de la sélection des participants au sein des ménages, les lignes de ce tableau seront réordonnées aléatoirement pour chacune des grappes sélectionnées.

IV. Enchaînement des opérations et répartition des tâches

L'enquête se fera en deux passages :

IV.1. Premier passage

- Les enquêteurs doivent faire trois jours dans chaque grappe à enquêter :
- Le premier jour est dédié au Dénombrement (ZD), au remplissage du questionnaire ménage (par le biais des smartphones) et à la sensibilisation et distribution des assiettes et des bols aux cibles de l'enquête. Le chef d'équipe est responsable de la délimitation des zones de dénombrement et du tirage des ménages à enquêter parmi ceux dénombrés, tandis que les enquêteurs se chargent du dénombrement, du remplissage du questionnaire ménage et de la sensibilisation et distributions des assiettes et bols aux cibles.
- Le deuxième jour peut être consacré à une poursuite des sensibilisations sur le rappel 24H.
- Le troisième jour est consacré à l'enregistrement du questionnaire de Rappel 24H avec les questionnaires papiers. Cette tâche incombe aux enquêteurs qui vont par la suite transmettre les fiches aux chefs d'équipes. Les Chefs d'équipe sont chargés de saisir les questionnaires



remplis par les enquêteurs via l'application cs-dietary installé sur les tablettes qui lui leur sont remis.

IV.2. Le Deuxième passage

- Il doit s'opérer au moins trois jours et au plus 14 jours après le rappel 24H du premier passage (qu'on nomme premier rappel 24H). Le deuxième passage concerne seulement le rappel 24H et doit se faire dans 20 % des ménages concernés par le premier rappel 24H. A ce niveau également les enquêteurs sont chargés de renseigner les questionnaires papiers et de les transmettre aux chefs d'équipe qui ont la responsabilité de procéder à la saisie via tablette.

REPLISSAGE DU QUESTIONNAIRE

Dans le cadre de l'enquête FRAT-R24H, un seul questionnaire sera administré aux ménages avec des sections concernant les individus cibles. **Ce questionnaire sera administré en deux passages.** Au premier passage, toutes les sections seront administrées. Au second passage (2^{ème} R24H), seule la section concernant le rappel de la consommation alimentaire des 24 dernières heures, est administrée à tous les groupes cibles. Aucune information additionnelle sur les aliments vecteurs n'est collectée lors du 2nd passage. Le 2^{ème} R24H est effectuée 3 à 14 jours maximum après le 1^{er} R24H.

Méthodologie. La veille du 2nd passage, l'enquêteur ou le Chef d'équipe passe au domicile du ménage participant ou communique avec ce dernier par téléphone (s'il en a un) pour rappeler le rendez-vous du lendemain et les personnes ciblées.

I. Principe du remplissage du questionnaire

I.1.1 Prise de contacts avec les ménages

Les enquêteurs **se présentent** dans le ménage présélectionné selon la méthodologie d'échantillonnage. Les enquêteurs **présentent les objectifs de l'étude** au chef de ménage afin d'obtenir son consentement.

En cas de refus, l'enquêteur avant de prendre toute décision doit aviser son chef d'équipe qui devra se rendre sur place et user de ses capacités de manager pour essayer de convaincre le chef de ménage ou le répondant principal avec des arguments concis. Au cas où les discussions avec le chef de ménage ne sont pas concluantes, l'enquêteur ou le chef d'équipe ne doivent pas harceler ni obliger le ménage à participer à l'enquête et passer au second ménage sélectionné pour le processus de l'enquête dans la grappe concernée.

De même, au cas où les discussions avec le répondant principal ne sont pas concluantes, ne pas harceler ni obliger le répondant principal à participer à l'enquête et choisir un autre répondant éligible pour le même groupe cible pour l'interview s'il y en a, sinon passer aux autres groupes cibles à enquêter.



Pour les ménages éligibles acceptant de participer à l'étude, l'enquêteur doit s'assurer que :

1. Le répondant principal ait bien compris le but de l'étude ;
2. Le répondant soit d'accord pour participer à l'enquête.

I.2. Collecte des données socioéconomiques et démographique

Les données socioéconomiques et démographiques constituent les deux premières sections du questionnaire d'enquête.

L'enquêteur procède à l'administration du questionnaire « ménage » en commençant par ces sections auprès du chef de ménage ou de toute autre personne appropriée. Les instructions relatives aux différentes questions sont données dans le questionnaire. L'enquêteur doit donc lire soigneusement les instructions données en début de chaque section afin de bien respecter les filtres. Les exercices pratiques et d'entraînement vous permettront de maîtriser l'ensemble de ces questions.

I.3. Administration du rappel alimentaire de 24-heures

Après tirage des participants pour chaque ménage, l'enquêteur prendra rendez-vous dans 2 jours pour faire le rappel des 24-heures des individus cibles tirés au sort. L'enquêteur va sensibiliser le ménage pour ce rappel de la façon suivante :

- Distribuer des assiettes et bols en plastique calibrés et demander aux personnes concernées de s'en servir au cours de prochains jours afin de faciliter le rappel des 24 heures. Au lieu que la personne mange directement dans le plat commun, on lui demandera de se servir du bol et de l'assiette tout en gardant les mêmes quantités consommées que d'habitude ;
- Insister auprès des personnes enquêtées de ne pas modifier les quantités qu'elles mangent habituellement (ni en exagérant les quantités servies aux enfants pour plaire, ni en diminuant pour montrer qu'il y a besoin d'aide) ;
- Montrer et expliquer à la personne comment utiliser le guide photo.

L'enquêteur administre le rappel alimentaire 24H en **commençant** par l'enfant si ce ménage comporte un enfant de 24-59 mois à enquêter. Sinon, commencez par la fille adolescente.

Selon les individus sélectionnés au sein du ménage, vous allez faire le rappel des 24 heures soit avec les personnes concernées elles-mêmes (femmes adultes, adolescentes filles) soit avec la personne qui nourrit habituellement l'enfant (pour les enfants de 24 à 59 mois). Dans certains ménages donc, vous aurez parfois à faire 2 rappels des 24 heures avec la même personne (par exemple la mère et son enfant).

I.3.1 Préparation du R24H :

- Être bien préparé ;
- Trouver le bon moment pour l'enquête, calme et sans distraction ;
- Gagner la confiance de la personne ;
- Être gentil et avoir une attitude professionnelle ;



- Être respectueux et attentif ;
- Ne pas juger la personne ;
- Être attentif au « langage du corps » - ne pas « regarder de travers » les personnes ni leur manquer de respect à travers les gestes et positions ;
- S'habiller de façon appropriée, ne pas enfreindre au standard local de modestie.

I.3.2 Utilisation des questionnaires du R24H :

- Aider les personnes à se souvenir de la veille par des questions de contexte en utilisant les questions des quatre séquences ou occasions de consommation (ex. où étiez-vous à ce moment ? avec qui étiez-vous ? ...etc.) ;
- Aider les personnes à comprendre la période de la journée concernée ;
- Fournir des informations complémentaires et détaillées ;
- Eviter « l'induction de réponse » ;
- Suivre avec des questions standards pour avoir plus de détails ;
- Ne pas interrompre les personnes ni imaginer leurs réponses, leur accorder le temps de répondre ;
- Ne pas être trop lent au point d'ennuyer les personnes ;
- Être très familier et habitué avec les questionnaires et le tout le matériel afin de les utiliser de façon rapide et efficace quand il le faut.

I.3.3 Fin du R24H :

- S'assurer d'avoir bien rempli tous les questionnaires ;
- Procéder à une vérification du rappel de 24h en revoyant le questionnaire avec les personnes (4ème séquence) ;
- Confronter le questionnaire du rappel de 24h au guide des images, et demander s'il y a des différences (aliments manqués d'être mentionnés) ;
- Remercier les personnes ;
- Compléter et revoir tout le questionnaire dans le ménage ou à côté du ménage afin de poser d'autres questions supplémentaires si nécessaire.

I.4. Le rappel des 24 heures dans le détail

Un rappel des 24 heures (R24H) est un entretien ou une interview avec une personne pour savoir ce qu'elle a mangé et bu pendant la journée d'hier et estimer les quantités correspondantes consommées.

Afin d'aider les personnes à mieux se rappeler de tout ce qu'elles ont bu et mangé la veille et les quantités correspondantes, le R24H est découpé en 4 séquences indépendantes.

Voici un bref résumé des 4 séquences :

1. **Etablir une liste de tous les aliments et boissons consommés au cours de la journée d'hier** en commençant par ceux pris au réveil, et indiquer quand ils ont été mangés ou bus. Commencer par demander à la personne de se rappeler le moment où l'enfant (ou elle-même) se leva le matin, et continuer à penser au matin, milieu de matinée, midi,



après-midi et soir, s'assurant à enregistrer tous les aliments et boissons pris jusqu'au moment où la personne alla se coucher.

2. **Demander plus de détails sur chaque aliment ou recette.** Vous allez utiliser les questions dans les « probe listes » pour avoir ces détails. Les détails sont différents pour chaque aliment et recette. Par exemple, si la personne a mangé du poisson, vous essayerez de déterminer le type de poisson, et si tout le poisson a été mangé ou juste la chair. Vous allez aussi poser des questions sur les recettes et leurs ingrédients. Nous allons voir plus loin dans ce manuel comment se déroule la 2^{ème} séquence en détail.
3. **Aider la personne à se rappeler et estimer la quantité de chaque aliment** ou recette que son enfant mangea ou celle qu'elle-même mangea. Vous allez aussi mesurer ou estimer la quantité de chaque ingrédient entrant dans la composition des recettes mais dans certains cas seulement.

Note. C'est à la fin de la troisième séquence que vous devez recueillir les informations sur les recettes non standards uniques au ménage si vous avez déterminé que vous n'allez pas utiliser les recettes standards.

4. **Lire l'information recueillie** et lui demander de vérifier.

I.4.1 La première séquence du R24H

Commencez par dire à la personne que vous souhaiteriez discuter de ce qu'elle a mangé et bu la veille, depuis son réveil jusqu'à son coucher. Nous désirons savoir tout aussi bien ce qui a été consommé pendant les principaux repas que tout ce qui a été grignoté, mâché, bu, mangé ou autre au milieu entre les repas.

Si plusieurs personnes ont nourri l'enfant, essayez d'échanger avec chacune d'elles pour déterminer ce que l'enfant a mangé ou bu.

- Commencez par demander à la personne : « quand vous êtes-vous réveillée hier ? », « avez-vous bu ou mangé quelque chose à ce moment-là ? ». Si la personne répond oui, demandez-lui : « qu'avez-vous mangé ou bu à cette occasion-là ? » ;
- « Quand (ou quelle) a été la prochaine occasion (ou la fois d'après) où vous avez eu l'occasion de boire ou manger quelque chose ? », « qu'avez-vous mangé ou bu à cette occasion-là ? », « qu'avez-vous mangé ou bu d'autre à cette occasion-là ? » ;
- Une fois que vous avez établi deux occasions distinctes de consommation, il vous faut vérifier que rien n'a été bu ou mangé entre les deux. Ceci est toujours à faire de façon systématique, chaque fois que vous transitez d'une occasion de manger ou de boire à une autre ;
- Pour vérifier que rien n'a été mangé ou bu entre deux occasions demandez par exemple : « entre 13 heures où vous avez mangé du poisson et le soir où vous avez mangé du riz gras, avez-vous eu l'occasion de boire ou manger quelque chose entre ces deux occasions ? » ; « ne vous rappelez-vous rien en milieu d'après-midi par



exemple ? », « avez-vous grignoté, mâché, bu ou mangé quelque chose entre ces deux ? » ;

- Continuez de demander de cette façon, d'occasion en occasion en vérifiant si rien n'a été consommé entre deux occasions, jusqu'à couvrir la journée entière ;
- Une fois que la personne finit par dire qu'elle est finalement allée se coucher en fin de journée, demandez-lui si elle n'a pas eu l'occasion de boire ou manger quelque chose pendant la nuit et avant son réveil aujourd'hui.

Au cours du premier passage, vous aurez à enregistrer les informations suivantes sur la fiche du rappel de 24h :

1. Marquez sur la fiche l'heure ou le code de la période de temps ;
2. Tous les aliments et boissons consommés ensemble au même moment auront le même code temps ;
3. Vous listerez tous les aliments et boissons par leur nom simple, comme la personne vous l'a dit ;
4. Pour certains aliments, il faudra faire la distinction par rapport à certaines choses qui peuvent être rajoutées au moment de la consommation. C'est par exemple le cas du sucre ou du lait qui peuvent être rajoutés au thé ou aux bouillies au moment de la consommation. C'est également le cas du beurre par exemple qui peut être rajouté par la personne elle-même juste avant de consommer. Tout ce qui est rajouté par la personne juste avant de manger ou boire (et dont la quantité peut être estimée séparément), doit être écrit sur une ligne séparée.

Exemple : Ali (30 mois) a mangé 5 fois hier. Quand il se réveilla, il prit de la bouillie (à laquelle sa maman a rajouté du sucre juste avant qu'il mange) et bu du jus. Plus tard dans la matinée, il a pris de la mangue. A midi, il a mangé du tô avec de la sauce et de l'eau. Dans l'après-midi, il prit 2 galettes. Plus tard dans la soirée, avant d'aller au lit, il a mangé du riz avec sauce et pris de l'eau et de la mangue. Il n'a rien eu de plus à manger ni boire avant d'aller se coucher et il ne s'est pas réveillé la nuit.

Et voici comment cela devrait se présenter sur la fiche du R24H

Première séquence	
Heure ou période de temps	Aliment
Matin	Bouillie
Matin	Sucre
Matin	Jus
Milieu de matinée	Mangue
Midi	To
Midi	Sauce
Après-midi	Galettes
Soir	Riz
Soir	Sauce
Soir	Mangue

La colonne (B) sera remplie par le superviseur. Il s'agit du Code de l'aliment ou de la recette.



I.4.2 La deuxième séquence du R24H

La 2^{ème} séquence du R24H : collecte des informations détaillées sur les aliments et recettes.

Durant la « 2^{ème} séquence » du rappel de 24h vous ferez usage des « probe listes » pour demander plus d'informations sur chacun des aliments ou recettes consommés par la personne. Cette information est très importante pour pouvoir faire le lien avec la « table de composition des aliments ».

Pour savoir quels sont les questions à poser, vous avez à votre disposition deux « probe listes ou listes de suivi » : la première est pour les aliments simples et la deuxième est pour les recettes. Ces listes contiennent les questions de suivi à poser à la personne.

Cette 2^{ème} séquence sera aussi l'occasion de déterminer si la recette mentionnée par la personne fait partie des recettes standards ou pas. Pour cela, suivez les étapes suivantes :

- Si la personne a consommé une recette ou un plat composé, demandez-lui de vous décrire les ingrédients de la recette ;
- Si la personne peut vous décrire les ingrédients, comparez-les aux ingrédients décrits pour cette recette dans la probe liste des recettes. Si vous avez exactement les mêmes ingrédients ou bien quelques ingrédients dans la liste ne sont pas mentionnés par la personne (donc quelques ingrédients manquent par rapport à ceux dans la liste), c'est une recette standard ;
- Si la personne mentionne des ingrédients en plus qui ne sont pas la probe liste, il vous faut donc collecter toutes les informations sur cette recette. Ceci veut dire tous les ingrédients, leurs quantités et une estimation du poids de la recette totale après cuisson. Mais ceci ne sera pas fait maintenant au cours de la 2^{ème} séquence, ce sera fait en fin de 3^{ème} séquence. Ce genre de recette qui ne fait pas partie des recettes standards sera appelée recette non standard qui sera donc unique au ménage.

Pour toutes les recettes et plats composés (standards et non-standards) servis avec poissons et toutes viandes (poulet, mouton, bœuf, ...etc.), il vous faudra aussi déterminer si le poisson et la viande sont à évaluer séparément. Si les viandes et poissons ne sont pas en petits morceaux mélangés de façon homogène dans la recette, et qu'il est possible pour la personne d'estimer la taille du ou des morceaux de viande ou de poisson qui leur ont été donnés, ces morceaux seront donc inscrits sur une ligne séparée au cours de la 2^{ème} séquence. Veuillez voir l'exemple dans le tableau ci-dessous.

Au cours de la « seconde séquence », vous allez :

1. Sur la fiche du rappel de 24 :
 - a) Ecrire tous les détails appris en posant des questions
 - b) Ecrire le nom des recettes
 - c) Pour les recettes ou plats composés, écrire leurs ingrédients et déterminer s'ils font partie des recettes standards ou pas.



Exemple

A la première séquence, nous avons appris que Ali a consommé :

- Matin : de la bouillie, du jus de tamarin
- Plus tard dans la matinée : de la mangue
- Midi Tô sauce
- Après-midi : 2 galettes
- Soir : Riz sauce et mangue

Au cours de la 2^{ème} séquence, il nous faut maintenant avoir plus de détails sur les aliments. En posant des questions détaillées, nous allons apprendre que :

Matin

- Bouillie de mil, avec sucre ajouté
- Jus de tamarin, frais, pas de sucre ajouté
- Plus tard dans la matinée
- Mangue, fraîche, mûre

Midi

- Tô de maïs blanc
- Sauce feuille d'oseille séchée avec arachide, tomates, oignons
- Après midi
- Galettes de sorgho

Soir

- Riz blanc
- Sauce feuille de Baobab, avec poisson capitaine frais, tomates, oignons
- Le morceau de poisson a été servi séparément
- Mangue séchée

Et voici comment cela devrait se présenter sur la fiche du R24H

	Première séquence	Deuxième séquence
Heure ou période de temps	Aliment/Recette	Description en détail
Matin	Bouillie	bouillie de mil
Matin	Sucre	blanc
Matin	Jus	Tamarin, frais
Milieu de matinée	Mangue	fraîche, mûre
Midi	To	Maïs blanc
Midi	Sauce	Feuilles oseille séchées, arachide, tomates, onions
Après-midi	Galettes	Sorgho, frites
Soir	Riz	Blanc, bouilli
Soir	Sauce	Feuilles de baobab, tomates, onions (sauce seulement)
Soir	Mangue	séchée
Soir	poisson	Capitaine, frais, frit

Le code pour la méthode de mesure sera rempli par le superviseur.

I.4.3 La 3^{ème} séquence du R24H : estimation de la quantité (taille de la portion) consommée

Au cours de cette 3^{ème} séquence du rappel du R24H, vous allez chercher à estimer la quantité que la personne a réellement consommée.

Il est important de se rappeler que nous voulons connaître la quantité nette mangée par la personne et non seulement la quantité qui lui a été servie. Parfois, les personnes ne mangent pas tout ce qui leur est servi, par exemple quand ils sont malades ou sommeillant.

Pour savoir quelle méthode utiliser avec quel aliment ou plat composé, référez-vous à la liste des méthodes de mesures qui vous indiquera quelle méthode utiliser.

Les principales méthodes utilisées dans le cadre de notre travail seront :

- Le poids des répliques salés pour le riz et le tô ;
- Le poids du riz sec pour tous les aliments et plats liquides et semi liquides ;
- La pâte à modeler pour les morceaux de fruits, racines et tubercules (comme manioc ou patate douce), poissons, viandes, pain et tout ce qui peut se modeler ;
- Autres méthodes secondaires comme cubes de sucre ou cuillères à café, etc. (consultez la liste des méthodes).

Au cours de cette 3^{ème} séquence, sur la fiche du rappel des 24 heures, vous allez :

1. Ecrire la méthode utilisée
2. Ecrire la quantité consommée en tenant compte de l'unité de mesure

Et voici comment cela devrait se présenter sur la fiche du R24H

Première séquence		Deuxième séquence	Troisième séquence		
Heure ou période de temps	Aliment/Recette	Description en détail	Méthode	Quantité (grammes)	Nombre
Matin	Bouillie	bouillie de mil	Poids riz sec	234	
Matin	Sucre	blanc	Cube		2
Matin	Jus	Tamarin, frais	Poids riz sec	156	
Milieu de matinée	Mangue	fraiche, mûre	Pâte à modeler	89	
Midi	To	Maïs blanc	Poids réplique salé	201	
Midi	Sauce	Feuilles oseille séchées, arachide, tomates, oignons	Poids riz sec	265	
Après-midi	Galettes	Sorgho, frites	Pâte à modeler	48	3
Soir	Riz	Blanc, bouilli	Poids réplique salé	186	
Soir	Sauce	Feuilles de baobab, tomates,	Poids riz sec	108	



		oignons (sauce seulement)			
Soir	Mangue	séchée	Pâte à modeler	78	
Soir	poisson	Capitaine, frais, frit	Pâte à modeler	34	

I.4.4 La 4^{ème} séquence du R24H : relecture de l'information recueillie avec les participants et vérification du check-list des aliments

Après avoir recueilli l'information complète à propos de tout ce que la personne a bu et mangé, révisez l'information avec elle et lisez-lui la liste des aliments et recettes.

Ensuite consultez le guide photo et assurez-vous que tous les aliments marqués ont été inclus et décrits au cours de l'interview du rappel des 24h

Comment terminer l'interview du rappel de 24h ?

A la fin de l'interview, remercier la personne pour leur aide et temps.

Dites-leur des mots gentils et d'encouragement....

Dites-leur que :

- Vous auriez aimé rester (vous asseoir dans leur maison ou à côté) pour quelques minutes de plus pour vous assurer que vous avez correctement tout enregistré.
- Vous aurez besoin de leur poser juste quelques questions supplémentaires si vous trouvez une erreur dans ce que vous avez noté.

Trouvez un endroit calme où vous pouvez attentivement revoir votre travail. Assurez-vous que tous les espaces sur le questionnaire sont correctement remplis. Ceci est une étape très, très importante, parce qu'une fois que vous aurez quitté le ménage, vous ne serez plus en mesure de rattraper l'information que vous avez ratée. De plus, après avoir démarré l'interview suivante, il vous sera difficile de vous souvenir des détails de l'interview précédente. C'est pourquoi toute l'information devrait être attentivement vérifiée avant que vous ne quittiez le ménage.

Si vous avez besoin de poser à la personne plus de questions pour clarifier quelque d'imprécis, prenez autant de temps dont vous avez besoin !!!

Remercier la famille une fois de plus avant de partir.

I.5. Collecte d'informations complémentaires pour les aliments vecteurs potentiels

L'enquêteur complète également avec chaque groupe cible, la section du questionnaire portant sur les informations complémentaires de consommation des aliments vecteurs potentiels.

Les aliments vecteurs potentiels sont les farines de mil, de sorgho, de maïs et de niébé. Les informations complémentaires sur la disponibilité des aliments vecteurs dans le ménage sont collectées une seule fois auprès de la femme adulte, alors que les informations relatives à la consommation sont collectées pour chaque groupe cible.

Pour le deuxième passage, il n'est pas nécessaire de collecter des informations sur la disponibilité des aliments, mais seulement des informations relatives à la consommation alimentaire (Rappel 24H).

Une fois le R24H terminé avec la femme adulte s'il s'agit du premier répondant, l'enquêteur poursuit avec un autre groupe cible, soit la mère (ou gardienne) ou la personne en charge du repas du jeune enfant (6-59 mois), puis soit l'adolescent ou l'adolescente. A la fin de l'entrevue, l'enquêteur **fixe une date** pour le 2nd passage en accord avec les groupes cibles.

NB 1 : Idéalement, **un même enquêteur** collecte les données du 1^{er} passage au cours d'une même journée **sur l'ensemble des cibles d'un même ménage**. En cas d'absence d'un participant ciblé, l'enquêteur prend les dispositions nécessaires pour revisiter le ménage ou enquêter une autre cible éligible dans le ménage afin de collecter les informations requises.

NB 2 : Il n'appartient pas à l'enquêteur de substituer à sa guise les répondants pour des quelconques raisons. L'enquêteur doit alerter le chef d'équipe qui est chargé après vérification de la disponibilité du répondant absent d'autoriser le remplacement dudit répondant.

II. Remplissage des questionnaires

II.1. Questionnaire ménage

II.1.1 PARTIE A. Informations générales

Q01. Région : il s'agit d'inscrire le code de la Région dans la case prévue à cet effet.

Q02. Département : il s'agit d'inscrire le code du département dans les cases prévues à cet effet.

Q03. Commune : il s'agit d'inscrire le code de la commune dans les cases prévues à cet effet.

Q04. Milieu de résidence : il s'agit d'inscrire le code du milieu de résidence dans la case prévue à cet effet (1 pour le milieu urbain et 2 pour le milieu rural).

Q05. Quartier/Village : Il s'agit d'écrire le nom de la localité. Pour le milieu urbain, écrire le nom du quartier. Pour le milieu rural, écrire le nom du village.

Q06. Numéro de ZD : il s'agit d'inscrire le code la ZD dans les cases prévues à cet effet. La liste des codes des ZD sera mise à la disposition des agents enquêteurs.

Q07. Numéro de Grappe : il s'agit d'inscrire le code de la grappe dans les cases prévues à cet effet. La liste des codes des grappes sera mise à la disposition des agents enquêteurs

Q08. Code du Chef d'Equipe : Il s'agit d'inscrire le code du Chef d'équipe dans les cases prévues à cet effet.

Q09. Code de l'enquêteur : Il s'agit d'inscrire le code de l'agent enquêteur dans les cases prévues à cet effet.

Q10. / Q11. Il s'agit de se renseigner sur le statut de résidence du ménage. Est considéré comme résident, dans le cadre de cette opération, un ménage ayant passé au moins une année dans la zone d'enquête et qui n'a pas l'intention de quitter cette zone dans le mois à venir.

Q12. Nom du Chef de Ménage : il s'agit d'écrire le nom du Chef de Ménage.



A1. Nom des membres du ménage : il s'agit d'écrire le nom complet de toutes les personnes qui font partie de ce ménage, en commençant par le chef du ménage.

A2. Lien de parenté avec le Chef de Ménage : Il s'agit de demander le lien de parenté de chaque membre du ménage avec le chef du ménage et inscrire le code correspondant dans la case prévue à cet effet.

A3. Sexe des membres du ménage : il s'agit d'inscrire le sexe de chacun des membres du ménage. Le code 1 pour le sexe masculin et le code 2 pour le sexe féminin.

A4. Age des membres du ménage : il s'agit d'inscrire l'âge en années révolues de chaque membre du ménage. C'est l'âge qu'avait chaque membre du ménage à son dernier anniversaire dans les cases prévues à cet effet. Pour les enfants de moins de cinq ans l'âge sera renseigné. En l'absence des pièces d'état civil, un calendrier des événements sera utilisé pour estimer l'âge des enfants.

A5. Situation matrimoniale : il s'agit d'inscrire le code de la situation matrimoniale de chaque membre du ménage. (*Célibataire, Marié(e) monogame, Marié(e) polygame, Veuf (e), Divorcé(e), Séparé (é), Union libre*).

A6. Il s'agit d'inscrire le numéro d'ordre de la mère/gardienne, si l'enfant enregistré dans le ménage est âgé de 24 à 59 mois.

Choix des groupes cibles dans le ménage. Il s'agit de réaliser le récapitulatif (Numéro d'ordre dans le ménage, Nom et Prénom, l'âge) pour chacun des groupes cibles (femme de 19-49 ans, enfant(s) de 24 à 59 mois et adolescentes de 10 à 18 ans). Choisir aléatoirement un répondant pour chaque groupe cible au cas où il y a plus d'un groupe cible dans un ménage. Pour les enfants de 24 à 59 mois, identifier et noter le nom de la mère ou gardienne.

Récapitulatif des enfants de 24-59 mois. Il s'agit de faire le récapitulatif pour les enfants(s) de 24 à 59 mois (Nom et Prénom, l'âge, sexe, lien avec le Chef de Ménage et le nom de la personne qui répond aux questions concernant l'enfant).

II.1.2 PARTIE B : Caractéristiques socio-économiques du ménage

B1. Nombre des membres dans le ménage. Il s'agit de compter et d'inscrire le nombre total des membres du ménage.

B2. Sexe du Chef de Ménage. Il s'agit de demander le sexe du chef de ménage et inscrire le code 0 ou 1 selon qu'il soit une femme ou un homme. Mais dans la pratique cette question se traite par observation pour gagner du temps et ne pas frustrer l'enquêté.

B3. Habitat type de logement. Il s'agit de choisir parmi les modalités proposées le type de logement dans lequel vit le ménage.

B4. Quel est le statut du Chef de Ménage dans son travail principal ? Il s'agit de s'enquérir de l'occupation principale ou la catégorie socioprofessionnelle du chef du ménage, déterminer sa position dans son travail et inscrire le code dans la case qui convient. Les modalités applicables sont : « Employeur », « Travail à son propre compte », « Salarié(e) », « Employé (e) de maison », « Apprenti (e) », « Guide mendiant » et « Autre ».

B5. Quelle est l'activité principale du Chef de Ménage ? Il s'agit de demander la branche d'activité exercée par le chef de ménage.

Il n'est pas à confondre avec la profession. Exemple : un chauffeur (profession) peut être employé au ministère de la santé publique, auquel cas sa branche d'activité est « Administration ».

B6. Donner les trois principales sources de revenus du Ménage ? Il s'agit de mentionner les trois principales sources de provenance du revenu du ménage. On inscrit le code des principales sources du revenu dans la case correspondante.

B7. Quelle distance sépare votre domicile du centre de santé le plus proche ? Il faut enregistrer le code approprié à la distance qui sépare le ménage du lieu du centre de santé le plus proche.

B8. Quelle est la principale source d'approvisionnement en eau de boisson du ménage ? Demandez au répondant de vous donner la principale source d'approvisionnement en eau de boisson du ménage et portez le code correspondant à la réponse donnée.

B9. Quels sont les trois principaux combustibles les plus utilisés par le ménage pour la cuisine ? Indiquer les codes correspondants aux trois combustibles les plus importants utilisés pour la cuisson des aliments. Il faudrait les classer par ordre, 1 étant pour le plus utilisé, 2 pour le second et 3 pour le troisième. Dans le cas où un seul combustible est utilisé, laisser les autres cases vides.

NB : L'on entend par biomasse, les produits organiques végétaux et animaux utilisés à des fins énergétiques, telles que les tiges de mil, les feuilles sèches, les bouses de vache, etc.

B10. Votre ménage possède-t-il les équipements (fonctionnels) suivants ? Il s'agit ici de capter la possession du ménage en termes d'équipements fonctionnels. On inscrit oui si le ménage possède l'équipement et non dans le cas contraire, dans les cases correspondantes (plusieurs réponses sont possibles).

B11. Quelle est la distance par rapport au marché le plus proche ? Il faut enregistrer le code approprié à la distance qui sépare le ménage du marché le plus proche selon les modalités de la variable.

B12. Quelle est la distance par rapport au moulin le plus proche ? On enregistre le code approprié à la distance qui sépare le ménage du moulin le plus proche selon les modalités de la variable.

B13. Quels sont les chaînes de communication auxquelles le ménage a accès ? Ici il s'agit de capter l'accessibilité du ménage aux chaînes de communications et d'inscrire le code correspondant. (Plusieurs réponses sont possibles).

B14. Quel type de sanitaire votre ménage utilise-t-il ? Il s'agit d'identifier le type d'installation sanitaire ou toilettes qui est utilisé par le ménage et inscrire la réponse du répondant dans la case correspondante.

B15. Existe-t-il une banque céréalière dans le village ? Il s'agit de demander au répondant sur l'existence ou non d'une banque céréalière dans le village. Inscrivez oui ou non selon la réponse donnée par l'enquêté.

B16. Quelle est la principale source d'éclairage pour votre ménage ? Demandez au répondant la principale source d'éclairage du ménage et portez le code correspondant.



II.1.3 PARTIE C : Disponibilité des aliments vecteurs potentiels au ménage

C1 et C2. Lesquels des aliments (Destinée à la consommation du ménage seulement) suivants avez-vous dans votre ménage actuellement (mil, sorgho, maïs, niébé) ? Il s'agit de lister tous les aliments destinés seulement à la consommation du ménage au moment de l'interview et inscrire le code dans les cases correspondantes afin de savoir si : 1/ l'aliment est présent (C.2.1) ; 2/ la quantité en kg (C.2.2) ; 3/ La source principale ou origine (C.2.1.3) ; 4/ l'origine de la transformation (C.2.1.5).

C3. Pour les aliments absents, pourquoi sont-ils absents ? Il faut demander au répondant, les raisons pour lesquelles ces aliments manquent dans le ménage et inscrire le code dans la case correspondante.

C4. Comment entreposez-vous habituellement les aliments suivants (exposé à la lumière/air ; en contact direct avec le sol) ? Il s'agit de capter les modes d'entreposage utilisés pour les aliments habituellement consommés par le ménage et d'inscrire le code dans la case correspondant à la réponse donnée par l'enquêté.

C5. Quelles sont les méthodes de préparation habituelles ? Il faut demander les différentes méthodes de cuisson ou de préparation qui sont habituellement utilisées par le ménage par ordre d'importance et cocher les cases correspondantes (plusieurs réponses sont possibles).

II.1.4 PARTIE D⁴ : Consommation habituelle des aliments vecteurs par les cibles

D1.1. Il s'agit de voir pour la femme si elle allaite actuellement et d'inscrire le code dans la case correspondant à la réponse donnée par la femme.

D1.2. Demander à la femme si cette dernière est enceinte et inscrire le code dans la case correspondant. Si cette dernière est enceinte demandé le trimestre de la grossesse et noter le code correspondant.

D1.3. Si l'enquêté n'a pas consommé des aliments/boissons préparés avec la farine de mil, lui demander pourquoi et inscrire la réponse.

D1.4. Dans les 7 derniers jours, combien de jours avez-vous consommé des aliments/boissons préparés de la farine de mil ? L'objectif principal de cette question est de capter le nombre de jours où la femme adulte (19-49 ans) a consommé des aliments ou des boissons à base de mil sur les sept (7) derniers jours. Demander à l'enquêtée, le nombre de jours où la cible a consommé des aliments ou des boissons faites à base de la farine mil au cours des 7 derniers jours et l'inscrire dans la case correspondante.

D1.5. Consommez-vous de la farine de mil pendant la saison des pluies ? Inscrivez si oui ou non la cible consomme la farine de mil pendant la saison des pluies (Saison des pluies pouvant varier d'une année à une autre et d'une région à une autre).

D1.6. Consommez-vous de la farine de mil après les récoltes ? Inscrivez si oui ou non la cible consomme la farine de mil après les récoltes (Période des récoltes pouvant varier d'une année à une autre et d'une région à une autre).

D1.7. Consommez-vous de la farine de mil avant les pluies ? Inscrivez si oui ou non la cible consomme la farine de mil avant la saison des pluies.

⁴ Ces questions seront posées à toutes les cibles identifiées dans le ménage.



D2.1. Si l'enquêté n'a pas consommé des aliments/boissons préparés avec la farine de sorgho hier, lui demander pourquoi et inscrire la réponse.

D2.2. Dans les 7 derniers jours, combien de jours avez-vous consommé des aliments/boissons préparés avec de la farine de sorgho ? Demander à l'enquêté, le nombre de jours où la cible a consommé des aliments ou des boissons faites à base de farine de sorgho au cours des 7 derniers jours et l'inscrire dans la case correspondante.

D2.3. Consommez-vous de la farine de sorgho pendant la saison des pluies ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de sorgho pendant la saison des pluies.

D2.4. Consommez-vous de la farine de sorgho après les récoltes ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de sorgho après les récoltes.

D2.5. Consommez-vous de la farine de sorgho avant les pluies ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de sorgho avant les pluies.

D3.1. Si l'enquêté n'a pas consommé des aliments/boissons préparés avec la farine de maïs hier, lui demander pourquoi et inscrire la réponse.

D3.2. Dans les 7 derniers jours, combien de jours avez-vous consommé des aliments/boissons préparés avec de la farine de maïs ? Demander à l'enquêté, le nombre de jours où la cible a consommé des aliments ou des boissons faites à base de farine de maïs au cours des 7 derniers jours et l'inscrire dans la case correspondante.

D3.3. Consommez-vous de la farine de maïs pendant la saison des pluies ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de maïs pendant la saison des pluies.

D3.4. Consommez-vous de la farine de maïs après les récoltes ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de maïs après les récoltes.

D3.5. Consommez-vous de la farine de maïs avant les pluies ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de maïs avant les pluies.

D4.1. Si l'enquêté n'a pas consommé des aliments/boissons préparés avec la farine de niébé hier, lui demander pourquoi et inscrire la réponse.

D4.2. Dans les 7 derniers jours, combien de jours avez-vous consommé des aliments/boissons préparés avec de la farine de niébé ? Demander à l'enquêté, le nombre de jours où la cible a consommé des aliments ou des boissons faites à base de farine de maïs au cours des 7 derniers jours et l'inscrire dans la case correspondante.

D4.3. Consommez-vous de la farine de niébé pendant la saison des pluies ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de niébé pendant la saison des pluies.

D4.4. Consommez-vous de la farine de niébé après les récoltes ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de niébé après les récoltes.

D4.5. Consommez-vous de la farine de niébé avant les pluies ? Inscrire si oui ou non la cible consomme la farine de niébé avant la saison des pluies.

Les questions D5 à D8 sont les mêmes et concernent l'enfant de 24-59 mois et les questions D9 à D12 concernent l'adolescente de 10-18 ans.



NB. Ne pas oublier d'inscrire le poids de chaque enquêté. Cette information est indispensable pour estimer les besoins nutritionnels en énergie et protéines des groupes cibles

II.1.5 PARTIE E : Fiche Rappel des 24H – consommation individuelle

Les questions relatives à cette section sont classées par séquence.

E. Première séquence

A. Période/Temps : inscrire la période de journée à laquelle la recette ou l'aliment correspondant a été consommé.

Aliment simple ou nom de recette : il s'agit d'écrire le nom de l'aliment ou de la recette consommée par le répondant en toute lettre.

Le Code aliment ou recette (B) est rempli par le superviseur.

E. Deuxième séquence

Description de l'aliment ou de la recette : il s'agit ici de donner la description de l'aliment ou la recette consommé par la cible en se référant aux fiches de suivi des aliments et des recettes.

Numéro de recette : il s'agit d'attribuer un numéro aux différentes recettes consommées par la cible.

Le Code de la méthode de mesure est rempli par le superviseur.

E. Troisième séquence

C. Méthode de mesure : il s'agit de donner la méthode de mesure qui sera utilisé pour estimer la quantité d'aliment ou de recette consommé par la cible.

Grammes : il s'agit d'inscrire le grammage de l'aliment ou de la recette consommé. Plus spécifiquement, on inscrit la quantité consommée de l'aliment ou de la recette en gramme.

D. Taille : il s'agit de mentionner la taille de l'aliment simple ou composé consommé par la cible selon qu'il soit petit, moyen, grand ou standard.

Nombre : il s'agit de donner le nombre d'aliment ou de recette consommé par la cible.

E. Proportion : il s'agit de la portion consommée de l'aliment ou de la recette (proportion).

F. Source de l'aliment : il s'agit de donner la source de provenance de l'aliment consommé par la cible.

G. Observation : il s'agit de mentionner les observations qui méritent une attention particulière comme les vomissements, l'ingestion de médicaments, etc.

II.1.6 Fiche de reconstitution des recettes individuelles

Numéro de recette : Il s'agit de reporter le numéro de la recette noté sur la fiche de rappel 24H.

Nom de la recette : Il s'agit de renseigner le nom de la recette individuelle consommée par la cible en toute lettre.

Poids riz sec de la recette : Il s'agit de renseigner le poids total de la recette après cuisson.



Le Code « ingrédient » est rempli par le superviseur.

Nom et Description de l'ingrédient : Il s'agit de donner le nom de l'ingrédient et décrire les ingrédients en utilisant la fiche de suivi des aliments.





PNiN

Plan national
d'information pour la nutrition

Novembre 2019

*Institut National de la Statistique du Niger
&
Haut-Commissariat à l'Initiative 3N « les Nigériens Nourrissent les Nigériens »*