

Introduction

La sécurité alimentaire, volet important de la stratégie de réduction de la pauvreté. Le concept de sécurité alimentaire et nutritionnelle (SAN) a évolué significativement ces dernières décennies en termes de théorie et de pratique.

I. Sécurité alimentaire : Un individu, un foyer ou une communauté, une région ou une nation jouit de la sécurité alimentaire quand chacun dispose en tout temps de la possibilité matérielle et économique d'acheter, de produire, d'obtenir ou de consommer une nourriture suffisante, saine et nutritive répondant à ses besoins, conforme à ses goûts et lui permettant de mener une vie active.

II. Les aspects de la sécurité alimentaire et nutritionnelle

La sécurité alimentaire est définie par trois facteurs essentiels :

- Disponibilité de la nourriture ;
- Accessibilité de la nourriture ;
- Utilisation de la nourriture.

La disponibilité de la nourriture au niveau national, régional et/ou local signifie que la nourriture est physiquement disponible parce qu'elle a été produite, traitée, importée ou transportée. Par exemple, la nourriture est disponible car elle peut être trouvée sur des marchés, parce qu'elle est produite dans des fermes ou des jardins. C'est la nourriture qui est visible, et dans la région.

L'accessibilité de la nourriture est la façon dont les gens peuvent obtenir la nourriture disponible. Normalement, la nourriture est accessible par une combinaison de production domestique, de stocks, d'achats, de trocs, de cadeaux, d'emprunts ou d'aide alimentaire. L'accessibilité de la nourriture est garantie lorsque les communautés et les ménages, y compris la totalité des individus qui les composent, disposent des ressources adéquates – argent, par exemple – pour se procurer les aliments nécessaires à un régime équilibré. Il dépend des revenus des ménages, de la répartition de ces revenus au sein de la famille et du prix des denrées. Il dépend également des droits et prérogatives sociaux, institutionnels et commerciaux des individus, notamment de la répartition publique des ressources et des systèmes de protection et d'aide sociale.

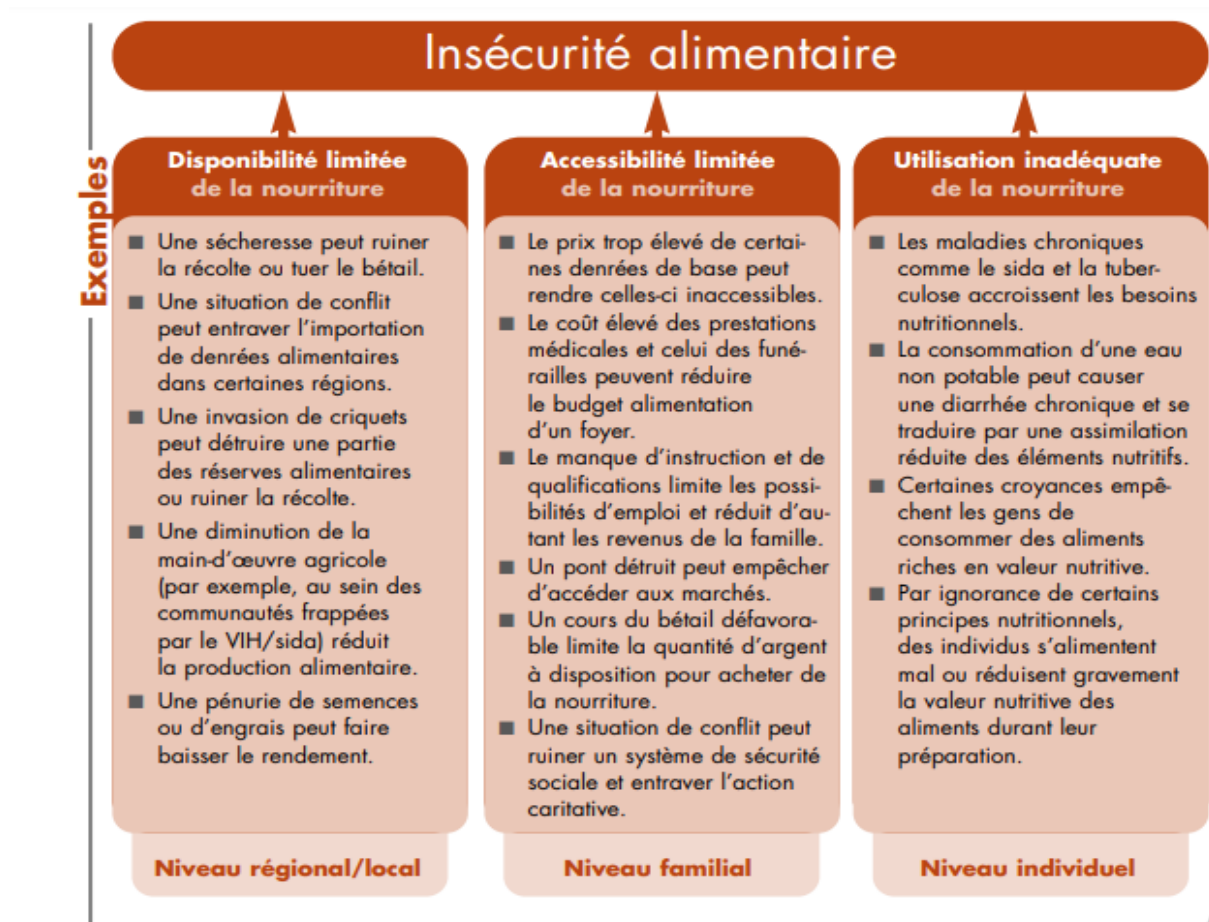
L'accessibilité de la nourriture peut être restreinte par l'insécurité physique liée à une situation de conflit, par la capacité de résistance (emplois saisonniers à l'étranger) résultant de la fermeture des frontières.

L'utilisation de la nourriture est la façon dont les gens utilisent la nourriture et dépend de la qualité des aliments, leur stockage et leur préparation, des principes nutritionnels de base ainsi que de l'état de santé des individus les consommant. Certaines maladies ne permettent pas une absorption optimale des

aliments, et la croissante nécessite une consommation accrue de certains aliments. L'utilisation de la nourriture est souvent réduite par des maladies endémiques, de mauvaises conditions d'hygiène, une méconnaissance des principes nutritionnels de base ou, encore, par des traditions limitant l'accès à certains aliments en fonction de l'âge ou du sexe.

N'importe lequel des facteurs mentionnés ci-dessus peut entraîner l'insécurité alimentaire.

Exemples d'insécurité alimentaire



II. Les aspects de la sécurité alimentaire et nutritionnelle

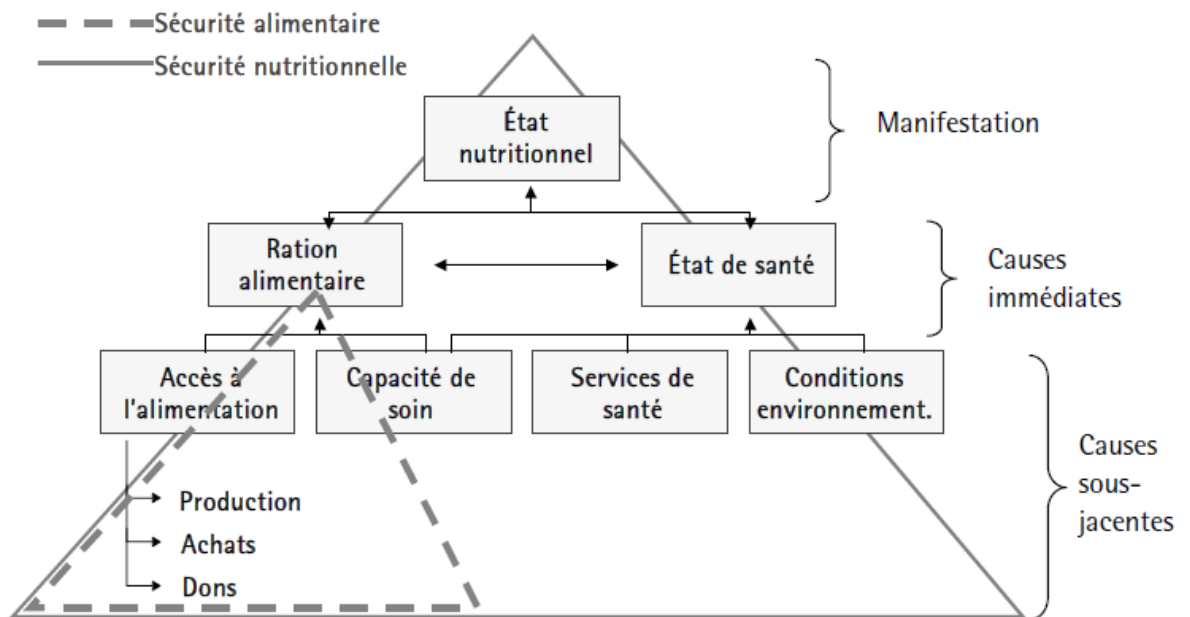
L'usage alimentaire se réfère à l'aspect socioéconomique de la sécurité alimentaire des ménages. Lorsque des aliments suffisants et nutritifs sont disponibles et accessibles, le ménage doit prendre des décisions concernant leur achat, leur préparation, leur consommation (demande) et leur répartition au sein du ménage. Dans les ménages où la distribution est inégale, certains individus peuvent souffrir de carence alimentaire même lorsque l'accès global mesuré est suffisant. Il en va de même si la composition des aliments consommés n'est pas équilibrée. Tous ces aspects socioéconomiques sont déterminés par le savoir et les habitudes.

La focalisation sur le niveau de sécurité alimentaire requiert aussi de prendre en compte l'utilisation biologique de l'alimentation. Celle-ci se réfère à la capacité du corps humain à assimiler la nourriture et à la transformer en énergie qui sera utilisée pour les activités quotidiennes ou stockée dans

le corps. L'utilisation requiert non seulement un régime alimentaire adéquat mais aussi un environnement physique sain, comprenant de l'eau saine et des installations sanitaires adéquates (pour éviter les maladies) et la connaissance des soins de santé, méthodes de préparation des aliments et processus de stockage appropriés.

III. Le cadre conceptuel de l'état nutritionnel au niveau des ménages

La figure décrit un modèle simplifié reliant l'état nutritionnel à des facteurs au niveau des ménages. Dans ce cadre conceptuel, l'état nutritionnel est le résultat de la ration alimentaire et de l'état de santé.



Les quatre causes sous-jacentes de la ration alimentaire et de l'état de santé sont elles-mêmes influencées par plusieurs déterminants. De plus, chaque déterminant a plusieurs facteurs contributifs. Comme le montre la figure par exemple, l'accès à la nourriture dépend de la production alimentaire, des achats alimentaires et/ou des dons alimentaires.

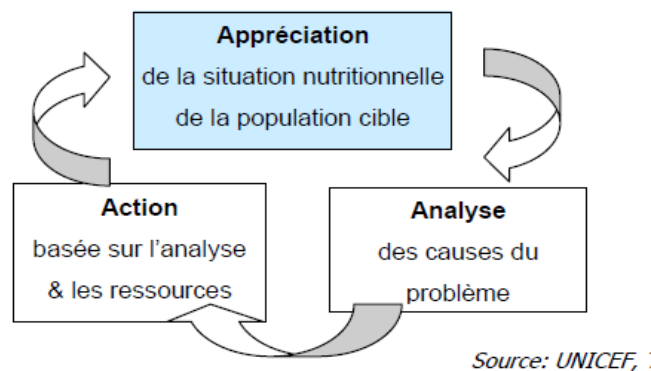
Introduction

L'identification des problèmes nutritionnels d'une population d'une façon claire et mesurable aidera à :

- Définir les besoins, les opportunités et les contraintes, et classer les solutions par ordre de priorité
- Évaluer l'impact du programme et améliorer son efficacité
 - Influencer les prises de décisions dans la planification stratégique, la formulation de politiques.

Il est essentiel de mesurer l'état nutritionnel de la population cible afin de définir le problème de nutrition. L'évaluation de l'état nutritionnel permet de déterminer si une personne est bien nourrie, à travers des mesures anthropométriques, biochimiques, ou à travers des mesures de caractéristiques physiologiques. Ces informations, ajoutées à l'analyse des causes sous-jacentes, fourniront la compréhension nécessaire pour bien choisir une intervention.

Ceci s'illustre par le schéma du cycle des « trois A » :



I. L'évaluation de l'état nutritionnel :

L'évaluation de l'état nutritionnel des personnes se sert de critères mesurables. Ces critères reflètent des changements physiques, physiologiques et biochimiques qui sont les résultats d'une consommation alimentaire inadéquate (qualité et quantité) et de maladies.

L'état nutritionnel peut être évalué par :

- Des mesures corporelles (anthropométriques), utilisées pour mesurer la croissance des enfants et les changements dans la masse corporelle des adultes.
- Des examens cliniques et des tests biochimiques utilisés pour diagnostiquer les carences en micronutriments (par ex. l'iode, la vitamine A et le fer).

I.1.L'anthropométrie

L'anthropométrie est la méthode la plus courante pour évaluer l'état nutritionnel. Cette méthode est précise et exacte et elle utilise des techniques standardisées. Elle convient aussi pour des échantillons de grande taille tels que des échantillons représentatifs de populations. De plus, elle ne nécessite aucun équipement coûteux et quoique les techniques peuvent être apprises rapidement il faut être assidu à la tâche.

Deux sources principales d'information anthropométrique sont :

1. **Les enquêtes en grappes à indicateurs multiples (MICS) :** Les MICS sont des enquêtes de ménages qui sont menées par l'UNICEF pour appuyer les pays dans la collecte de données pertinentes sur la survie

et la santé de l'enfant, la nutrition des enfants, la santé maternelle, l'eau et l'assainissement, les vaccinations, l'éducation, la protection de l'enfant, et le VIH/SIDA.

L'UNICEF a développé la méthodologie des enquêtes en grappes à indicateurs multiples (MICS) dans les années 1990, pour combler le manque de données sur les indicateurs utilisés pour suivre le progrès dans l'atteinte des objectifs du Sommet Mondial pour les Enfants. Les enquêtes MICS étaient conçues pour générer des données de façon ponctuelle et peu coûteuse.

2. Les enquêtes démographiques et de santé (EDS)

Les enquêtes EDS sont des enquêtes au niveau national comportant un grand échantillon de ménages, généralement entre 5 000 et 30 000, et qui sont financées par l'USAID avec des contributions d'autres bailleurs de fonds.

Les enquêtes EDS fournissent des informations sur une variété d'indicateurs de suivi et d'évaluation d'impact dans les domaines de la population, la santé, et la nutrition des femmes et des enfants dans les pays en développement.

L'approche de base utilisée dans les enquêtes EDS est de recueillir et de rendre disponibles des données qui sont comparables à travers les pays.

L'objectif principal des enquêtes EDS est de fournir aux décideurs politiques et aux gestionnaires de programmes, des informations détaillées sur la fertilité et la planification familiale, la mortalité chez les enfants, la santé maternelle et infantile, l'état nutritionnel des mères et des enfants et la sensibilisation sur le VIH/SIDA.

I.2. Les examens cliniques et les tests biochimiques

Les tests biochimiques et les examens cliniques peuvent contribuer au diagnostic de carences en micronutriments. Les carences en iode et en vitamine A, et l'anémie ferriprive sont les carences les plus courantes.

Il existe d'autres carences en micronutriments qui resurgissent lors de situations d'urgence – par exemple, le scorbut, le béribéri (carence en vitamine B 1) et la pellagre (carence en vitamine B 3).

Ces conditions sont identifiées dans un premier temps par des examens cliniques, alors que les tests biochimiques sont généralement utilisés pour confirmer une épidémie possible.

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 score de diversité alimentaire des ménages (SDAM) décrit 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).

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.

II. 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.

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	Gouter	Diner	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.

III. 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 ^o 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.

IV. 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.

IV.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 »). 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 exemple), 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.

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 » ;
- de recueillir des informations sur les ingrédients utilisés dans les plats locaux, ainsi que sur les coutumes alimentaires locales et les termes employés.

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.

IV.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.

a. 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. 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 ».

b. 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.

c. Plats cuisines : 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.

IV.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.