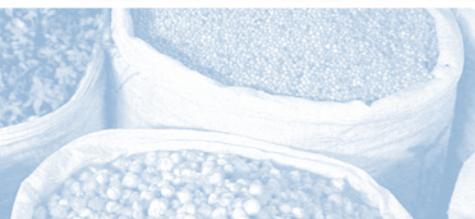




Guide pour mesurer la diversité alimentaire au niveau du ménage et de l'individu



PHOTOGRAPHIES
DE LA COUVERTURE:
©FAO/K. Pratt
©FAO/Dan White
©FAO/Florita Botts
©woodleywonderworks

PHOTOGRAPHIES INTÉRIEURES:
©Stockphoto/Lamprini Kliafa
©Stockphoto/Flora Bulacan
©Stockphoto/Claudio Salvalaio

Guide pour mesurer la diversité alimentaire au niveau du ménage et de l'individu

Par Gina Kennedy, Terri Ballard
et Marie-Claude Dop

Division de la nutrition et de la protection des
consommateurs,

Organisation des Nations Unies pour
l'alimentation et l'agriculture



Cette publication a été élaborée avec l'appui de
l'Union européenne, dans le cadre du programme
CE-FAO « Faire le lien entre l'information et
la prise de décision pour améliorer la sécurité
alimentaire ».

www.foodsec.org

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO.

ISBN 978-92-5-206749-8

Tous droits réservés. La FAO encourage la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Les utilisations à des fins non commerciales seront autorisées à titre gracieux sur demande.

La reproduction pour la revente ou à d'autres fins commerciales, y compris à des fins didactiques, pourra être soumise à des frais. Les demandes d'autorisation de reproduction ou de diffusion de matériel dont les droits d'auteur sont détenus par la FAO et toute autre requête concernant les droits et les licences sont à adresser par courriel à l'adresse copyright@fao.org ou au Chef de la Sous-Division des politiques et de l'appui en matière de publications, Bureau de l'échange des connaissances, de la recherche et de la vulgarisation, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie.

© FAO 2013

Table des matières

	Page
1.0 Introduction	5
2.0 Description du questionnaire	7
2.1 Différences entre le niveau du ménage et le niveau de l'individu	9
2.2 Points supplémentaires à prendre en compte	10
3.0 Quand mesurer la diversité alimentaire	13
4.0 Activités préliminaires à la collecte des données	15
4.1 Traduction et adaptation	15
4.2 Questions techniques à aborder avant de commencer à collecter des données	18
4.3 Formation des enquêteurs	20
5.0 Instructions pour l'emploi du questionnaire	21
6.0 Analyse des données de diversité alimentaire	23
6.1 Scores de diversité alimentaire	23
6.2 Calcul des scores de diversité alimentaire	26
6.3 Utilisation et interprétation du SDAM et du SDAF	26
6.4 Élaboration d'indicateurs d'intérêt particulier à partir de groupes spécifiques d'aliments	28
6.5 Évaluation des profils alimentaires selon le score de diversité	30
7.0 Conclusions	31
Bibliographie	33
Annexe 1: Note de référence sur l'élaboration d'indicateurs indirects de l'apport en fer	35
Annexe 2: Conseils pour classer les aliments dans les différents groupes	37
Annexe 3: Exemple de questionnaire rempli	51

Introduction

L'obtention d'informations détaillées sur l'accès des ménages à l'alimentation ou sur le régime alimentaire individuel peut être un exercice coûteux, en temps et en argent, et nécessite un niveau élevé de qualification technique, tant pour la collecte que pour l'analyse des données. La diversité alimentaire est une mesure qualitative de la consommation alimentaire, qui rend compte de la variété des aliments auxquels les ménages ont accès; elle constitue au niveau individuel une mesure approchée de l'adéquation nutritionnelle du régime alimentaire. Le questionnaire sur la diversité alimentaire est un outil d'évaluation peu coûteux, rapide et facile à mettre en œuvre.

Le calcul des scores et l'analyse des données de diversité alimentaire ne présentent aucune difficulté. Les scores de diversité alimentaire décrits ici sont un simple décompte des groupes d'aliments qu'un ménage ou une personne a consommés au cours des 24 heures précédant l'entretien. Le présent guide décrit comment utiliser le questionnaire sur la diversité alimentaire selon qu'il s'applique à un ménage ou à un individu, le calcul du score étant légèrement différent selon le cas. Les données collectées peuvent également être analysées pour fournir des informations sur des groupes d'aliments intéressants.

Le score de diversité alimentaire des ménages (SDAM) fournit un instantané de la capacité économique d'un ménage à accéder à des aliments variés. Des études ont montré que l'accroissement de la diversité alimentaire allait de pair avec un meilleur statut socioéconomique et niveau de sécurité alimentaire du ménage (disponibilité énergétique du ménage) (Hoddinot et Yohannes, 2002; Hatloy *et al.*, 2000).

Le score de diversité alimentaire individuelle vise à évaluer l'adéquation nutritionnelle du régime alimentaire. Des études réalisées sur différents groupes d'âges ont montré que la progression de ce score était corrélée à une meilleure adéquation nutritionnelle du régime. Le score de diversité alimentaire a été validé pour plusieurs groupes d'âge/ sexe comme constituant une mesure approchée de l'adéquation du régime alimentaire en macronutriments et/ou micronutriments. Ces scores ont été corrélés positivement avec l'adéquation de la densité en micronutriments des aliments de complément des nourrissons et des jeunes enfants (FANTA, 2006), et avec l'adéquation de l'apport en macronutriments et micronutriments du régime alimentaire des enfants non allaités (Hatloy *et al.*, 1998; Ruel *et al.*, 2004; Steyn *et al.*, 2006; Kennedy *et al.*, 2007), des adolescents (Mirmiran *et al.*, 2004) et des adultes (Ogle *et al.*, 2001; Foote *et al.*, 2004; Arimond *et al.*, 2010). Selon les études, la validation a porté sur un ou plusieurs pays. Quoiqu'il en soit, les recherches se poursuivent, et la question des groupes d'aliments qu'il convient d'inclure dans les scores établis au niveau de l'individu en fonction du groupe d'âge/sexe ne fait pas encore l'objet d'un consensus au niveau international.

L'objectif de ce guide est de proposer un questionnaire standardisé universel permettant de calculer divers scores de diversité alimentaire. Le questionnaire ne tient pas compte d'éventuelles spécificités culturelles, démographiques ou géographiques et doit donc être adapté au contexte local avant toute utilisation sur le terrain.

La présente publication est une version révisée du guide pour mesurer la diversité alimentaire. Les principales modifications apportées sont i) la proposition d'un nouveau score de diversité alimentaire fondé sur les résultats du Women's Dietary Diversity Project (Projet sur la diversité alimentaire des femmes) (Arimond *et al.*, 2010) et ii) l'ajout d'une annexe sur la classification des denrées alimentaires en groupes d'aliments. Cette nouvelle version explique comment calculer le SDAM et le SDAF (score de diversité alimentaire des femmes), mais le questionnaire standardisé peut également servir à établir les scores d'individus appartenant à différents groupes d'âges et des deux sexes, selon les besoins de l'enquête.

Ce guide décrit comment adapter et utiliser le questionnaire sur la diversité alimentaire, calculer chacun des scores et créer d'autres indicateurs utiles à partir des données sur la diversité alimentaire.

Description du questionnaire

Le questionnaire peut être utilisé pour des ménages ou des individus, selon le but de l'enquête. Afin de faciliter la collecte de données, il a été adapté à partir de celui inclus dans la publication FANTA intitulée « Score de Diversité alimentaire des Ménages (SDAM) pour la mesure de l'accès alimentaire des ménages: Guide d'indicateurs » (Swindale et Bilinsky, 2006).

QUESTIONNAIRE SUR LA DIVERSITÉ ALIMENTAIRE

Veillez indiquer ce que vous avez mangé et bu hier (repas et collations), que ce soit pendant la journée ou la nuit, à votre domicile ou à l'extérieur. Commencez par le premier aliment ou la première boisson consommé(e) le matin.

Noter tous les aliments et boissons cités. S'il est fait mention d'un plat cuisiné, demander la liste des ingrédients.

Lorsque la personne a terminé, vérifier avec celle-ci qu'elle n'a pas omis de repas ni de collation.

Petit déjeuner	Collation	Déjeuner	Goûter	Dîner	Grignotage

[Ménages: inclure les aliments consommés par tout membre du ménage, et exclure les aliments achetés et consommés à l'extérieur du domicile]

Lorsque la personne interrogée a terminé sa description, cochez ci-après les groupes d'aliments consommés. Pour chaque groupe d'aliments non mentionné, demandez à la personne si un aliment de ce groupe a été consommé.

Question n°	Groupe d'aliments	Exemples	OUI=1 NON=0
1	CÉRÉALES	maïs, riz, blé, sorgho, mil et toute autre céréale ou aliment élaboré à partir de céréales (pain, nouilles, bouillie ou autres) + <i>ajouter des aliments locaux, tels que ugali, nshima, porridge ou pâte</i>	
2	RACINES ET TUBERCULES BLANCS	patates blanches, ignames blanches, manioc blanc ou autres aliments tirés de racines	
3	LÉGUMES ET TUBERCULES RICHES EN VITAMINE A	potiron, carotte, courge ou patate douce (chair orange) + <i>autres légumes riches en vitamine A disponibles localement (poivron rouge, par exemple)</i>	
4	LÉGUMES FEUILLES VERT FONCÉ	légumes feuilles vert foncé, y compris les variétés sauvages + <i>feuilles riches en vitamine A disponibles localement, comme les feuilles d'amarante et de manioc, le chou vert, les épinards</i>	
5	AUTRES LÉGUMES	autres légumes (comme la tomate, l'oignon, l'aubergine) + <i>autres légumes disponibles localement</i>	
6	FRUITS RICHES EN VITAMINE A	mangue mûre, melon, abricot (frais ou sec), papaye mûre, pêche séchée et jus pur obtenu à partir de ces mêmes fruits + <i>autres fruits riches en vitamine A disponibles localement</i>	
7	AUTRES FRUITS	autres fruits, y compris les fruits sauvages et les jus purs obtenus à partir de ces autres fruits	
8	ABATS	foie, rognons, cœur et autres abats ou aliments élaborés à partir de sang	
9	VIANDE (MUSCLE)	bœuf, porc, agneau, chèvre, lapin, gibier, poulet, canard, autres volatiles ou oiseaux, insectes	
10	ŒUFS	œufs de poule, de canard, de pintade ou tout autre œuf	
11	POISSONS ET FRUITS DE MER	poisson frais ou séché, coquillages ou crustacés	
12	LÉGUMINEUSES, NOIX ET GRAINES	haricots secs, pois secs, lentilles, noix, graines ou aliments élaborés à partir de ceux-ci (hoummos ou beurre d'arachide, par exemple)	
13	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	lait, fromage, yaourt ou autres produits laitiers	
14	HUILES ET GRAISSES	huiles, graisses ou beurre ajoutés aux aliments ou utilisés pour la cuisson	
15	SUCRERIES	sucre, miel, soda ou jus de fruit contenant du sucre ajouté, aliments sucrés tels que chocolat, bonbons, biscuits et gâteaux	
16	ÉPICES, CONDIMENTS, BOISSONS	épices (poivre noir, sel), condiments (sauce de soja, sauce piquante), café, thé, boissons alcoolisées	
Au niveau du ménage uniquement	Est-ce que vous ou un autre membre de votre ménage avez mangé (repas ou collation) HORS DU FOYER hier?		
Au niveau de l'individu	Est-ce que vous avez mangé (repas ou collation) HORS DU FOYER hier?		

2.1 DIFFÉRENCES ENTRE LE NIVEAU DU MÉNAGE ET LE NIVEAU DE L'INDIVIDU

Le questionnaire sur la diversité alimentaire peut être utilisé pour recueillir des informations auprès d'un ménage ou d'un individu. Le choix du niveau de collecte de l'information dépend en partie des objectifs de l'enquête. Si la finalité première est l'évaluation de l'adéquation nutritionnelle du régime alimentaire, il est préférable de collecter les informations au niveau individuel.

La fréquence des repas ou collations achetés et consommés à l'extérieur du domicile est également un critère de choix important. Si des repas/collations sont achetés et pris régulièrement à l'extérieur par un ou plusieurs membres de la famille, il sera plus approprié de travailler au niveau de l'individu, car les repas et collations pris hors du domicile, difficiles à évaluer précisément pour l'ensemble d'un ménage, sont exclus du questionnaire rempli à ce niveau.

Le tableau 1 présente les principales différences entre une utilisation au niveau du ménage et au niveau de l'individu.

Tableau 1. Comparaison entre l'utilisation du questionnaire et le calcul du score de diversité alimentaire au niveau du ménage et au niveau de l'individu

	Questionnaire au niveau du ménage		Questionnaire au niveau de l'individu
Objet de la mesure	Accès économique du ménage à l'alimentation (apport énergétique alimentaire)		Qualité du régime alimentaire de la personne ¹ ; pour les femmes, probabilité d'adéquation en micronutriments du régime alimentaire
Personne interrogée	Personne responsable de la préparation de la nourriture consommée la veille par le ménage		Femmes âgées de 15 à 49 ans ou personnes d'un autre groupe d'âge/sexes
Niveau d'étude	Ménage (toutes les personnes vivant sous le même toit et partageant leurs repas)		Personne interrogée
Aliments inclus et exclus	Inclut les aliments...	N'inclut pas les aliments...	Inclut...
	préparés au domicile et consommés sur place ou à l'extérieur ou achetés à l'extérieur et consommés au domicile (incluant les aliments de cueillette)	achetés et consommés à l'extérieur ²	tous les aliments consommés par la personne, à l'intérieur ou à l'extérieur du domicile, quel que soit l'endroit où ils ont été préparés
Nombre de groupes d'aliments inclus dans le score	12 groupes inclus dans le SDAM		9 groupes inclus dans le SDAF

1 Il a été montré que la diversité de l'alimentation des femmes reflète également l'accès économique du ménage à l'alimentation.

2 Ces aliments ne sont pas inclus, car la personne interrogée risque de ne pas être au courant de ce qui a été acheté et consommé à l'extérieur par d'autres membres du ménage.

Encadré 1. Note sur les indicateurs relatifs aux enfants de 6 à 23 mois

Si les enfants âgés de 6 à 23 mois représentent un groupe important dans la population cible, il conviendra de consulter le guide “Indicateurs pour évaluer les pratiques d'alimentation du nourrisson et du jeune enfant”, car plusieurs indicateurs spécifiques ont été développés pour ce groupe d'âge.

Ce guide est disponible en ligne (OMS, 2011), à l'adresse suivante: http://whqlibdoc.who.int/publications/2009/9789242596663_fre.pdf

2.2 POINTS SUPPLÉMENTAIRES À PRENDRE EN COMPTE

• Période de référence

La FAO utilise les dernières 24 heures comme période de référence. Cette période de rappel ne fournit pas d'indication sur le régime alimentaire habituel d'une personne donnée, mais permet d'évaluer le régime alimentaire au niveau de la population, ce qui peut être utile pour suivre les progrès accomplis ou cibler des interventions (Savy *et al.*, 2005). Il existe plusieurs autres périodes valides en matière de rappel de la consommation alimentaire, comme les trois ou sept derniers jours, et, pour certains aliments, le dernier mois. La période de 24 heures a été retenue par la FAO, car elle est moins sujette à erreurs, demande moins d'efforts aux personnes interrogées et correspond en outre à la période de rappel utilisée dans de nombreuses études sur la diversité alimentaire (Kennedy *et al.*, 2007; Ruel *et al.*, 2004; Steyn *et al.*, 2006; Savy *et al.*, 2005; Arimond *et al.*, 2010). Par ailleurs, il est plus facile d'analyser des données relatives à la diversité alimentaire pour une période de rappel de 24 heures que pour une période plus longue.

• Aliments consommés à l'extérieur du domicile

Même dans les pays en développement, il est de plus en plus courant de prendre des repas et des collations à l'extérieur du domicile. En fin de questionnaire, il est demandé si un membre quelconque du ménage ou si la personne interrogée (selon le niveau de collecte) a mangé quelque chose en dehors du domicile. Cette question vise à recueillir des informations sur l'achat et la consommation de repas et de collations préparés à l'extérieur. Si cette pratique est très courante, il sera peut-être préférable d'utiliser le questionnaire au niveau de l'individu plutôt que du ménage.

• Consommation atypique

La consommation peut être atypique en période de fêtes. Il est recommandé de ne pas utiliser le questionnaire lors de fêtes ou de célébrations nationales ni pendant des périodes telles que le ramadan, durant lesquelles la consommation ne reflètera probablement pas le régime alimentaire habituel. Des questions sur les jours de consommation atypique peuvent être ajoutées au questionnaire, soit pour identifier les ménages ou les personnes à exclure, soit pour répondre aux besoins particuliers de l'enquête.

Ce type de questions peut être formulé de la façon suivante: « La journée d’hier était-elle un jour de fête ou de célébration au cours duquel vous avez mangé des aliments spéciaux, ou bien vous avez mangé plus ou moins que d’habitude? »

- **Principale source d’approvisionnement en aliments**

Il est parfois utile de connaître la principale source d’approvisionnement, pour l’ensemble du régime alimentaire ou pour certains groupes d’aliments (céréales, fruits ou légumes). Lorsque la finalité de l’enquête rend la collecte de ce type d’information souhaitable, une question et des réponses codées du type de celles fournies ci-dessous peuvent être ajoutées au questionnaire:

« Pouvez-vous m’indiquer la principale source d’approvisionnement en aliments de votre ménage » (les réponses ci-après peuvent être énumérées pour chaque groupe d’aliments auquel on s’intéresse) (*exemples de codes ci-dessous*)

- 1 = Propre production, cueillette, chasse, pêche
- 2 = Achat
- 3 = Emprunt, troc, échange contre travail, don d’amis ou de parents
- 4 = Aide alimentaire
- 5 = Autre

- **Consommation d’aliments enrichis**

Les aliments enrichis ne sont pas pris en compte dans le questionnaire. Il peut néanmoins être utile d’obtenir des informations sur la disponibilité et l’utilisation locales de ce type d’aliments, en particulier ceux enrichis en fer ou en vitamine A.

- **Nutrition et biodiversité alimentaire**

La biodiversité alimentaire est définie comme la diversité des plantes, animaux et autres organismes utilisés à des fins alimentaires, comportant les ressources génétiques intra-espèces et inter-espèces ainsi que celles provenant des écosystèmes (FAO, 2011). Des informations sur la biodiversité alimentaire peuvent être recueillies en détaillant un ou plusieurs des groupes d’aliments du questionnaire sur la diversité alimentaire.

Quand mesurer la diversité alimentaire

Le meilleur moment de l'année pour mesurer la diversité alimentaire des ménages ou des individus dépend de l'objectif de l'enquête ou de l'activité de suivi. Le tableau ci-après décrit plusieurs scénarios destinés à aider les utilisateurs potentiels dans la planification des enquêtes.

Tableau 2. Quand mesurer la diversité alimentaire

Objectif	Calendrier	
Évaluation du régime alimentaire habituel des ménages/individus	Dans les communautés rurales agricoles	Dans les communautés non agricoles
	<p>Lorsque les disponibilités vivrières sont encore adéquates³ (jusqu'à 4 à 5 mois après la récolte principale, par exemple).</p> <p>► <i>Faire le point sur la diversité alimentaire à différents moments du calendrier agricole est l'un des moyens d'étudier le caractère saisonnier de la sécurité alimentaire⁴.</i></p> <p><i>Dans de nombreuses zones, les habitudes alimentaires présentent d'importantes variations saisonnières. Pour évaluer plus précisément le régime alimentaire habituel, il faut mesurer la diversité alimentaire à différentes saisons.</i></p>	À tout moment de l'année (en l'absence de caractère saisonnier).
Évaluation de la situation de la sécurité alimentaire dans les communautés rurales agricoles	<p>Pendant la période de pénurie alimentaire maximale, par exemple juste avant la récolte, ou immédiatement après une situation d'urgence ou une catastrophe naturelle.</p> <p>► <i>Cette évaluation peut également servir de référence pour suivre l'évolution de la sécurité alimentaire à la suite d'une intervention ou pour étudier la saisonnalité⁵.</i></p>	
Évaluation de la situation de la sécurité alimentaire dans les communautés non agricoles	<p>Au moment où l'on s'interroge sur un éventuel problème d'insécurité alimentaire, afin de mieux le cerner.</p> <p>► <i>Cette évaluation peut également servir de référence pour suivre l'évolution de la sécurité alimentaire à la suite d'une intervention.</i></p>	
Suivi de programmes de sécurité alimentaire ou de nutrition, ou d'interventions dans l'agriculture, telles que la diversification des cultures et des moyens d'existence	<p>Mesures, répétées à la même époque chaque année, à titre de référence (ce qui évite les distorsions saisonnières), afin d'évaluer les effets de l'intervention sur la qualité du régime alimentaire.</p>	

3 Dans ce cas, il convient de déterminer le meilleur moment par des entretiens avec des informateurs clés.

4 La disponibilité d'aliments sauvages peut varier selon le calendrier agricole saisonnier traditionnel: elle peut ainsi être plus importante pendant la saison des pluies, c'est-à-dire avant la récolte des principales céréales.

5 Une étude au Burkina Faso a montré que les femmes avaient une plus grande diversité alimentaire lors de la période de soudure en raison de la cueillette d'aliments sauvages (Savy et al., 2006).

Activités préliminaires à la collecte des données

Avant de commencer à recueillir des données, l'équipe chargée de l'enquête ou les responsables de sa planification doivent adapter le questionnaire au contexte local et prendre une série de décisions.

4.1 TRADUCTION ET ADAPTATION

La version standard du questionnaire n'est pas destinée à être traduite littéralement ni utilisée directement. Il est nécessaire de procéder à une traduction appropriée dans les langues locales et d'adapter les listes d'aliments en fonction des disponibilités locales. Il faut également convenir d'une définition et d'une traduction communes des termes utilisés pour décrire les concepts clés (tels que « ménage », « repas » et « collation »).

Vous trouverez ci-après la liste des principales étapes d'adaptation et d'essai sur le terrain du questionnaire sur la diversité alimentaire qui ont été suivies au Mozambique, au Malawi et au Kenya⁶.

L'équipe chargée de l'enquête doit appliquer la procédure détaillée dans les paragraphes ci-après avant de commencer à recueillir des données.

a. Traduction préalable

Pour commencer, le questionnaire est traduit littéralement dans la langue principale la plus appropriée.

b. Première révision

Le questionnaire traduit est ensuite révisé par l'équipe chargée de l'enquête, y compris par les enquêteurs qui réaliseront les entretiens sur le terrain. L'équipe doit parvenir à un accord sur la formulation des questions et ajouter chacun des aliments disponibles localement à la liste du groupe auquel il appartient, en utilisant le nom commun sous lequel il est connu à cet endroit. Les parties en italique dans le questionnaire doivent être remplacées par les noms des aliments disponibles localement. En cas de problème pour déterminer le groupe d'appartenance d'un aliment (savoir s'il peut être considéré comme un « aliment riche en vitamine A », par exemple⁷), il peut être nécessaire de consulter des tables de composition ou des experts en nutrition. L'annexe 2 de ce guide fournit également des conseils pour procéder à cette catégorisation.

6 Au Mozambique en mars 2006, au Malawi en juillet 2006 et au Kenya en août 2006. Les adaptations ont été menées dans le cadre du programme CE/FAO "Information pour l'action en matière de sécurité alimentaire".

7 Les fruits, légumes et tubercules riches en vitamine A sont ceux qui contiennent au minimum 120 µg ER (équivalent rétinol) / 100 g (60 µg EAR [équivalent d'activité rétinol] / 100 g), où 1 µg ER = 6 µg de bêta-carotène et 12 µg de tous les autres caroténoïdes provitamine A.

Il est très important que l'équipe discute de la définition des termes clés tels que « ménage », « repas » et « collation », puis décide des termes locaux qui véhiculeront au mieux le sens retenu pour chacun. Dans la plupart des cas, le terme le plus approprié pour « ménage » sera celui désignant un groupe de personnes vivant sous le même toit et partageant les mêmes plats.

c. Révision des listes d'aliments et des traductions avec des informateurs clés et lors de réunions avec la communauté

L'équipe devra organiser une série de réunions avec des informateurs clés dans chacun des lieux d'enquête.

Les informateurs clés comprennent généralement:

- des spécialistes au niveau national, si l'enquête porte sur plusieurs localités;
- des personnalités locales influentes et des agents de vulgarisation agricole ou sanitaire au niveau de la communauté;
- des femmes de la communauté, responsables dans leur ménage de la planification et de la préparation des repas.

Cette phase d'adaptation est utilisée pour réunir diverses informations cruciales, notamment en vue:

- de rechercher et d'ajouter aux groupes d'aliments les denrées alimentaires disponibles localement;
- de choisir les termes locaux appropriés pour « aliment » et « repas »;
- d'analyser les questions de disponibilité alimentaire durant la saison où le questionnaire sera administré aux ménages ou individus (puisque un fruit, un insecte ou tout autre aliment peut n'être consommé qu'à une saison donnée, par exemple);
- de déterminer la disponibilité d'huile de palme rouge ou de noix de palme, aliments particulièrement riches en provitamine A;
- de recueillir des informations sur les ingrédients utilisés dans les plats locaux, ainsi que sur les coutumes alimentaires locales et les termes employés (il sera utile, par exemple, de savoir qu'un plat est généralement préparé avec de l'huile afin de pouvoir interroger la personne sur la présence d'huile dans un plat si elle ne l'a pas mentionnée spontanément).

Encadré 2. Utilisation des noms locaux des aliments (tiré de WHO, 2011)

Il convient d'utiliser les noms locaux des produits et des denrées alimentaires couramment consommés dans la zone étudiée.

Exemples de noms locaux de céréales et de produits élaborés à partir de ces dernières:

- Maïs (ugali, nsima/nshima, posho, sadza, mealies, tortilla lorsque la galette est préparée à partir de maïs)
- Teff (injera)
- Blé (chapatti, roti, tortilla, nouilles, pâtes, seitan)

Les noms locaux des denrées de base peuvent désigner des aliments dont le principal ingrédient varie tout en restant dans le même groupe: les tortillas peuvent être préparées avec de la farine de maïs ou de blé, par exemple, ou les nouilles fabriquées à partir de blé ou de riz. En revanche, il peut se faire qu'un même aliment soit à classer dans un groupe différent selon l'ingrédient principalement utilisé pour le préparer.

Exemple 1

Le *nsima* (bouillie épaisse) peut être préparé à base de maïs (groupe des céréales) ou de manioc (groupe des racines/tubercules). Dans ce cas, le groupe des céréales et celui des racines et tubercules peuvent inclure respectivement le « *nsima* élaboré à partir de maïs » et le « *nsima* élaboré à partir de manioc ».

Exemple 2

Les vermicelles transparents peuvent être fabriqués à partir de haricot mungo, de riz ou de fécule de pomme de terre.

Les « vermicelles élaborés à partir de haricot mungo » figureront dans le groupe des légumineuses, noix et graines; les « vermicelles élaborés à partir de riz », dans celui des céréales, et les « vermicelles élaborés à partir de fécule de pomme de terre », dans celui des racines et tubercules blancs.

Ces informations seront très utiles aux enquêteurs, car elles leur permettront d'aider les personnes interrogées à se rappeler les aliments consommés. Elles apporteront aussi des données contextuelles permettant d'interpréter les résultats lorsque les usages diffèrent d'un lieu à l'autre.

Il est également possible de se renseigner auprès de la communauté sur la fréquence à laquelle leurs membres prennent des repas ou des collations hors de chez eux et sur les membres des ménages qui sont davantage susceptibles de le faire. Ces renseignements aideront l'équipe à décider si le questionnaire peut être utilisé au niveau des ménages.

d. Traduction finale du questionnaire

La version définitive du questionnaire dans la langue officielle du pays doit être établie une fois que les informateurs clés de chaque localité ont été consultés, que les listes par groupe d'aliments sont finalisées et que la terminologie à utiliser a été arrêtée.

Cette version doit ensuite être traduite dans les dialectes locaux. Il est recommandé d'éviter que les enquêteurs ne traduisent le questionnaire « sur le tas », au moment de l'enquête. Il convient au contraire de le traduire et de l'imprimer au préalable dans chacune des langues locales.

4.2 QUESTIONS TECHNIQUES À ABORDER AVANT DE COMMENCER À COLLECTER DES DONNÉES

Quelques considérations techniques doivent être réglées par l'équipe avant de commencer à recueillir des données.

- **Quantités minimales:** il faudra décider au préalable s'il convient d'inclure les aliments consommés en très petites quantités.

Lorsque les informations sont collectées au niveau du ménage, il n'est pas nécessaire de définir de telles quantités minimales et l'on comptabilisera même les faibles portions d'aliments (un très petit morceau de viande utilisé dans une recette, par exemple). En effet, le score étant conçu pour rendre compte de l'accès économique à l'alimentation, toute quantité d'aliment, même modeste, représente un pouvoir d'achat.

Chez les femmes âgées de 15 à 49 ans, il a été constaté que les scores de diversité alimentaire étaient plus étroitement corrélés avec l'adéquation en micronutriments du régime alimentaire si les quantités inférieures ou égales à environ une cuillère à soupe (< 15 g) étaient exclues du calcul (Arimond *et al.*, 2010). Ainsi, un nuage de lait pour éclaircir le café peut être considéré comme une quantité trop faible pour figurer dans le groupe « Lait et produits laitiers », de même qu'un soupçon de poudre de poisson ajouté pour parfumer un plat ne sera pas comptabilisé dans le groupe « Poissons et fruits de mer ».

- **Aliments pouvant appartenir à plusieurs groupes:** l'équipe devra décider du classement le plus approprié pour ce type d'aliments.

À titre d'exemple, citons le piment fort, que l'on peut classer dans les « Autres légumes » ou dans les « Épices, condiments et boissons », et la poudre de poisson, qui peut figurer dans les « Poissons et fruits de mer » ou dans les « Épices, condiments et boissons ».

Il est préférable de prendre ces décisions après avoir analysé le contexte local, et en particulier après avoir déterminé la quantité de cet aliment qui est généralement consommée. Pour reprendre l'exemple du piment fort, de nombreuses cultures l'utilisent dans des plats comme épice ou condiment. Selon le contexte, la recette peut prévoir d'ajouter une petite cuillerée de lamelles de piment sec à une préparation, ou de servir plusieurs cuillerées à soupe de piment frais en accompagnement d'un plat. Dans le premier cas, le piment sec sera de préférence classé dans le groupe d'aliments « Épices, condiments et boissons », alors que dans le second, le piment frais sera plutôt inclus dans le groupe « Autres légumes », car il est consommé en plus grande quantité.

L'équipe doit ainsi sélectionner le groupe le plus approprié pour chaque aliment posant problème, de sorte que celui-ci soit classé de la même façon par tous les enquêteurs.

- **Plats cuisinés:** l'équipe devra convenir d'une méthode permettant de décomposer les ingrédients d'un plat pour les enregistrer dans leur groupe d'aliments respectif.

Par convention, certains aliments de base sont répertoriés uniquement dans le groupe correspondant à leur principal ingrédient. Le pain, par exemple, est classé dans les céréales, même si de petites quantités d'huile, d'œuf ou de sucre sont parfois ajoutées lors de sa préparation. Cela étant, dans toutes les cultures ou presque, des recettes (telles que des ragoûts, ou des sauces en accompagnement d'un aliment de base) sont couramment réalisées et consommées. Il faut prêter une attention particulière à certains ingrédients qui risquent de ne pas être cités de prime abord, tels que les huiles et graisses ajoutées, ou les ingrédients secondaires, comme de petites quantités de viande ou de légumes. Avant de commencer à recueillir les données, l'équipe doit recenser les plats communément consommés et s'entraîner à suggérer et à enregistrer tous les ingrédients de ces préparations.

Fasolada, pancit et ragout de fruits de mer sont autant d'exemples de plats traditionnels dont les ingrédients entrent dans différents groupes. Pour ces types de mets, il est nécessaire de demander à la personne interrogée de détailler la recette, afin de pouvoir enregistrer correctement les différents ingrédients dans leur groupe d'aliments respectif.



- **Huile de palme rouge:** la consommation d'huile de palme rouge ou de noix de palme dans la communauté, la région ou le pays étudiés est un autre point essentiel à vérifier, car ces aliments sont d'excellentes sources de vitamine A. Lorsqu'ils font partie de la culture, et même s'ils ne sont utilisés que par un petit pourcentage de la population, il convient donc d'interroger les personnes à leur sujet. La ligne ci-après doit être ajoutée au questionnaire dans les zones où des produits à base de palme rouge sont disponibles.

Question n°	Groupe d'aliments	Exemples	OUI=1 NON=0
	PRODUITS À BASE DE PALME ROUGE	Huile de palme rouge, noix de palme ou sauce à base de pulpe de noix de palme	

4.3 FORMATION DES ENQUÊTEURS

Une fois achevées la traduction et l'adaptation du questionnaire, il reste à former les enquêteurs à la conduite d'entretiens avec des ménages. Cette formation comprend des cours théoriques, des sessions de discussion et des travaux pratiques. Elle permet aux enquêteurs de se familiariser avec les groupes d'aliments et les produits qui les composent, afin d'être en mesure de remplir correctement le questionnaire lors des entretiens. La méthode du jeu de rôle est idéale pour entraîner les enquêteurs en simulant diverses circonstances.

Il faut également garder du temps lors d'une journée de travaux pratiques pour une séance de bilan, afin de répondre aux dernières questions et de passer en revue les problèmes rencontrés lors de l'utilisation du questionnaire. Les responsables devront toujours revoir les questionnaires avec les enquêteurs afin de vérifier que tous les concepts abordés lors de la formation ont bien été assimilés.

Instructions pour l'emploi du questionnaire

La méthode de collecte des informations sur la diversité alimentaire qui est décrite ici consiste en un rappel qualitatif sur 24 heures de l'ensemble des aliments et boissons consommés par la personne interrogée (enquête au niveau de l'individu) ou par la personne interrogée ou tout autre membre du ménage (enquête au niveau du ménage).

Enquête au niveau de l'individu

Si le questionnaire doit être utilisé au niveau de l'individu, il convient de sélectionner la population cible (femmes en âge de procréer, par exemple) avant de commencer à recueillir les données. La personne interrogée est invitée à indiquer tous les aliments qu'elle a consommés la veille, y compris le jour et la nuit, à son domicile ou à l'extérieur.

Enquête au niveau du ménage

Si le questionnaire doit être utilisé au niveau du ménage, la personne interrogée doit être le membre de la famille qui s'est chargé de la préparation des repas de la veille. Cette personne est invitée à indiquer tous les aliments consommés au domicile la veille, y compris le jour et la nuit, par TOUT⁸ membre du ménage.

Les activités sur le terrain ont montré que la méthode la plus efficace pour recueillir des informations sur la diversité alimentaire consistait à laisser la personne décrire elle-même les aliments consommés pendant les dernières 24 heures⁹. Cette méthode est désignée sous le terme de «rappel». Il est possible de procéder comme suit:

- ▶ Demander à la personne interrogée de mentionner tous les aliments (repas et collations) consommés la veille, au cours de la journée et de la nuit. Commencer par le premier aliment ou la première boisson ingéré(e) le matin. Inscrire ces informations dans les espaces réservés à cet effet en haut du questionnaire.
- ▶ À mesure que la personne interrogée indique les aliments et les boissons consommées, les souligner dans la liste figurant dans chacun des groupes d'aliments et inscrire « 1 » dans la colonne en regard de chaque groupe dont au moins un des éléments a été souligné. Si un aliment ne figure dans aucun groupe, le noter dans la marge et consulter votre responsable.

⁸ Dans ce cas, même les aliments consommés par un seul membre du ménage sont enregistrés. Si un fruit a été donné à un enfant en guise de collation, par exemple, il doit être consigné dans le groupe d'aliments correspondant, et ce même si les autres membres du ménage n'en ont pas mangé.

⁹ Pour obtenir une illustration de cette méthode, voir Savy *et al.* (2006).

- ▶ Demander si des collations ont été prises entre les principaux repas.
- ▶ Demander si des aliments spéciaux ont été donnés aux enfants, aux femmes enceintes ou aux mères allaitantes.
- ▶ Demander si des éléments ont été ajoutés, comme du sucre (dans le thé, par exemple) ou de l'huile (plats cuisinés ou aliments frits, par exemple).
- ▶ Si un plat cuisiné a été mentionné, en demander tous les ingrédients et les souligner.
- ▶ Une fois le rappel terminé, citer les groupes d'aliments dans lesquels aucun élément n'a été souligné pour le cas où ils auraient été oubliés. Il n'est pas nécessaire de fournir le nom exact du groupe d'aliments. Par exemple si des fruits, des légumes ou des tubercules n'ont pas été cités lors du rappel, demander s'ils ont été consommés. Inscrire « 0 » dans la colonne de droite du questionnaire lorsqu'il est avéré qu'aucun aliment de ce groupe n'a été consommé.

Le rappel présente plusieurs avantages par rapport à la méthode consistant à questionner l'enquêté en lisant tous les aliments de tous les groupes du questionnaire et en demandant à la personne d'indiquer, pour chaque aliment, s'il a ou non été consommé:

- 1) Il est plus rapide.
- 2) Il est moins fastidieux pour la personne interrogée, qui n'a pas besoin de répondre par oui ou par non pour chaque aliment.
- 3) Il permet à la personne interrogée de participer activement à l'entretien.
- 4) Il facilite la prise en compte des ingrédients utilisés dans les plats cuisinés.

Analyse des données de diversité alimentaire

Les données recueillies à l'aide du questionnaire sur la diversité alimentaire peuvent être analysées de plusieurs manières. Elles peuvent dans un premier temps servir à calculer un score de diversité alimentaire en comptant les différents groupes d'aliments consommés. Il est ensuite possible d'analyser les scores de différentes sous-populations (urbaines et rurales, par exemple) pour fournir davantage d'informations sur les régimes alimentaires des groupes présentant des caractéristiques démographiques ou économiques données. La population peut être stratifiée suivant un indicateur de vulnérabilité, tel que les catégories d'un indice de richesse, en vue de comparer les scores de chaque groupe.

Outre l'exploitation des scores, il est également utile de s'intéresser à certains groupes d'aliments. On peut, par exemple, calculer la proportion de ménages ou de personnes qui consomment des fruits et des légumes riches en vitamine A. Les informations collectées sur la consommation de différents groupes d'aliments peuvent en outre être utilisées pour évaluer les habitudes alimentaires. Par exemple, on peut diviser la population en quantiles suivant un indicateur jugé intéressant, comme la richesse, ou suivant le score de diversité alimentaire (tertiles ou quintiles, par exemple), afin de mettre en évidence les différents profils d'alimentation dans ces sous-groupes de population.

6.1 SCORES DE DIVERSITÉ ALIMENTAIRE

Le nombre de groupes d'aliments qu'il est proposé d'inclure dans le SDAM et le SDAF est le fruit d'une synthèse des résultats de recherche disponibles. Le SDAM a été élaboré à partir des groupes d'aliments proposés par FANTA (Swindale et Bilinsky, 2006). Il n'y a pas de consensus international sur les groupes d'aliments à inclure dans les scores, et on pourrait envisager, à la lumière de nouvelles études, de revenir sur les groupes suggérés dans le présent guide.

Le SDAM et le SDAF ne sont pas calculés à partir du même nombre de groupes d'aliments, car leurs finalités sont différentes. Le SDAM est conçu pour donner une indication de l'accès économique des ménages à l'alimentation. Il comprend donc des aliments qui nécessitent des dépenses de la part des ménages, comme les condiments, le sucre et les aliments sucrés, ou encore les boissons. Les scores individuels sont censés refléter la qualité nutritionnelle du régime alimentaire. Le SDAF rend compte de la probabilité d'adéquation en micronutriments du régime alimentaire des femmes, et les groupes d'aliments dont il est constitué ont donc été sélectionnés dans cette optique.

De précédentes recherches ayant montré que le groupe des huiles et des graisses ne contribuait pas à la densité en micronutriments de l'alimentation, ce groupe ne fait pas partie du SDAF. Cela étant, il est important de calculer, sous la forme d'un indicateur distinct, la proportion de personnes qui consomment des huiles et des graisses, car ces

dernières contribuent pour une large part à la valeur énergétique du régime et facilitent l'absorption des vitamines liposolubles et des caroténoïdes présents dans les végétaux.

Douze groupes d'aliments sont proposés pour le SDAM, et neuf pour le SDAF. Ces groupes sont indiqués dans les tableaux 3 et 4. Pour les deux scores, certains groupes du questionnaire ont été agrégés.

Tableau 3. Groupes d'aliments du questionnaire agrégés pour créer le SDAM

Question n°	Groupe d'aliments
1	Céréales
2	Racines et tubercules blancs
3, 4, 5	Légumes ¹
6, 7	Fruits ²
8, 9	Viande ³
10	Œufs
11	Poissons et fruits de mer
12	Légumineuses, noix et graines
13	Lait et produits laitiers
14	Huiles et graisses
15	Sucreries
16	Épices, condiments et boissons

¹ Le groupe « Légumes » comprend les légumes et tubercules riches en vitamine A, les légumes feuilles vert foncé et les autres légumes.

² Le groupe « Fruits » comprend les fruits riches en vitamine A et les autres fruits.

³ Le groupe « Viande » comprend les abats et la viande (muscle).

Tableau 4. Groupes d'aliments du questionnaire agrégés pour créer le SDAF

Question n°	Groupe d'aliments
1, 2	Féculents ¹
4	Légumes feuilles vert foncé
3, 6 et huile de palme rouge s'il y a lieu	Fruits et autres légumes riches en vitamine A ²
5, 7	Autres fruits et légumes ³
8	Abats
9, 11	Viande et poisson ⁴
10	Œufs
12	Légumineuses, noix et graines
13	Lait et produits laitiers

¹ Le groupe « Féculents » comprend les céréales et les racines et tubercules blancs.

² Le groupe « Fruits et autres légumes riches en vitamine A » comprend les légumes et tubercules riches en vitamine A et les fruits riches en vitamine A.

³ Le groupe « Autres fruits et légumes » est une agrégation des autres fruits et autres légumes.

⁴ Les groupes « Viande (muscle) » et « Poissons et fruits de mer » ont été agrégés dans ce groupe.

Remarque pour les tableaux 3 et 4: certains groupes d'aliments du questionnaire sur la diversité alimentaire sont agrégés en un seul et même groupe pour calculer le SDAM et le SDAF. Le score est compris entre 0 et 12 pour le SDAM et entre 0 et 9 pour le SDAF (et non entre 0 et 16, ce qui correspondrait au nombre de groupes d'aliments du questionnaire avant agrégation pour produire chaque score).

Les groupes d'aliments inclus dans le SDAF sont plus axés sur l'apport en micronutriments¹⁰ que sur l'accès économique à l'alimentation. Le score retenu repose sur neuf groupes d'aliments (voir encadré 3).

Encadré 3. Women's Dietary Diversity Project

Le Women's Dietary Diversity Project (Projet sur la diversité alimentaire des femmes) a analysé l'aptitude de scores de diversité alimentaire à prédire l'adéquation en micronutriments du régime alimentaire des femmes en âge de procréer. Il a été mené dans cinq contextes différents:

- des zones urbaines au Burkina Faso et au Mali;
- des zones rurales au Bangladesh et au Mozambique;
- une zone urbaine/périurbaine aux Philippines.

Quatre combinaisons différentes de groupes d'aliments (6, 9, 13 et 21 groupes) ont été testées¹.

Cette étude de validation a permis de conclure que tous les scores de diversité alimentaire présentaient une corrélation significative avec l'adéquation en micronutriments du régime alimentaire. On a constaté toutefois que les indicateurs les plus désagrégés, en particulier celui comportant 21 groupes d'aliments, donnaient de meilleurs résultats dans plusieurs pays.

Le présent guide a retenu pour le SDAF le score fondé sur 9 groupes d'aliments de l'étude de validation, car le processus de classement des aliments locaux dans les différents groupes d'aliments peut devenir lourd si ces derniers sont trop nombreux. À titre d'exemple, les scores de l'étude de validation qui reposent sur 13 et 21 groupes d'aliments demandent de connaître la teneur en vitamine A et en vitamine C de tous les fruits et légumes disponibles dans la zone considérée. Selon la finalité ou le lieu de l'enquête, les utilisateurs peuvent également choisir de fonder le score sur 13 ou 21 groupes, auquel cas il leur faudra modifier le questionnaire fourni en page 8.

¹ Les rapports complets élaborés pour chaque pays sur cette étude de validation sont disponibles à l'adresse <http://www.fantaproject.org/focus/women.shtml>. L'étude d'Armond et al. (2010) fournit un résumé des résultats obtenus sur les cinq sites.

¹⁰ Les recherches relatives aux nourrissons et aux jeunes enfants ont montré que le groupe des huiles et graisses ne contribuait pas à la densité en micronutriments du régime alimentaire, ce qui a conduit à exclure les huiles et les graisses également du SDAF. Toutefois, pour de nombreux projets, il importera de continuer à suivre la consommation d'aliments de ce groupe.

6.2 CALCUL DES SCORES DE DIVERSITÉ ALIMENTAIRE

Les scores de diversité alimentaire sont calculés en comptant le nombre de groupes d'aliments consommés dans le ménage ou par la personne interrogée au cours d'une période de 24 heures.

La procédure de création du SDAM ou du SDAF est la suivante:

1. Créer des variables de groupes agrégés¹¹.

Dans le SDAF, par exemple, le groupe « Féculents » comprend les « Céréales » et les « Racines et tubercules blancs ». Une nouvelle variable intitulée « Féculents » doit donc être créée en combinant les réponses enregistrées pour les groupes « Céréales » et « Racines et tubercules blancs ». La syntaxe logique suivante peut être utilisée:

Féculents = 1 si q1 (Céréales) = 1 ou q2 (Racines et tubercules blancs) = 1
Féculents = 0 si q1 (Céréales) = 0 et q2 (Racines et tubercules blancs) = 0

À titre de vérification, effectuer un test de « fréquences » pour toutes les nouvelles variables et s'assurer que toutes les valeurs sont égales à 0 ou à 1. Aucune valeur supérieure à 1 ne doit être enregistrée pour la nouvelle variable.

2. Créer une variable intitulée SDAM ou SDAF.

3. Calculer les valeurs de la variable de diversité alimentaire en additionnant tous les groupes d'aliments inclus dans le score: 12 groupes pour le SDAM et 9 pour le SDAF (voir les définitions des groupes ci-dessus).

Les variables ont été correctement créées si tous les scores sont compris dans les plages suivantes:

- 0 à 12 pour le SDAM
- 0 à 9 pour le SDAF

6.3 UTILISATION ET INTERPRÉTATION DU SDAM ET DU SDAF

Que ce soit pour le SDAM ou le SDAF, il n'y a pas de limites établies indiquant le nombre de groupes d'aliments à partir duquel la diversité alimentaire est considérée comme adéquate ou inadéquate. Pour cette raison, il est recommandé d'utiliser le score moyen ou la distribution des scores pour effectuer les analyses et pour définir des objectifs pour les programmes.

¹¹ Le nombre de groupes d'aliments pris en compte dans chaque score est différent du nombre total de groupes d'aliments du questionnaire.

Encadré 4. Exemple de définition d'objectifs de programmes se référant à la diversité alimentaire

Au Mozambique, le SDAM a été stratifié selon une échelle de richesse. Le SDAM moyen était de 3,9 dans le tertile inférieur de richesse, et de 5 dans le tertile supérieur.

Ce dernier chiffre a été retenu comme valeur de SDAM à atteindre dans un projet destiné à améliorer l'accès à l'alimentation et la sécurité alimentaire des ménages.

Un exemple plus détaillé de l'utilisation du score moyen de diversité alimentaire pour définir des objectifs de programme figure dans la publication FANTA: Score de Diversité Alimentaire des Ménages (SDAM) pour la mesure de l'accès alimentaire des ménages: Guide d'indicateurs, version 2, 2006, http://www.fantaproject.org/downloads/pdfs/HDDS_v2_French.pdf.

Une autre stratégie d'analyse importante consiste à calculer le pourcentage de ménages ou de personnes qui consomment les différents groupes d'aliments. Il est possible de mesurer ponctuellement les scores de diversité alimentaire et le pourcentage de ménages qui consomment chaque groupe d'aliments, ou de les intégrer dans un suivi continu.

Les scores de diversité alimentaire permettent notamment d'évaluer les modifications du régime alimentaire à l'issue d'une intervention (amélioration escomptée) ou après une catastrophe, telle qu'une mauvaise récolte (détérioration attendue). Le score moyen de diversité alimentaire permet d'effectuer des comparaisons sur des sous-populations, entre une communauté bénéficiant d'une intervention nutritionnelle et une communauté témoin, par exemple, ou entre des ménages touchés par le VIH et d'autres ménages.

Lors de l'interprétation du score de diversité alimentaire, il faut tenir compte des points suivants:

- Ce score ne donne pas d'indication sur les quantités d'aliments consommées.
- Le régime alimentaire varie selon les saisons et certains aliments peuvent n'être disponibles en grandes quantités et à faible coût que pendant de courtes périodes.
- La diversité alimentaire peut être différente dans les environnements urbains et ruraux. Elle est souvent bien supérieure dans les centres urbains et périurbains, où les marchés de produits alimentaires sont correctement approvisionnés et facilement accessibles.

6.4 ÉLABORATION D'INDICATEURS D'INTÉRÊT PARTICULIER À PARTIR DE GROUPES SPÉCIFIQUES D'ALIMENTS

Il est possible de calculer, au niveau de la population, les proportions de ménages ou d'individus qui consomment des groupes d'aliments constituant de bonnes sources de certains micronutriments (vitamine A ou fer, par exemple). Il est également utile de prévoir, au niveau de l'individu, un indicateur du pourcentage de personnes qui consomment des huiles et des graisses, sachant que ce groupe d'aliments n'est pas inclus dans le score de diversité alimentaire des femmes.

Le tableau 5 recense les principaux groupes d'aliments utiles pour étudier la consommation d'aliments riches en vitamine A¹² ou en fer héminique.

Tableau 5. Micronutriments d'intérêt et groupes d'aliments correspondants du questionnaire sur la diversité alimentaire

Micronutriment	Numéro de la question et groupe d'aliments
Vitamine A	Groupes d'aliments d'origine végétale <i>Question n° 3</i> : légumes et tubercules riches en vitamine A <i>Question n° 4</i> : légumes feuilles vert foncé <i>Question n° 6</i> : fruits riches en vitamine A (mangue, abricot, par exemple) <i>Groupe d'aliments</i> contenant de l'huile de palme rouge ou des produits élaborés à partir de cette huile, le cas échéant
	Groupes d'aliments d'origine animale <i>Question n° 8</i> : abats <i>Question n° 10</i> : œufs <i>Question n° 13</i> : lait et produits laitiers
Fer	<i>Question n° 8</i> : abats <i>Question n° 9</i> : viande (muscle) <i>Question n° 11</i> : poissons et fruits de mer

À partir de la consommation de groupes d'aliments riches en vitamine A, on peut obtenir les indicateurs suivants:

- ▶ Pourcentage d'individus ou de ménages consommant des aliments d'origine végétale riches en vitamine A (légumes et tubercules riches en vitamine A, légumes feuilles vert foncé ou fruits riches en vitamine A).
- ▶ Pourcentage d'individus ou de ménages consommant des aliments d'origine animale riches en vitamine A (abats, œufs ou lait et produits laitiers).

¹² Dans un souci de simplicité, nous avons utilisé le terme « vitamine A » dans cette section pour désigner à la fois les aliments qui contiennent du rétinol et ceux d'origine végétale qui contiennent des caroténoïdes précurseurs du rétinol.

- Pourcentage d'individus ou de ménages consommant des aliments d'origine végétale ou animale riches en vitamine A (légumes et tubercules riches en vitamine A, légumes feuilles vert foncé, fruits riches en vitamine A, abats, œufs, lait ou produits laitiers).

À partir de la consommation de groupes d'aliments riches en fer héminique, on peut obtenir l'indicateur suivant:

- Pourcentage d'individus ou de ménages consommant des abats, de la viande (muscle) ou du poisson¹³.

Les indicateurs ci-dessus sont calculés en comptant le nombre de ménages ou d'individus ayant consommé l'UN des groupes d'aliments du questionnaire, puis en divisant le résultat par la taille de l'échantillon total de l'enquête.

Exemple: le pourcentage de ménages ou d'individus ayant consommé des aliments d'origine végétale riches en vitamine A au cours des dernières 24 heures est calculé à l'aide de la formule suivante:

$$\frac{\text{Nombre de ménages/individus ayant consommé des légumes et tubercules riches en vitamine A OU des légumes feuilles vert foncé OU des fruits riches en vitamine A}}{\text{Nombre total de personnes interrogées}} \times 100$$

Compte tenu de la nature qualitative des données sur la diversité alimentaire utilisées, il n'est pas possible d'établir les seuils au-dessous desquels on considérerait que la population ne consomme pas suffisamment de vitamine A ou de fer. En règle générale, un pourcentage faible de ménages ou d'individus ayant consommé des groupes d'aliments contenant ces micronutriments peut être le signe d'une inadéquation des régimes alimentaires suffisamment importante pour entraîner une morbidité liée à des carences en micronutriments.

Les pourcentages de ménages ou d'individus consommant des groupes d'aliments riches en micronutriments peuvent servir à effectuer une estimation ponctuelle dans un groupe de population, un suivi régulier ou une évaluation des modifications du régime alimentaire en réponse à une intervention. Il est aussi possible de comparer des sous-groupes (une communauté bénéficiant d'une intervention nutritionnelle et une communauté témoin, par exemple).

¹³ Ces trois groupes d'aliments contiennent des sources de fer héminique, utile à deux titres: mieux assimilé que le fer non héminique en raison de sa plus grande biodisponibilité, il facilite en outre l'absorption du fer non héminique présent dans les aliments consommés au cours du même repas. Les abats sont les aliments les plus riches en fer héminique.

6.5 ÉVALUATION DES PROFILS ALIMENTAIRES SELON LE SCORE DE DIVERSITÉ

Parallèlement au calcul des scores moyens de diversité alimentaire, il est également important de déterminer les groupes d'aliments les plus consommés selon la valeur du score. On peut ainsi savoir ce que mangent les ménages ou les individus dont le score de diversité alimentaire est le plus faible, et ce que consomment en plus les ménages et les individus dont le score est plus élevé. Dans l'exemple ci-après, les profils alimentaires sont décrits en retenant les groupes d'aliments consommés par au moins 50 pour cent des ménages dans chaque tertile. Le tableau 6 présente les régimes alimentaires dans le centre du Mozambique durant la saison des mangues.

Tableau 6. Groupes d'aliments consommés par au moins 50 pour cent des ménages du centre du Mozambique, par tertile de diversité alimentaire

Diversité alimentaire faible (≤ 3 groupes d'aliments)	Diversité alimentaire moyenne (4 ou 5 groupes d'aliments)	Diversité alimentaire élevée (≥ 6 groupes d'aliments)
Céréales	Céréales	Céréales
Légumes feuilles vert foncé	Légumes feuilles vert foncé	Légumes feuilles vert foncé
Fruits riches en vitamine A	Fruits riches en vitamine A	Fruits riches en vitamine A
	Huile	Huile
		Autres légumes
		Poisson
		Légumineuses, noix et graines

Source: FAO, 2006

Les profils alimentaires peuvent également servir à établir des comparaisons entre des pays. L'exemple présenté dans le tableau ci-après provient des résultats du Women's Dietary Diversity Project (Projet sur la diversité alimentaire des femmes) mené au Bangladesh (Arimond *et al.*, 2009), au Mozambique (Wiesmann, Arimond et Loechi, 2009) et aux Philippines (Daniels, 2009).

Tableau 7. Groupes d'aliments (sur la base des neuf groupes retenus pour le calcul du SDAF dans le présent guide) consommés par au moins 50 pour cent des femmes

Bangladesh	Mozambique	Philippines
Féculents	Féculents	Féculents
Viande, volaille ou poisson	Légumineuses, noix et graines	Viande, volaille ou poisson
Fruits et autres légumes riches en vitamine A	Fruits et autres légumes riches en vitamine A	Autres fruits et légumes
Légumes feuilles vert foncé	Autres fruits et légumes	

Conclusions

La diversité alimentaire, en tant que mesure de l'accès des ménages à l'alimentation et de la consommation alimentaire, peut être recoupée par triangulation avec d'autres données liées à l'alimentation afin de donner une idée d'ensemble de la sécurité alimentaire et nutritionnelle d'une communauté ou d'une population plus vaste.

Les enquêtes sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle comprennent d'ailleurs de plus en plus souvent un questionnaire sur la diversité alimentaire, afin de fournir des indicateurs de l'accès des ménages à l'alimentation ou de la qualité des régimes alimentaires individuels.

Voici quelques exemples de cas où un questionnaire de diversité alimentaire peut être utile:

- enquête de base et évaluation d'impact dans le cadre de programmes de sécurité alimentaire et de nutrition;
- enquêtes nationales;
- systèmes de surveillance;
- suivi et évaluation¹⁴ des programmes et des politiques;
- analyse de la sécurité alimentaire en situation d'urgence ou sur une base périodique;
- classification de phases de sécurité alimentaire dans le contexte des urgences.

¹⁴ Dans le cadre de l'évaluation d'un programme, la diversité alimentaire sera utilisée comme un indicateur d'effet direct. Un questionnaire sur la diversité alimentaire pourra être utilisé, par exemple, dans des programmes qui visent à diversifier les cultures ou à renforcer la disponibilité de certains aliments sur les marchés, ou dans des projets d'éducation nutritionnelle destinés à améliorer la qualité des régimes alimentaires.

Bibliographie

Arimond, M., Wiesmann, D., Becquey, E., Carriquiry, A., Daniels, M., Deitchler, M., Fanou-Fogny, N., Joseph, M., Kennedy, G., Martin-Prevel, Y. et Torheim, L.E. 2010. Simple food group diversity indicators predict micronutrient adequacy of women's diets in 5 diverse, resource-poor settings. *Journal of Nutrition*, 140:2059S-69S.

Arimond, M., Torheim, L.E., Wiesmann, D., Joseph, M. et Carriquiry A. 2009. Dietary Diversity as a Measure of the Micronutrient Adequacy of Women's Diets: Results from Rural Bangladesh Site. Washington: Food and Nutrition Technical Assistance II (FANTA) Project, Academy for Educational Development (disponible à l'adresse http://www.fantaproject.org/downloads/pdfs/WDDP_Bangladesh_Dec09.pdf).

Daniels, M. 2009. Dietary diversity as a measure of the micronutrient adequacy of women's diets: Results from Metropolitan Cebu, Philippines Site. Washington: FANTA II Project, Academy for Educational Development (disponible à l'adresse http://www.fantaproject.org/downloads/pdfs/WDDP_Philippines_Dec09.pdf).

FANTA. 2006. *Developing and Validating Simple Indicators of Dietary Quality and Energy Intake of Infants and Young Children in Developing Countries: Summary of findings from analysis of 10 data sets.* Working Group on Infant and Young Child Feeding Indicators. FANTA Project, Academy for Educational Development (AED), Washington.

FAO. 2011. *Consultation d'experts sur les indicateurs nutritionnels pour la biodiversité 2. Consommation alimentaire.* FAO. Rome (disponible à l'adresse <http://www.fao.org/docrep/014/i1951f/i1951f.pdf>).

FAO. 2006. *Baseline Survey Report: Protecting and Improving Household Food Security and Nutrition in HIV/AIDS Affected Areas in Manica and Sofala Province,* Maputo, Mozambique. (disponible à l'adresse http://www.foodsec.org/tr/nut/baseline_june07.pdf).

Foote, J., Murphy, S., Wilkens, L., Basiotis, P. et Carlson, A. 2004. Dietary variety increases the probability of nutrient adequacy among adults. *Journal of Nutrition*, 134: 1779-1785.

Hatloy, A., Hallund, J., Diarra, M.M. et Oshaug, A. 2000. Food variety, socioeconomic status and nutritional status in urban and rural areas in Koutiala (Mali). *Public Health Nutrition*, 3: 57-65.

Hatloy, A., Torheim, L. et Oshaug, A. 1998. Food variety - a good indicator of nutritional adequacy of the diet? A case study from an urban area in Mali, West Africa. *European Journal of Clinical Nutrition*, 52(12):891-8.

- Hoddinott, J. et Yohannes, Y.** 2002. *Dietary diversity as a food security indicator*. FANTA 2002, Washington (disponible à l'adresse <http://www.aed.org/Health/upload/dietarydiversity.pdf>).
- Hunt, J.** 2001. *How important is dietary iron bioavailability?* *American Journal of Clinical Nutrition*, 73: 3-4.
- Kennedy, G., Pedro, M.R., Seghieri, C., Nantel, G. et Brouwer, I.** 2007. Dietary diversity score is a useful indicator of micronutrient intake in non breast-feeding Filipino children. *Journal of Nutrition*, 137: 1-6.
- Latham, M.** 1997. *Human Nutrition in the Developing World*. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Rome.
- Mirmiran, P., Azadbakht, L., Esmailzadeh, A. et Azizi, F.** 2004. Dietary diversity score in adolescents- a good indicator of the nutritional adequacy of diets: Tehran lipid and glucose study. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 13(1): 56-60.
- Ruel, M., Graham, J., Murphy, S. et Allen, L.** 2004. *Validating simple indicators of dietary diversity and animal source food intake that accurately reflect nutrient adequacy in developing countries*. Rapport soumis à GL-CRSP.
- Savy, M., Martin-Prevel, Y., Traissac, P., Eymard-Duvernay, S. et Delpeuch, F.** 2006. Dietary diversity scores and nutritional status of women change during the seasonal food shortage in rural Burkina Faso. *Journal of Nutrition*, 136: 2625-2632.
- Savy, M., Martin-Prevel, Y., Sawadogo, P., Kameli, Y. et Delpeuch, F.** 2005. Use of variety/ diversity scores for diet quality measurement: relation with nutritional status of women in a rural area in Burkina Faso. *European Journal of Clinical Nutrition*, 59: 703-716.
- Steyn, N.P., Nel, J.H., Nantel, G., Kennedy, G. et Labadarios, D.** 2006. Food variety and dietary diversity scores in children: are they good indicators of dietary adequacy? *Public Health Nutrition*, 9(5): 644-650.
- Swindale A. et Bilinsky, P.** 2006. *Score de Diversité alimentaire des Ménages (SDAM) pour la mesure de l'accès alimentaire des ménages: Guide d'indicateurs, version 2*. FANTA Project, Academy for Educational Development, Washington.
- Tseng, M., Chakraborty, H., Robinson, D., Mendez, M. et Kohlmeir, L.** 1997. Adjustment of iron intake for dietary enhancers and inhibitors in population studies: Bioavailable iron in rural and urban residing Russian women and children. *Journal of Nutrition*, 127: 1456-1468.
- WHO.** 2011. Indicators for assessing infant and young child feeding practices. Part 2: Measurement. (à paraître, disponible en anglais à l'adresse: <http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/9789241599290/en/index.html>).
- Wiesmann, D., Arimond, M. et Loechi, C.** 2009. Dietary diversity as a measure of the micronutrient adequacy of women's diets: Results from rural Mozambique site. Washington: FANTA II Project, Academy for Educational Development (disponible à l'adresse: http://www.fantaproject.org/downloads/pdfs/WDDP_Mozambique_Dec09.pdf).

ANNEXE 1

Note de référence sur l'élaboration d'indicateurs indirects de l'apport en fer

Le fer alimentaire est présent à la fois dans des aliments d'origine végétale et animale. Le fer héminique que l'on trouve uniquement dans des aliments d'origine animale, est plus facilement absorbé par l'organisme que le fer non héminique, présent dans des aliments d'origine végétale ou animale (Tseng *et al.*, 1997). Plusieurs facteurs alimentaires influent sur l'absorption du fer par l'organisme. La consommation de vitamine C ou d'une source de fer héminique augmente la biodisponibilité du fer non héminique ingéré au cours du même repas. À l'inverse, les phytates (présents dans les céréales et les légumineuses), les polyphénols (présents dans le café et le thé), le calcium et les œufs ont un effet inhibiteur sur l'absorption du fer non héminique lorsqu'ils sont consommés au cours du même repas (Latham, 1997). Cependant, des études récentes ont montré que le statut en fer de la personne avait une incidence bien plus marquée sur l'absorption de ce micronutriment que les inhibiteurs et les activateurs présents dans l'alimentation (Hunt, 2001).

Le choix des indicateurs recommandés pour l'évaluation doit tenir compte des deux considérations suivantes: i) les données recueillies par le questionnaire ne se rapportant pas un repas isolé, il n'est pas possible de prendre en compte les effets des inhibiteurs et activateurs de l'absorption du fer et ii) le statut en fer des individus (qui n'est pas connu) influe davantage sur l'absorption du fer que les autres facteurs liés à l'alimentation.

ANNEXE 2

Conseils pour classer les aliments dans les différents groupes¹⁵

CÉRÉALES

Inclure les produits et les aliments élaborés à partir de céréales. Tout mets ou produit de base, comme les pains (bagels, petits pains ronds, scones, *chapatti*, *roti*, tortillas), les biscuits salés (biscuits au babeurre, biscuits au fromage), les bouillies (*ugali*, *nsima/nshima*, *posho*, *sadza*, *mealies*, *dalia*, *muesli*, *papilla*, *fufu*) ou les nouilles (pâtes alimentaires, *soba*, spaghettis, vermicelles), élaborés à partir des céréales ou des farines de céréales du tableau ci-après, entrent dans cette catégorie. Il convient d'utiliser les noms locaux des aliments (voir encadré 2). Les biscuits sucrés et les gâteaux ne doivent pas être inclus.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Amarante (kiwicha)	<i>Amaranthus</i>	Amarantacées	Graines
Orge	<i>Hordeum vulgare</i>	Poacées	Graines
Sarrasin	<i>Fagopyrum esculentum</i>	Polygonacées	Graines
Maïs	<i>Zea mays</i>	Poacées	Graines
Fonio	<i>Digitaria exilis</i>	Poacées	Graines
Ble de khorasan	<i>Triticum turanicum</i>	Poacées	Graines de type blé
Kañiwa (cañihua, cañiwa)	<i>Chenopodium pallidicaule</i>	Chenopodiacées	Graines
Mil	<i>Pennisetum typhoides</i>	Poacées	Graines
Avoine	<i>Avena sativa</i>	Poacées	Graines
Graminées de Palmer	<i>Distichlis palmeri</i>	Poacées	Graines de type blé
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>	Chenopodiacées	Graines
Riz	<i>Oryza sativa</i>	Poacées	Graines
Seigle	<i>Secale cereale</i>	Poacées	Graines
Sorgho	<i>Sorghum bicolor</i>	Poacées	Graines
Épeautre	<i>Triticum spelta</i>	Poacées	Graines de type blé
Teff	<i>Eragrastris albyssinnica</i>	Poacées	Graines
Triticale (croisement entre le blé et le seigle)	<i>Triticosecale</i>	Poacées	Graines

¹⁵ Cette section a été adaptée, avec l'autorisation de l'OMS, à partir du document *Indicators for assessing infant and young child feeding practices. Part 2: Measurement (WHO, 2010)*.

RACINES ET TUBERCULES BLANCS

Inclure les aliments à chair non pigmentée, apportant principalement des glucides. Ce groupe comprend tous les féculents, à l'exclusion des céréales. Tous les plats de base et les pâtes élaborés à partir de racines, tubercules et de bananes plantains doivent également être classés dans cette catégorie.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Ahipa (ajipa)	<i>Pachyrhizus ahipa</i>	Fabacées	Racine tubéreuse
Arracacha (racacha, pomme de terre-céleri)	<i>Arracia xanthorrhiza</i>	Apiacées	Racine tubéreuse
Maranta	<i>Maranta arundinacea</i>	Marantacées	Rhizomes
Fruit à pain (fouyapen)	<i>Artocarpus</i>	Moracées	Fruit farineux
Racine de bardane	<i>Arctium lappa</i>	Asteracées	Racine pivotante
Cana lily (achira)	<i>Canna lily</i>	Cannacées	Rhizome farineux
Manioc (yuca, mandioca)	<i>Manihot esculenta</i>	Euphorbiacées	Racine tubéreuse
Racine de chicorée	<i>Cichorium intybus</i>	Astéracées	Racine tubéreuse
Arum géant tropical (blanc)	<i>Amorphophallus paeoniifolius</i>	Aracées	Bulbe farineux
Banane verte	<i>Musa</i>	Musacées	Fruit farineux
Pois patate/jicama	<i>Pachyrhizus erosus</i>	Fabacées	Racine tubéreuse
Racine de lotus	<i>Nelumbo nucifera</i>	Nélumbonacées	Racine spongieuse
Maca	<i>Lepidium meyenii</i>	Brassicacées	Racine tubéreuse
Capucine tubéreuse (mashwa, mashua)	<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Tropaeolacées	Tubercule sur tige
Belle-de-nuit à longues fleurs (Mauka)	<i>Mirabilis longiflora</i>	Nyctaginacées	Racine tubéreuse
Figue de barbarie (Nopal)	<i>Opuntia</i>	Cactacées	Tige succulente
Oca du Pérou	<i>Oxalis tuberosa</i>	Oxalidacées	Racine tubéreuse
Panais	<i>Pastinacea sativa</i>	Apicacées	Racine tubéreuse
Plantain (mûr et vert)	<i>Musa</i>	Musacées	Fruit farineux
Pomme de terre (à chair violette/bleue/rose/jaune)	<i>Solanum tuberosum</i>	Solanacées	Tubercule sur tige
Rutabaga	<i>Brassica napobrassica</i>	Brassicacées	Racine tubéreuse
Patate douce (à chair blanche/jaune pâle)	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulacées	Racine tubéreuse
Chou caraïbe (tannia, yautia)	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Aracées	Bulbe farineux
Taro (chou de Chine, cocoyam, dasheen, eddo, tannia, colocasia, arbi/arvi)	<i>Colocasia esculenta</i>	Aracées	Bulbe farineux
Navet	<i>Brassica rapa</i>	Brassicacées	Racine tubéreuse
Ulluque (melloco, ulloco)	<i>Ullucus tuberosus</i>	Basélacées	Tubercule sur tige
Châtaigne d'eau	<i>Eleocharis dulcis</i>	Cypéracées	Bulbe farineux
Igname	<i>Dioscorea</i>	Dioscoracées	Racine tubéreuse

LÉGUMES ET TUBERCULES RICHES EN VITAMINE A

Inclure uniquement les racines, tubercules et autres légumes rouges/jaunes/oranges qui sont des sources¹⁶ de vitamine A (voir l'encadré 1 de cette annexe). Plusieurs aliments, qui sont classés dans les fruits en botanique, mais que l'on utilise généralement comme des légumes dans les préparations culinaires, font également partie de cette catégorie.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Carotte	<i>Daucus carota</i>	Ombellifères	Racine tubéreuse
Potiron	<i>Cucurbita pepo</i>	Cucurbitacées	Fruit, fleurs
Poivron rouge (doux)	<i>Capsicum annuum</i>	Solanacées	Fruit
Courge (uniquement à chair orange ou jaune foncé)	<i>Cucurbita</i>	Cucurbitacées	Fruit
Patate douce (uniquement à chair orange ou jaune foncé)	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulacées	Racine tubéreuse

Annexe 2 – Encadré 1. Définitions du CODEX relatives aux aliments et liquides considérés comme « sources » de vitamine A

Pour les aliments d'origine végétale: les aliments apportant au moins 120 µg d'équivalent rétinol (ER) pour 100 g sont considérés comme des sources de vitamine A. Cette valeur correspond à approximativement 60 µg d'équivalent activité rétinol (EAR); les tables de composition des aliments peuvent indiquer la teneur en vitamine A des aliments en µg ER ou en µg EAR.

Pour les liquides (jus, par exemple): les liquides apportant 60 µg ER ou 30 µg EAR pour 100 g sont considérés comme des sources de vitamine A.

LÉGUMES FEUILLES VERT FONCÉ

Inclure dans cette catégorie uniquement les légumes feuilles vert moyen à vert foncé qui sont des sources de vitamine A. Les teneurs en vitamine A des légumes feuilles varient considérablement selon les tables de composition des aliments. En général, les légumes feuilles vert moyen à vert foncé satisfont au critère défini pour constituer une source de vitamine A (voir la définition de « source de vitamine A » dans l'encadré 1 de cette annexe).

¹⁶ Pour la définition de « source » voir: Commission du Codex Alimentarius, Directives adoptées en 1997, révisées en 2004; pour la définition de « valeurs nutritionnelles de référence », voir: Commission du Codex Alimentarius, Directives adoptées en 1985, révisées en 1993.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Feuilles de luzerne (alfalfa, sainfoin)	<i>Medicago sativa</i>	Fabacées	Feuilles
Feuilles d'amarante (bugga, kiwicha, dodo)	<i>Amaranthus</i>	Amaranthacées	Feuilles
Roquette (arugula, rùcula, oruga)	<i>Eruca sativa</i>	Brassicacées	Feuilles
Poire balsamique (margose, momordique, melon amer, concombre africain)	<i>Momordica charantia</i>	Cucurbitacées	Pointes feuillues
Feuilles de baobab	<i>Adansonia</i>	Malvacées	Feuilles
Feuilles de haricots	<i>Phaseolus</i>	Fabacées	Feuilles
Bette à carde/blette	<i>Beta vulgaris</i>	Amaranthacées	Feuilles
Ndolé (ewuro, onugbu)	<i>Vernonia calvoana</i>	Astéracées	Feuilles
Brocoli	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles, tête (thalamus, boutons de fleurs)
Feuilles de navet (rapi, brocoletti)	<i>Brassica rapa</i>	Brassicacées	Feuilles
Fanes de carottes	<i>Daucus carota</i>	Ombellifères	Feuilles
Feuilles de manioc	<i>Manihot esculenta</i>	Euphorbiacées	Feuilles
Feuilles de chicorée sauvage	<i>Cichorium intybus</i>	Astéracées	Feuilles
Feuilles de piment	<i>Capsicum frutescens</i>	Solanacées	Feuilles
Chou chinois (bok choï, pak choï)	<i>Brassica rapa chinensis</i>	Brassicacées	Feuilles
Brocoli chinois (chou frisé chinois, kai-lan, gai-lan)	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles
Feuilles de chou frisé	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles
Feuilles de niébé (doliq, cornille)	<i>Vigna unguiculata</i>	Papilionacées	Feuilles
Feuilles de pissenlit	<i>Taraxacum</i>	Astéracées	Feuilles
Feuilles de moringa	<i>Moringa oleifera</i>	Moringacées	Feuilles
Feuilles de fenugrec (methi)	<i>Trigonella foenum</i>	Fabacées	Feuilles
Fougère aigle (géante, dod)	<i>Pteridium auilinum</i>	Dennstaedtiacées	Feuilles
Cresson alénois	<i>Lepidium sativum</i>	Brassicacées	Feuilles
Chou frisé (kalé)	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles
Chou gras (bathua)	<i>Chenopodium album</i>	Amaranthacées	Feuilles
Laitue (bib, romaine)	<i>Lactuca sativa</i>	Astéracées	Feuilles
Feuilles de mauve (mallow)	<i>Malva verticillata</i>	Malvacées	Feuilles
Feuilles de moutarde	<i>Sinapsis alba</i>	Brassicacées	Feuilles
Feuilles de Gombo (okra)	<i>Abelmoschus esculentus</i>	Malvacées	Feuilles
Feuilles de potiron	<i>Cucurbita pepo</i>	Cucurbitacées	Feuilles
Pourpier	<i>Portulaca oleracea</i>	Portlacacées	Feuilles

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Feuilles de quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>	Amaranthacées	Feuilles
Algues	<i>Caulerpa prolifera</i>	Caulerpacées	Algues
Épinards	<i>Spinacia oleracea</i>	Amaranthacées	Feuilles
Feuilles de patate douce	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulacées	Feuilles
Feuilles de tannia (chou caraïbe)	<i>Xanthosoma</i>	Aracées	Feuilles
Feuilles de taro	<i>Colocasia esculenta</i>	Aracées	Feuilles
Feuilles de navets	<i>Brassica rapa</i>	Brassicacées	Feuilles
Cresson	<i>Nasturtium officinale</i>	Brassicacées	Feuilles
Liseron d'eau (kangkung, kangkung, ipomée d'eau)	<i>Ipoemoea aquatica</i>	Convolvulacées	Feuilles
Colza (chou-navet, yau choy)	<i>Brassica napus</i>	Brassicacées	Feuilles

AUTRES LÉGUMES

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Artichaut	<i>Cyrana cardumculus</i>	Astéracées	Bractées charnues
Asperge	<i>Asparagus officinalis</i>	Asparagacées	Jeunes pousses
Pousses de bambou	<i>Bambusa vulgaris</i>	Poacées	Jeune tige
Haricots (divers) consommés sous forme de jeunes cosses ¹⁷	<i>Phaseolus</i>	Fabacées	Jeunes cosses
Betteraves	<i>Beta vulgaris</i>	Amaranthacées	Tiges feuillues
Melon amer (momordique, concombre africain)	<i>Momordica charantia</i>	Cucurbitacées	Fruit
Chou de Bruxelles	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Bractées charnues
Chou (commun et variétés de chou rouge)	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles
Cyclanthère (caigua, caihua)	<i>Cyclantera pedata</i>	Cucurbitacées	Fruit
Typha (massette, quenouille)	<i>Typha</i>	Typhacées	Rhizome
Chou-fleur	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Tête (thalamus, boutons de fleurs)
Céleri	<i>Apium graveolens</i>	Apiacées	Tige des feuilles
Épinard de Malabar	<i>Basella alba</i>	Basellacées	Feuilles succulentes
Chayote (sayote, christophine, chou-chou, choko, chocho, chow-chow)	<i>Sechium edule</i>	Cucurbitacées	Fruit
Maïs (frais, maïs vert ; exclure la farine et grains secs)	<i>Zea mays</i>	Poacées	Épis, grains de maïs
Concombres	<i>Cucurbita species</i>	Cucurbitacées	Fruit

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Aubergine (brinjal)	<i>Solanum melongena</i>	Solanacées	Fruit charnu
Endive	<i>Cichorium endivia</i>	Astéracées	Feuilles
Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>	Apiacées	Bulbe, tige, graines, feuilles
Ail	<i>Allium sativum</i>	Alliacées	Bulbe
Poivron vert	<i>Capsicum annum</i>	Solanacées	Fruit
Jicama (pois patate)	<i>Pachyrhizus erosus</i>	Fabacées	Tubercule
Chou-rave (kohlrabi)	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Tige
Poireau	<i>Allium ampeloprasum</i>	Alliacées	Tige/graines des feuilles
Laitue (vert clair)	<i>Lactuca sativa</i>	Asteracées	Feuilles
Luffa (pipangaille, pipangaye)	<i>Luffa acutangula</i>	Cucurbitacées	Fruit
Champignon de Paris	<i>Agaricus bisporus</i>	Agaricacées	Tige et chapeau
Gilo (jiló, nakati)	<i>Solanum aethiopicum</i>	Solanacées	Feuilles
Gombo (okra, ketmie)	<i>Abelmoschus esculentus</i>	Malvacées	Fruit vert
Oignon	<i>Allium cepa</i>	Alliacées	Bulbe
Cœur de palmier (palmito, chonta, chou palmiste)	<i>Bactris gasipaes</i>	Arecacées	Cœur de la tige
Gourde a (parwal, potol)	<i>Trichosanthes dioica</i>	Cucurbitacées	Fruit
Petit pois ¹⁷ verts consommés sous forme de cosses fraîches	<i>Pisum sativum</i>	Fabacées	Jeunes cosses
Radis	<i>Raphanus sativus</i>	Brassicacées	Racine tubéreuse
Feuilles de rutabaga	<i>Brassica napobrassica</i>	Brassicacées	Feuilles
Échalotte (shallot, eeschalotte)	<i>Allium oschaninii</i>	Alliacées	Bulbe
Courge serpent (patole, padwal, chinchinga)	<i>Trichosanthes cucumerina</i>	Cucurbitacées	Fruit
Potiron (potimaron et autres courges de couleur claire)	<i>Cucurbita maxima</i>	Cucurbitacées	Fruit
Tomate (rouge, jaune, verte mais pas orange)	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanacées	Fruit
Courge cireuse (bidao, bénincasa, pastèque de Chine)	<i>Benincasa hispida</i>	Cucurbitacées	Fruit
Courgette (citrouille, pâtisson)	<i>Cucurbita pepo</i>	Cucurbitacées	Fruit

¹⁷ Certaines variétés de haricots ou de pois sont consommées en légume à l'état de jeunes gousses. Toutes ces variétés doivent être classées dans le groupe « Autres légumes ». Lorsqu'elles sont consommées à l'état de grain (principalement sec), à maturité, elles doivent figurer dans le groupe « Légumineuses, noix et graines ».

FRUITS RICHES EN VITAMINE A (JAUNE FONCÉ OU ORANGE)

Inclure les fruits disponibles localement de couleur jaune foncé ou orange qui sont des sources de vitamine A (voir la définition de « source de vitamine A » dans l'encadré 1 de cette annexe).

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Abricots (frais ou secs)	<i>Prunus ameniaca</i>	Rosacées	Fruit
Melon cantaloup (mûr)	<i>Cucumis melo</i>	Cucurbitacées	Fruit
Mombin jaune (prune du Chili, caja)	<i>Spondias mombin</i> , <i>Spondias lutea</i>	Anacardiacees	Fruit
Loquat (nèfle du Japon)	<i>Eriobotrya japonica</i>	Rosacées	Fruit
Mangue (mûre, fraîche ou séchée)	<i>Mangifera indica</i>	Anacardiacees	Fruit
Melon miel (mûr)	<i>Cucumis melo</i>	Cucurbitacées	Fruit
Papaye (mûre, fraîche ou séchée)	<i>Carica papaya</i>	Caricaceae	Fruit
Fruit de la passion (mûr)	<i>Passiflora edulis</i>	Passifloracées	Fruit
Pêche (séché crue uniquement)	<i>Prunus persica</i>	Rosacées	Fruit
Kaki (mûr)	<i>Diospyros kaki</i>	Ebénacées	Fruit
Cerise de Cayenne (du Surinam, du Brésil, pitanga)	<i>Eugenia uniflora</i>	Myrtacées	Fruit
Tomarillo (tomate en arbre)	<i>Solanum betaceum</i>	Solanacées	Fruit

AUTRES FRUITS

Ce groupe peut comporter différentes parties de plantes: des feuilles, des tiges, des fruits et des fleurs.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Acerola (cerise des Antilles)	<i>Malpighia glabra</i>	Malpighiacées	Fruit
Pomme	<i>Malus domestica</i>	Rosacées	Fruit
Avocat	<i>Persea americana</i>	Lauracées	Fruit
Banane	<i>Musa indica</i>	Musacées	Fruit
Pulpe de baobab	<i>Adansonia</i>	Malvacées	Fruit
Mûre	<i>Rubus fruticosus</i>	Rosacées	Fruit
Cassis	<i>Ribes nigrum</i>	Grassulariacées	Fruit
Myrtille	<i>Vaccinium</i>	Ericacées	Fruit
Figue de barbarie	<i>Opuntia</i>	Cactacées	Tige succulente

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Coqueret du Pérou (groseille du Cap, cerise de terre)	<i>Physalis peruviana</i>	Solanacées	Fruit
Noix de Cajou (tupi, bahes)	<i>Anacardium occidentale</i>	Anacardiacées	Fruit
Cornouilles	<i>Cornus</i>	Cornacées	Fruit
Pulpe de coco	<i>Cocos nucifera</i>	Areacées	Fruit
Canneberge	<i>Vaccinium</i>	Ericacées	Fruit
Cœur de bœuf (z'annone)	<i>Annona reticula</i>	Annonacées	Fruit
Date (fraîche ou séchée)	<i>Phoenix dactyfera</i>	Areacées	Fruit
Durian	<i>Durio</i>	Malvacées	Fruit
Baie de sureau	<i>Sambucus</i>	Adoxacées	Fruit et fleurs
Figue	<i>Ficus</i>	Moracées	Fruit
Groseille	<i>Ribes species</i>	Grassulariacées	Fruit
Pamplemousse	<i>Citrus paradisi</i>	Rutacées	Fruit
Raisin	<i>Vites Vinifera</i>	Vitacées	Fruit
Physalis (alkékenge, poha, coqueret, amour en cage)	<i>Physalis</i>	Solanacées	Fruit
Goyave	<i>Psidium</i>	Myrtacées	Fruit
Quenette (chenette, genip)	<i>Mamoncillo/Melicoccus</i>	Sapindacées	Fruit
Airelle	<i>Vaccinium</i>	Ericacées	Fruit
Groseille à maquereau (amla)	<i>Ribes crista</i>	Saxifragales	Fruit
Pomme de jacque (jaque, kathal)	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Moracées	Fruit
Prune de Cythère (pomme de Cythère)	<i>Spondias dulcis</i>	Anacardiacées	Fruit
Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i>	Actinidiacées	Fruit
Citron	<i>Citrus limon</i>	Rutacées	Fruit
Citron vert	<i>Citrus aurantifolia</i>	Rutacées	Fruit
Litchi	<i>Litchi chinensis</i>	Sapindacées	Fruit
Melon miel	<i>Cucumis melo</i>	Cucurbitacées	Fruit
Mûre du murier noir	<i>Morus nigra</i>	Moracées	Fruit
Nectarine	<i>Prunus persica</i>	Rosacées	Fruit
Olive	<i>Olea europa</i>	Olecacées	Fruit
Pêche	<i>Prunus persica</i>	Rosacées	Fruit
Poire	<i>Pyrus communis</i>	Rosacées	Fruit
Ananas	<i>Ananas</i>	Bomeliacées	Fruit
Prune	<i>Prunus</i>	Rosacées	Fruit

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Grenade (amar)	<i>Punica granatum</i>	Luthracées	Fruit
Pomme d'amour (jambose rouge, pomme canaque, jamalac)	<i>Syzigium malaccense</i>	Myrtacées	Fruit
Quetsche	<i>Prunus domesticus</i>	Rosacées	Fruit
Coing	<i>Cydonia oblongata</i>	Rosacées	Fruit
Raisin	<i>Vitis</i>	Vitacées	Raisins séchés
Ramboutan (litchi chevelu)	<i>Nephelium lappaceum</i>	Sapindacées	Fruit
Framboise	<i>Rubus</i>	Rosacées	Fruit
Sapotille (chiku, Imut)	<i>Manikara zapota</i>	Sapotacées	Fruit
Corossol (graviola, guanábana)	<i>Annona muricata</i>	Annonacées	Fruit
Carambole (kamrakh)	<i>Averrhoa</i>	Oxalidacées	Fruit
Fraise	<i>Prunus</i>	Rosacées	Fruit
Pomme cannelle	<i>Annona squamosa</i>	Annonacées	Fruit
Tamarin (datte de l'Inde)	<i>Tamarindus indica</i>	Caesalpinioïdées	Fruit
Tangerine	<i>Citrus tangerina</i>	Rutacées	Fruit
Pastèque	<i>Citrullus sonchifolius</i>	Cucurbitacées	Fruit
Poire de terre (yacon)	<i>Smallanthus sonchifolius</i>	Astéracées	Fruit
Zuzuba (ber)	<i>Ziziphus zizyphus</i>	Rhamnacées	Fruit

ABATS

Ce groupe comprend différents types d'abats rouges, généralement riches en fer héminique. Tous les produits transformés/séchés/salés/fumés issus de ces abats doivent également être classés dans ce groupe.

- Foie, rognons, cœur, gésier, poumon, aliments élaborés à base de sang, comme le boudin noir

VIANDE (MUSCLE)

Ce groupe comprend la viande (muscle). Tous les produits transformés/séchés/salés/fumés issus des aliments indiqués ci-après (saucisses, saucissons secs, etc.) doivent également être classés dans ce groupe.

- Bœuf, chèvre, agneau, mouton, porc, lapin, yack, biche/chevreuil, antilope, buffle ou autre grand mammifère sauvage (gibier) ou d'élevage
- Poulet, canard, oie, pintade, dinde, pigeon ou autre oiseau sauvage ou volatile d'élevage
- Aulacode, cobaye, rat, agouti, opossum, chat, chien, tamanoir ou autre petit mammifère sauvage (gibier) ou d'élevage

- Grenouilles, serpents et autres reptiles
- Insectes (également compris dans ce groupe)

ŒUFS

Ce groupe comprend tous les types d'œufs d'oiseaux.

- Œufs de poule
- Œufs de cane
- Œufs de pintade
- Œufs de caille

POISSONS ET FRUITS DE MER

Ce groupe comprend tous les types de poissons et de fruits de mer. Tous les produits transformés issus de ces aliments doivent également être classés dans cette catégorie.

- Poisson frais ou séché
- Conserves de poisson (anchois, thon, sardines)
- Requin, baleine
- Frai/œufs de poisson
- Palourde, crabe, homard, écrevisse, moule, huître, crevette ou autres crustacés
- Poulpe, calmar
- Escargot de mer

LÉGUMINEUSES, NOIX ET GRAINES

Inclure les haricots, pois secs, lentilles, noix, graines et les produits élaborés à partir de ces aliments. Si elles sont utilisées en très petites quantités ou mâchées en fin de repas pour faciliter la digestion, les graines ne doivent pas figurer dans cette liste, mais parmi les condiments. Inclure les graines dans la présente catégorie si elles entrent en quantité substantielle dans un plat ou si elles sont consommées en garniture ou dans le cadre d'une collation copieuse.

Légumes secs, légumineuses, haricots

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Haricot azuki (haricot rouge du Japon)	<i>Vigna angularis</i>	Fabacées	Graines
Pois bambara (pois de terre)	<i>Vigna subterranea</i>	Fabacées	Graines
Fève	<i>Vicia faba</i>	Fabacées	Graines
Pois chiche (chana dal)	<i>Cicer arietinum</i>	Fabacées	Graines
Haricot de guar	<i>Cyamopsis tetragonoloba</i>	Fabacées	Graines
Haricot commun	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fabacées	Graines
Haricot de corail (crête-de-coq)	<i>Erythrina herbacea</i>	Fabacées	Graines
Dolique asperge (haricot kilomètre, pois à vache, niébé)	<i>Vigna unguiculata</i>	Fabacées	Graines

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Kulthi (gahat)	<i>Macrotyloma uniflorum</i>	Fabacées	Graines
Dolique d'Égypte (dolique pourpre, pois indien)	<i>Lablab purpureus</i>	Fabacées	Graines
Haricot jacquier	<i>canavalia</i>	Fabacées	Graines
Lentille (dal, légumineuses)	<i>Lens culinaris</i>	Fabacées	Graines
Haricot de Lima (pois du Cap)	<i>Phaseolus limensis</i>	Fabacées	Graines
Lupin (tarwi, tarhui, chocho)	<i>Lupinus mutabilis</i>	Fabacées	Graines
Haricot mat (haricot papillon)	<i>Vigna aconitifolia</i>	Fabacées	Graines
Haricot mungo	<i>Vigna radiata</i>	Fabacées	Graines
Pois	<i>Pisum sativum</i>	Fabacées	Graines
Cacahouète	<i>Arachis hypogaea</i>	Fabacées	Graines
Haricot maloga	<i>Vigna lanceolata</i>	Fabacées	Graines
Pois cajan (pois d'Angole)	<i>Cajanus</i>	Fabacées	Graines
Haricot riz	<i>Vigna umbellata</i>	Fabacées	Graines
Fève de soja	<i>Glycine max</i>	Fabacées	Graines
Pois de senteur	<i>Lathyrus odoratus</i>	Fabacées	Graines
Haricot urd	<i>Vigna mungo</i>	Fabacées	Graines
Pois mascate (cowitch)	<i>Mucuna pruriens</i>	Fabacées	Graines
Pois carré (haricot ailé)	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	Fabacées	Graines

Noix

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Amande	<i>Prunus dulcis</i>	Rosacées	Noix
Noix de cajou	<i>Anacardium occidentale</i>	Anacardiacees	Noix
Châtaigne	<i>Castanea</i>	Fagacées	Noix
Noisette de Lombardie	<i>Corylus maxima</i>	Betulacées	Noix
Noisette commune	<i>Corylus avellana</i>	Betulacées	Noix
Noix de Macadam	<i>Macadamia</i>	Protéacées	Noix
Noix de Pécan	<i>Carya illinoensis</i>	Juglandacées	Noix
Pistache	<i>Pistacia vera</i>	Anacardiacees	Noix
Noix commune	<i>Juglans</i>	Juglandacées	Noix

Outre les légumineuses, noix (fruits à coque) et graines figurant dans les tableaux ci-dessus, ce groupe comprend aussi les aliments suivants:

- Graines de légumineuse germées
- Graines et amandes (sésame, tournesol, potiron, pignon)
- Produits à base de soja (edamame, tofu, tempeh, pâte de soja, lait de soja, protéines végétales texturées, fromage au soja, yaourt au soja, yaourt glacé au soja)
- Autres produits à base de légumes secs (hoummos à base de pois chiches)
- Produits à base de noix et de graines (beurre d'arachide, tahini, « laits » élaborés à partir de noix et de graines)

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Inclure dans ce groupe tous les aliments élaborés à partir de produits laitiers, à l'exception du beurre et de la crème. Du fait de leur teneur élevée en matières grasses et de leur utilisation le plus souvent pour la cuisine, ces derniers sont classés dans les huiles et graisses.

- Lait entier ou à faible teneur en matières grasses ou écrémé
- Préparations pour nourrissons
- Crème aux œufs (à base de lait)
- Fromage à pâte ferme (cheddar, gruyère, parmesan)
- Fromage à pâte molle (ricotta, mozzarella, fromage blanc, paneer)
- Fromage fondu
- Crème glacée (à partir de produits laitiers)
- Kéfir
- Yaourt/lait caillé

HUILES ET GRAISSES

Inclure dans ce groupe tous les aliments avec graisse visible. Ne pas inclure l'huile de palme rouge, riche en vitamine A.

- Beurre
- Beurre clarifié de bufflonne
- Lard, graisse, suif (graisses animales)
- Margarine
- Mayonnaise
- Huile de palme (autre que l'huile de palme rouge)
- Graisses alimentaires compactes
- Crème
- Huiles végétales/extraites de noix ou de céréales (amande, avocat, navette, noix de coco, graines de coton, arachide, maïs, olive, colza, carthame, sésame, soja, tournesol, noix, etc.)

SUCRERIES

Inclure les aliments à haute teneur en différents agents édulcorants (sucre, sirop de maïs, autre sirop, miel, mélasse ou sucre de palme, boissons sucrées).

- Baklava
- Biscuits (sucrés) ou cookies
- Gâteaux
- Confiseries
- Chocolat
- Halwa
- Bonbons à croquer
- Miel
- Confiture ou marmelade
- Pâtisseries, tartes
- Sodas sucrés, jus de fruit sucrés et boissons sucrées
- Tout autre aliment sucré

ÉPICES, CONDIMENTS ET BOISSONS

Inclure les aliments couramment utilisés en petites quantités et servant principalement à rehausser la saveur des plats. Cette liste peut inclure de nombreux autres aliments, y compris divers concentrés et graines aromatiques, en fonction du savoir-faire local. Inclure les boissons telles que le café, le thé et les boissons alcoolisées.

Exemples de condiments, d'épices et de boissons:

- Piments
- Poudre de poisson, sauce de poisson
- Ketchup, moutarde
- Herbes
- Bouillon cube
- Sauce de soja
- Épices
- Thé, café
- Bière, vin, alcools forts

ANNEXE 3

Exemple de questionnaire rempli

QUESTIONNAIRE SUR LA DIVERSITÉ ALIMENTAIRE

Veuillez indiquer ce que vous avez mangé et bu hier (repas et collations), que ce soit pendant la journée ou la nuit, à votre domicile ou à l'extérieur. Commencez par le premier aliment ou la première boisson consommé(e) le matin.

Noter tous les aliments et boissons cités. S'il est fait mention d'un plat cuisiné, demander la liste des ingrédients. Lorsque la personne a terminé, vérifier avec celle-ci qu'elle n'a pas omis de repas ni de collation.

Petit déjeuner	Collation	Déjeuner	Goûter	Dîner	Collation
Thé Bouillie de mil (semoule de mil, eau et sucre)	Arachides en coques	Riz Sauce avec des légumes (feuilles de manioc, oignon, huile)	Mangue	Riz Sauce potiron (potiron, huile, poudre de poisson, tomate)	Thé

[Ménages: inclure les aliments consommés par tout membre du ménage, et exclure les aliments achetés et consommés à l'extérieur du domicile]

Lorsque la récapitulation de la personne interrogée est terminée, renseigner les groupes d'aliments en fonction des informations portées ci-dessus. Pour chaque groupe d'aliments non mentionné, demander à la personne interrogée si un aliment de ce groupe a été consommé.

Question n°	Groupe d'aliments	Exemples	OUI=1 NON=0
1	CÉRÉALES	maïs, riz, blé, sorgho, mil et toute autre céréale ou aliment élaboré à partir de céréales (pain, nouilles, bouillie ou autres) + <i>ajouter des aliments locaux, tels que ugali, nshima, porridge ou pâte</i>	1 (bouillie de mil et riz)
2	RACINES ET TUBERCULES BLANCS	patates blanches, ignames blanches, manioc blanc ou autres aliments tirés de racines	0
3	LÉGUMES ET TUBERCULES RICHES EN VITAMINE A	potiron, carotte, courge ou patate douce (chair orange) + <i>autres légumes riches en vitamine A disponibles localement (poivron rouge, par exemple)</i>	1 (potiron)
4	LÉGUMES FEUILLES VERT FONCÉ	légumes feuilles vert foncé, y compris les variétés sauvages + <i>feuilles riches en vitamine A disponibles localement, comme les feuilles d'amarante et de manioc, le chou vert, les épinards</i>	1 (feuilles de manioc)
5	AUTRES LÉGUMES	autres légumes (comme la tomate, l'oignon, l'aubergine) + <i>autres légumes disponibles localement</i>	1 (oignon et tomate)
6	FRUITS RICHES EN VITAMINE A	mangue mûre, melon, abricot (frais ou sec), papaye mûre, pêche séchée et jus pur obtenu à partir de ces mêmes fruits + <i>autres fruits riches en vitamine A disponibles localement</i>	1 (mangue)
7	AUTRES FRUITS	autres fruits, y compris les fruits sauvages et les jus purs obtenus à partir de ces autres fruits	0
8	ABATS	foie, rognons, cœur et autres abats ou aliments élaborés à partir de sang	0
9	VIANDE (MUSCLE)	bœuf, porc, agneau, chèvre, lapin, gibier, poulet, canard, autres volatiles ou oiseaux, insectes	0
10	ŒUFS	œufs de poule, de canard, de pintade ou tout autre œuf	0
11	POISSONS ET FRUITS DE MER	poisson frais ou séché, coquillages ou crustacés	0
12	LÉGUMINEUSES, NOIX ET GRAINES	haricots secs, pois secs, lentilles, noix, graines ou aliments élaborés à partir de ceux-ci (hoummos ou beurre d'arachide, par exemple)	1 (arachides)
13	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	lait, fromage, yaourt ou autres produits laitiers	0
14	HUILES ET GRAISSES	huiles, graisses ou beurre ajoutés aux aliments ou utilisés pour la cuisson	1 (huile dans la sauce du déjeuner et du diner)

Exemple de questionnaire rempli

Question n°	Groupe d'aliments	Exemples	OUI=1 NON=0
15	SUCRERIES	sucre, miel, soda ou jus de fruit contenant du sucre ajouté, aliments sucrés tels que chocolat, bonbons, biscuits et gâteaux	1 (sucre dans le thé)
16	ÉPICES, CONDIMENTS, BOISSONS	épices (poivre noir, sel), condiments (sauce de soja, sauce piquante), café, thé, boissons alcoolisées	1 (poudre de poisson et thé)
Au niveau du ménage uniquement	Est-ce que vous ou un autre membre de votre ménage avez mangé (repas ou collation) HORS DU FOYER hier?		
Au niveau de l'individu	Est-ce que vous avez mangé (repas ou collation) HORS DU FOYER hier?		1

Exemple de calcul du SDAF pour cette personne:

Féculents	LFVF	Autres fr/l vitA	Autres fr/l	Abats	Viande	Œufs	Légumineuses/noix/graines	Lait	SDAF
1	1	1	1	0	0	0	1	0	5

ISBN 978-92-5-206749-8



9 7 8 9 2 5 2 0 6 7 4 9 8

I1983F/1/11.12