

Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel

Guide pour la conception de projets

Isabel de la Peña, FIDA
James Garrett, Bioversity International



Volume II
Ressources

**Chaînes de valeur et
enjeu nutritionnel**
Guide pour la conception de projets

Isabel de la Peña, FIDA
James Garrett, Bioversity International

© 2019, Fonds international de développement agricole (FIDA)

Les opinions exprimées dans la présente publication sont celles des auteurs et ne représentent pas nécessairement celles du FIDA. Les termes utilisés et la présentation des documents figurant dans cette publication ne sauraient être considérés comme l'expression d'un quelconque avis de la part du FIDA quant au statut juridique d'un pays, d'un territoire, d'une ville ou d'une région ou de ses autorités, ou quant à la délimitation de ses frontières ou de ses limites. Les appellations telles que «pays développés» et «pays en développement» sont employées à des fins statistiques et n'expriment pas nécessairement une opinion quant au stade de développement d'une zone ou d'un pays en particulier.

Tous les droits sont réservés

ISBN 978-92-9072-917-4

Imprimé en juin 2019

Table des matières

Acronymes	5
Remerciements	7
Introduction	9
Comment utiliser le volume II du guide pour la conception des projets de développement des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel (CVN)?	10
Conseils et recommandations pour mener à bien les études diagnostiques (étapes 1 à 4)	11
■ Étape 1: Analyse de la situation nutritionnelle	15
Modèle de cahier des charges – Étape 1: analyse de la situation nutritionnelle	16
Tableau 1: Synthèse des questions de recherche, des méthodes et des outils – Étape 1: analyse de la situation nutritionnelle	19
Outils et méthodes – Étape 1: analyse de la situation nutritionnelle	22
Outil 1.1. Prévalence et causes de la malnutrition	22
Outil 1.2. Diversité alimentaire minimale pour les femmes	25
Outil 1.3. Analyse à quatre cellules	29
Outil 1.4. Calendrier des produits de saison	34
Outil 1.5. Modes de consommation alimentaire	40
Outil 1.6. Observation	42
Outil 1.7. Compilation des aliments susceptibles de régler le problème de la nutrition	44
■ Étape 2: Choix des produits de base	47
Modèle de cahier des charges – Étape 2: choix des produits de base	48
TABLEAU 2: Synthèse des questions de recherche, des méthodes et des outils – Étape 2: choix des produits de base	51
Outils et méthodes – Étape 2: choix des produits de base	55
Outil 2.1. Potentiel d'amélioration de la nutrition – Examen de la liste des produits	55
Outil 2.2. Potentiel d'amélioration de la nutrition – Synthèse de la notation des produits	56
Outil 2.3. Potentiel commercial et de génération de revenus	57
Outil 2.4. Potentiel de marché – Synthèse de la notation des produits	59
Outil 2.5. Potentiel de génération de revenus – Synthèse de la notation des produits	60
Outil 2.6. Conditions agroécologiques, environnement et climat	61
Outil 2.7. Problématique femmes-hommes	63
Outil 2.8. Problématique femmes-hommes, environnement et climat – Synthèse des notes attribuées aux produits	65

■	Étape 3: Analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel	67
	Modèle de cahier des charges – Étape 3: analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel	68
	Tableau 3: Synthèse des questions de recherche, des méthodes et des outils – Étape 3: analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel	72
	Outils et méthodes – Étape 3: analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel	76
	Outil 3.1. Recensement des chaînes de valeur (CV) et potentiel d'amélioration – Point de vue des acteurs des filières	76
	Outil 3.2. Cartographie des chaînes de valeur et potentiel d'amélioration du point de vue des producteurs	78
	Outil 3.3. Tableaux de produits: analyse des points critiques de la valeur nutritive	80
	Outil 3.4. Analyse de la CVN – valeur nutritive	81
	Outil 3.5. Analyse de la CVN – demande du marché	83
	Outil 3.6. Consommation et facteurs influant sur la demande du groupe cible	84
	Outil 3.7. Analyse de la CVN – environnement favorable et éléments extérieurs à la CV	86
■	Étape 4: Définition des possibilités d'intervention	87
	Modèle de cahier des charges – Étape 4: définition des possibilités d'intervention	88
	Outils et méthodes – Étape 4: définition des possibilités d'intervention	90
	Outil 4.1. Réunions de validation	90

Sigles et acronymes

A4NH CGIAR	Programme de recherche sur l'agriculture pour l'amélioration de la nutrition et de la santé du Groupe consultatif pour la recherche agricole internationale
AJR	Apports journaliers recommandés
CASP	Programme d'appui à l'adaptation au changement climatique et au secteur agroalimentaire dans les zones de savane
CIAT	Centre international d'agriculture tropicale
CV	Chaîne de valeur
CVN	Chaîne de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FBFI	Food Basket Foundation International
FCA	Four-cell Analysis (analyse à quatre cellules)
FIDA	Fonds international de développement agricole
GALS	Système d'apprentissage interactif entre les sexes
INFOODS	Réseau international des systèmes de données sur l'alimentation
KIT	Koninklijk Instituut voor de Tropen (Institut royal des Tropiques)
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PAM	Programme alimentaire mondial
PESEC	Procédures d'évaluation sociale, environnementale et climatique
SCA	Score de consommation alimentaire
SDAM	Score de diversité alimentaire des ménages
SNV	Organisation néerlandaise de développement
SOLID	Projet d'amélioration des moyens de subsistance des petits exploitants dans la partie orientale de l'Indonésie
SUN	Mouvement Renforcer la nutrition
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'enfance
WASH	Eau, hygiène et assainissement

Remerciements

L'élaboration du présent guide (volumes I et II) a été possible grâce au généreux soutien des Gouvernements allemand et canadien et du Programme de recherche sur l'agriculture pour l'amélioration de la nutrition et de la santé (A4NH) du Groupe consultatif pour la recherche agricole internationale (CGIAR). Les auteurs du guide, Isabel de la Peña, consultante en développement international auprès du FIDA, et James Garrett, chargé de recherche principal à Bioversity International, remercient également le FIDA pour son appui financier et technique. Leurs remerciements vont également à leurs partenaires, pour leur collaboration et leurs commentaires, en particulier à la Food Basket Foundation International (FBFI), au Royal Tropical Institute (Koninklijk Instituut voor de Tropen [KIT]), à l'Organisation néerlandaise de développement (SNV – Indonésie), au Centre international d'agriculture tropicale (CIAT), au Programme d'appui à l'adaptation au changement climatique et au secteur agroalimentaire dans les zones de savane (CASP) au Nigéria, ainsi qu'au Projet d'amélioration des moyens de subsistance des petits exploitants dans la partie orientale de l'Indonésie (SOLID). Pour plus de détails sur les remerciements et les auteurs, veuillez consulter le volume I du guide.

Introduction

Pour répondre au besoin de disposer d'orientations concrètes et éprouvées sur le terrain, sur la conception de chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel (CVN), le FIDA a, grâce à un financement octroyé en grande partie par le Gouvernement allemand, lancé le projet d'appui au développement des CVN dans les pays à revenu intermédiaire¹.

L'ouvrage intitulé «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets», qui est le résultat de ce projet, comprend deux volumes formant un ensemble à exploiter en tandem. Le volume I donne des orientations sur la manière de concevoir un projet de développement des CVN, tandis que le volume II, qui le complète, décrit et présente des modèles de ressources pratiques et nécessaires à chaque étape du processus de conception.

Le *volume I* présente la démarche élaborée pour concevoir un projet de développement d'une CVN pour les petits exploitants. Il s'agit d'un processus en quatre étapes, dont chacune comprend des études diagnostiques permettant de déterminer les activités et les interventions appropriées pour soutenir la CVN.

- Étape 1: analyse de la situation nutritionnelle. Recenser les problèmes de nutrition que rencontre la population cible du projet.
- Étape 2: choix des produits de base. Recenser les produits de base qui peuvent permettre de résoudre le problème de nutrition et qui se justifient du point de vue économique.
- Étape 3: analyse des CVN. Analyser les filières des produits retenus à travers le prisme nutritionnel, afin de déterminer les contraintes qui pèsent sur l'offre, la demande et la valeur nutritive.
- Étape 4: définition des possibilités d'intervention. Définir les possibilités d'intervention qui permettent de régler le problème de nutrition, de manière contextuelle, et qui peuvent faire l'objet d'un investissement de la part d'un projet de développement des CVN.

L'étude diagnostique ayant trait à chacune de ces quatre étapes ajoute un niveau d'informations nécessaires à la conception d'un projet de développement d'une CVN. Même si l'approche idéale consiste à mettre en œuvre les étapes de façon séquentielle, celles-ci peuvent être mises en œuvre isolément ou adaptées à des situations données parce que certaines étapes peuvent se révéler inutiles dans certains cas.

Le volume I donne, d'une part, des détails sur les caractéristiques types des études diagnostiques se rapportant à chacune des quatre étapes et il présente, d'autre part, une cinquième étape intitulée «Monter le projet». Cette étape, qui ne figure que dans le volume I, décrit la façon dont les informations recueillies à la faveur des études diagnostiques sont prises en compte dans la conception générale d'un projet de développement d'une CVN.

Le *volume II* fournit des conseils et présente un recueil d'activités nécessaires à la réalisation des études diagnostiques (étapes 1 à 4) décrites dans le volume I. Plus précisément, le volume II prévoit des modèles de cahier des charges pour chaque étape, des tableaux de synthèse des questions de recherche, des méthodes et des outils de collecte de données, ainsi que des grilles et des outils propres à la collecte de données.

1. Le volume I décrit la démarche adoptée dans ce projet, ainsi que les phases qui le composent, à savoir les travaux menés sur le terrain, d'une part, en Indonésie, en collaboration avec SNV-Indonésie et le CIAT et, d'autre part, au Nigéria, en collaboration avec la FBFI et le KIT.

Comment utiliser le volume II du guide pour la conception des projets de développement des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel?

Il est indispensable de lire le volume I pour comprendre comment exploiter au mieux le volume II. La première partie du volume I traite du cadre général d'analyse des CVN et décrit, en particulier, les stratégies ainsi que les itinéraires d'impact des projets de ce type. La deuxième partie de ce volume donne des indications détaillées sur la réalisation des études diagnostiques se rapportant aux étapes 1 à 4, explique la raison d'être de chacune d'elles, et propose des exemples tirés de l'expérience sur le terrain. Le volume I présente également l'étape 5 (Monter le projet), qui traite de la façon dont les résultats de chaque étude diagnostique s'intègrent dans la conception du projet, et examine leurs incidences sur les principaux éléments de la conception, tels que la définition des objectifs, l'élaboration d'une stratégie d'intervention, le choix du groupe cible, l'élaboration des modalités de mise en œuvre et l'établissement du budget du projet ainsi que la mise en place d'un système de suivi-évaluation. La figure ci-dessous donne une vue d'ensemble des étapes à suivre pour la conception d'un projet de développement des CVN, tout en soulignant les éléments clés de chacune d'elles.

Le volume II est structuré de manière à concourir aux études diagnostiques (étapes 1 à 4) décrites dans la deuxième partie du volume I. Pour chacune des quatre étapes, ce second volume propose: i) un modèle de cahier des charges pour l'étude diagnostique relative à l'étape en question; ii) un tableau récapitulatif des questions de recherche et des informations nécessaires, ainsi qu'une liste des sources potentielles d'informations et des méthodes de collecte de données, qui feront l'objet d'une sélection (et que l'on trouve également dans le volume I); iii) des conseils précis ainsi que des exemples d'outils et de modèles.

- i) **Cahier des charges.** Il présente les objectifs généraux, les questions clés et la portée de la mission, les méthodes proposées, la durée approximative de la mission, les résultats attendus ainsi que les qualifications et les compétences requises pour mener à bien l'étude relative à cette étape. Le cahier des charges peut être soit adopté, soit adapté selon les besoins, afin d'orienter l'organisation retenue pour la mission (cabinet de conseil, experts indépendants, ONG ou administration publique).

Vue d'ensemble du processus de conception d'un projet de développement de CVN

Diagnostics					
	ÉTAPE 1: Analyse de la situation nutritionnelle	ÉTAPE 2: Choix des produits de base	ÉTAPE 3: Analyse des CVN	ÉTAPE 4: Possibilités d'intervention	ÉTAPE 5: Monter le projet
Éléments clés par étape	<ul style="list-style-type: none"> État nutritionnel Causes de la malnutrition Caractéristiques du régime alimentaire et détermination des carences alimentaires 	Critères de sélection: <ul style="list-style-type: none"> Potentiel d'amélioration de la nutrition Potentiel de marché Possibilités de génération de revenus Problématique femmes-hommes Environnement et climat 	<ul style="list-style-type: none"> Identification et caractérisation des CV Analyse des obstacles et des possibilités liés à: <ul style="list-style-type: none"> - l'offre - la valeur nutritive - la demande 	<ul style="list-style-type: none"> Types d'intervention Rapport coût/efficacité Groupe cible Tensions et compromis 	Objectif
					Stratégie d'intervention
					Stratégie de ciblage
					Modalités d'exécution
					Suivi-évaluation
					Budget

ii) **Tableau récapitulatif des questions de recherche, des besoins d'informations, des sources de données et des méthodes de collecte de données.** Dans ce tableau figurent les questions de recherche précises et les besoins particuliers en matière d'information, ainsi que des suggestions sur les endroits possibles où trouver des informations en utilisant des données secondaires ou bien sur la façon de les obtenir en utilisant des méthodes de collecte des données primaires. S'agissant des données secondaires, le tableau indique les principales sources (études existantes, enquêtes ou bases de données) nécessaires à l'orientation de l'étude documentaire préalable au travail sur le terrain. Pour ce qui est de la collecte des données primaires, ce tableau énumère les outils pouvant être utilisés pour recueillir des données relatives à chacune des questions de recherche, comme des entretiens avec des informateurs clés, des discussions de groupe ou des calendriers des produits de saison. La liste des outils devrait être considérée comme un menu dans lequel on peut choisir les outils et les modèles idoines, propres à un contexte donné.

iii) **Des indications détaillées sur les outils, les méthodes et les modèles** Cette section contient des informations détaillées sur les outils et les méthodes proposés dans les tableaux récapitulatifs de chaque étape, ainsi que des modèles (pour les entretiens avec les informateurs clés ou les groupes de discussion, par exemple).

Les outils, les méthodes et les modèles proposés dans le présent guide ont été testés, puis validés par le travail entrepris sur le terrain au Nigéria et en Indonésie. Comme cela est décrit dans le volume I (voir les aspects opérationnels de la réalisation des études diagnostiques), la méthode du choix des outils est à la fois pratique et conviviale, et elle tient compte des contraintes de temps et de ressources qui caractérisent la conception du projet. Outre le fait qu'ils respectent les principes habituels d'une recherche qualitative (faisabilité, fiabilité, validité, reproductibilité), ces outils, méthodes et modèles sont conçus de façon à permettre la triangulation des résultats et à susciter la réflexion sur les éléments clés à prendre en compte dans la conception d'un projet de développement d'une CVN.

Conseils et recommandations pour mener à bien les études diagnostiques (étapes 1 à 4)

1. Consacrez suffisamment de temps à l'examen des données secondaires

Les ressources allouées à la conception des projets sont souvent insuffisantes, ce qui signifie qu'il ne sera sans doute pas possible de procéder à une collecte des données primaires à grande échelle et qu'un examen approfondi des données secondaires sera nécessaire. Les enseignements tirés du terrain, au Nigéria et en Indonésie, ont souligné l'intérêt à consacrer suffisamment de temps à l'étude documentaire pour l'étayer et mieux mettre à profit le temps dévolu aux travaux sur le terrain. Dans les tableaux récapitulatifs (1, 2 et 3) figurent l'analyse de chaque étape ainsi que les références et les sources potentielles susceptibles d'orienter les études documentaires. Étant donné que les sources varient d'un pays à l'autre, l'analyse documentaire devra tenir compte des documents, des enquêtes et des bases de données caractéristiques disponibles dans un pays donné. La collecte des données primaires peut ensuite servir à contextualiser, à valider et à trianguler les résultats de l'analyse documentaire.

2. Faites preuve de souplesse dans le déroulement des étapes 1 à 4

Même si les étapes sont présentées de manière séquentielle, elles devraient pouvoir s'adapter à la situation typique d'un projet donné. Dans certains cas, il se peut qu'une étape particulière ne soit absolument pas nécessaire, comme dans le cas où les produits de base ont déjà été sélectionnés². Autrement, certaines étapes peuvent être faites simultanément.

2. Voir dans le volume I l'encadré 15 pour avoir des conseils sur le thème suivant: «Que faire lorsque le produit est prédéfini ou n'est pas sélectionné lors de la phase de conception?».

Ainsi, on peut suivre les étapes 1 et 2 conjointement lorsque l'étude documentaire met en évidence d'importantes lacunes nutritionnelles, ce qui ferait ressortir les produits de base susceptibles de résoudre le problème de nutrition, et qui figurent donc en bonne place dans la sélection des produits. De même, les étapes 3 et 4 peuvent être franchies de concert, car la définition des possibilités d'intervention repose en grande partie sur les obstacles et les possibilités répertoriés à l'étape 3 (Analyse des CVN). Dans le cas des projets financés par des institutions de développement multilatérales telles que le FIDA, la mission responsable de la conception peut s'occuper de l'étape 4 intitulée «Définition des possibilités d'intervention».

3. Gérez bien la collecte de données et évitez les doubles emplois

Les étapes 1 à 4 sont liées et devraient être examinées de façon globale, dans le cadre de la conception d'une CVN. Les informations recueillies à chaque étape devraient être probantes et correctement gérées de façon à pouvoir étayer les étapes ultérieures. À titre d'exemple, les résultats de l'analyse de la situation nutritionnelle (étape 1) peuvent et devraient entrer en ligne de compte au moment du choix des produits de base (étape 2), de l'analyse de la filière à travers le prisme nutritionnel (étape 3) et de la définition des possibilités d'intervention (étape 4). Les considérations relatives à l'environnement et à l'égalité entre les sexes, qui ont sous-tendu le choix des produits de base (étape 2), peuvent également fournir des informations pertinentes pour l'analyse des CVN (étape 3) et la définition des interventions (étape 4). Par conséquent, il est primordial non seulement de consigner les résultats du travail sur le terrain, mais également d'organiser et d'échanger les données, en particulier lorsque le passage d'une étape à l'autre incombe à des équipes différentes. Il est tout aussi important d'éviter de dupliquer la collecte d'informations et de surcharger les communautés où se déroule le travail sur le terrain.

4. Sélectionnez et adaptez les outils utilisés pour le travail sur le terrain

Il faudrait consacrer suffisamment de temps à la préparation du travail sur le terrain, ainsi qu'au choix et à l'adaptation des outils de recueil des données primaires. Le choix de ces outils dépendra en grande partie des résultats de l'examen des données secondaires, car les activités de terrain serviront principalement à combler les lacunes de l'étude documentaire.

Parmi les outils présentés dans le tableau récapitulatif de chaque étape, choisissez et adaptez ceux qui sont pertinents et fonctionnels selon le contexte. Les questions figurant dans les outils doivent être adaptées de manière à tenir compte: i) des connaissances et du contexte locaux, c'est-à-dire en recourant à une terminologie compréhensible pour les membres de la communauté; ii) des groupes d'aliments et des produits alimentaires disponibles localement; iii) des produits prisés ou utilisés localement, tout en sachant qu'il sera parfois nécessaire de répondre à des questions supplémentaires, par exemple lors de l'analyse des produits forestiers non ligneux, récoltés dans la nature, ou lors de la prise en compte d'une filière halieutique; iv) du niveau de compétence de l'informateur, qui requiert la suppression des questions qui pourraient ne pas être pertinentes ou que l'informateur pourrait ne pas comprendre; v) des informations déjà disponibles dans les étapes précédentes. Dans la mesure du possible, donnez des exemples pour faciliter la compréhension des questions pour les cas où il y aurait des malentendus, ou bien demandez aux personnes interrogées de proposer des exemples.

5. Choisissez soigneusement les sites pour le travail sur le terrain

Pour le travail sur le terrain, le site doit être choisi en fonction de l'objectif de la collecte des données primaires, à chaque étape. En général, ces travaux de terrain permettent de contextualiser les renseignements et de combler les déficits d'information qui subsistent après l'analyse des données secondaires. Il faudra probablement collecter des données primaires afin de se faire une idée des principales caractéristiques de la zone du projet et des bénéficiaires du projet, ainsi que des similitudes et des différences entre les communautés. Ces caractéristiques et ces conditions devront, par la suite, être prises en compte dans la définition et la conception d'interventions particulières, mais aussi dans l'approche adoptée dans le cadre du projet dans son ensemble.

Des conseils utiles sont prodigués ci-après pour faire face à certains problèmes classiques liés au choix des sites.

- Tenez compte des contraintes de temps et de budget lors du choix des sites pour la collecte des données primaires, et accordez la priorité aux sites représentatifs de la zone du projet ou veillez à prendre en compte la diversité dans son ensemble. S'il subsiste des déficits au niveau des informations recueillies, indiquez-les clairement et trouvez des moyens de les combler.
- Prenez en compte les sites ayant différents niveaux de prévalence de la malnutrition et différents types de problèmes de nutrition.
- Prévoyez une diversité de sites couvrant une multitude de facteurs pouvant affecter les ménages ou les communautés, comme l'accès à des infrastructures clés (une route principale ou un barrage), l'accès inégal aux marchés, la présence ou l'absence de projets financés par un donateur international ou une ONG, l'existence de grands programmes étatiques, la présence de groupes de population minoritaires (groupes religieux ou ethniques, migrants), la distance par rapport à une frontière, un environnement côtier ou enclavé, et les variations dans les systèmes de production ou les zones agroécologiques.
- Examinez les aspects pratiques, tels que l'éloignement du site, la situation sécuritaire et la disponibilité des interlocuteurs, comme les membres du personnel de projets antérieurs, qui peuvent vous présenter la communauté.
- Faites preuve de flexibilité en ce qui concerne le programme de travail de terrain afin d'opérer des changements de dernière minute et d'adapter le plan des activités pratiques à la période où vous vous trouvez sur le terrain.
- Consultez les bureaux de programme de pays, le personnel du projet, les autorités administratives (à différents niveaux) ou d'autres personnes bien informées lors du choix des sites pour le travail sur le terrain. Avoir un interlocuteur dans le pays est indispensable pour trouver les informateurs clés appropriés et les principales entreprises qui seront concernées par les entretiens, ou pour organiser la logistique. Dans l'éventualité où l'équipe ne connaîtrait pas vraiment la région, prévoyez du temps au départ pour rencontrer des interlocuteurs dans le pays et discuter du site à sélectionner, dans le but de recueillir des informations et des conseils.

6. Préparez-vous, comme il se doit, à la collecte de données sur le terrain

Les instructions et conseils ci-dessous s'appliquent aux différents outils de collecte des données primaires figurant dans les tableaux récapitulatifs des étapes 1 à 4, tels que les entretiens avec les informateurs clés, les discussions de groupe, les réunions institutionnelles ou l'observation directe.

- Prévoyez suffisamment de temps pour la formation et les tests préliminaires des outils, le cas échéant.
- Décidez du nombre de groupes de discussion ou d'entretiens avec des informateurs clés. Le nombre de discussions de groupe et d'entretiens dépendra du déficit de données à combler en ce qui concerne l'étude documentaire, les sites retenus et les ressources disponibles.
- Choisissez des participants compétents. Les tableaux récapitulatifs proposent des participants potentiels pour chaque outil. Travaillez au préalable avec le personnel du projet ou les responsables communautaires pour expliquer le but de la visite et solliciter leur assistance quant au choix des personnes idoines et du nombre convenable de personnes sur le site. Étudiez minutieusement la composition du groupe et cherchez à savoir si un groupe homogène ou hétérogène fournira les informations que vous cherchez. Dans bon nombre de cas, cela vaudrait peut-être la peine d'organiser des discussions de groupes distincts pour les hommes et les femmes ou de les répartir selon d'autres critères tels que les techniques de production ou les cultures.
- Planifiez ce qu'il faut pour un outil donné: un animateur, un rapporteur, un traducteur, du matériel, comme des tableaux à feuilles mobiles, des marqueurs ou des post-it, un enregistreur et des rafraîchissements.

- Veillez à ce qu'un local approprié (salle de classe ou salle communautaire) soit disponible pendant la durée nécessaire à l'activité.
- Examinez et modifiez les questions (en en ajoutant ou en en supprimant certaines, le cas échéant) avant un entretien, une réunion ou une discussion de groupe, en fonction de la personne interrogée et des participants. Demandez une évaluation éthique et une autorisation en bonne et due forme pour l'étude, telle qu'un assentiment, en toute connaissance de cause, des participants. Expliquez la nature et le but de l'étude au début de l'entretien, de la réunion ou de la réunion de groupe; soulignez le caractère volontaire de la participation, indiquez aux participants qu'ils peuvent mettre fin à leur participation à tout moment et précisez la durée prévue pour l'entretien, la réunion ou la discussion de groupe. Obtenez l'accord exprès des participants. En fonction de la nature des données ou de la manière dont elles seront exploitées, déterminez les précautions supplémentaires et nécessaires à prendre et mentionnez-les dans le protocole de recherche.
- Pour les groupes de discussion, commencez par une brève présentation de chaque participant. Notez le nombre de participants, leur âge, leur sexe ou toute autre information utile.
- Pour les entretiens avec les informateurs clés, notez la fonction de la personne interrogée, le nombre d'années dans cette fonction, son âge et son sexe.
- Pour l'observation directe, expliquez la méthode aux parties prenantes concernées (responsable communautaire, responsable de marché, producteur principal, etc.), obtenez l'autorisation et demandez qu'un guide vous accompagne. Notez les observations et, si c'est autorisé, prenez des photos.
- À la fin de chaque entretien, de la réunion ou de la séance de discussion de groupe, remerciez les participants pour leur disponibilité et demandez-leur s'ils ont des questions.

Étape 1: Analyse de la situation nutritionnelle

Diagnostics				
	ÉTAPE 1: Analyse de la situation nutritionnelle	ÉTAPE 2: Choix des produits de base	ÉTAPE 3: Analyse des CVN	ÉTAPE 4: Possibilités d'intervention
Éléments clés par étape	<ul style="list-style-type: none"> État nutritionnel Causes de la malnutrition Caractéristiques du régime alimentaire et détermination des carences alimentaires 	<p>Critères de sélection:</p> <ul style="list-style-type: none"> Potentiel d'amélioration de la nutrition Potentiel de marché Possibilités de génération de revenus Problématique femmes-hommes Environnement et climat 	<ul style="list-style-type: none"> Identification et caractérisation des CV Analyse des obstacles et des possibilités liés à: <ul style="list-style-type: none"> - l'offre - la valeur nutritive - la demande 	<ul style="list-style-type: none"> Types d'intervention Rapport coût/efficacité Groupe cible Tensions et compromis



Modèle de cahier des charges – Étape 1: analyse de la situation nutritionnelle

Le présent cahier des charges a été élaboré pour des études réalisées dans le cadre de la conception d'un projet de développement d'une CVN. Avant de mener ces études, veuillez consulter l'ouvrage intitulé «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume I», qui donne des indications sur le cadre et l'approche globale relatifs à ces filières, et celui intitulé «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume II: ressources», qui donne des conseils sur les outils et les modèles à utiliser pendant le travail sur le terrain. L'approche relative au développement d'une CVN porte sur les quatre étapes à mettre en œuvre pour concevoir le projet, à savoir: l'étape 1 – analyse de la situation nutritionnelle; l'étape 2 – choix des produits; l'étape 3 – analyse des CVN; l'étape 4 – définition des possibilités d'intervention.

Ce cahier des charges porte sur l'étape 1: analyse de la situation nutritionnelle.

Objectifs de la mission

La mission consiste à analyser la situation nutritionnelle pour orienter la conception d'un projet de développement d'une CVN. Cette analyse permettra de diagnostiquer le problème nutritionnel de la population cible, en particulier les carences nutritionnelles, et de répertorier les aliments à même de combler ces déficits, ce qui contribuera à une meilleure nutrition.

La mission a pour objectif général la fourniture d'informations sur l'apport relatif des principaux aliments au régime alimentaire, et la mise en lumière des carences nutritionnelles ou alimentaires particulières, en comparant les modes de consommation avec les besoins nutritionnels. Ce travail permettra d'évaluer les déficits nutritionnels (c'est-à-dire les aliments rarement consommés qui influent sur la qualité du régime alimentaire) et d'établir une liste de groupes d'aliments et de denrées alimentaires susceptibles de combler les déficits nutritionnels dont souffre la population cible en ce qui concerne les macronutriments et les micronutriments.

L'analyse de la situation fournira également des informations sur les causes de la malnutrition. Une CVN contribuera à améliorer la nutrition, principalement grâce à l'amélioration de la qualité diététique. Par conséquent, cette étude devrait surtout traiter des causes de la malnutrition d'origine alimentaire. Toutefois, l'analyse devrait également se pencher sur les causes de la malnutrition autres qu'alimentaires. Cette démarche permet d'avoir une idée de l'importance relative des différentes catégories de déterminants et de la façon dont elles sont liées entre elles, et de savoir si l'une d'elles fait obstacle au règlement du problème de l'autre. En optant pour cette vision plus holistique de l'importance qu'il y a à améliorer la nutrition, un projet de développement des CVN peut ensuite s'attaquer à ces déterminants non liés à l'alimentation par le biais d'activités complémentaires ou de coordination avec d'autres organisations ou secteurs.

L'analyse de la situation nutritionnelle devrait porter, en particulier, sur les activités ci-après:

1. *Décrire l'état nutritionnel de la population cible des zones d'intervention du projet.* Dans le cadre de cette activité, il faudrait faire une synthèse des indicateurs de l'état nutritionnel ci-après, qui accorderait une attention particulière aux femmes et aux enfants de moins de cinq ans.
 - La prévalence de la malnutrition infantile, surtout le retard de croissance, l'émaciation, l'insuffisance pondérale et le surpoids
 - La prévalence de la malnutrition chez les femmes, en particulier l'insuffisance pondérale et le surpoids
 - La prévalence, chez les femmes et les enfants, de carences en micronutriments, surtout en fer, en iode, en vitamine A et en zinc

2. *Analyser les causes de la malnutrition.* L'analyse sera axée sur les causes de la malnutrition liées à l'alimentation, mais elle définira aussi brièvement les causes essentielles, sous-jacentes et immédiates.
 - Les causes essentielles: i) les politiques et les programmes en matière de sécurité alimentaire et nutritionnelle; ii) la prévalence de la pauvreté; iii) le degré d'autonomisation des femmes et le contrôle qu'elles exercent sur les ressources. La suggestion faite à ce stade est de ne retenir que les causes qui sont pertinentes pour le développement des CVN.
 - Les causes sous-jacentes: i) la sécurité alimentaire; ii) les soins aux enfants et les pratiques d'alimentation; iii) la santé environnementale (eau et assainissement); iv) l'accès aux services de santé.
 - Les causes immédiates: i) l'apport alimentaire; ii) l'état de santé. L'apport alimentaire est traité dans la partie consacrée à la caractérisation des régimes alimentaires (expliquée au point 3). En conséquence, une brève description des principaux problèmes de santé serait suffisante.

3. *Établir les caractéristiques des régimes alimentaires de la population et des facteurs qui les influencent.* Cette caractérisation comprendrait une analyse des éléments suivants: i) les modes de consommation des aliments; ii) la disponibilité des aliments et les sources d'alimentation, dont celles provenant des marchés, de l'autoproduction ou des programmes sociaux; iii) la stabilité des produits alimentaires (avec la possibilité de se procurer de la nourriture au fil des saisons); iv) l'accessibilité économique des aliments; v) les préférences alimentaires, les normes et les tabous culturels; vi) la dynamique et le pouvoir de décision au sein des ménages en ce qui concerne la répartition et la consommation des denrées alimentaires (en particulier des femmes et des enfants), et la production, la vente ainsi que les dépenses alimentaires.

Portée et méthodologie de l'étude

L'étude reposera en grande partie sur les données secondaires provenant de sources d'information, de bases de données et d'études disponibles localement, en particulier pour la caractérisation de l'état nutritionnel et des causes de la malnutrition (voir les points 1 et 2 ci-dessus). La collecte des données primaires sera axée sur la caractérisation des régimes alimentaires (voir le point 3 ci-dessus), ainsi que sur la contextualisation de l'examen des données secondaires et sur les lacunes à combler dans ce domaine.

S'agissant de la collecte et de l'analyse des données primaires, le choix des communautés et des zones géographiques devrait tenir dûment compte des problèmes de nutrition et des facteurs qui l'influencent. L'ensemble du processus devrait se dérouler selon une approche participative et consultative, en associant activement les communautés et les parties prenantes concernées au recensement des problèmes et des solutions, et en veillant à ce que les résultats soient validés et reconnus localement. Toutes les collectes de données primaires devraient se conformer aux lignes directrices internationales en matière d'éthique dans la recherche, y compris le consentement éclairé.

Résultats attendus

Les résultats de l'étude devraient être consignés dans un rapport concis, instructif et analytique. Ils devraient porter sur les points suivants:

- *Explication des problèmes nutritionnels constatés.* Le rapport indiquera les problèmes nutritionnels majeurs que connaît la population cible, en se fondant sur l'analyse de la situation nutritionnelle et des causes de la malnutrition.
- *Recensement des principales carences nutritionnelles.* Les carences et les problèmes alimentaires constatés serviront de base à l'étape suivante du cadre de travail des CVN, à savoir l'étape 2 (choix des produits de base). Dans le rapport, on doit trouver une liste des groupes d'aliments et des denrées alimentaires pouvant contribuer à combler les déficits nutritionnels de la population cible, avec des indications sur les macronutriments et les micronutriments particuliers qu'ils contiennent (voir l'outil 1.7).

- *Description des groupes vulnérables.* L'analyse déterminera les principaux groupes de population vulnérables sur le plan nutritionnel (migrants, groupes ethniques ou jeunes femmes, par exemple), en précisant leur âge, leur sexe et leur lieu de résidence.
- *Inventaire des problèmes autres qu'alimentaires.* Même si les CVN contribuent surtout à une alimentation de meilleure qualité, l'analyse devrait également signaler tous les problèmes qui constituent des causes non alimentaires de la malnutrition, tels que l'eau, l'assainissement et l'hygiène (WASH), la santé ou la problématique femmes-hommes.
- *Liste des sources de données et de la documentation.* L'étude dressera la liste des sources des données secondaires consultées, des principales méthodes de collecte de données utilisées, ainsi que des communautés et des personnes ou organisations interrogées, car il s'agit d'éléments essentiels pour les étapes restantes de la conception du projet de développement d'une CVN.

Qualifications et expertise

La mission devrait être effectuée par une équipe qualifiée et compétente dans les domaines de la nutrition, de l'agriculture axée sur la nutrition et de l'analyse des modes de consommation alimentaire et d'alimentation. Une expérience et une connaissance préalables du contexte du pays et de la zone du projet sont vraiment souhaitables..

Durée

Le travail devrait être mené à bien dans un délai de six à neuf semaines. Le calendrier indicatif, présenté ci-dessous, peut être ajusté si nécessaire en tenant compte des paramètres généraux de cette activité.

1. Étude documentaire et préparation des travaux sur le terrain: deux à trois semaines
 - élaboration du plan de travail et formulation des questions de recherche préliminaires;
 - examen des données secondaires;
 - préparation des travaux sur le terrain: choix du site, plan des travaux sur le terrain, et sélection et adaptation des outils et méthodes de collecte des données primaires.
2. Travaux sur le terrain: deux à trois semaines
3. Analyse des données et établissement du rapport: deux à trois semaines

TABLEAU 1: Synthèse des questions de recherche, des méthodes et des outils – Étape 1: analyse de la situation nutritionnelle

Section 1: indicateurs de la situation nutritionnelle				
Questions de recherche	Besoins d'informations	Méthodes/Outils de collecte de données		Outils
		Données secondaires	Données primaires	
Quelle est la prévalence de la malnutrition?	<ul style="list-style-type: none"> • Prévalence de la malnutrition chez les enfants: retard de croissance, émaciation, insuffisance pondérale, surpoids et obésité • Prévalence de la malnutrition maternelle: insuffisance pondérale, surpoids et obésité • Prévalence des carences en micronutriments chez les enfants et les femmes: fer, iode, vitamine A et zinc 	<ul style="list-style-type: none"> • Enquêtes démographiques et sanitaires, enquêtes sur la nutrition et la santé, enquêtes de suivi et d'évaluation standardisées des urgences et transitions, enquêtes par grappes à indicateurs multiples, rapports et données des ministères de la santé, du Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF) et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), et Rapport mondial sur la nutrition 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: responsables de la nutrition au niveau provincial et local, spécialistes de la nutrition, chargés de liaison du mouvement Renforcer la nutrition (SUN), partenaires de développement intervenant dans le domaine de la nutrition (Programme alimentaire mondial [PAM], UNICEF, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture [FAO], ONG, organismes d'assistance bilatérale) 	1.1
Section 2: causes de la malnutrition				
Questions de recherche	Besoins d'informations	Méthodes/Outils de collecte de données		Outils
		Données secondaires	Données primaires	
Quelles sont les causes essentielles de la malnutrition?	<ul style="list-style-type: none"> • Politiques et programmes relatifs à la sécurité alimentaire et nutritionnelle • Prévalence de la pauvreté et conditions économiques, sociales et politiques • Degré d'autonomisation des femmes, éducation et contrôle sur les ressources 	<ul style="list-style-type: none"> • Stratégies et programmes nationaux en matière de nutrition, études pertinentes, bases de données et enquêtes socioéconomiques, indice de l'autonomisation des femmes dans l'agriculture 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: responsables gouvernementaux des ministères de la santé, de l'agriculture, du développement rural et de la condition féminine, chargés de liaison du mouvement SUN, partenaires de développement 	1.1
Quelles sont les causes sous-jacentes de la malnutrition?	<p>SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévalence de l'insécurité alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Score de consommation alimentaire (SCA), échelle de l'insécurité alimentaire fondée sur l'expérience vécue, indice des stratégies de survie, analyses approfondies de la sécurité alimentaire et de la vulnérabilité, et autres études sur la sécurité alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: professionnels de l'alimentation et de l'agriculture, partenaires de développement, chercheurs, dirigeants communautaires 	1.1

Section 2: causes de la malnutrition				
Questions de recherche	Besoins d'informations	Méthodes/Outils de collecte de données		Outils
		Données secondaires	Données primaires	
Quelles sont les causes sous-jacentes de la malnutrition?	<p>PRATIQUES EN MATIÈRE DE SOINS ET D'ALIMENTATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévalence des mauvaises pratiques en matière d'alimentation des enfants et d'autres soins infantiles, s'agissant plus particulièrement de l'allaitement et des pratiques d'alimentation complémentaire • Emploi du temps des femmes, rôle de soutien dévolu aux hommes 	<ul style="list-style-type: none"> • Enquêtes par grappes à indicateurs multiples • Données et études sur l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant • Études sur l'égalité entre les sexes 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés; professionnels du secteur de la santé, spécialistes des questions de problématique femmes-hommes, partenaires de développement, UNICEF, OMS, ONG 	1.1
	<p>SANTÉ ENVIRONNEMENTALE ET ACCÈS AUX SERVICES DE SANTÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accès à l'eau potable • Accès à des installations sanitaires améliorées (ou taux de défécation à l'air libre) • Accès aux services de santé ou utilisation de ces services 	<ul style="list-style-type: none"> • Enquêtes par grappes à indicateurs multiples, enquêtes démographiques et sanitaires, enquêtes sur la nutrition et la santé, enquêtes sur la santé, programme commun de l'OMS et de l'UNICEF de surveillance de l'eau et de l'assainissement, Rapport mondial sur la nutrition 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: professionnels du secteur de la santé, partenaires de développement, OMS et ONG 	1.1
Quelles sont les causes immédiates de la malnutrition?	<p>APPORT ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévalence de la consommation alimentaire en quantité insuffisante <p>ÉTAT DE SANTÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévalence de maladies telles que le paludisme, le VIH/sida et les maladies diarrhéiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section 3: caractéristiques du régime alimentaire et détermination des carences alimentaires <ul style="list-style-type: none"> • Données secondaires: enquêtes démographiques et sanitaires, enquêtes sur la nutrition et la santé, enquêtes par grappes à indicateurs multiples, autres enquêtes sur la santé et rapports 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section 3: caractéristiques du régime alimentaire et détermination des carences alimentaires • Entretiens avec des informateurs clés: professionnels du secteur de la santé 	1.1

Section 3: caractéristiques du régime alimentaire et détermination des carences alimentaires

Questions de recherche	Besoins d'informations	Méthodes/Outils de collecte de données		Outils
		Données secondaires	Données primaires	
Quelles sont les habitudes de consommation alimentaire et quels sont les principaux problèmes et déficits nutritionnels?	<p>CONSOMMATION ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modes de consommation alimentaire: groupes d'aliments et denrées alimentaires fréquemment ou peu consommés • Disponibilité des aliments et sources d'alimentation: autoproduction, marché, aliments prélevés dans la nature, programmes d'assistance sociale • Stabilité alimentaire: variations saisonnières influant sur la disponibilité des denrées alimentaires toute l'année • Accessibilité économique: dépenses alimentaires et pouvoir d'achat des ménages • Préférences alimentaires: normes et tabous, dynamique de répartition des denrées alimentaires au sein du ménage, plus précisément les portions alimentaires des enfants et des femmes <p>PROBLÈMES LIÉS À L'ALIMENTATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teneur en éléments nutritifs des aliments fréquemment/peu consommés • Apport alimentaire optimal • Régime alimentaire existant/carences en éléments nutritifs 	<ul style="list-style-type: none"> • Données relatives à la sécurité alimentaire: enquêtes sur la consommation et les dépenses des ménages, données sur le prix des aliments, et études sur le coût du régime alimentaire • Régime alimentaire des ménages: enquêtes sur la consommation alimentaire, score de consommation alimentaire (SCA), score de diversité alimentaire des ménages (SDA), études visant à combler les déficits en nutriments et autres rapports • Régime alimentaire des enfants: enquêtes démographiques et sanitaires ou enquêtes par grappes à indicateurs multiples, diversité alimentaire minimale, fréquence minimale des repas, apport alimentaire minimum acceptable • Régime alimentaire des femmes: diversité alimentaire minimale pour les femmes • Tables et bases de données sur la composition des aliments • Recommandations en matière d'alimentation: directives diététiques, ration alimentaire journalière recommandée 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversité alimentaire minimale pour les femmes • Méthodologie fondée sur l'analyse à quatre cellules • Calendrier des produits de saison • Discussions de groupe avec les femmes et les hommes (portant sur les besoins de l'ensemble des membres du ménage) • Observation: randomisée par transect au sein de la communauté, observation de la préparation des repas et des règles d'hygiène • Entretiens avec des informateurs clés: professionnels de la nutrition, partenaires de développement 	<p>1.2</p> <p>1.3</p> <p>1.4</p> <p>1.5</p> <p>1.6</p> <p>1.1</p>

Note: La liste des méthodes et des outils de collecte des données primaires et secondaires figurant dans le tableau ci-dessus n'est pas exhaustive, mais elle contient les sources de données les plus courantes.

Outils et méthodes – Étape 1: analyse de la situation nutritionnelle

Outil 1.1. Prévalence et causes de la malnutrition

Objectif: Le présent guide d'entretien permet de valider, de contextualiser et de trianguler les résultats de l'examen des données secondaires sur la prévalence et les causes de la malnutrition, tout en mettant un accent particulier sur les facteurs liés à l'alimentation qui sont préjudiciables à la nutrition et, en particulier, à la qualité de l'alimentation. Il donne un aperçu des facteurs influant sur la nutrition, qui seront, par la suite, explorés et contextualisés à l'aide d'outils supplémentaires (comme la diversité alimentaire minimale pour les femmes, l'analyse à quatre cellules ou le calendrier des produits de saison).

Méthode: Entretiens avec des informateurs clés

Participants: Parmi les informateurs clés éventuels, mentionnés dans le tableau 1, figurent les responsables de la nutrition et les experts en la matière ainsi que d'autres professionnels de la sécurité alimentaire et de la nutrition travaillant pour les pouvoirs publics (ministères de la santé, de l'agriculture, du développement rural, de la condition féminine, etc.), les partenaires de développement (PAM, UNICEF, FAO, ONG, organisations d'assistance bilatérale, etc.), les centres de recherche et les chargés de liaison du mouvement SUN.

Sources d'informations supplémentaires: Les publications utiles qui donnent des conseils précis sur la recherche qualitative, en particulier sur les entretiens et les groupes de discussion, sont les suivantes: DiCicco-Bloom, B. et Crabtree, B. F. 2006. The qualitative research interview. *Medical Education* 40 (4): 314-321; Turner III, D. W. 2010. Qualitative Interview Design: A Practical Guide for Novice Investigators. *The Qualitative Report* 15(3): 754-760; Seidman, I. 2013. *Interviewing as Qualitative Research*. Quatrième édition. Teachers College Press: New York; ainsi que Krueger, R. A. et Casey, M. A. 2014. *Focus groups: A practical guide for applied research*. Cinquième édition. Thousand Oaks, CA: Sage Publications. L'IIED possède des archives de documents en ligne qui font partie de sa série dénommée «Participatory Learning and Action (PLA)», qui couvre quatre décennies d'apprentissage et d'expérience en matière de méthodes qualitatives.

Questions:

Prévalence de la malnutrition

1. Quelle est la prévalence de la malnutrition chez les enfants à (*lieu*): retard de croissance, émaciation, insuffisance pondérale et surpoids?
2. Quelle est la prévalence de la malnutrition chez les femmes: insuffisance pondérale et surpoids?
3. Quelle est la prévalence des carences en micronutriments (fer, iode, vitamine A et zinc) chez les enfants et les femmes?
4. Quelle est la situation au niveau local par rapport à celle qui prévaut à l'échelon infranational ou national?
5. Y a-t-il des groupes particulièrement vulnérables: les femmes, les minorités ethniques, etc.?
6. Les membres de la communauté considèrent-ils que la malnutrition, en particulier les régimes alimentaires de piètre qualité, constitue un problème?

Causes de la malnutrition

7. Quels sont les facteurs qui affectent le plus l'état nutritionnel, en particulier celui des femmes et des enfants, à (lieu)?

Posez des questions sur les facteurs liés aux aspects suivants:

- Services de santé
- Eau potable et assainissement de l'environnement
- Soins aux enfants et pratiques en matière d'alimentation

8. Quels sont les principaux programmes et politiques de sécurité alimentaire et nutritionnelle mis en œuvre à (lieu)?

Cherchez à connaître le nom, les objectifs, les activités, les organisations concernées, la durée de l'intervention, les groupes cibles et les résultats escomptés de ces politiques et programmes.

9. Quel est le degré de fonctionnalité et d'efficacité de ces programmes dans la zone d'intervention? Quels sont les facteurs qui les rendent efficaces ou non?
10. Quel est le statut de la femme par rapport à celui de l'homme dans la société et au sein du ménage (en ce qui concerne les droits, l'accès aux ressources politiques et économiques, le pouvoir de prise de décision, etc.)?
11. Quel est le niveau général d'instruction des hommes et des femmes au sein de la communauté?
12. Habituellement, de quelle façon les hommes et les femmes participent-ils aux activités tout au long de la filière ou, plus généralement, aux systèmes agricoles et alimentaires, par exemple au choix des cultures et des intrants, à la production, à la transformation, à la commercialisation et à la vente (activités, prise de décisions, contrôle exercé sur les ressources et les revenus)?
13. En général, de quelle manière les hommes et les femmes participent-ils aux activités (prise de décisions, contrôle exercé sur les ressources et les revenus) du ménage, liées au choix des aliments et à la préparation des repas, aux soins des enfants ainsi qu'à l'alimentation?
14. Quelle est la charge de travail la plus lourde pour les femmes travaillant dans le secteur de l'agriculture?
15. Comment les femmes acquièrent-elles leurs connaissances en matière de nutrition, plus précisément dans les domaines de la nutrition maternelle et des soins aux enfants, des pratiques en matière de soins et d'alimentation, de l'eau et de l'assainissement, des régimes alimentaires pour le ménage et chaque membre de la famille, de la préparation des repas et du stockage des aliments, etc.?

Facteurs liés à l'alimentation qui influent sur la nutrition

16. *Disponibilité de la nourriture.* Quels produits alimentaires (*cultures, bétail, poisson*) trouve-t-on habituellement à (lieu)? Quelles sont les denrées alimentaires produites dans la région? Quelles sont celles qui sont produites par des petits exploitants? Ces aliments sont-ils, en outre, disponibles sur le marché? Quels autres aliments trouve-t-on habituellement sur le marché (*aliments transformés inclus*)? Un changement a-t-il été constaté ces dernières années?

Remarque: pour les questions 17 à 23, il peut être nécessaire de faire la distinction entre les produits.

17. *Sources d'approvisionnement alimentaire.* Où les ménages s'approvisionnent-ils en denrées alimentaires – au niveau de leur production personnelle, dans les marchés, dans les échoppes ou les restaurants, dans la nature, auprès des programmes d'assistance alimentaire, auprès d'autres personnes (voisins, par exemple)? Un changement a-t-il été constaté ces dernières années?
18. *Lien entre la production et la consommation alimentaires.* Les aliments produits par les petits exploitants sont-ils majoritairement consommés par les ménages ou vendus?
19. *Accessibilité économique des aliments.* Les ménages ruraux démunis sont-ils en mesure d'acheter les aliments dont ils ont besoin pour compléter leur production personnelle? Certains groupes ou produits alimentaires sont-ils trop chers pour les ménages ruraux pauvres? Comment cela varie-t-il d'une saison à l'autre? Un changement a-t-il été constaté ces dernières années?

20. *Stabilité alimentaire.* De quelle façon la disponibilité et la consommation des aliments varient-elles tout au long de l'année et d'une saison à l'autre? Les changements climatiques ont-ils des effets sur la disponibilité des denrées alimentaires tout au long de l'année? De quelle manière?
21. *Préférences alimentaires.* Quels sont les principaux tabous, les normes socioculturelles ou les croyances qui influent sur les choix et les régimes alimentaires, en particulier des femmes enceintes et des mères allaitantes, et sur les pratiques d'alimentation des enfants?
22. *Distribution d'aliments.* Comment la nourriture est-elle répartie entre les membres de la famille, en particulier les femmes, les adolescents et les enfants?
23. *Préparation des repas et conservation des aliments.* Les ménages préparent-ils généralement leur repas ou achètent-ils des plats déjà préparés? Comment les ménages stockent-ils leurs denrées alimentaires? Quel est le degré de salubrité des conditions de stockage et de préparation des repas? L'une des méthodes de préparation utilisées (surcuisson, utilisation de citrons) pourrait-elle avoir des répercussions sur la rétention d'éléments nutritifs ou la biodisponibilité?
24. *Modes de consommation actuels.* Quels sont les groupes d'aliments et les produits alimentaires les plus couramment consommés? Quels groupes d'aliments et quelles denrées alimentaires sont consommés en quantité insuffisante? Quels facteurs clés ont une incidence sur la consommation de ces aliments? Quels sont les aliments que les communautés devraient consommer davantage pour améliorer leur régime alimentaire? Veuillez expliquer pourquoi.
25. *Tendances en matière de consommation.* Comment la situation a-t-elle évolué au cours des cinq dernières années en ce qui concerne les modes de consommation et les régimes alimentaires? Pourquoi? Selon vous, comment la situation va-t-elle évoluer au cours des cinq prochaines années? Pourquoi?

Outil 1.2. Diversité alimentaire minimale pour les femmes

Objectif: Souvent, les données secondaires ne fournissent pas suffisamment d'informations précises sur les modes de consommation en vigueur dans la zone d'intervention du projet. La diversité alimentaire minimale pour les femmes est une méthode validée et assez facile à utiliser, qui permet de recueillir des informations sur l'adéquation des apports en micronutriments et sur les habitudes alimentaires au niveau de la population. Les femmes ont été retenues pour cet indicateur, car elles font généralement partie des membres de la famille qui sont les plus vulnérables et qui peuvent servir de «sentinelles» de l'adéquation des apports en micronutriments parmi les autres membres du ménage.

Méthode: Questionnaire individuel sur la diversité alimentaire minimale pour les femmes

La diversité alimentaire minimale pour les femmes est un indicateur de la diversité des groupes d'aliments, qui rend compte d'un aspect essentiel de la qualité du régime alimentaire, à savoir l'adéquation des apports en micronutriments chez les femmes âgées de 15 à 49 ans. Les groupes de femmes qui ont consommé, au cours des dernières 24 heures, une proportion plus élevée d'aliments appartenant au moins à 5 des 10 groupes d'aliments définis ont vraisemblablement un niveau d'adéquation de l'apport en micronutriments supérieur à celui des groupes ayant des proportions plus faibles. Les résultats peuvent donner une idée générale des habitudes alimentaires des femmes.

Les 10 groupes d'aliments définis sont les suivants:

- | | |
|---|--|
| 1. Céréales, racines blanches et tubercules, et bananes plantains | 6. Œufs |
| 2. Légumineuses (haricots, pois et lentilles) | 7. Légumes à feuilles vert foncé |
| 3. Noix, graines | 8. Autres fruits riches en vitamine A et légumes |
| 4. Produits laitiers | 9. Autres légumes |
| 5. Viande, volaille, poisson | 10. Autres fruits |

Participants: Femmes en âge de procréer, âgées de 15 à 49 ans.

Ressources supplémentaires: Pour des conseils sur la façon d'appliquer, d'analyser et d'interpréter la diversité alimentaire minimale pour les femmes, consulter FAO et FHI 360. 2016. *Minimum Dietary Diversity for Women: A Guide for Measurement*. FAO, Rome. Ce guide fournit des détails supplémentaires essentiels ainsi que des instructions qui viennent en complément des conseils offerts dans le présent document.

Questions:

Veillez décrire tout ce que vous avez mangé ou bu hier, au cours de la journée ou de la nuit, que ce soit à la maison ou ailleurs. Veillez mentionner tous les aliments et les boissons, les encas ou les collations, sans oublier les principaux repas.

1. Avez-vous mangé ou bu quelque chose hier matin au réveil? Si oui, précisez. Avez-vous quelque chose d'autre à ajouter?
2. Avez-vous mangé ou bu quelque chose plus tard dans la matinée? Si oui, précisez. Avez-vous quelque chose d'autre à ajouter?
3. Avez-vous mangé ou bu quelque chose à la mi-journée? Si oui, précisez. Avez-vous quelque chose d'autre à ajouter?
4. Avez-vous mangé ou bu quelque chose dans l'après-midi? Si oui, précisez. Avez-vous quelque chose d'autre à ajouter?
5. Avez-vous mangé ou bu quelque chose dans la soirée? Si oui, précisez. Avez-vous quelque chose d'autre à ajouter?
6. Avez-vous mangé ou bu quelque chose le soir avant d'aller au lit ou pendant la nuit? Si oui, précisez. Avez-vous quelque chose d'autre à ajouter?

Tableau 1.2.1. Grille d'enregistrement des informations relatives à la diversité alimentaire minimale pour les femmes

Lieu:		Date:	
N°	Catégorie de produits alimentaires	Description/Exemple ³	Oui = 1 Non = 0
OBLIGATOIRES			
Catégories obligatoires pour mesurer la diversité alimentaire minimale pour les femmes Dans les calculs, A et B appartiennent au groupe 1; F, G et H au groupe 5; K et L au groupe			
A.	Céréales et aliments à base de céréales	Blé, avoine, maïs, riz, sorgho, millet, couscous, spaghettis, macaronis, nouilles, pain, bouillie	
B.	Racines blanches et tubercules, et bananes plantains	Igname blanche, pomme de terre blanche, igname à trois feuilles, colocases, taros, manioc/yuca, bananes plantains	
C.	Légumineuses (haricots, pois et lentilles)	Pois, niébé brun, haricots blancs, pois chiches, graines de soja, caroubes, graines oléagineuses de l'acacia du Congo, lentilles	
D.	Noix et graines	Graines de sésame, graines de melon, amandes, graines de citrouille, graines de tournesol, noix, arachides, noix de cajou, graines du manguier de brousse ou «beurre» de noix/graines	
E.	Lait et produits laitiers	Lait frais, yaourts, lait caillé, crème glacée, fromage, lait fermenté, lait en poudre, lait concentré, lait évaporé, lait de chèvre	
F.	Abats	Foie, rognon, cœur, poumon, estomac, intestin, langue, cervelle, rate	
G.	Viande et volaille (viande de boucherie)	Bœuf, mouton, chèvre, lapin, poulet, oie, dinde, caille, porc, agneau, agouti, antilope, chauve-souris, rat de brousse et autre viande de brousse, cheval, chameau, canard, queue de bœuf, pied de bœuf	
H.	Poisson et fruits de mer	Poisson frais, poisson congelé, poisson en conserve, poisson fumé, poisson séché, crabe, écrevisse, crevette ou fruits de mer	
I.	Œufs	Œufs de caille, œufs de poule, œufs d'oie, œufs de dinde, œufs de canard, œufs de pintade	
J.	Légumes à feuilles vert foncé	Moringa, oseille, célosie, feuilles de patate douce, épinards, feuilles de manioc, brocolis, feuilles d'amarante, chou frisé, chicorée, roquette, feuilles de baobab	
K.	Légumes, racines et tubercules riches en vitamine A	Courge, citrouille, carotte, poivron rouge, piment rouge, patate douce à chair orange (biofortifiée), manioc jaune (biofortifié)	
L.	Fruits riches en vitamine A	Papaye mûre, mangue mûre, abricot, fruit de la passion	
M.	Autres légumes	Feuilles d'eau, feuilles d'oha, chou, concombre, tomate, oignon, haricots verts, poivron vert, radis	
N.	Autres fruits	Pomme, banane, citron, pastèque, mandarine, raisin, avocat, poire, orange, melon, fraise, goyave, ananas, pamplemousse, noix de coco	

3. La colonne Description/Exemple devrait être adaptée aux différents contextes locaux. Les catégories et les groupes d'aliments restent toujours les mêmes, mais des exemples locaux d'aliments typiques peuvent être proposés dans cette catégorie. Ce tableau, qui contient des exemples d'aliments typiques, a été créé à partir du questionnaire élaboré dans le cadre des activités menées sur le terrain au Nigéria. Veuillez consulter le document intitulé «Diversité alimentaire minimale chez les femmes: Guide de référence pour la mesure» (FAO et FHI 360, 2016) pour des exemples généraux et des listes d'aliments particuliers appartenant à chaque catégorie.

N°	Catégorie de produits alimentaires	Description/Exemple ³	Oui = 1 Non = 0
FACULTATIVES			
Ces catégories sont susceptibles de présenter un intérêt, mais elles ne sont pas prises en compte dans la mesure de la diversité alimentaire minimale pour les femmes. Leur prise en compte doit être déterminée pendant le processus d'adaptation			
O.	Insectes et autres petits produits alimentaires protéinés	Insectes, larves/larves d'insectes, œufs d'insectes, escargots terrestres et marins	
P.	Huile de palme rouge	Huile de palme rouge	
Q.	Autres huiles et graisses	Huile végétale, graisse animale, beurre, margarine, mayonnaise, beurre de karité	
R.	Casse-croûte savoureux et frits	Frites et chips, pâte frite, samossas, autres collations frites	
S.	Confiseries et friandises	Sucre, miel, bonbons, chocolat, gâteaux, biscuits, confiture	
T.	Boissons sucrées	Jus de fruits sucrés, boissons à base de jus, boissons gazeuses/sodas, boissons chocolatées, boissons maltées, boissons à base de yaourt	
OBLIGATOIRES			
Mais ne sont pas prises en compte dans la mesure de la diversité alimentaire minimale pour les femmes			
U.	Épices, condiments	Ingrédients utilisés en petite quantité pour la saveur, comme du sel, des cubes poulet/bœuf pour les bouillons, du poivre noir, des piments, des herbes, de l'ail, de la poudre de poisson, de la tomate concentrée, de la noix de muscade	
V.	Autres boissons et aliments (s'ils ne sont pas précités)	Café, thé noir, thé vert, alcool, cornichons, olives	
	Remarques		



Comment recueillir, enregistrer et interpréter des informations

- Établissez une liste de tous les aliments et boissons mentionnés par la personne interrogée. Ensuite, soulignez les aliments correspondants dans le questionnaire modèle. Pour tout groupe d'aliments non mentionné, demandez précisément à la personne interrogée si un aliment figurant dans ce groupe a été consommé.
- Si au moins un aliment de ce groupe a été souligné, écrivez «1» dans la colonne se trouvant à côté du groupe d'aliments.
- Si un aliment mentionné par la personne interrogée ne fait partie d'aucun groupe, notez-le dans l'espace réservé aux remarques.
- Si la personne interrogée mentionne un plat composé de plusieurs ingrédients – soupe ou ragoût –, demandez-lui de citer tous les ingrédients entrant dans sa composition. Pour les plats composés dont les ingrédients peuvent être identifiés et pour lequel le bouillon peut être consommé seul, demandez-lui si elle a personnellement consommé chaque aliment ou si elle s'est contentée du bouillon. Continuez à poser des questions sur les ingrédients jusqu'à ce que cette personne réponde «rien d'autre».
- Pour définir les quantités qui sont «suffisamment importantes» pour être prises en compte, déterminez si la quantité d'aliments consommée est supérieure ou égale à 15 grammes (environ 1 cuillère à soupe). Les aliments consommés en très petite quantité sont souvent classés dans la catégorie «condiments et assaisonnements» et ne font pas partie des 10 groupes d'aliments constitutifs de la diversité alimentaire minimale pour les femmes. Si la population interrogée a du mal à concevoir cette quantité, discutez avec un nutritionniste local pour trouver un moyen de convertir cette quantité en une portion facile à appréhender.
- Le modèle de questionnaire qui accompagne le document intitulé «Diversité alimentaire minimale chez les femmes: Guide de référence pour la mesure» subdivise certains des groupes d'aliments et crée des catégories supplémentaires dans le but de faciliter l'enregistrement et la présentation de modes de consommation alimentaire plus généraux. Ainsi, la catégorie «viande, volaille et poisson» occupe trois lignes (abats, viande et volaille, poisson et fruits de mer). Pour éviter les erreurs de classification des produits figurant dans les 10 groupes d'aliments constitutifs de la diversité alimentaire minimale pour les femmes, d'autres catégories ont été prévues, par exemple les «condiments et assaisonnements», qui sont consommés dans des quantités trop petites pour être mesurées. Les données recueillies pouvant également servir à donner une indication des habitudes de consommation alimentaire en général, d'autres catégories sont également intéressantes, telles que les «boissons sucrées», qu'il est utile de mentionner dans le contexte de la transition alimentaire. Toutefois, seuls les 10 groupes d'aliments définis ci-dessus servent à calculer l'indicateur.

Outil 1.3. Analyse à quatre cellules

Objectif: Il est relativement aisé de réunir les informations permettant de savoir si un aliment a été consommé, mais il importe également de savoir à quelle fréquence un aliment est consommé, ainsi que le nombre de personnes qui l'ont consommé pour se faire une bonne idée de la consommation. Il en va de même pour la production ou les achats. L'analyse à quatre cellules présente le moyen d'obtenir ces informations systématiquement mais simplement. Elle permet de disposer d'informations qualitatives sur la quantité des diverses denrées alimentaires produites, distribuées et consommées, ainsi que sur la fréquence de cette consommation. Cette analyse peut également être adaptée de manière à collecter, par exemple, des données sur les fluctuations saisonnières ou des problèmes d'alimentation particuliers.

Méthode: Discussion de groupe pour la mise en œuvre de l'analyse à quatre cellules

L'analyse à quatre cellules est un outil participatif élaboré au départ pour connaître l'étendue de l'agrobiodiversité locale et sa répartition. Toutefois, elle peut, par ailleurs, servir à recueillir des informations sur toute une série de questions – telles que les aliments produits, achetés, vendus et consommés au sein de la communauté. Cette analyse est généralement utilisée dans les discussions de groupe. Pour procéder à l'analyse, il faut un animateur et un preneur de notes ainsi qu'un tableau à feuilles mobiles et des post-it ou des fiches.

Participants: Parmi les participants éventuels, présentés dans le tableau 1, figurent des membres de la communauté représentant un mélange des deux sexes, des classes d'âge, des niveaux de bien-être et des lieux d'intervention du projet. Dans certains milieux, les groupes de discussion des hommes et des femmes seront organisés séparément.

Ressources complémentaires: Sthapi, B., Rana, R., Subedi, A., Bajracharya, J., Chaudhary, P., Joshi, B., Sthapit, S., Joshi, K. et Upadhaya, M. 2012. *Participatory Four-cell Analysis (FCA) for Understanding Local Crop Diversity*. Dans: Sthapit, B. Shrestha, P. et Upadhyay, M., eds., *On-farm management of agricultural biodiversity in Nepal Good practices*. NARC LI-BIRD/Bioversity International, Népal.

Questions:

Disponibilité des aliments en fonction de leur origine: production locale, prélèvement dans la nature, achat ou autre

1. Veuillez m'indiquer tous les produits d'origine animale (bétail, poisson, fruits de mer, insectes, etc.) qui sont disponibles pour la consommation au sein de votre communauté, qu'ils soient produits localement (agriculture ou élevage), prélevés dans la nature, acquis ou obtenus à partir d'autres sources (aide alimentaire, dons, etc.)?

Le preneur de notes devrait noter chaque aliment sur une fiche ou un post-it qui sera utilisé tout au long de l'exercice.

2. Maintenant que nous disposons d'une liste complète, je passerai en revue chaque aliment figurant sur la liste. Veuillez me dire où les ménages se procurent l'aliment en question, en précisant s'il provient de leur production personnelle locale, s'il a été prélevé dans la nature, s'il a été acheté ou s'ils l'ont obtenu autrement.
 - *Le preneur de notes devrait indiquer la catégorie (origine) pour chaque aliment figurant sur la fiche ou le post-it correspondant.*
 - *Un tableau comportant une colonne pour le nom et l'origine des aliments (voir le tableau 1.3.1) devrait être dessiné sur une feuille mobile.*
 - *Le preneur de notes peut placer la fiche dans la colonne appropriée ou bien y noter l'information pendant que la discussion se poursuit.*
 - *Il devrait dessiner un tableau sur une autre feuille de papier ou à l'aide d'un tableur pour faire la synthèse des résultats de cet exercice. Le tableau 1.3.1 présente la structure de ce canevas.*

- *Après que chaque aliment aura été classé et que les participants en auront confirmé l'exactitude, le preneur de notes transférera les résultats sur le tableau, en y ajoutant autant de lignes que nécessaire, pour dresser la liste complète des aliments.*
- *Le facilitateur devrait ensuite enlever la feuille volante pour se préparer à la prochaine série de questions. Les fiches ou les notes sur les produits alimentaires seront de nouveau utilisées pour la prochaine série de questions.*

3. Je vais à présent vous poser des questions précises sur chacun de ces aliments. Au fur et à mesure que je lirai la liste des aliments, j'aimerais que vous me donniez des informations sur les caractéristiques desdits aliments dans chacune des catégories suivantes: aliments produits localement, prélevés dans la nature ou achetés.

Aliments produits par le ménage

Avant de commencer à poser des questions, il faudrait tracer sur le tableau à feuilles mobiles un diagramme comme celui représenté à la figure 1.

Tout d'abord, pour les aliments produits par le ménage, j'aimerais que vous me donniez des informations sur le nombre de ménages qui interviennent dans la production, ainsi que sur la superficie de terres cultivées, la taille des cheptels ou des troupeaux.

4. Cette nourriture provient-elle de l'agriculture ou de l'élevage pratiqués par quelques ménages seulement ou de nombreux ménages?
5. Quelle est la superficie moyenne des terres où le produit est cultivé (grande ou petite superficie)? Concernant les animaux, est-ce que la population possède de grands troupeaux ou cheptels, ou de petits troupeaux ou cheptels?
6. Qu'entendez-vous par «quelques» ménages et par de «nombreux» ménages? Et qu'entendez-vous par «grande» superficie, «grands» troupeaux ou cheptels et par «petite» superficie, «petits» troupeaux ou cheptels?

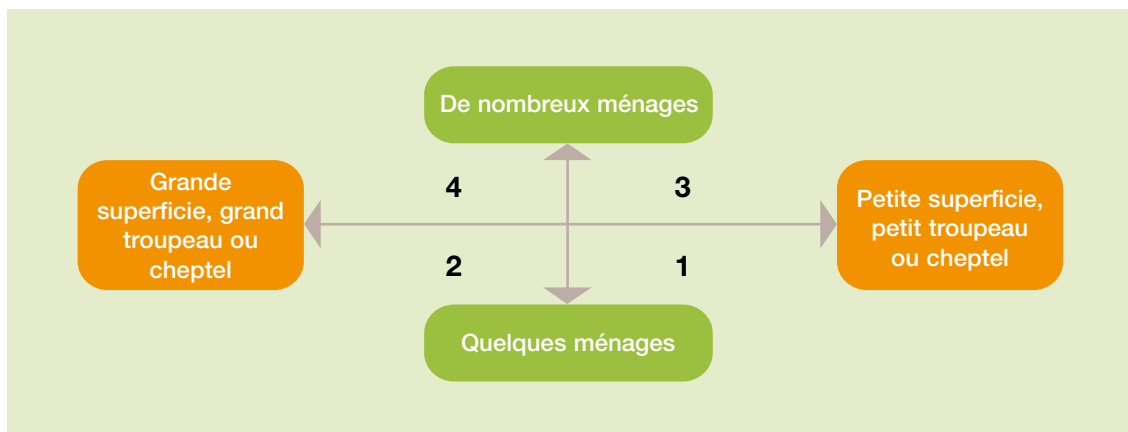
Cette dernière question sera posée pour les premiers aliments, afin d'établir une échelle des tailles.

Le preneur de notes placera les fiches ou les post-it portant le nom des aliments (les fiches utilisées auparavant) dans le quadrant approprié du graphique en fonction des réponses données.

Une fois les réponses inscrites sur le tableau à feuilles mobiles et entérinées par les participants, le preneur de notes devrait transférer les résultats du tableau à feuilles mobiles sur le tableau récapitulatif des résultats. S'il reste des fiches, en particulier d'aliments qui n'appartiennent pas à cette catégorie parce qu'ils ne sont pas produits par le ménage, les noms des aliments qui y figurent devraient tout de même être inscrits sur le tableau, dans la colonne «Code 0».

Cette démarche devrait être répétée pour chaque catégorie d'aliments: prélevés dans la nature, achetés, vendus et consommés.

FIGURE 1. Graphique pour l'enregistrement des aliments produits par le ménage



Aliments prélevés dans la nature

Maintenant, pour les aliments prélevés dans la nature, j'aimerais que vous me donniez des informations sur le nombre de ménages qui pratiquent cette activité, ainsi que sur les quantités d'aliments prélevées.

7. Cet aliment est-il prélevé dans la nature par quelques ménages uniquement ou par de nombreux ménages?
8. Est-ce que ces ménages prélèvent/capturent généralement de grandes quantités ou de petites quantités de ce produit/cet animal?
9. Qu'entendez-vous par «quelques» et par «de nombreux» ménages? Et qu'entendez-vous par de «petites» et de «grandes» quantités?

Il faudrait répéter la démarche adoptée dans la section précédente (pour les denrées produites localement).

Aliments achetés

Pour les aliments achetés au marché, j'aimerais que vous me donniez des informations sur le nombre de ménages qui achètent chaque produit, ainsi que sur la fréquence de ces achats.

10. Cet aliment est-il acheté par de «nombreux» ménages ou par «quelques» ménages seulement?
11. Est-il acheté fréquemment ou pas si fréquemment?
12. Qu'entendez-vous par «quelques» et par de «nombreux» ménages, et par «fréquemment» et par «pas si fréquemment»?

Il faudrait répéter la démarche suivie dans les sections précédentes.

FIGURE 2. Graphique pour l'enregistrement des aliments prélevés dans la nature

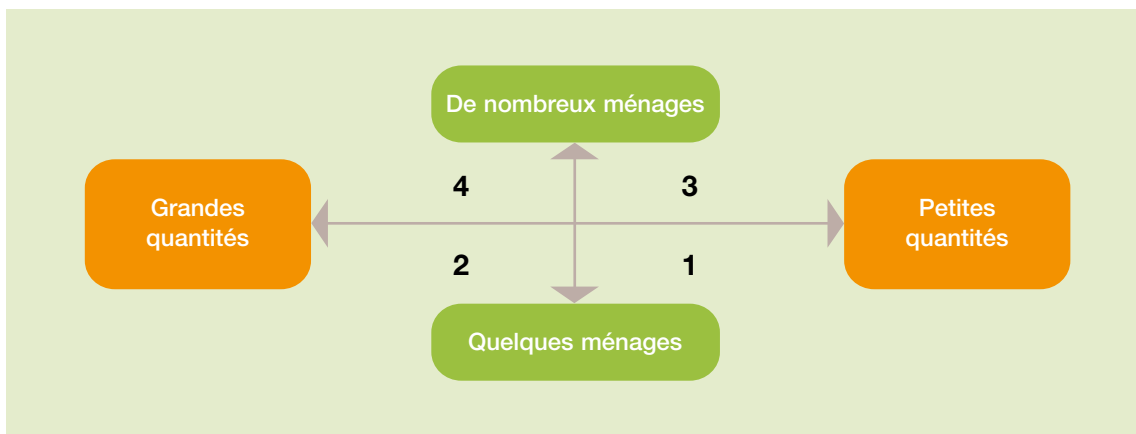
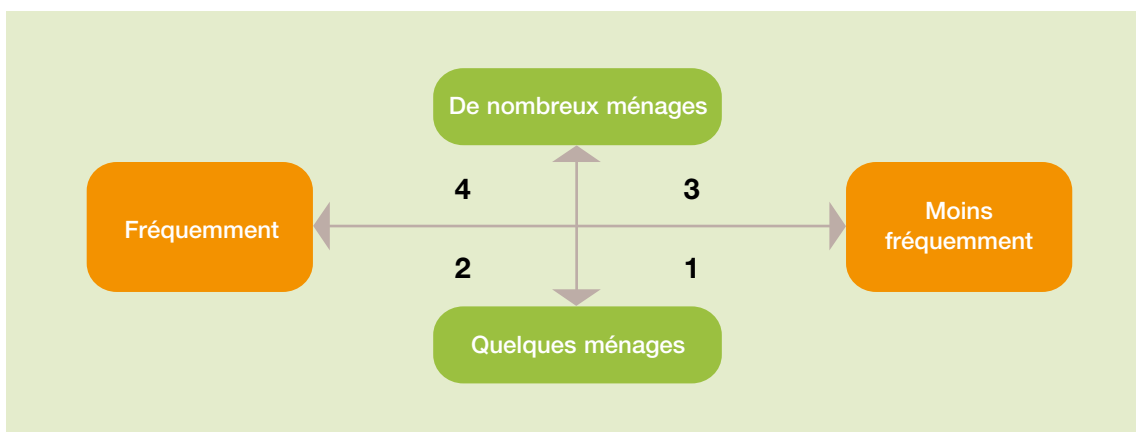


FIGURE 3. Graphique pour l'enregistrement des aliments achetés



Aliments vendus

J'aimerais que vous me parliez à présent des aliments que les ménages de la communauté vendent pour se procurer des revenus. Je vais relire les noms des aliments les uns après les autres et j'aimerais que vous me donniez, au fur et à mesure, les informations ci-après sur chacun d'eux.

- 13. Cet aliment est-il vendu par de «nombreux» ou seulement par «quelques» ménages?
- 14. Cet aliment est-il vendu en «grande» ou en «petite» quantité?
- 15. Qu'entendez-vous par «quelques» et par de «nombreux» ménages, par une «grande» et par une «petite» quantité?

Il faudrait répéter la démarche adoptée dans les sections précédentes.

Aliments consommés

Enfin, j'aimerais vous poser des questions sur les aliments que les ménages de la communauté consomment.

- 16. L'aliment est-il consommé par de «nombreux» ménages ou seulement par «quelques» ménages?
- 17. Cet aliment est-il consommé «fréquemment» ou «pas si fréquemment»?
- 18. Comment définissez-vous «quelques» ménages, de «nombreux» ménages, «fréquemment» et «pas si fréquemment»?

Il faudrait répéter la démarche suivie dans les sections précédentes.

FIGURE 4. Graphique pour l'enregistrement des aliments vendus

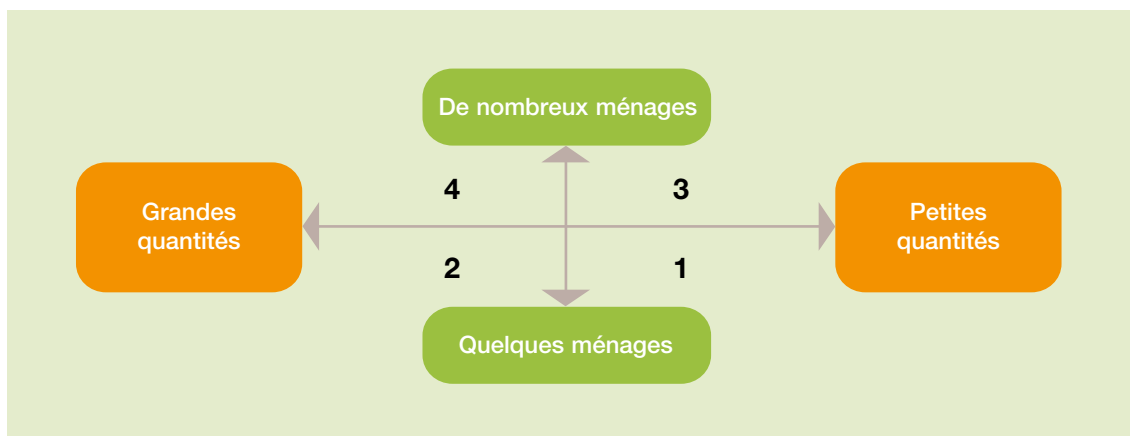


FIGURE 5. Graphique pour l'enregistrement des aliments consommés

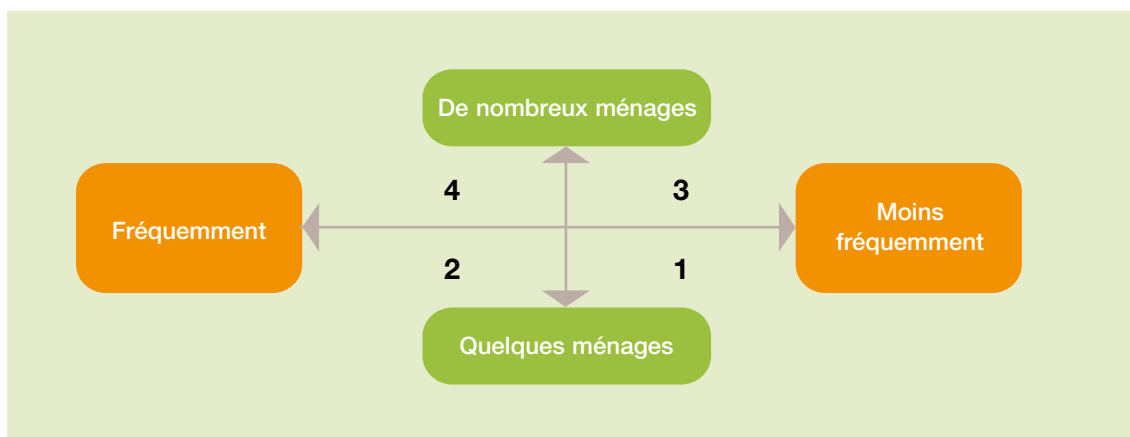


TABLEAU 1.3.1. Modèle: Registre récapitulatif pour l'enregistrement des résultats des discussions fondées sur l'analyse à quatre cellules

Lieu: _____ Date: _____

Nombre de participants: _____ Sexe des participants: _____

Enregistrement des aliments disponibles, classés par origine					
Nom de l'aliment ⁴	Produit par le ménage	Prélevé dans la nature	Acheté	Autre origine	Remarques

Enregistrement des aliments produits localement					
Nom de l'aliment	Code 4 De nombreux ménages/Grande superficie, grand troupeau ou cheptel	Code 3 De nombreux ménages/Petite superficie, petit troupeau ou cheptel	Code 2 Quelques ménages/Grande superficie, grand troupeau ou cheptel	Code 1 Quelques ménages/Petite superficie, petit troupeau ou cheptel	Code 0 Jamais produit

Enregistrement des aliments prélevés dans la nature					
Nom de l'aliment	Code 4 De nombreux ménages/Grande quantité	Code 3 De nombreux ménages/Petite quantité	Code 2 Quelques ménages/Grande quantité	Code 1 Quelques ménages/Petite quantité	Code 0 Jamais prélevé dans la nature

Enregistrement des aliments achetés					
Nom de l'aliment	Code 4 De nombreux ménages/Fréquemment	Code 3 De nombreux ménages/Moins fréquemment	Code 2 Quelques ménages/Fréquemment	Code 1 Quelques ménages/Moins fréquemment	Code 0 Jamais acheté

Enregistrement des aliments vendus par les ménages					
Nom de l'aliment	Code 4 De nombreux ménages/Grande quantité	Code 3 De nombreux ménages/Petite quantité	Code 2 Quelques ménages/Grande quantité	Code 1 Quelques ménages/Petite quantité	Code 0 Jamais vendu

Enregistrement des aliments consommés					
Nom de l'aliment	Code 4 De nombreux ménages/Fréquemment	Code 3 De nombreux ménages/Moins fréquemment	Code 2 Quelques ménages/Fréquemment	Code 1 Quelques ménages/Moins fréquemment	Code 0 Jamais consommé

4. Pour chaque catégorie (les aliments produits, prélevés dans la nature, achetés, vendus par les ménages ou consommés), ajouter autant de lignes que nécessaire pour enregistrer tous les aliments.

Outil 1.4. Calendrier des produits de saison

Objectif: Le calendrier des produits de saison est un outil participatif qui sert à déterminer les variations saisonnières de la disponibilité des aliments, de l'accessibilité économique (prix), de l'achat et de la consommation. Ces informations permettent de placer dans leur contexte les données recueillies à l'aide d'autres méthodes qui mettent surtout l'accent sur la production et la consommation courantes. Il est possible, grâce à ce calendrier, de collecter des données annuellement afin d'avoir un point de vue, d'une part, sur les difficultés que les ménages peuvent rencontrer et sur les domaines dans lesquels on peut constater des lacunes en matière de disponibilité et, d'autre part, sur la possibilité pour les petits exploitants de combler ces déficits grâce à la production. Comme pour les autres méthodes, les résultats devraient être triangulés, autant que possible, avec les données issues des entretiens avec les informateurs clés ou les données publiées.

Méthode: Groupe de discussion. Pour la collecte de données qui serviront à l'établissement d'un calendrier des produits de saison, la présence d'un facilitateur et d'un preneur de notes est nécessaire tout comme l'utilisation d'un tableau à feuilles mobiles (ou d'un outil du même type).

Afin de permettre aux participants de visualiser la discussion, il faudrait tout d'abord établir un calendrier sous forme de tableau, dans lequel les divisions des «saisons» seront réparties sur une ligne horizontale. Le tableau 1.4.1 propose un modèle de calendrier qui peut faire l'objet de discussions avec les participants. Quant au tableau 1.4.2, il présente un modèle qui fait la synthèse de toutes les informations issues des discussions et pouvant servir à une analyse ultérieure.

Cet exercice peut se faire de diverses manières. Dans cet exemple, des questions sont posées sur les groupes d'aliments, et chacun de ces groupes figure sur une ligne du diagramme. L'intensité de la production ou de la consommation est ensuite signalée pour chacun de ces groupes à l'aide d'un indicateur (par exemple trois traits pour les groupes d'aliments disponibles, deux traits pour ceux qui sont parfois disponibles, un trait pour ceux qui sont rarement disponibles et aucun trait pour ceux qui ne sont pas du tout disponibles). Cet exercice peut être effectué sur un tableau à feuilles mobiles, un tableau noir ou une grande feuille de papier étendue à même le sol; d'autres marqueurs (des cailloux, par exemple) peuvent également être utilisés.

Les «saisons» du calendrier devraient être adaptées au contexte local. La communauté n'utilise peut-être pas fréquemment les noms de mois, ou bien certains regroupements de mois peuvent correspondre à des périodes riches en événements culturels ou agricoles. Consultez des experts locaux pour connaître la terminologie appropriée et adaptez les questions en conséquence, avant la discussion de groupe. En outre, discutez avec les participants pour vous mettre d'accord sur les «saisons», avant de commencer.

Si l'on a antérieurement eu recours à la méthodologie fondée sur l'analyse à quatre cellules ou à un outil similaire, il existe peut-être déjà une liste complète d'aliments qu'il faudrait tout simplement confirmer et compléter avant de passer à d'autres questions. Classez ces aliments en fonction des groupes alimentaires énumérés dans la méthodologie utilisée pour la mesure de la diversité alimentaire minimale pour les femmes. S'il n'existe pas de liste complète d'aliments, demandez alors aux participants de donner des noms à chacun des aliments de chaque groupe, en s'appuyant sur les groupes d'aliments fournis au titre de la méthodologie susmentionnée.

Participants: Parmi les participants éventuels figurent des membres de la communauté qui sont bien informés sur la production et la consommation ainsi que sur les fluctuations de l'année. Les groupes devraient représenter les ménages ciblés par le projet et devraient être composés de personnes de sexes, d'âges et de niveaux de bien-être différents. Il faudra peut-être que les discussions de groupe soient organisées dans des lieux distincts et, si nécessaire, séparément pour les hommes et les femmes.

Ressources complémentaires: Il y a différents guides pour les méthodes fondées sur les calendriers des produits de saison. Au nombre de ces guides figure la boîte à outils pour le partage des connaissances (*Knowledge-Sharing Toolkit*), qui a été financée par divers organismes des Nations Unies et d'autres acteurs et qui est accessible sur kstoollkit.org. Par ailleurs, on peut trouver des informations sur les éléments de l'outil du calendrier des produits de saison, en faisant des recherches sur «Seasonal Calendar» du Groupe de la Banque mondiale.

Questions:

Nous avons classé en catégories les aliments disponibles au sein de la communauté et issus de la production, prélevés dans la nature ou achetés sur le marché.

Avec votre aide, nous avons conçu un diagramme des saisons de l'année. Nous allons à présent vous poser une série de questions sur la disponibilité, la consommation, l'achat et l'accessibilité économique de ces aliments tout au long de l'année.

Disponibilité des denrées alimentaires

Veillez indiquer la disponibilité des aliments figurant dans chacun de ces groupes, à chaque (*mois/saison*) de l'année.

- Lorsque l'aliment est «suffisamment disponible», nous tracerons trois traits sur le diagramme.
- Lorsqu'il est «parfois disponible», nous en tracerons deux.
- S'il est «rarement disponible», nous en tracerons un seul.
- Et s'il n'est «pas du tout disponible», nous inscrirons «0».

Nous commencerons par le premier groupe d'aliments: les céréales et les aliments à base de céréales. Les céréales habituellement consommées sont (*citez les aliments énumérés*).

1. Quelle est la disponibilité des aliments appartenant à ce groupe (céréales) en (*mois/saison*)?

Il faudrait répéter les questions pour chaque mois/saison du calendrier.

Notez les informations sur le diagramme. Le tableau 1.4.1 propose un modèle.

2. Y a-t-il des aliments de ce groupe qui ne suivent pas la tendance saisonnière en matière de disponibilité?

Inscrivez ces aliments sur une ligne distincte du diagramme – dans la rubrique intitulée «Exceptions».

Veillez décrire les (*mois/saisons*) au cours desquels les aliments qui viennent d'être cités ne suivent pas la tendance générale en matière de disponibilité des aliments de ce groupe, et expliquez les raisons de cette divergence.

Notez les différences et confirmez les raisons justifiant ces exceptions.

Répétez cette démarche pour tous les groupes d'aliments énumérés.

Consommation des aliments

Nous allons procéder de la même manière pour la consommation des aliments. Veuillez indiquer la fréquence de consommation de chacun des groupes d'aliments tout au long de l'année, en (*mois/saison*). Pour chaque (*mois/saison*), veuillez indiquer si le groupe d'aliments est consommé:

- Cinq à sept fois par semaine – trois traits
- Trois à quatre fois par semaine – deux traits
- Une à deux fois par semaine – un trait
- Moins d'une fois par semaine ou pas du tout – mettez un zéro

Une fois de plus, nous allons commencer par le groupe des céréales.

3. Quelle est la fréquence de consommation des céréales en (*mois/saison*)?

Notez l'information sur le diagramme.

4. Y a-t-il des aliments de ce groupe qui ne suivent pas la tendance saisonnière en matière de consommation?

Inscrivez ces aliments sur une ligne distincte – dans la rubrique «Exceptions» du diagramme.

Veillez décrire les (*mois/saison*) au cours desquels les aliments qui viennent d'être cités ne suivent pas la tendance saisonnière en matière de consommation des aliments de ce groupe, et expliquez les raisons de cette divergence.

Notez les différences et confirmez les raisons justifiant ces exceptions.

Répétez cette démarche pour tous les groupes d'aliments énumérés.

5. Veuillez indiquer les aliments de ce groupe qui sont très consommés et prisés par les femmes et dites pourquoi. Veuillez indiquer les aliments de ce groupe qui sont très consommés et prisés par les enfants et dites pourquoi.

Répétez la démarche suivie pour tous les groupes d'aliments énumérés.

Achat d'aliments

6. À présent, nous allons parler des aliments que l'on achète. Veuillez indiquer les achats effectués pour chacun de ces groupes d'aliments et à chaque saison de l'année. Pour chaque saison, veuillez indiquer la fréquence d'achat de chacun de ces groupes d'aliments.

- Souvent acheté – trois traits
- Parfois acheté – deux traits
- Rarement acheté – un trait
- Pas du tout acheté – mettez un zéro

7. De nouveau, nous commençons par le groupe des céréales. Quelle est la fréquence d'achat des céréales en (mois/saison)?

Notez l'information sur le diagramme.

8. Veuillez indiquer les aliments de ce groupe de céréales qui ne suivent pas la tendance saisonnière en matière d'achat.

Inscrivez ces aliments sur une ligne distincte – dans la rubrique «Exceptions» du diagramme.

9. Veuillez décrire les saisons où l'achat des aliments précités ne suit pas la tendance générale en matière de disponibilité des aliments de ce groupe, et expliquez les raisons de cette divergence.

Notez les différences et confirmez les raisons justifiant ces exceptions.

Répétez cette démarche pour tous les groupes d'aliments énumérés.

Accessibilité économique des aliments

10. Pour finir, nous examinerons la variation saisonnière de l'accessibilité économique des aliments. Pour chaque groupe d'aliments, veuillez indiquer le degré d'accessibilité économique à chaque saison de l'année.

- Très abordable – trois traits
- Assez abordable – deux traits
- Difficilement abordable – un trait
- Pas abordable du tout – mettez un zéro

11. Une fois encore, nous commençons par le groupe des céréales. Quel est le degré d'accessibilité économique des céréales en (mois/saison)?

Notez cette information sur le diagramme.

12. Veuillez indiquer les aliments appartenant à ce groupe de céréales qui ne suivent pas la tendance saisonnière en matière d'accessibilité économique.

Inscrivez ces aliments sur une ligne distincte – dans la rubrique «Exceptions» du diagramme.

13. Veuillez décrire les saisons au cours desquelles l'achat des aliments qui viennent d'être cités ne suit pas la tendance générale en matière de disponibilité générale des aliments de ce groupe, et expliquez les raisons de cette divergence.

Notez les différences et confirmez les raisons justifiant ces exceptions.

Répétez cette démarche pour tous les groupes d'aliments énumérés.

TABLEAU 1.4.1. Modèle pour l'enregistrement des informations recueillies à partir des calendriers des produits de saison

Lieu: _____ Date: _____

Nombre de participants: _____ Sexe des participants: _____

Modèle de calendrier de la disponibilité des produits de saison					
Groupe d'aliments ⁵	Mois ⁶ / Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison
Céréales et aliments à base de céréales					
Exceptions:					
Racines à chair blanche, tubercules et bananes plantains					
Exceptions:					
Légumineuses (fèves, pois, lentilles)					
Exceptions:					
Noix, graines					
Exceptions:					
Lait et produits laitiers					
Exceptions:					
Abats					
Exceptions:					
Viande et volaille					
Exceptions:					
Poisson et fruits de mer					
Exceptions:					
Œufs					
Exceptions:					
Légumes à feuilles vert foncé					
Exceptions:					
Légumes, racines et tubercules riches en vitamine A					
Exceptions:					
Fruits riches en vitamine A					
Exceptions:					
Autres légumes					
Exceptions:					
Autres fruits					
Exceptions:					

5. Cette liste peut être élargie à d'autres groupes figurant dans le questionnaire du modèle de mesure de la diversité alimentaire minimale pour les femmes, si nécessaire.

6. Augmentez ou diminuez le nombre de colonnes, le cas échéant.



Comment recueillir, noter et interpréter des informations

- Placez le calendrier de la disponibilité des produits de saison (tableau 1.4.1) sur un tableau à feuilles mobiles ou un tableau noir pour permettre aux participants de le voir lorsqu'on leur pose des questions, et notez les informations qu'ils fournissent.
- Copiez ou imprimez ce même tableau sur le tableau à feuilles mobiles ou le tableau noir pour enregistrer les informations relatives aux autres calendriers des produits de saison, en y apportant les modifications ci-après:
 - Pour le modèle de calendrier de la consommation des produits de saison, ajoutez deux colonnes pour noter les aliments consommés ou prisés par les femmes et les enfants.
 - Pour le modèle de calendrier de l'achat de produits de saison, utilisez le même modèle que celui de la disponibilité des aliments.
 - Pour le modèle de calendrier de l'accessibilité économique des produits de saison, utilisez le même modèle que celui de la disponibilité des aliments.
- Il convient de noter que vous obtenez des informations pertinentes pour le choix des produits en comparant les réponses aux questions sur les aliments achetés et aux questions sur l'accessibilité économique des aliments. L'achat fréquent d'aliments, même lorsqu'ils sont peu abordables, donne à penser que ces denrées alimentaires occupent une place importante dans l'alimentation des communautés, et laisse entrevoir des possibilités de croissance du marché.

TABLEAU 1.4.2. Modèle de synthèse des informations sur la disponibilité, la consommation, l'achat et l'accessibilité économique des produits de saison

		Mois/ Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison	Consommé par les femmes les enfants	
Céréales et aliments à base de céréales	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Racines à chair blanche, tubercules et bananes plantains	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Légumineuses (haricots, pois, lentilles)	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Noix, graines	Disponibilité						N/D	n/d
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Lait et produits laitiers	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Abats	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D

		Mois/ Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison	Mois/ Saison	Consommé par les femmes les enfants	
Viande et volaille	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Poisson et fruits de mer	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Œufs	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Légumes à feuilles vert foncé	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Légumes, racines et tubercules riches en vitamine A	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Fruits riches en vitamine A	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Autres légumes	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D
Autres fruits	Disponibilité						N/D	N/D
	Consommation							
	Achat						N/D	N/D
	Accessibilité économique						N/D	N/D



Comment recueillir, noter et interpréter des informations

- Le tableau 1.4.2 est un tableau récapitulatif qui permet de regrouper les informations tirées des calendriers de la disponibilité, de la consommation, des achats et de l'accessibilité économique des produits de saison.
- Les deux dernières colonnes ont été rajoutées pour enregistrer les aliments consommés ou appréciés par les femmes et les enfants. Elles ne sont pertinentes que pour le calendrier de la consommation des produits de saison.

Outil 1.5. Modes de consommation alimentaire

Objectif: Les informations sur les modes de consommation alimentaire ont probablement déjà été recueillies à l'issue de l'examen des données secondaires, d'entretiens avec des informateurs clés, de mesures prises dans le cadre de la diversité alimentaire minimale pour les femmes, de l'analyse à quatre cellules ou des calendriers des produits de saison. Toutefois, une discussion de groupe supplémentaire peut être utile pour trianguler et valider les résultats, avec le concours des membres de la communauté, et pour fournir d'autres informations qualitatives qui permettront de décrire les modes de consommation alimentaire.

Méthode: Discussion de groupe

Participants: Parmi les participants éventuels, présentés dans le tableau 1, figurent des femmes (mères, dispensatrices de soins, etc.), de jeunes femmes et des hommes capables de recenser les besoins de tous les membres des ménages. Des discussions de groupes distincts peuvent inciter les hommes des familles, les enseignants et les dirigeants communautaires à prendre part à la consultation.

Ressources complémentaires: Une liste de ressources complémentaires sur les discussions de groupe est présentée dans l'outil 1.1.

Questions:

1. Quels sont les repas typiques pris chaque jour? Y a-t-il d'autres moments de la journée où les gens ont l'habitude de manger? Quels sont les aliments typiques consommés à ces moments-là (la liste comprendra probablement le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner et une collation dans l'après-midi ou la soirée)?
2. Quels sont les aliments traditionnels?
Renseignez-vous sur les recettes locales, les variétés locales, etc.
3. Les modes de consommation ont-ils changé au cours des cinq dernières années? De quelle façon? Pourquoi? Si ce n'est pas le cas, pourquoi pas?
4. Quels sont les principaux aliments consommés provenant de l'autoproduction?
5. Qui prend les décisions concernant ce qu'il faut produire?
6. Quels sont les principaux aliments achetés au marché?
7. Qui prend les décisions concernant les aliments à acheter au marché?
8. Quelle partie du régime alimentaire est constituée d'aliments transformés ou de plats tout prêts? Achète-t-on au marché des plats cuisinés?
9. Quelles sont les denrées alimentaires qui proviennent d'autres sources (famille, dons, aide alimentaire, programmes gouvernementaux)?
10. Y a-t-il des problèmes de disponibilité des aliments qui ont une incidence sur les modes de consommation – comme les denrées que l'on ne consomme pas parce qu'elles ne sont pas disponibles sur les marchés locaux? Quels sont les aliments les plus concernés? Comment ces problèmes varient-ils tout au long de l'année?
11. Y a-t-il des problèmes d'accessibilité économique des aliments qui ont une incidence sur les modes de consommation – comme les denrées qui sont trop chères pour les ménages ruraux? Quels sont les aliments les plus concernés? De quelle façon ces problèmes varient-ils tout au long de l'année?
12. Qu'est-ce qui détermine les choix alimentaires: le goût, le prix, la couleur, la simplicité de la préparation, la disponibilité, la santé ou d'autres facteurs?
13. Comment les aliments sont-ils répartis au sein du ménage? Est-ce que les femmes et les hommes reçoivent les mêmes rations et au même moment? Et les enfants?

14. Qui prend les décisions concernant la nourriture et qui consomme quoi dans le ménage?

Cherchez à bien comprendre les modes de répartition des aliments: qui consomme quel aliment le plus, comment les décisions à ce sujet sont prises et débattues au sein du ménage, comment le mode varie d'un ménage à l'autre.

15. Y a-t-il des pratiques culturelles ou des tabous qui limitent la consommation de certains aliments par un groupe particulier?

Renseignez-vous, en particulier sur les femmes enceintes et les mères allaitantes, et les enfants.

16. Qui s'occupe de la préparation des aliments? Qui décide des plats à préparer? Quelle est la fréquence des repas à la maison?

17. Qui s'occupe de nourrir les enfants au sein du ménage? Qui d'autre participe aux soins dispensés aux enfants?

Outil 1.6. Observation

Objectif: L'observation et une promenade dans la communauté permettent d'étudier les activités quotidiennes et d'établir des relations informelles avec les habitants. Ces activités peuvent être utiles pour obtenir des informations complémentaires sur le paysage et l'utilisation des terres, les jardins potagers ou communautaires, les infrastructures et les services, l'eau et les conditions sanitaires, etc. Les échanges avec les résidents servent de point de départ pour approfondir d'autres analyses et les remettre dans leur contexte.

Méthode: Observation et randonnée par transect

Cette activité devrait correspondre au type particulier d'informations à recueillir pour l'intérêt qu'elles présentent. Étant donné que l'outil ne peut prendre en compte que les éléments observables, les résultats de cette activité devraient être étayés par d'autres moyens, à savoir des discussions de groupe, des entretiens avec des informateurs clés ou un recueil de données secondaires.

Les observateurs devraient discuter avec des informateurs clés de la région, de l'itinéraire à suivre pour voir des activités ou des personnes particulières, et demander à un membre de la communauté bien renseigné de les accompagner dans cette promenade, afin de les aider en leur donnant des explications. Les observations faites pendant une randonnée par transect dépendent en grande partie de l'itinéraire emprunté, et le parcours devrait donc être soigneusement choisi. Il peut être utile de s'arrêter à des points clés (par exemple, dans des endroits où le voisinage se transforme graduellement et où l'utilisation des terres change), de discuter et de noter ce qui a été observé dans cette zone. Les conditions peuvent également évoluer rapidement; les questions sur les tendances ou les facteurs déterminants peuvent donc être des éléments majeurs de la discussion.

Le modèle présenté dans le tableau 1.6.1 peut servir à orienter les observations pertinentes pour un projet de développement des CVN. Il comporte des éléments concluants pour l'analyse de la situation nutritionnelle (étape 1), le choix des produits de base (étape 2) et l'analyse des CVN (étape 3). Les questions précises à examiner lors de l'observation ou de la randonnée découleront d'une analyse des informations nécessaires et des domaines où la participation et les commentaires de la communauté seraient particulièrement utiles.

Ressources complémentaires: Il existe différents guides sur la manière de mener à bien des observations et de faire des randonnées par transect. Ces procédures peuvent être adaptées ou adoptées en l'occurrence. On pourra, par ailleurs, trouver des éléments de l'outil relatif aux randonnées par transect en consultant «Transect Walk» de la Banque mondiale.

TABLEAU 1.6.1. Modèle d'enregistrement des observations

Lieu:		Date:
Domaine	Ce qu'il faut noter	Commentaires
Structure familiale	<i>Types et prévalence des structures familiales:</i> familles nucléaires ou élargies, ménages dirigés par une femme, ménages dirigés par un enfant	
Production alimentaire	<i>Exploitations agricoles:</i> taille moyenne, types de cultures pratiqués, terres dévolues aux différentes cultures, irrigation, équipement agricole, commercialisation	
	<i>Jardins potagers:</i> dimension, cultures pratiquées, personnes concernées	
	<i>Élevage, y compris la pisciculture:</i> nombre, types d'animaux, personnes concernées, système de production, commercialisation	
	<i>Présence d'arbres fruitiers:</i> nombre estimé d'arbres fruitiers vus, types de fruits, système de production, commercialisation	
	<i>Techniques de production:</i> machines, équipement, irrigation, produits chimiques	

Domaine	Ce qu'il faut noter	Commentaires
Production alimentaire	<i>Intrants</i> : accès aux intrants tels que les semences, les financements, la vulgarisation	
Préparation des produits alimentaires	<i>Stockage des aliments</i> : pour le ménage, méthodes	
	<i>Préparation des repas</i> : hygiène, méthodes de cuisson, disponibilité de l'électricité, types de combustibles utilisés	
Logement	<i>Logement</i> : toits, matériaux de construction, hygiène	
Eau	<i>Source d'approvisionnement en eau et qualité de l'eau</i> : source d'alimentation en eau à boire, pour se laver et faire la cuisine, types d'activités menées au fleuve ou au niveau d'autres cours d'eau, preuve de contamination	
Santé	<i>Établissements de santé</i> : types d'établissements disponibles, distance, coût, services offerts (en particulier en ce qui concerne la nutrition et les soins maternels ou infantiles)	
Assainissement	<i>Assainissement</i> : présence de latrines ou de toilettes, preuve de défécation à l'air libre, excréments d'animaux, élimination des ordures, propreté générale	
Éducation/ Formation	<i>Établissements scolaires</i> : types d'établissements scolaires, distance à parcourir pour aller à l'école, fréquentation par âge, par sexe	
	<i>Nutrition</i> : éducation à la nutrition, campagnes de communication visant à faire évoluer les comportements, cours de cuisine	
Infrastructures d'énergie et de communication	<i>Infrastructures d'énergie et de communication</i> : infrastructures d'approvisionnement en énergie (sources et fiabilité, surtout de l'électricité, du gaz et de l'énergie solaire), réseau et services téléphoniques ou internet	
Infrastructures de transport	<i>Transport</i> : état des routes, réseau routier, accès toute l'année, modes de transport courants	
Marchés de produits alimentaires	<i>Infrastructures de marché</i> : distance pour aller au marché pour faire des achats, pour vendre, types de routes menant au marché, empruntées par les agriculteurs, nombre et types d'infrastructures (étals, en plein air, marchés traditionnels de produits frais, kiosques, supermarchés, etc.), utilisation de l'eau et hygiène, stockage et pratiques de sécurité	
	<i>Types d'aliments vendus</i>	
	<i>Prix des principales denrées alimentaires</i>	
	<i>Volume d'aliments vendus</i> : utilisation de balances, sachets	
	<i>Acheteurs</i> : nombre et sexe des commerçants et des acheteurs	
Stockage et transformation des produits alimentaires	<i>Infrastructures ou matériel de stockage</i> : entrepôts, chaîne du froid, glace, types de sachets (à usage alimentaire ou non)	
	<i>Infrastructures ou équipement de transformation</i> : technologies, machines, électricité	
	<i>Sécurité et hygiène</i> : eau potable, utilisation de produits chimiques, hygiène des locaux, autres aspects de la sécurité alimentaire (analyses, stockage, etc.)	
	<i>Transformateurs</i> : nombre et sexe des transformateurs	

Outil 1.7. Compilation des aliments susceptibles de régler le problème de la nutrition

Objectif: L'analyse de la situation nutritionnelle (étape 1) permettra de disposer d'une liste définitive des groupes d'aliments qui sont absents du régime alimentaire, ainsi que des denrées ou des produits de base spécifiques qui devraient être pris en compte dans le choix des produits de base (étape 2). Une synthèse des informations recueillies sur les différents groupes d'aliments ou les denrées ne figurant pas dans le régime alimentaire ainsi que toute autre remarque pertinente peuvent être insérées dans le tableau 1.7.1. Cette longue liste d'aliments servira de base à l'étape 2 (choix des produits de base).

Méthode: Inventaire des aliments absents des régimes alimentaires

Les résultats de la collecte des données primaires et secondaires, réalisée dans le cadre de l'étape 1 (Analyse de la situation nutritionnelle), auront permis de repérer les éléments suivants: i) les carences en macronutriments et en micronutriments des régimes alimentaires – telles qu'un apport énergétique ou protéique insuffisant, ou des carences en micronutriments; ii) les groupes vulnérables, notamment les adolescentes, les enfants de moins de 2 ans, les femmes enceintes et les mères allaitantes.

Une comparaison entre les besoins nutritionnels des différents groupes de population (en ce qui concerne les apports journaliers recommandés ou les directives nutritionnelles fondées sur le choix des aliments) et les niveaux de consommation établis grâce à la collecte des données primaires et secondaires permettra de répertorier les aliments indispensables qui manquent dans les régimes alimentaires.

Le tableau 1.7.1 devrait être établi par un spécialiste de la nutrition, en collaboration avec un spécialiste de la production (qui peut contribuer au recensement de la gamme des produits de base de la région). Grâce à ce tableau, il sera possible de dresser la longue liste d'aliments susceptibles de résoudre le problème de nutrition. Il permettra en outre de noter la composition de ces aliments en s'appuyant sur les tables et les bases de données sur la composition des aliments, telles qu'INFOODS.⁷ Au lieu d'enregistrer la teneur réelle en macronutriments et en micronutriments de ces denrées, le tableau pourra indiquer si la teneur est considérée comme élevée, moyenne ou faible (comme l'explique la note qui suit le tableau 1.7.1).

TABLEAU 1.7.1. Liste des aliments susceptibles de régler un problème de nutrition

N ^o	Groupe d'aliments manquants	Aliments/Produits à même de remédier aux carences alimentaires	Composition des aliments			Commentaires
			Énergie	Protéines	Micronutriments	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

7. Lorsque les tableaux nationaux de composition des aliments, actualisés, ne sont pas disponibles, cherchez des tableaux de composition des aliments de pays voisins dont les conditions agroécologiques et les produits de base sont similaires.

8. Ajoutez une ligne par aliment et autant de lignes que nécessaire.



Comment recueillir, noter et interpréter les informations

- Groupe d'aliments manquants: insérez le groupe d'aliments qui est absent du régime alimentaire, de préférence en utilisant les catégories alimentaires figurant dans le questionnaire du modèle de mesure de la diversité alimentaire minimale pour les femmes (par exemple céréales, fruits riches en vitamine A).
- Les aliments ou produits permettant de remédier aux carences alimentaires: dressez la liste des aliments individuels susceptibles de combler la déficience constatée. Ajoutez une ligne par aliment.
- Composition des aliments:
 - Énergie: notez si la valeur énergétique est élevée, moyenne ou faible.
 - Protéines: notez si la teneur en protéines est élevée, moyenne ou faible.
 - Micronutriments: énumérez les vitamines et les minéraux contenus dans l'aliment en question et indiquez si la teneur est élevée, moyenne ou faible.

Remarque: les AJR varient en fonction du sexe et de l'âge; par conséquent, l'analyse devrait être adaptée aux bénéficiaires cibles types (femmes, adolescentes, etc.). La classification en niveau élevé, moyen et faible peut être déterminée grâce aux conseils d'un spécialiste de la nutrition. À titre d'exemple, elle peut se fonder sur une consommation de 100 grammes de cet aliment au titre de la contribution à l'apport journalier recommandé; ainsi, le niveau est élevé si la consommation couvre au moins 20% de l'apport journalier recommandé, moyen si elle couvre 5 à 19% de cet apport, ou faible si elle couvre moins de 5%).

- Commentaires: notez les remarques supplémentaires, par exemple concernant les groupes vulnérables clés pour ce groupe d'aliments ou cette denrée.

Étape 2: Choix des produits de base

Diagnostics				
	ÉTAPE 1: Analyse de la situation nutritionnelle	ÉTAPE 2: Choix des produits de base	ÉTAPE 3: Analyse des CVN	ÉTAPE 4: Possibilités d'intervention
Éléments clés par étape	<ul style="list-style-type: none"> État nutritionnel Causes de la malnutrition Caractéristiques du régime alimentaire et détermination des carences alimentaires 	Critères de sélection: <ul style="list-style-type: none"> Potentiel d'amélioration de la nutrition Potentiel de marché Possibilités de génération de revenus Problématique femmes-hommes Environnement et climat 	<ul style="list-style-type: none"> Identification et caractérisation des CV Analyse des obstacles et des possibilités liés à: <ul style="list-style-type: none"> - l'offre - la valeur nutritive - la demande 	<ul style="list-style-type: none"> Types d'intervention Rapport coût/efficacité Groupe cible Tensions et compromis



Modèle de cahier des charges – Étape 2: choix des produits de base

Le présent cahier des charges a été rédigé pour des études menées dans le cadre de la conception d'un projet de développement d'une CVN. Avant d'entamer l'étude, veuillez vous référer, d'une part, au document «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume I» pour obtenir des conseils sur le cadre de développement des CVN et la démarche générale à adopter et, d'autre part, au document «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume II: ressources», qui donne des indications sur les outils et les modèles à utiliser pendant les travaux sur le terrain. L'approche en matière de développement des CVN définit les quatre étapes suivantes pour la conception du projet: l'étape 1 – analyse de la situation nutritionnelle; l'étape 2 – choix des produits de base; l'étape 3 – analyse des CVN; l'étape 4 – définition des possibilités d'intervention.

Ce cahier des charges concerne l'étape 2: choix des produits de base.

Objectifs de la mission

Cette mission a pour principal objectif le choix des produits à prendre en compte dans un projet de développement des CVN. De manière générale, le but de cette étude est de choisir des produits de base susceptibles de régler le problème nutritionnel de la population cible, tout en présentant un intérêt économique pour le développement des CV. L'étude réalisée au titre de l'étape 1 (analyse de la situation nutritionnelle) aura déjà été menée, et ses résultats (qui permettent de cerner le problème de la nutrition et fournissent une liste des groupes d'aliments susceptibles de remédier aux carences alimentaires de la population cible) devraient être transmis avant le début de cet exercice.

Le travail de recensement des produits éventuels, utiles au développement des CVN, sélectionnera les produits à travers un prisme nutritionnel. Pour le consommateur, les produits faisant partie d'une CVN doivent répondre aux besoins nutritionnels de la population cible. À cet effet, il faut veiller à ce que les aliments qui contribuent à l'amélioration du régime alimentaire soient disponibles et abordables sur le marché, ou bien, si le consommateur est aussi producteur, il faut veiller à ce qu'ils soient prélevés sur sa production personnelle. Pour le producteur, ces produits de base doivent aussi représenter une opération commerciale rentable et lui permettre d'accroître ses revenus afin de garantir la viabilité de son investissement.

Dans cette optique, le choix des produits se fera en fonction d'une multitude de critères.

- *Le potentiel d'amélioration de la nutrition* permet de faire une estimation de la capacité du produit à remédier aux carences nutritionnelles et alimentaires constatées au sein de la population cible.
- *Le potentiel commercial* permet d'apprécier la demande du marché existante et éventuelle, ainsi que le potentiel d'amélioration.
- *Le potentiel de génération de revenus et de réduction de la pauvreté* permet d'estimer le niveau de production pouvant être atteint par les petits exploitants, ainsi que les possibilités de génération de revenus pour eux-mêmes et les populations rurales.
- *La problématique femmes-hommes* permet d'apprécier la contribution éventuelle à l'autonomisation des femmes.
- *La viabilité environnementale et la résilience face aux changements climatiques* permettent d'évaluer les effets potentiels sur l'environnement et la contribution aux facteurs responsables des changements climatiques, ainsi que les incidences des changements climatiques sur les denrées.
- *La politique gouvernementale* examine la façon dont le choix des produits tient compte des intérêts et des priorités des pouvoirs publics en ce qui concerne les programmes ou les politiques déjà en place.

Pour le choix des produits, ces critères peuvent être appliqués de diverses manières. La démarche présentée dans le document «*Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume I*» propose à la fois une notation quantitative et des informations qualitatives, en mettant l'accent sur les produits à sélectionner pour leur capacité à améliorer la nutrition. Pour plus d'informations sur le système de notation, se référer à la figure 7a du volume I.

Portée et méthodologie de l'étude

L'étude s'appuiera surtout sur les données secondaires, c'est-à-dire les sources d'information disponibles à l'échelon local, les bases de données et les études de recherche. La collecte des données primaires portera essentiellement sur les informations permettant d'évaluer: i) le potentiel commercial; ii) le potentiel de génération de revenus; iii) l'intérêt et les priorités des pouvoirs publics; iv) la viabilité environnementale; v) la problématique femmes-hommes. Les informations permettant d'évaluer le potentiel d'amélioration de la nutrition s'appuieront essentiellement sur l'analyse de la situation nutritionnelle (étape 1), qui aura été effectuée et mise à disposition avant le début de cette mission. Même si une petite collecte de données supplémentaires sera peut-être nécessaire pour évaluer la façon d'améliorer la nutrition, les informations essentielles devraient déjà être collectées et, de ce fait, l'opération ne devrait pas être répétée.

S'agissant de la collecte et de l'analyse des données primaires, les communautés et les zones géographiques devraient être choisies parmi celles qui ont été prises en compte dans l'analyse de la situation nutritionnelle. Néanmoins, ce choix peut également porter sur d'autres sites qui pourraient présenter un certain intérêt du point de vue du marché. La procédure, dans son ensemble, devrait se dérouler selon une approche participative et consultative, en associant activement les communautés et les parties prenantes concernées à la sélection, et elle devrait permettre de faire en sorte que les résultats soient validés et reconnus à l'échelon local. Toutes les collectes de données primaires devraient se conformer aux lignes directrices internationales en matière d'éthique de recherche, dont le consentement éclairé.

Résultats attendus

Les résultats de l'étude devraient être consignés dans un rapport concis, instructif et analytique, et des conclusions pertinentes à même d'éclairer la conception future de projets de développement d'une CVN pourront en être tirées. Ces résultats devraient donc comporter les éléments suivants:

- *Liste des produits choisis.* Le rapport présentera les résultats de la notation de chaque produit, ainsi qu'un texte expliquant les obstacles et les possibilités liés à chaque produit. À partir de cette analyse, une liste restreinte des produits ayant obtenu les meilleures notes sera alors proposée pour l'étape 3 (analyse des CVN) des produits retenus. Pendant les activités relatives à cette étape, les obstacles et les possibilités liés au développement d'une CVN pour ces produits seront examinés en profondeur.
- *Analyse du système alimentaire.* Les informations recueillies à cette étape en vue d'attribuer une note aux produits contiennent des données essentielles sur la description du système alimentaire. La compréhension des rôles des différents aliments dans le système devrait également servir de base au choix des produits, en déterminant, par exemple, l'importance relative d'un produit donné pour la consommation des ménages ou la génération de revenus.
- *Liste des sources de données et des documents.* L'étude devrait comprendre une liste des sources de données secondaires consultées, ainsi que les techniques de collecte des données primaires utilisées, comme les questionnaires, les guides d'entretien ou les entrevues avec des personnes et des membres d'organisations, qui sont autant d'éléments importants pour les prochaines étapes de la conception et pour le projet de développement de la CVN lui-même.

Qualifications et expertise

Cette activité devrait être mise en œuvre par une équipe ayant les qualifications et les compétences requises dans les domaines suivants: i) la nutrition; ii) l'économie agricole (production, commercialisation, etc.); iii) la problématique femmes-hommes; iv) l'environnement. Une expérience et une connaissance du contexte du pays et de la zone du projet sont vraiment souhaitables.

Durée

Le travail devrait être mené à bien dans un délai de quatre à six semaines. Le calendrier indicatif présenté ci-après peut être ajusté si nécessaire, en fonction des paramètres généraux de l'activité.

1. Étude documentaire: 1 à 2 semaines
 - Élaboration du plan de travail et adaptation de la sélection (critères, sous-critères, méthodologie de la notation, etc.)
 - Examen des données secondaires
 - Préparation de l'intervention sur le terrain: choix du site, plan des activités sur le terrain et adaptation des outils et méthodes de collecte des données primaires
2. Travail sur le terrain: 1 à 2 semaines
3. Analyse des données et établissement du rapport: 1 à 2 semaines

TABLEAU 2: Synthèse des questions de recherche, des méthodes et des outils – Étape 2: choix des produits de base

Potentiel d'amélioration de la nutrition ⁹				
Sous-critères	Description et conseils en matière de notation (note faible à élevée)	Méthodes et outils de collecte de données		Outil
		Données secondaires	Données primaires	
Consommation des aliments	<p>Les produits qui peuvent contribuer à combler les déficits nutritionnels grâce à une consommation accrue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élevée (3) s'ils sont consommés en quantité insuffisante • Moyenne (2) s'ils sont consommés en quantité insuffisante à certaines saisons ou périodes de l'année • Faible (1) s'ils sont consommés en quantité suffisante 	<ul style="list-style-type: none"> • Enquêtes sur la consommation des denrées alimentaires, score de consommation alimentaire (SCA) des ménages (SDA), directives diététiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversité alimentaire minimale pour les femmes • Calendrier des produits de saison • Méthodologie fondée sur l'analyse à quatre cellules • Groupes de discussion 	<p>1.2</p> <p>1.4</p> <p>1.3</p> <p>1.5</p>
Préférences alimentaires	<p>Les produits que la population cible connaît et qu'elle juge acceptables:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élevée (3) si un grand nombre de ménages déclarent consommer ou acheter ce produit souvent ou rarement • Moyenne (2) si peu de ménages consomment souvent ce produit • Faible (1) si peu de ménages l'utilisent rarement ou si ce produit est en butte à de sérieux problèmes d'acceptabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Enquêtes sur la consommation des denrées alimentaires, score de consommation alimentaire (SCA), score de diversité alimentaire des ménages (SDA), directives diététiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie fondée sur l'analyse à quatre cellules • Groupes de discussion 	<p>1.3</p> <p>1.5</p>
Composition des aliments	<p>Les produits riches en macronutriments ou en micronutriments¹⁰, à savoir les produits biofortifiés, qui peuvent compléter aux carences recensées dans l'alimentation de la population cible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élevée (3) si le produit contient des quantités relativement élevées de plusieurs nutriments absents des régimes alimentaires • Moyenne (2) si le produit contient des quantités relativement élevées d'au moins un nutriment absent des régimes alimentaires • Faible (1) si le produit contient des quantités relativement faibles de nutriments absents des régimes alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Tables et bases de données sur la composition des aliments (INFOODS), notation de la densité nutritionnelle, études sur les possibilités de biofortification 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: spécialistes de la nutrition 	<p>2.1</p> <p>1.7</p>

9. Les informations permettant d'évaluer le potentiel d'amélioration de la nutrition des produits existent peut-être déjà dans l'étape 1 (Analyse de la situation nutritionnelle), auquel cas il ne faudrait pas les collecter à nouveau.
 10. Prendre en compte les produits ou les variétés qui sont naturellement riches, de même que ceux qui sont biofortifiés.

Potentiel de croissance de marché				
Sous-critères	Description et conseils en matière de notation (note faible à élevée)	Méthodes et outils de collecte de données		Outil
		Données secondaires	Données primaires	
Demande du marché	<p>Les produits dont la demande du marché existante ou potentielle est forte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Élevée (3) s'il y a une forte demande à l'échelon local, en sus d'une demande des marchés provinciaux, nationaux ou internationaux Moyenne (2) s'il y a une demande à l'échelon local, mais une faible demande des marchés provinciaux, nationaux ou internationaux Faible (1) si la demande est faible à tous les niveaux 	<ul style="list-style-type: none"> Études de marché, tendances de la demande, fluctuations des prix 	<ul style="list-style-type: none"> Méthodologie fondée sur l'analyse à quatre cellules Entretiens avec des informateurs clés: commerçants, acheteurs chefs de file, acheteurs institutionnels Observations du marché et des prix 	<p>1.3</p> <p>2.3</p> <p>1.6</p>
Intérêt du secteur privé et potentiel d'amélioration	<p>Les produits pouvant sérieusement contribuer à l'amélioration des CV:</p> <ul style="list-style-type: none"> Élevée (3) s'il y a des signes manifestes d'intérêt du secteur privé et s'il y a suffisamment de services, de connaissances, d'infrastructures ou de technologies pour accroître la production et répondre à la demande du marché, ou si un projet pouvait facilement exploiter ces aspects Moyenne (2) s'il y a des signes d'intérêt du secteur privé et s'il y a suffisamment de services, de connaissances, d'infrastructures ou de technologies pour accroître la production et répondre à la demande du marché, ou si un projet pouvait facilement exploiter ces aspects Faible (1) s'il n'y a aucun signe d'intérêt du secteur privé et si les services, les connaissances, les infrastructures ou les technologies visant à accroître la production et à répondre à la demande du marché sont vraiment limités ou ne peuvent pas être facilement exploités 	<ul style="list-style-type: none"> Études de CV et de marché existantes 	<ul style="list-style-type: none"> Entretiens avec des informateurs clés: entreprises chefs de file, commerçants, prestataires de services, paysans chefs de file Observations du marché et des exploitations agricoles 	<p>2.3</p> <p>1.6</p>
Conditions agroécologiques	<p>Les produits pour lesquels les conditions agroécologiques et les projections climatiques permettent d'envisager une croissance considérable:</p> <ul style="list-style-type: none"> Élevée (3) si les zones agroécologiques, les conditions agronomiques ou les projections climatiques concourent à une augmentation de la production ou de la productivité Moyenne (2) si les zones agroécologiques, les conditions agronomiques ou les projections climatiques permettent d'envisager le maintien du niveau de production ou de productivité Faible (1) si les zones agroécologiques, les conditions agronomiques ou les projections climatiques ne permettent pas de maintenir le niveau de production ou de productivité 	<ul style="list-style-type: none"> Études agronomiques, volumes de production, projections climatiques et modèles météorologiques, et Procédures d'évaluation sociale, environnementale et climatique (PESEC) (notes relatives aux PESEC) 	<ul style="list-style-type: none"> Entretiens avec des informateurs clés: producteurs, services de l'agriculture, agronomes, spécialistes du climat et de l'environnement Observations des exploitations agricoles 	<p>2.6</p> <p>1.6</p>

Potentiel de génération de revenus

Sous-critères	Description et conseils en matière de notation (note faible à élevée)	Méthodes et outils de collecte de données		Outil
		Données secondaires	Données primaires	
Degré de participation des petits exploitants	<p>Les denrées agricoles largement produites par les petits exploitants:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élevée (3) si bon nombre de ménages produisent cette denrée ou s'il y a peu d'obstacles à l'entrée sur le marché • Moyenne (2) si peu de ménages produisent cette denrée. Néanmoins, il y a peu d'obstacles à l'entrée sur le marché • Faible (1) si peu de ménages produisent cette denrée et s'il y a de gros obstacles à l'entrée sur le marché 	<ul style="list-style-type: none"> • Données de production provenant des services de l'agriculture, d'agents de vulgarisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie fondée sur l'analyse à quatre cellules • Entretiens avec des informateurs clés: producteurs, ministère de l'agriculture, agents de vulgarisation 	1.3 2.3
Marges	<p>Les produits grâce auxquels les petits exploitants parviennent toujours à faire d'importantes marges bénéficiaires:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élevée (3) si ce produit permet de faire d'importantes marges bénéficiaires, quel que soit la saison ou le volume de la demande • Moyenne (2) si ce produit permet de faire des marges bénéficiaires modérées ou si les marges varient considérablement en fonction de la saison ou du volume de la demande • Faible (1) si le produit ne permet de faire que de faibles marges bénéficiaires de façon constante 	<ul style="list-style-type: none"> • Modèles génériques de production de denrées 	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie fondée sur l'analyse à quatre cellules • Entretiens avec des informateurs clés: producteurs, ministère de l'agriculture, commerçants, agents de vulgarisation 	1.3 2.3
Création d'emplois	<p>Les produits qui permettent de créer des revenus grâce à l'emploi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élevée (3) si ce produit offre des perspectives de génération de revenus, grâce à des emplois agricoles ou extra-agricoles, en particulier pour les femmes et les jeunes • Moyenne (2) si le produit n'offre que de faibles perspectives de génération de revenus, grâce à des emplois agricoles et extra-agricoles • Faible (1) si le produit ne permet pas de créer des revenus grâce à l'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Statistiques et études sur l'emploi, analyse des CV existantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: jeunes, agriculteurs, transformateurs, ministère de l'agriculture 	2.3

Problématique femmes-hommes				
Sous-critères	Description et conseils en matière de notation (note faible à élevée)	Méthodes et outils de collecte de données		Outil
		Données secondaires	Données primaires	
Autonomisation des femmes	<p>Les produits qui peuvent contribuer à une meilleure nutrition grâce à l'autonomisation des femmes (leur emploi du temps, le contrôle qu'elles exercent sur les revenus, leur santé):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élevée (3) si les femmes exercent un contrôle considérable sur certaines fonctions de la CV – production, transformation, vente – et tirent profit de leur participation sans porter préjudice à leur propre santé et à leur nutrition ou à celles du ménage • Moyenne (2) si la participation des femmes et les avantages tirés des activités des CV – production, transformation, vente – sont restreints • Faible (1) si les femmes ne sont pas associées au développement des CV – c'est-à-dire à la production, à la transformation et à la commercialisation – ou si cela porte gravement atteinte à leur propre santé et à leur nutrition ou à celles du ménage 	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des CV tenant compte de la problématique femmes-hommes, études sur la problématique femmes-hommes 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: spécialistes des questions de problématique femmes-hommes • Discussions de groupe avec: membres de la communauté (groupes distincts pour les hommes et les femmes) 	2.7
Environnement et climat				
Sous-critères	Description et conseils en matière de notation (note faible à élevée)	Méthodes et outils de collecte de données		Outil
		Données secondaires	Données primaires	
Gestion des ressources naturelles, et agriculture intelligente face aux changements climatiques	<p>L'association de la production et du développement des CV avec les produits de base favorise la gestion durable et idoine des ressources naturelles, et une agriculture intelligente face aux changements climatiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élevée (3) si la production et le développement d'une CV durable sont associés, de manière positive, à la gestion intelligente face aux changements climatiques • Moyenne (2) si la production et le développement d'une CV durable n'ont pas d'effet sur la gestion durable des ressources naturelles et une agriculture intelligente face aux changements climatiques • Faible (1) si la production et le développement d'une CV durable sont associés à un impact négatif sur la gestion durable des ressources naturelles et une agriculture intelligente face aux changements climatiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapports sur la biodiversité, l'utilisation des pesticides, l'utilisation de l'eau et l'érosion des sols • Évaluations des risques liés aux changements climatiques • Notes relatives aux PESEC 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: spécialistes de l'environnement et du climat, agronomes, agents de vulgarisation 	2.6

Note 1: La liste des méthodes et des outils de collecte des données primaires et secondaires figurant dans le tableau n'est pas exhaustive, mais elle présente les sources de données les plus courantes.
 Note 2: Les modèles de notation des produits pour chacun des critères de sélection sont présentés dans les outils 2.2 (Potentiel d'amélioration de la nutrition), 2.4 (Potentiel de marché), 2.5 (Potentiel de génération de revenus) et 2.8 (Problématique femmes-hommes et environnement).

Outil 2.1. Potentiel d'amélioration de la nutrition – Examen de la liste des produits

Objectif: L'évaluation des produits retenus, à même d'améliorer la nutrition, s'appuiera essentiellement sur les données collectées à l'étape 1 (analyse de la situation nutritionnelle). Cet outil peut être utilisé pour confirmer la liste initiale des produits alimentaires visant à pallier les carences alimentaires (pour la synthèse de la liste, voir l'outil 1.7) et à combler les lacunes pouvant subsister à l'étape 1, avant de procéder à l'évaluation du potentiel d'amélioration de la nutrition (voir l'outil 2.2).

Pour la dernière vérification, la liste des produits alimentaires susceptibles de résoudre le problème de la nutrition (outil 1.7) devrait être réexaminée en collaboration avec les informateurs clés spécialisés dans les domaines de la nutrition, de la production et de la transformation agricoles. Il faudrait prêter une attention particulière à la composition des aliments (macronutriments et micronutriments) pour s'assurer qu'ils règlent le problème de la nutrition.

Méthode: Entretien avec les informateurs clés

Participants: Parmi les informateurs clés figurent, comme l'indique le tableau 2, des spécialistes de la nutrition locaux, des spécialistes des technologies agroalimentaires et des experts de la sécurité alimentaire.

Questions:

La liste des aliments, présentée à la fin de l'étape 1 (voir l'outil 1.7), recense les produits qui sont absents des régimes alimentaires locaux ainsi que les produits de base qui sont susceptibles de remédier aux déficits nutritionnels. La valeur nutritive des aliments a été établie à partir des tables de composition des aliments. Veuillez passer en revue cette liste et répondre aux questions ci-après.

1. Y a-t-il des variétés locales absentes de la liste et ne figurant pas dans le régime alimentaire, dont la teneur en macronutriments et en micronutriments est élevée?
2. Quels aliments de la liste peuvent faire l'objet d'une biofortification (reproduction naturelle pour améliorer la valeur nutritionnelle d'un produit agricole)?

Renseignez-vous sur les raisons, les expériences et les principaux groupes cibles.

3. Quels aliments figurant sur la liste peuvent être enrichis?

Renseignez-vous sur les raisons, la disponibilité, les expériences et les principaux groupes cibles.

4. Quels sont les aliments figurant sur la liste et dont les sous-produits peuvent remédier à d'autres carences nutritionnelles (par exemple le manioc, les feuilles de manioc et la farine de manioc)?
5. Y a-t-il des politiques ou des programmes gouvernementaux pertinents ou d'autres projets en cours qui encouragent la consommation de l'un des aliments figurant sur la liste?

Renseignez-vous sur les objectifs, les activités, les organisations concernées, la durée et les groupes cibles.

6. Y a-t-il des politiques ou des programmes gouvernementaux pertinents ou d'autres projets en cours qui encouragent la consommation d'aliments ne figurant pas sur la liste?

Renseignez-vous sur les objectifs, les activités, les organisations concernées, la durée et les groupes cibles.

Outil 2.2. Potentiel d'amélioration de la nutrition – Synthèse de la notation des produits

Objectif: Le produit de l'étape 1 est une liste relativement longue d'aliments susceptibles de résoudre le problème de la nutrition (voir l'étape 1 et l'outil 1.7). La méthode de notation utilise maintenant cette liste ainsi que les informations supplémentaires, obtenues à l'aide de l'outil 2.1, pour attribuer une note à chaque aliment en vue d'améliorer la nutrition.

Les produits qui obtiennent des notes élevées ou moyennes pour leur potentiel d'amélioration de la nutrition pourront, par la suite, être évalués pour leur potentiel de marché et de génération de revenus.

Méthode: Notation des produits

Les produits seront notés en fonction des directives détaillées, figurant dans le volume I, et résumées dans le tableau 2. Les directives ci-après s'appliquent tout particulièrement au potentiel d'amélioration de la nutrition.

- Chaque produit est noté sur une échelle de trois points (1-3) pour chacun des trois sous-critères relatifs au potentiel d'amélioration de la nutrition (consommation des aliments, préférences alimentaires et composition des aliments). Les notes attribuées à chaque produit peuvent être inscrites sur un tableau comme le tableau 2.2.1.
- Les notes attribuées aux trois sous-critères sont additionnées afin d'obtenir une note globale pour leur potentiel d'amélioration de la nutrition: faible (3-4), moyenne (5-7) et élevée (8-9).
- Les produits ayant obtenu des notes faibles (3-4) ne seront plus pris en compte.
- Les produits ayant obtenu des notes moyennes (5-7) ou élevées (8-9) peuvent faire l'objet d'une évaluation ultérieure pour leur potentiel de marché et de génération de revenus.

TABLEAU 2.2.1. Modèle de notation des produits pour leur potentiel d'amélioration de la nutrition

	Produit ¹¹	Consommation des aliments (1-3)	Préférences alimentaires (1-3)	Composition des aliments (1-3)	Note générale (3-9)	Justification/ Commentaires
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

11. Utiliser une ligne par produit et ajouter autant de lignes que nécessaire.

Outil 2.3. Potentiel commercial et de génération de revenus

Objectif: Les informations utiles pour la caractérisation du potentiel commercial et de génération de revenus ont déjà été recueillies à l'étape 1, en particulier dans le cadre de la discussion fondée sur l'analyse à quatre cellules et le calendrier des produits de saison. Ces activités ont vraisemblablement fourni des informations sur la production et la vente d'aliments, le nombre de petits exploitants qui produisent ou vendent et, dans une certaine mesure, la demande. L'examen des données secondaires (études de marché, rapports sectoriels, etc.) peut également fournir des indications sur le potentiel de marché et de génération de revenus.

Toutefois, des informations supplémentaires précises seront sans doute nécessaires pour évaluer les produits en fonction des critères relatifs au potentiel de marché et de génération de revenus. Cet outil peut aider non seulement à recueillir des informations, mais également à contextualiser les données secondaires et à combler les lacunes constatées lors de l'examen de ces données.

Méthode: Entretien avec les informateurs clés ou discussion de groupe

Participants: Parmi les participants éventuels aux entretiens avec les informateurs clés ou aux discussions de groupe figurent, comme le montre le tableau 2: i) des commerçants, des acheteurs, des entreprises et des agriculteurs chefs de file; ii) des fonctionnaires des ministères de l'agriculture, des agents de vulgarisation, des agronomes, des météorologues et des spécialistes du climat.

Questions:

Demande du marché

1. Quelle est la demande du marché pour (*le produit*) au cours d'une année normale? Quels facteurs influencent la demande
2. À quel type d'acheteurs vendez-vous (*le produit*)?

Cherchez à savoir si les acheteurs sont des revendeurs ou des consommateurs, et cherchez à connaître leur lieu de résidence (zones rurales, villes commerçantes, villes moyennes, grandes villes).
3. Comment qualifieriez-vous la demande (*du produit*) provenant des marchés provinciaux, nationaux ou internationaux? Quelles ont été les tendances dans le passé? Quelles sont vos attentes pour l'avenir? Pourquoi?
4. Comment qualifieriez-vous la demande (*du produit*) provenant des marchés institutionnels, comme les établissements scolaires, les programmes d'achat de l'État et l'aide alimentaire? Quelles ont été les tendances par le passé? Quelles sont vos attentes pour l'avenir?
5. Vous arrive-t-il de faire face à la concurrence lorsque vous achetez (*le produit*)? Pouvez-vous décrire la concurrence lors de l'achat (*du produit, en termes de niveau de concurrence, face aux acheteurs, à la variation saisonnières, etc.*)?
6. Vous arrive-t-il de faire face à la concurrence lorsque vous vendez (*le produit*)? Pouvez-vous décrire cette concurrence par rapport (*au niveau de concurrence, aux autres fournisseurs, aux variations saisonnière, etc.*)?

Intérêt du secteur privé et potentiel d'amélioration

7. Quels sont les mois où l'offre pour ce produit est la plus élevée? Quels sont les mois où elle est la plus basse?
8. Quels sont les facteurs influant sur la fluctuation de l'offre pour ce produit de base?
9. Quel est le degré d'intérêt du secteur privé ou des acheteurs chefs de file pour (*le produit*)? Leur demande est-elle en voie d'être satisfaite? Est-ce que la situation varie au fil du temps? Pourquoi?
10. Y a-t-il des différences de qualité entre les produits acquis auprès des producteurs locaux et ceux achetés ailleurs?

Si la personne interrogée affirme qu'il y a des différences de qualité, demandez-lui d'indiquer quelles sont les autres sources d'approvisionnement, ainsi que les causes de ces différences, et si ces différences ont une quelconque incidence sur la demande provenant d'une source ou de l'autre.

11. Quels sont les principaux obstacles à l'approvisionnement auprès des producteurs locaux? Quels avantages pourrait présenter l'approvisionnement auprès des producteurs locaux?
12. Que faut-il faire concernant les services et les compétences à améliorer (par exemple, accroître l'offre, entreprendre des activités à plus forte valeur ajoutée et obtenir une portion plus importante du prix final, améliorer l'efficacité grâce à une meilleure coordination verticale ou horizontale)?
13. Que faut-il faire pour améliorer la situation en ce qui concerne les infrastructures et les technologies? Y a-t-il des possibilités et des obstacles pour le faire?
14. À présent, supposons que la demande (*du produit*) enregistre une croissance spectaculaire et soudaine, quels sont les principaux obstacles qui vous empêcheraient de doubler le volume (*du produit*) que vous vendez?
15. Comment le prix (*du produit*) est-il fixé?

Demandez-lui si un producteur est libre de vendre (le produit) à qui il veut, ou s'il y a un accord, une attente ou une modalité (par exemple, seuls quelques commerçants se rendent dans cette zone si bien que, par défaut, le nombre d'acquéreurs est limité). Demandez-lui si un commerçant fixe ses prix individuellement, au terme de discussions avec d'autres commerçants, ou si les prix sont fixés par les pouvoirs publics ou un autre organe (coopérative, office de commercialisation, etc.).

16. Selon vous, comment les prix pourraient-ils évoluer si la demande (*du produit*) augmente beaucoup?
17. Quels sont les mois où le prix atteint son niveau le plus élevé? Quels sont les mois où le prix est le plus bas? Pourquoi les prix fluctuent-ils?

Renseignez-vous sur les prix par unité de vente et déterminez le prix équivalent par kilo.

Potentiel de génération de revenus

18. Quelles sont les cultures les plus courantes pratiquées par les petits exploitants à (*lieu*)?
19. Quels sont les animaux (bétail, poisson, etc.) les plus souvent élevés par les petits producteurs?

Renseignez-vous sur tout autre produit figurant sur la liste des produits et susceptible d'améliorer la nutrition.

20. Quels sont les principaux obstacles à l'entrée de la production des produits de base: la superficie des terres, l'équipement, etc.? Si des petits exploitants souhaitent se lancer dans la production ou accroître leur production, quelle serait l'importance de ces obstacles?
21. Y a-t-il des politiques ou des programmes qui encouragent et soutiennent la production agricole par les petits exploitants à (*lieu*)?

Renseignez-vous sur les engrais, les subventions pour l'achat de semences et de pesticides, l'irrigation, le crédit, etc.

22. Sur quels types de marchés les petits exploitants vendent-ils généralement leurs produits?

Renseignez-vous sur les types de marchés (périodicité, gamme de produits, etc.) et l'accès des hommes et des femmes.

23. Quels sont les produits qui permettent aux petits exploitants de dégager des marges élevées? Que considérez-vous comme une marge «élevée»? Pourquoi ces marges sont-elles élevées? Ces marges sont-elles stables au fil du temps ou varient-elles selon la saison ou le volume de la demande? Si c'est le cas, comment varient-elles?

Répétez la question 23 pour les produits dont les marges sont faibles ou moyennes.

24. Quels sont les produits qui offrent la possibilité de créer des emplois supplémentaires, que ce soit dans des exploitations agricoles ou non (transformation, vente, etc.)? Diriez-vous que ces débouchés sont importants ou limités?
25. Est-ce que les femmes et les jeunes pourraient tirer parti de ces débouchés? Pourquoi ou pourquoi pas?
26. Pour conclure, pourriez-vous indiquer sur quels produits vous proposeriez de vous concentrer pour un futur projet de développement d'une CVN visant à améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des petits exploitants à (*lieu*)? Pourquoi?

Outil 2.4. Potentiel de marché – Synthèse de la notation des produits

Objectif: L'outil peut être utilisé pour enregistrer les notes du potentiel de marché des produits.

Méthode: Notation des produits

Les produits seront notés en fonction des directives détaillées, figurant dans le volume I, et résumées dans le tableau 2. Les directives ci-après s'appliquent tout particulièrement au potentiel de marché.

- Chaque produit est noté sur une échelle de trois points (1-3) pour chacun des trois sous-critères relatifs au potentiel de marché (demande du marché, intérêt du secteur privé et amélioration, et conditions agroécologiques).
- Les notes attribuées aux trois sous-critères sont additionnées afin d'obtenir une note globale pour le potentiel de marché: faible (3-4), moyenne (5-7) et élevée (8-9).
- Les produits ayant obtenu une note globale faible pour le potentiel de marché ne seront plus pris en compte.
- Les produits ayant obtenu des notes moyennes ou élevées devraient également être évalués pour le potentiel de génération de revenus. Si ces produits obtiennent également une note moyenne ou élevée pour le potentiel de génération de revenus, ils devraient passer à l'étape suivante pour être évalués en fonction des critères relatifs à la problématique femmes-hommes et à l'environnement.

TABLEAU 2.4.1. Modèle de notation des produits pour le potentiel de marché

	Produit ¹²	Demande du marché (1-3)	Intérêt du secteur privé et amélioration (1-3)	Conditions agroécologiques (1-3)	Note générale (3-9)	Justification/ Commentaires
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

12. Utiliser une ligne par produit et ajouter autant de lignes que nécessaire.

Outil 2.5. Potentiel de génération de revenus – Synthèse de la notation des produits

Objectif: L'outil peut être utilisé pour enregistrer les notes pour le potentiel de génération de revenus des produits.

Méthode: Notation des produits

Les produits seront notés en fonction des directives détaillées, figurant dans le volume I, et résumées dans le tableau 2. Les directives ci-après s'appliquent tout particulièrement au potentiel de génération de revenus.

- Chaque produit est noté sur une échelle de trois points (1-3) pour chacun des trois sous-critères relatifs à la génération de revenus (degré de participation des petits exploitants, marges et création d'emplois).
- Les notes attribuées aux trois sous-critères sont additionnées afin d'obtenir une note globale pour le potentiel de génération de revenus: faible (3-4), moyenne (5-7) et élevée (8-9).
- Les produits ayant obtenu une faible note globale pour le potentiel de génération de revenus ne seront plus pris en compte.
- Les produits ayant obtenu des notes moyennes ou élevées devraient également être évalués pour leur potentiel de marché. S'ils obtiennent en outre une note moyenne ou élevée pour le potentiel de marché, ils devraient passer à l'étape suivante pour être évalués en fonction des critères relatifs à la problématique femmes-hommes et à l'environnement.

TABLEAU 2.5.1. Modèle de notation des produits en fonction du potentiel de génération de revenus

	Produit ¹³	Niveau de participation des petits exploitants (1-3)	Marges (1-3)	Création d'emplois (1-3)	Note totale (3-9)	Justification/ Commentaires
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

13. Utiliser une ligne par produit et ajouter autant de lignes que nécessaire.

Outil 2.6. Conditions agroécologiques, environnement et climat

Objectif: Les conditions agroécologiques et les projections climatiques sont les facteurs déterminants de la croissance du marché puisqu'elles ont une incidence sur la capacité d'amélioration de la viabilité de la production et de la productivité. Le présent guide d'entretien permet de collecter les données nécessaires à la notation des produits de base à partir du sous-critère relatif aux conditions agroécologiques.

Parallèlement, le système de notation présenté dans ce guide permet d'évaluer les effets du développement des CV sur l'environnement. Plus particulièrement, le critère environnemental et climatique tient compte des effets sur la gestion des ressources naturelles et la promotion d'une agriculture intelligente face aux changements climatiques. Ce critère vise aussi à faire en sorte qu'un projet de développement des CVN ne soit pas préjudiciable au capital de ressources naturelles de la population cible. Un produit qui porte atteinte à l'environnement ne sera pas davantage pris en compte ni étiqueté comme nécessitant la mise en œuvre de mesures d'atténuation pour s'attaquer aux problèmes environnementaux. Par conséquent, les questions formulées dans cet outil permettent aussi de recueillir les informations requises pour noter les produits en fonction du critère particulier consistant à «ne pas causer du tort» à l'environnement et au climat.

Les informations relatives aux conditions agroécologiques, environnementales et climatiques ont été recueillies au cours de l'étape 1 (Analyse de la situation nutritionnelle), grâce à des méthodes de collecte des données primaires (par exemple la méthodologie de l'analyse à quatre cellules et le calendrier des produits de saison) ainsi qu'à une analyse des données secondaires. À présent, l'outil 2.6 peut servir à contextualiser et à compléter les données collectées antérieurement pour combler les lacunes si nécessaire, afin d'attribuer une note aux produits en tenant compte de ce critère. Comme cela est indiqué ci-dessus, outre l'utilisation de cet outil au cours de l'étape 2 (Choix des produits de base), il peut être exploité au cours de l'étape 3 (Analyse des CVN).

Méthode: Entretiens avec les informateurs clés ou discussions de groupe

Participants: Parmi les participants éventuels, présentés dans le tableau 2, figurent des producteurs, des fonctionnaires des ministères de l'agriculture, des agents de vulgarisation, des agronomes, des météorologues, et des spécialistes de l'environnement et du climat. Comme les conditions agroécologiques peuvent varier, même sur de courtes distances, il faudra peut-être organiser des discussions sur divers sites pour tenir compte de cette évolution (par exemple les communautés côtières par opposition aux communautés vivant à l'intérieur des terres).

Ressources complémentaires: FIDA. 2015. *How to do Climate change risk assessments in value chain projects*. FIDA, Rome.

Questions:

Conditions agroécologiques

1. Quelles sont les plantes les plus cultivées par les petits exploitants et quels sont les animaux (bétail, poisson, etc.) les plus souvent élevés dans leurs exploitations à (*lieu*)?
2. Quels sont les principaux obstacles ou possibilités liés aux conditions agroécologiques ou climatiques en termes de production (*du produit*)? Selon vous, comment est-ce que l'évolution des conditions agroécologiques ou climatiques influencera la production dans un futur proche?
3. Selon vous, y a-t-il des problèmes en rapport avec l'eau, les sols ou les ravageurs qui pourraient constituer un obstacle à l'accroissement de la production ou de la productivité, en cas de hausse de la demande?
4. Quels investissements ou interventions seraient requis si l'on décidait d'accroître la production ou la productivité (*du produit*)?

Changements climatiques et environnement

5. Quels sont les principaux risques environnementaux et climatiques à (*lieu*)?
6. De quelle façon les changements climatiques influent-ils sur la production alimentaire et son caractère saisonnier?
7. Quels sont les produits qui résistent le mieux aux conditions climatiques défavorables?
8. Quels sont les produits susceptibles d'accroître la production compte tenu des projections climatiques à (*lieu*)?
9. Quelles sont les denrées qui peuvent avoir des effets négatifs sur l'environnement et le capital de ressources naturelles, tels que l'érosion des sols, la surexploitation des ressources naturelles (l'eau, par exemple) ou l'utilisation excessive de pesticides?
10. Quelles sont les mesures d'atténuation susceptibles d'être adoptées?

Outil 2.7. Problématique femmes-hommes

Objectif: Les femmes ont un important pouvoir de décision, et elles peuvent jouer un rôle décisif dans la production, la transformation et la commercialisation des produits agricoles, ainsi que l'alimentation et la prise en charge de la famille et du ménage. Dans le cadre du projet de développement des CVN, il faudrait veiller à ce que les femmes soient autonomisées, qu'elles soient traitées de la même manière que les autres membres du ménage et que leurs tâches visant à améliorer la nutrition soient reconnues et facilitées. Un produit alimentaire dont l'exploitation ne tient pas compte de la problématique femmes-hommes ou de l'autonomisation des femmes ne sera plus pris en compte ou alors sera étiqueté comme nécessitant la mise en œuvre de mesures d'atténuation destinées à s'attaquer aux problèmes de problématique femmes-hommes.

Les informations relatives à cette problématique ont été recueillies pendant l'étape 1 et complétées par un examen des données secondaires. L'outil 2.7 peut maintenant servir à contextualiser et à compléter les informations recueillies pour combler les lacunes, si nécessaire, afin d'attribuer une note aux produits en tenant compte du critère relatif à la problématique femmes-hommes et de mieux comprendre les normes et les valeurs sociales. Ainsi, outre son utilisation pendant l'étape 2 (Choix des produits de base), cet outil peut être exploité pendant l'étape 3 (Analyse des CVN).

Méthode: Entretiens avec les informateurs clés ou discussions de groupe

Participants: Parmi les informateurs éventuels, présentés dans le tableau 2, figurent des spécialistes de la problématique femmes-hommes, des coordonnateurs des questions de problématique femmes-hommes et, bien entendu, les éventuelles bénéficiaires elles-mêmes. Un groupe de discussion devrait comprendre 5 à 10 personnes réparties en groupes distincts en fonction du sexe.

Questions:

Tâches attribuées aux hommes et aux femmes dans le système alimentaire

1. Quelles sont les activités de production alimentaire qui incombent habituellement aux hommes? Pourquoi?
2. Quelles sont les activités de production alimentaire qui incombent habituellement aux femmes? Pourquoi?
3. Quelles sont les activités entreprises à la fois par les hommes et par les femmes? Pourquoi ne fait-on aucune différence entre les activités menées par les hommes et celles menées par les femmes?

Répétez ces trois questions pour les activités suivantes: la transformation des aliments, la vente de denrées alimentaires, les achats de produits alimentaires et la préparation des repas.

4. La répartition des tâches, dans la CV, est-elle différente pour les femmes enceintes et les mères allaitantes? Et pour les jeunes femmes?
5. Quelles sont les fonctions de cette filière sur lesquelles les femmes exercent un contrôle important et dont elles tirent vraiment parti? (*Faites référence aux réponses données aux questions ci-dessus.*) Comment les femmes tirent-elles parti de ces activités?
6. Sur un autre plan, quelles sont les activités ou les fonctions des CV qui constituent un lourd fardeau pour les femmes: pénibilité, manque de temps, besoins en énergie, etc.? Comment ces activités constituent-elles un fardeau pour les femmes?
7. Est-il possible d'alléger le fardeau des femmes: technologies d'allègement du travail, structures publiques d'accueil pour les enfants, structures communautaires, réseaux familiaux, etc.?
8. Pour les soins prodigués aux enfants et leur alimentation, quelles sont les activités strictement dévolues aux femmes? Et est-ce que ces femmes sont habituellement les mères, les grands-mères, les sœurs ou autres?
9. Est-ce que les hommes mènent de quelconques activités en rapport avec les soins prodigués aux enfants et avec leur alimentation? Est-ce que certaines d'entre elles sont réservées aux hommes? Pourquoi?
10. Au cours d'une journée normale, combien de temps les femmes consacrent-elles aux soins prodigués aux enfants et à leur alimentation?

11. Comment la participation des femmes à différentes fonctions de la CV influe-t-elle sur leurs rôles de dispensatrices de soins aux enfants?
12. Quelles sont les normes et les valeurs culturelles qui ont une incidence sur la répartition des rôles au sein du système alimentaire?

Dynamique à l'intérieur du ménage

13. Au sein de la famille, qui décide de ce qu'il faut produire? Qui décide de la quantité de produits alimentaires à commercialiser ou à conserver pour la consommation du ménage? Cette situation varie-t-elle en fonction des produits de base? Si oui, pourquoi?
14. Comment les denrées alimentaires sont-elles réparties au sein du ménage: les hommes et les femmes reçoivent-ils la même quantité et le même type de nourriture, et au même moment? Quelles différences y a-t-il entre les adultes et les enfants, d'une part, et entre les garçons et les filles, d'autre part?
15. Les femmes exercent-elles un contrôle sur les revenus tirés de la vente (*du produit*)?
16. Quelles sont les normes et les valeurs culturelles qui ont une incidence sur la dynamique au sein du ménage?

Outil 2.8. Problématique femmes-hommes, environnement et climat – Synthèse des notes attribuées aux produits

Objectif: Cet outil peut servir à enregistrer les notes attribuées aux produits pour la problématique femmes-hommes, l'environnement et le climat.

Méthode: Note attribuée aux produits

Les produits seront notés conformément aux directives détaillées, contenues dans le volume I et résumées dans le tableau 2. Les directives ci-après s'appliquent tout particulièrement à la problématique femmes-hommes, à l'environnement et au climat.

- Chaque produit est noté sur une échelle de 3 points (1-3) en fonction des critères se rapportant à la problématique femmes-hommes, à l'environnement et au climat.
- Dans certains cas, un produit peut se voir attribuer une note faible en raison d'éventuels effets néfastes sur les femmes et l'environnement. Le produit ne sera plus, dans ce cas, pris en compte ou il sera marqué comme un produit nécessitant la mise en œuvre de mesures d'atténuation des risques et il faudra veiller à ce que les investissements «ne causent pas du tort». Une fois que des mesures d'atténuation particulières seront définies, les produits en question devraient être évalués de nouveau. Si les mesures d'atténuation sont jugées suffisantes, ces produits seront de nouveau pris en considération. Autrement, ils ne seront plus pris en compte.

TABLEAU 2.8.1. Modèle de notation des produits pour la problématique femmes-hommes, l'environnement et le climat

	Produit ¹⁴	Problématique femmes-hommes (1-3)	Environnement et climat (1-3)	Justification/ Commentaires
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

14. Utiliser une ligne par produit et ajouter autant de lignes que nécessaire.

Étape 3: Analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel

Diagnostics				
	ÉTAPE 1: Analyse de la situation nutritionnelle	ÉTAPE 2: Choix des produits de base	ÉTAPE 3: Analyse des CVN	ÉTAPE 4: Possibilités d'intervention
Éléments clés par étape	<ul style="list-style-type: none"> État nutritionnel Causes de la malnutrition Caractéristiques du régime alimentaire et détermination des carences alimentaires 	Critères de sélection: <ul style="list-style-type: none"> Potentiel d'amélioration de la nutrition Potentiel de marché Possibilités de génération de revenus Problématique femmes-hommes Environnement et climat 	<ul style="list-style-type: none"> Identification et caractérisation des CV Analyse des obstacles et des possibilités liés à: <ul style="list-style-type: none"> - l'offre - la valeur nutritive - la demande 	<ul style="list-style-type: none"> Types d'intervention Rapport coût/efficacité Groupe cible Tensions et compromis



Modèle de cahier des charges – Étape 3: analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel

Le présent cahier des charges a été rédigé pour des études menées dans le cadre de la conception d'un projet de développement d'une CVN. Avant d'entamer l'étude, veuillez vous référer, d'une part, au document intitulé «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume I» pour obtenir des conseils sur le cadre de développement des CVN et la démarche générale à adopter et, d'autre part, au document «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume II: ressources», qui donne des indications sur les outils et les modèles à utiliser pendant les travaux sur le terrain. L'approche en matière de développement des CVN définit les quatre étapes suivantes pour la conception du projet: l'étape 1 – analyse de la situation nutritionnelle; l'étape 2 – choix des produits de base; l'étape 3 – analyse des CVN; l'étape 4 – définition des possibilités d'intervention.

Ce cahier des charges concerne l'étape 3: analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel.

Objectifs de la mission

L'objectif premier de cette mission est d'analyser les filières des produits retenus à travers le prisme nutritionnel, et son objectif ultime est de cerner les obstacles et les possibilités liés à l'offre ou à la demande des produits sélectionnés par rapport à la nutrition.

Les produits concernés par l'analyse de la CVN ont été choisis pendant l'étape 2, en fonction de plusieurs critères, à savoir le potentiel d'amélioration de la nutrition, le potentiel de marché et le potentiel de génération de revenus, sans oublier les considérations sur l'égalité entre les sexes et l'environnement.

Cette analyse devrait porter essentiellement sur les produits ci-après: (*énumérez les produits*).

Cette étude devrait permettre de recenser les obstacles et les possibilités liés à l'offre et à la demande des produits choisis, ainsi qu'à leur valeur nutritive.¹⁵ Elle devrait décrire minutieusement les chaînes de valeur, en prêtant une attention particulière aux questions liées à l'inclusion et à la participation des petits exploitants, en particulier dans le contexte d'un système alimentaire en mutation assorti de chaînes d'approvisionnement modernes et traditionnelles. L'analyse des CVN pour chaque produit comprendra deux éléments, à savoir:

- A) La caractérisation de la CV
- B) Le recensement des obstacles et des possibilités par rapport aux trois aspects (les points essentiels de l'analyse)
 - B.1. L'offre
 - B.2. La valeur nutritive
 - B.3. La demande

A. Caractérisation des CV

La description complète des CV des produits retenus devrait prendre en compte les aspects ci-après:

- *Structure, étapes et fonctions de la CV.* Décrivez la structure générale de la CV en indiquant les principales fonctions qui sont exercées à chaque étape ou, le cas échéant, à toutes les étapes.
- *Carte des acteurs des CV.* Répertoirez les acteurs qui interviennent à des étapes données ou à toutes les étapes des filières, de la production à la consommation, ainsi que dans les environnements internes et externes qui influent sur elles (les prestataires de services, par exemple).

15. Pour toute information complémentaire sur le concept de valeur nutritive ou d'autres aspects qui permettent de comprendre l'intérêt d'analyser les filières à travers un prisme nutritionnel, veuillez vous référer au document «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume I».

- *Relations à l'intérieur des CV.* Repérez les acteurs les plus importants aux étapes clés de la CV (par exemple les entreprises ou sociétés chefs de file), ainsi que les plateformes ou mécanismes existants de coordination des activités des CV (par exemple les organisations paysannes ou les associations nationales des CV). Prêtez une attention particulière aux relations entre les petits exploitants et les autres acteurs des filières (notamment les acteurs chefs de file), et à l'existence d'accords contractuels entre eux.
- *Modèles économiques.* Décrivez les modèles économiques rencontrés le long des CV, comme: i) les principaux produits; ii) les marges bénéficiaires (coût/bénéfice); iii) les débouchés à l'échelon local, national et international.
- *Environnement favorable.* Analysez les environnements social, économique, institutionnel et politique favorables, en particulier les politiques, les règles et les règlements des États (par exemple la salubrité des aliments), et le cadre juridique (par exemple les taxes, les droits de douane, les subventions, le régime foncier, l'exécution des contrats et les règles commerciales).
- *Problématique femmes-hommes et ciblage.* Déterminez les rôles et les facteurs qui sont préjudiciables à la participation des groupes vulnérables le long des CV, plus précisément les personnes démunies vivant en milieu rural et, surtout, les petits exploitants, les femmes et les jeunes.
- *Questions environnementales et climatiques.* Analysez la viabilité dans le cadre des changements climatiques, les effets positifs et négatifs sur l'environnement, et la durabilité des activités le long de la CV, en particulier les pratiques et les technologies de production, de transformation, de stockage ou de distribution.

B. Recensement des obstacles et des possibilités (offre, valeur nutritive et demande)

B.1: Offre. Recensez les possibilités et les obstacles liés à l'amélioration des CV qui ont une incidence sur le volet offre des filières, comprenant les marchés d'intrants, la production, le stockage, la distribution et les marchés de produits agricoles. L'accent devrait être principalement mis sur la situation des petits exploitants.

- *Intérêt commercial.* Cherchez à savoir si les principaux acheteurs sont intéressés par une collaboration équitable et juste avec les petits exploitants dans le cadre du développement d'une CVN. Analysez leurs motivations, leurs domaines d'intérêt et leurs préoccupations. Recensez toutes les activités ou les mesures d'incitation qui seraient nécessaires pour promouvoir la participation durable des petits exploitants au développement des investissements axés sur la nutrition, le long de la CV.
- *Production.* Déterminez la capacité des petits exploitants à améliorer la production et à produire suffisamment pour la consommation et la commercialisation, afin de créer des revenus. À cet effet, il faudra évaluer les producteurs sur le plan: i) des volumes moyens de production des petits exploitants; ii) de leur accès aux intrants, aux technologies et aux financements, ainsi que de l'utilisation de ces trois éléments; iii) du capital social lié à la présence d'associations ou d'autres groupements qui peuvent faciliter l'intégration, la coordination et l'interaction avec d'autres acteurs de la CV.
- *Capacités et connaissances.* Recensez les besoins en matière de renforcement des capacités et de formation des producteurs, afin de répondre aux exigences du marché et de les prendre en compte dans les filières.
- *Potentiel d'amélioration.* Repérez les principaux obstacles et possibilités liés aux éventuelles stratégies d'amélioration (amélioration des produits et des méthodes, mise à niveau fonctionnelle, amélioration des modèles économiques) pertinentes pour la nutrition, comme le recensement des variétés à forte teneur en nutriments, des produits nutritifs transformés et des technologies disponibles permettant de développer les CVN.
- *Obstacles et possibilités.* Présentez succinctement les principaux obstacles et possibilités sur le plan de l'offre, pour les acteurs en général et pour les petits exploitants et les personnes démunies en milieu rural, en particulier.

B.2: Valeur nutritive. Répertoirez les problèmes rencontrés le long de la CV, de la production à la consommation, et qui influent sur la valeur nutritive des produits alimentaires. Il convient de repérer les maillons de la chaîne où les éléments nutritifs pourraient être préservés ou améliorés, et où il y a des pertes alimentaires ou des risques de compromettre l'innocuité des produits alimentaires.

- *Valeur nutritive.* Déterminez les points critiques observés le long des CV, au moment où la valeur nutritionnelle peut être perdue (par exemple, à cause d'une transformation excessive ou d'une surcuisson aboutissant à une perte de nutriments), ou bien où la valeur nutritionnelle pourrait être améliorée (par exemple, par la production de variétés biofortifiées ou par la transformation qui préserve les éléments nutritifs).
- *Salubrité des aliments.* Repérez les principaux risques sanitaires et phytosanitaires pour les aliments, et les points critiques se trouvant le long des filières où sont courus ces risques.
- *Pertes alimentaires et gaspillage de nourriture.* Recensez les principaux points critiques, situés le long des filières, où des produits alimentaires peuvent être perdus, ou la nourriture gaspillée, et les raisons de cet état de fait ainsi que les quantités perdues ou gaspillées.
- *Obstacles et possibilités.* En examinant la CV dans son ensemble, faites un résumé des principaux obstacles et possibilités liés à l'amélioration de la valeur nutritive.

B.3: Demande. Analysez la demande existante et potentielle, c'est-à-dire la demande du marché en général et la demande des petits exploitants, des populations rurales ou des consommateurs à faible revenu en particulier.

- *Demande.* Effectuez une analyse quantitative et qualitative de la demande existante et potentielle du marché. Cette analyse devrait comprendre une évaluation non seulement des tendances, mais également de la possibilité de créer des débouchés ou d'établir des liens avec de nouveaux marchés (les marchés institutionnels, par exemple). Mettez en exergue les principaux obstacles à la demande, tels que le manque d'informations ou les perceptions qui freinent la demande chez les commerçants ou les consommateurs finaux, ou encore le prix, mais aussi la concurrence pour les importations, les autres producteurs ou les produits de remplacement.
- *Obstacles à la consommation.* Évaluez les facteurs qui restreignent la demande de produits de base, en particulier au niveau des petits exploitants, des populations rurales ou des consommateurs à faible revenu, du point de vue de l'accessibilité économique, de la disponibilité et de l'acceptabilité.
 - *Accessibilité économique.* Déterminez s'il y a des contraintes liées aux prix ou aux revenus qui limitent la consommation des produits retenus.
 - *Disponibilité.* Analysez les problèmes auxquels font face les ménages lorsqu'ils achètent des produits, comme la distance et la facilité de se déplacer ou de prendre un transport pour aller au marché. Faites la distinction en fonction des types de marchés – marchés villageois, locaux ou provinciaux) et en fonction de la disponibilité sur les marchés ou les autres sources (autoproduction ou programmes d'aide alimentaire ou sociale).
Remarque: L'analyse de l'accessibilité économique et de la disponibilité devrait prendre en compte les variations saisonnières tout au long de l'année, en ce qui concerne la production, la disponibilité sur les marchés, la fluctuation des prix et l'évolution du pouvoir d'achat au niveau du ménage.
- *Acceptabilité.* Évaluez les facteurs socioculturels qui limitent l'acceptabilité et, par conséquent, la consommation, à savoir la sensibilisation à la nutrition, les tabous, les goûts et les préférences, la durée de préparation des aliments et des repas et, enfin, la désirabilité et le statut social perçu. Analysez les dynamiques en matière de répartition de la nourriture au sein du ménage, qui sont susceptibles d'influer sur la consommation des denrées alimentaires nutritives des groupes vulnérables, c'est-à-dire les femmes et les enfants.
- *Obstacles et possibilités.* Faites une synthèse des principaux obstacles liés à la demande, rencontrés par les consommateurs en général et par les populations cibles en particulier, notamment les petits exploitants et les populations rurales.

Portée et méthodologie de l'étude

L'étude s'appuiera en grande partie sur les données secondaires, englobant les sources d'informations, les bases de données et les études existantes sur les CV, disponibles au niveau local. En ce qui concerne les contraintes relatives aux valeurs nutritives, l'étude documentaire sera particulièrement utile pour déterminer ces valeurs ainsi que les risques de compromettre l'innocuité des aliments et les points critiques des pertes alimentaires puisque l'obtention de données primaires y afférentes est un défi à relever.

Les données primaires à collecter devraient porter essentiellement sur la contextualisation et la triangulation des conclusions de l'examen des données secondaires. Le choix des communautés et des zones géographiques devrait prendre en compte les régions qui ont été retenues pour les études antérieures, tout en tenant compte des autres sites qui pourraient présenter un intérêt pour la CV en question (comme le lieu d'implantation de la principale entreprise). L'ensemble du processus devrait se dérouler selon une approche participative et consultative, en associant activement les communautés et les parties prenantes concernées au recensement des problèmes et des solutions, et en veillant à ce que les résultats soient validés et reconnus localement. Toutes les collectes de données primaires devraient se conformer aux lignes directrices internationales en matière d'éthique dans la recherche, y compris le consentement éclairé.

Résultats attendus

Les conclusions de l'étude devraient être consignées dans un rapport concis, instructif et analytique. Ce rapport devrait également tirer des conclusions intéressantes, susceptibles d'éclairer la conception de futurs projets de la CVN. Les conclusions devraient en conséquence comporter les éléments ci-après:

- *Obstacles à lever et possibilités à exploiter relativement à l'offre, à la demande et à la valeur nutritive.* L'analyse des CVN présentera les principaux obstacles à l'offre, à la demande et à la valeur nutritive au sein de la filière choisie, ainsi que les principales occasions d'éliminer ces obstacles. L'objectif est de repérer les obstacles à surmonter afin de contribuer à une meilleure nutrition.
- *Acteurs clés.* En analysant les CV dans leur ensemble et en répertoriant les acteurs et leurs relations, il sera possible de recenser les acteurs clés avec lesquels le projet collaborera. L'analyse de l'environnement favorable peut aussi contribuer à mettre en lumière des institutions particulières à prendre en compte dans le projet, telles que l'administration fiscale et les services de santé chargés de la certification de l'innocuité des aliments.
- *La liste des sources de données et des documents.* L'étude énumérera les sources de données secondaires consultées et les méthodes de collecte des données primaires exploitées (questionnaires, guides d'entretien, personnes et organisations interrogées, par exemple), qui sont cruciales pour la définition des possibilités d'intervention (étape 4) et pour le projet de développement des CVN en tant que tel.

Qualifications et expertise

Cette mission devrait être confiée à une équipe ayant les qualifications et les compétences requises dans les domaines suivants: i) l'agriculture intégrant l'enjeu nutritionnel; ii) l'économie et les chaînes de valeur; iii) la problématique femmes-hommes et l'environnement. Une expérience et une connaissance préalables du contexte du pays et de la zone du projet sont très souhaitables.

Durée

Le travail devrait être finalisé dans un délai de 8 à 10 semaines. Le calendrier indicatif, présenté ci-dessous, peut être ajusté si nécessaire, en tenant compte des paramètres généraux de cette activité.

1. Étude documentaire: deux à trois semaines
 - Élaboration du plan de travail et formulation des questions de recherche préliminaires
 - Examen des données secondaires
 - Préparation des activités sur le terrain: choix du site, plan de travail sur le terrain, et sélection et adaptation des outils et méthodes de collecte des données primaires
2. Travaux sur le terrain: deux à quatre semaines
3. Analyse des données et établissement du rapport: deux à trois semaines

TABLEAU 3: Synthèse des questions de recherche, des méthodes et des outils – Étape 3: analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel

Questions de recherche	Méthodes et outils de collecte des données		Outils
	Besoins d'informations	Données secondaires	
<p>Quelles sont les principales caractéristiques de la CV?</p> <p>Structure et fonctions à chaque étape des CV</p> <p>Recensement des acteurs et de leurs relations</p> <ul style="list-style-type: none"> Flux des produits et des informations, prestation de services, gouvernance, relations de pouvoir, plateformes des CV, degré de formalisation des relations <p>Modèles et analyse économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> Comment les producteurs et les entreprises comptent-ils créer et conserver de la valeur, et conserver les prix et les marges bénéficiaires <p>Environnement favorable</p> <ul style="list-style-type: none"> Cadre réglementaire, politiques, capacités individuelles et institutionnelles, normes d'innocuité des aliments, accès physique aux marchés <p>Problématique femmes-hommes</p> <ul style="list-style-type: none"> Répartition des tâches: rôles des femmes, utilisation du temps, prise de décisions, contrôle exercé sur les ressources et la rémunération, normes et valeurs culturelles <p>Climat et environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> Risques climatiques, utilisation d'intrants (pesticides et eau), pratiques de production durables, transformation et conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> Analyses des filières existantes, évaluations du marché, examens des modèles économiques, modèles de culture provenant des services de vulgarisation Politiques et réglementations relatives au commerce, aux taxes, aux subventions, au code du travail, aux coopératives et à l'innocuité des aliments Études sur la problématique femmes-hommes Notes relatives aux PESEC, évaluations des risques liés au climat, études sur les incidences sur l'environnement Pluviométrie et caractéristiques météorologiques 	<ul style="list-style-type: none"> Entretiens avec des informateurs clés ou discussions de groupe: acteurs de la CV, à savoir fournisseurs d'intrants, producteurs, transformateurs, commerçants, détaillants, grossistes et transporteurs Discussions de groupe ou entretiens avec des informateurs clés: producteurs Entretiens avec des informateurs clés ou réunions institutionnelles: administrations chargées de l'agriculture, de la pêche, de la nutrition, de la santé, de l'industrie, du commerce, de la météorologie, de la planification et de l'éducation, organismes de réglementation, organismes de recherche, organisations de producteurs, plateformes des filières, personnel du projet 	<p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.2</p> <p>3.7</p> <p>2.7</p> <p>2.6</p> <p>1.6</p>

16. Les informations sur une évaluation rapide de l'emploi du temps des femmes sont disponibles dans l'ouvrage suivant: Maestre, M. et Thorpe, J. 2016. *Unpaid Care Work – facilitating change towards women's economic empowerment when market systems care*. The BEAM Exchange, IDS, Oxfam.

17. Le Système d'apprentissage interactif entre les sexes (GALS) est une méthodologie d'autonomisation communautaire utilisant un processus participatif ainsi que des diagrammes afin de permettre aux femmes et aux hommes de mieux contrôler leur vie, dans le but d'assurer le développement des individus, des ménages, des communautés et des organisations. Pour de plus amples informations, consulter FIDA, 2014. *How to do: Household methodologies*. FIDA, Rome.

Potentiel d'amélioration

Questions de recherche	Besoins d'informations	Méthodes et outils de collecte des données		Outils
		Données secondaires	Données primaires	
Quels sont les obstacles et les possibilités liés à la CV, sur le plan de l'OFFRE?	<p>Intérêt des acteurs des CV et des entreprises chefs de file</p> <ul style="list-style-type: none"> Motivation des différents acteurs de la CV, c'est-à-dire les petits exploitants eux-mêmes Degré d'intérêt des acteurs clés pour une collaboration avec les petits exploitants, incitations à l'amélioration <p>Amélioration des produits et des procédures</p> <ul style="list-style-type: none"> Production: types de produits, variétés, volumes, saisonnalité, ravageurs et maladies, régularité, efficacité Exigences du marché: quantité, qualité, taille, régularité, fréquence Accès aux intrants et aux technologies Accès aux financements Compétences et savoirs <p>Mise à niveau fonctionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestion après récolte, stockage, capacités de transformation, transport <p>Coordination et amélioration du modèle économique</p> <ul style="list-style-type: none"> Liens horizontaux: présence et rôle des organisations de producteurs Liens verticaux: degré de coordination, accords contractuels 	<ul style="list-style-type: none"> Analyses des filières existantes, évaluations du marché, difficultés post récolte Accords contractuels, spécifications et propriétés des produits Politiques et règlements relatifs aux organisations et aux coopératives de producteurs 	<ul style="list-style-type: none"> Entretiens avec des informateurs clés: entreprises chefs de file Entretiens avec des informateurs clés ou discussions de groupe: acteurs des CV; à savoir fournisseurs d'intrants, producteurs, transformateurs, commerçants, détaillants, grossistes, transporteurs et prestataires de services Discussions de groupe avec les producteurs et les productrices Entretiens avec des informateurs clés ou réunions institutionnelles: organisations de producteurs, plateformes de filières, personnel du projet, etc. Observation des marchés 	<p>3.1</p> <p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.7</p> <p>1.6</p>

Valeur nutritive: valeur ajoutée nutritionnelle, pertes alimentaires, gaspillage de nourriture et innocuité des aliments				
Questions de recherche	Besoins d'informations	Méthodes et outils de collecte des données		Outils
		Données secondaires	Données primaires	
<p>Quels sont les obstacles et les possibilités liés à la VALEUR NUTRITIVE?</p>	<p>Aspects de la nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teneur en nutriments: teneur en nutriments des différentes variétés ou espèces • Points critiques de la valeur nutritive: points situés le long des filières au moment où l'on perd des éléments (par exemple, lors de la transformation ou de la cuisson), ou bien au moment où l'on peut ajouter des éléments nutritifs aux fins de la fortification et de la biofortification <p>Pertes alimentaires et gaspillage de nourriture</p> <ul style="list-style-type: none"> • Points critiques des pertes: points situés le long des filières quand les pertes de denrées alimentaires¹⁸ sont les plus importantes du point de vue quantitatif et économique <p>Innocuité des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> • Points critiques de l'innocuité des aliments: points situés le long des filières, au moment où le risque de compromettre l'innocuité des aliments et de les contaminer (pesticides, aflatoxines, microbes, par exemple) est probablement plus élevé • Conséquences sur l'accès au marché • Conséquences sur la nutrition et la santé 	<p>Données secondaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tables de composition des aliments • Documents de recherche sur les changements dans la teneur en nutriments ou sur la contamination pendant la production, la transformation et la cuisson • Études et bases de données sur les pertes alimentaires et le gaspillage de nourriture • Normes et réglementations relatives à l'innocuité des aliments 	<p>Données primaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés: acteurs des filières, à savoir fournisseurs d'intrants, producteurs, transformateurs, commerçants, acheteurs, entreprises chefs de file, acheteurs bénéficiant de mécanismes d'assurance qualité • Réunions institutionnelles: agents des services de vulgarisation de l'État, services chargés de la nutrition et de la santé, de l'industrie, de l'innocuité des aliments, autorités chargées de la certification, organismes de réglementation, organismes de recherche 	<p>3.4</p> <p>3.7</p> <p>3.3</p> <p>1.6</p>

18. Cette analyse concerne les pertes physiques, qui sont liées à la baisse de la quantité d'aliments disponibles, en raison, par exemple, des ravageurs, des détériorations, des mauvaises conditions de stockage et des avaries.

Évaluation des consommateurs et des marchés

Questions de recherche	Besoins d'informations	Méthodes et outils de collecte des données		Outils
		Données secondaires	Données primaires	
<p>Quels sont les obstacles et les possibilités du côté de la DEMANDE des CV?</p>	<p>Demande du marché</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marchés locaux: marchés traditionnels de produits frais, marchés de plein air, kiosques • Marchés non locaux: marchés urbains et provinciaux, marchés intérieurs et d'exportation • Marchés institutionnels: programmes d'achats publics, programmes d'alimentation scolaire, aide alimentaire <p>Obstacles à la consommation et facteurs influant sur la demande du groupe cible</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponibilité: disponibilité toute l'année, distance physique, emploi du temps • Accessibilité économique: pouvoir d'achat, fluctuations des prix, disposition à payer • Acceptabilité et désirabilité: goût et préférences, niveau de prise de conscience nutritionnelle, temps de préparation des repas, statut social, tabous • Dynamique au sein des ménages et répartition de la nourriture 	<p>Données secondaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse des CV et des marchés existants, données sur les tendances en matière de demande et de prix • Enquêtes sur la consommation et les dépenses des ménages, études sur le coût des régimes alimentaires • Études sur les connaissances, les attitudes et les pratiques • Analyse de la saisonnalité 	<p>Données primaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretiens avec des informateurs clés ou discussions de groupe: acteurs des CV, à savoir producteurs, transformateurs, commerçants, détaillants, grossistes, entreprises chefs de file • Entretiens avec des informateurs clés: clients institutionnels, à savoir programmes d'achats publics, écoles, aide alimentaire 	<p>3.5</p> <p>3.7</p> <p>1.6</p> <p>1.5</p> <p>2.7</p> <p>3.6</p>

Note: la liste des méthodes et des outils de collecte des données primaires et secondaires figurant dans le tableau n'est pas exhaustive, mais elle contient les sources de données les plus courantes.

Outils et méthodes – Étape 3: analyse des chaînes de valeur intégrant l'enjeu nutritionnel

Outil 3.1. Recensement des chaînes de valeur et potentiel d'amélioration – Point de vue des acteurs des filières

Objectif: Cet outil peut être utilisé pour contextualiser l'analyse des données secondaires de l'étape 3 (Analyse des CVN), afin de combler les lacunes dans ce domaine. Le guide contient des questions pertinentes qui serviront à élaborer la cartographie des CV et à déterminer les possibilités et les défis à relever en ce qui concerne la mise à niveau des CV, en particulier du point de vue des acteurs des filières autres que les producteurs.

Méthode: Entretiens avec les informateurs clés ou discussions de groupe

Participants: Parmi les informateurs clés éventuels ou les participants aux discussions de groupe, mentionnés dans le tableau 3, figurent les acteurs des CV, à savoir les fournisseurs d'intrants, les transformateurs, les commerçants, les détaillants, les grossistes, les transporteurs et les entreprises chefs de file. Un outil distinct a été conçu pour recueillir les points de vue des producteurs.

Ressources complémentaires: Bon nombre des questions posées dans le cadre de cet outil font partie de l'analyse de la CV classique; ainsi, les orientations existantes en matière d'analyse des filières peuvent servir d'outil complémentaire. À titre d'exemple, se référer à Springer-Heinze, A. 2017. *ValueLinks 2.0. Manual on Sustainable Value Chain Development*. Eschborn: GTZ. La méthode LINK du CIAT met en lumière les questions qui tournent autour de la mise en relation des petits exploitants avec des entreprises du secteur privé, sur toute la filière, et elle propose une démarche permettant de les exploiter.

Questions:

Recensement et description des CV: acteurs et fonctions

1. Quels sont les principaux acteurs et fonctions de la filière (*du produit*)?

Posez des questions sur les fournisseurs d'intrants.

Posez des questions sur le stockage et le transport au marché.

Posez des questions sur la valeur ajoutée: transformation, conditionnement, etc.

Posez des questions sur les principaux marchés: marchés locaux, nationaux et internationaux, institutions, supermarchés, transformateurs, commerçants, consommateurs.¹⁹

Posez des questions sur les prestataires de services: prestataires de services financiers ou non.

2. Qui sont les principaux concurrents? Quels sont les avantages ou les inconvénients pour les concurrents?
3. Le fonctionnement de la CV (*du produit*) a-t-il évolué au cours des cinq dernières années? Si oui, comment? Pourquoi?
4. Quels sont les rôles des hommes, des femmes et des jeunes aux différentes étapes de la CV?

Posez des questions sur la répartition des tâches entre les hommes et les femmes: normes et valeurs socioculturelles, tabous, etc.

Relations au sein de la CV

5. Comment les relations entre les acteurs sont-elles réglementées au sein de la CV (*du produit*): existence d'accords officiels (agriculture contractuelle, accords informels ou verbaux, à court terme, à long terme, etc.)?

19. Des informations complémentaires sur l'évaluation de la demande du marché sont fournies dans l'outil 3.5.

6. Quelle est la nature des accords s'ils existent? Et avec quel acteur?
7. Quels sont les détails donnés dans l'accord?

Cherchez à savoir si, dans cet accord, la qualité du produit, le volume des achats ou des ventes, le prix, l'innocuité, la qualité nutritionnelle, le financement ou l'approvisionnement en intrants sont indiqués.

8. Comment la CV est-elle coordonnée? Y a-t-il des plateformes de rencontre ou de coordination des acteurs de ces filières? Est-ce qu'elles fonctionnent correctement ou non? Pourquoi?
9. Quelles sont les exigences du marché en ce qui concerne les spécifications requises: calibre, variétés, quantité, qualité, régularité, conditionnement, saisonnalité, etc.? Si différents marchés ont des spécifications distinctes, veuillez expliquer comment cela se fait? Si tous les marchés ont la même spécification pour un produit, veuillez également expliquer comment cela se fait?
10. Qui fixe les exigences du marché? Quelle est l'entreprise chef de file de la CV?
11. Y a-t-il des organisations de producteurs?
12. Quelle est la nature et quel est le rôle des organisations de producteurs (prestation de services, ventes collectives, collecte de produits agricoles, etc.)?
13. Quels sont les principaux problèmes liés à la production, à la commercialisation et à la consommation au sein de la CV (*du produit*)?
14. Quelles sont les possibilités de débouchés (*du produit*)?

Relations avec l'entreprise chef de file ou avec le principal acheteur au sein de la CV

15. Est-ce que (*nom de la principale entreprise*) s'approvisionne directement ou indirectement en (*produit/produits*) auprès des petits exploitants?
 - Si non, pourquoi?
 - Quel intérêt y a-t-il à s'approvisionner en (*produit/produits*) auprès des petits exploitants à l'avenir?
 - Si oui, le produit est-il acquis directement auprès des petits exploitants ou indirectement par le truchement de commerçants ou d'intermédiaires, etc.?
 - Si les ventes sont indirectes, pourquoi ne s'approvisionne-t-on pas directement auprès des petits exploitants?
16. Quelles sont les préoccupations ou les craintes concernant l'établissement de relations avec les petits exploitants (quantité de l'offre, qualité, régularité, etc.)?
17. Que doit-on faire pour améliorer la capacité des petits exploitants à pratiquer un commerce viable et équitable avec (*entreprise chef de file*)?
18. Y a-t-il des services, des technologies ou des connaissances qui pourraient contribuer à l'amélioration de la production ou de la qualité de (*produit*)? Et qui pourraient permettre de résoudre les problèmes de variations saisonnières?
19. Y a-t-il des mécanismes d'assurance qualité?

Coût et marges

20. Quel est le prix (*du produit*) (le prix au kilo, du sac, etc.)?
21. Comment les prix fluctuent-ils tout au long de l'année? Quelles sont les causes de ces fluctuations?
22. Comment convient-on du prix?
23. Quel est le coût moyen de production (*du produit*) et quelles sont les recettes à ce niveau de la CV?

Posez des questions sur le coût des intrants, de la main-d'œuvre, de la technologie, du transport, du stockage et autre.
24. Comment le coût de production, le prix et les recettes varient-ils d'une saison à l'autre?

Élaborez un tableau pour calculer les marges bénéficiaires des petits exploitants.

Outil 3.2. Cartographie des chaînes de valeur et potentiel d'amélioration du point de vue des producteurs

Objectif: Cet outil peut être utilisé pour contextualiser l'analyse des données secondaires de l'étape 3, intitulée «Analyse des CVN», afin de combler les lacunes dans ce domaine. Le guide contient des questions pertinentes qui serviront à élaborer la cartographie des CV et à déterminer les possibilités et les défis à relever en ce qui concerne la mise à niveau des CV, en particulier du point de vue des producteurs.

Méthode: Discussions de groupe ou entretiens avec les informateurs clés

Participants: Parmi les participants éventuels mentionnés dans le tableau 3 figurent des producteurs et des productrices (dans certains cas, répartis dans des groupes de discussion distincts) représentant différentes classes d'âge et divers niveaux de bien-être et lieux. Dans les cas où il s'agit d'entretiens avec des informateurs clés, ces derniers peuvent être des responsables d'organisations de producteurs, des membres des services chargés de l'agriculture et de la pêche, et des agents de vulgarisation, mais aussi des employés d'anciens projets de développement agricole mis en œuvre dans la zone.

Questions:

Accès aux intrants et aux services

1. Où les producteurs s'approvisionnent-ils en intrants?
2. Les producteurs ont-ils accès à des variétés riches en nutriments et résistantes à la sécheresse et aux ravageurs? Sont-elles abordables? A-t-on prévu des subventions?
3. Les producteurs ont-ils accès aux engrais enrichis? Ces engrais sont-ils abordables?
4. Les producteurs ont-ils accès aux informations et aux services (services vétérinaires, services de vulgarisation, etc.) pour produire (*le produit de base*)?
5. Les producteurs ont-ils accès aux services financiers pour produire (*le produit de base*)?
6. Quelles sont les principales difficultés auxquelles doivent faire face les producteurs pour accéder aux services financiers?

Que faut-il produire?

7. Quelles sont les principales variétés (*du produit*)? Existe-t-il d'autres variétés? Quels sont les avantages et les inconvénients des différentes variétés?
8. Quelle est l'importance (*du produit*) pour les petits exploitants locaux en ce qui concerne les revenus et la sécurité alimentaire?
9. Si les producteurs devaient augmenter la production (*du produit de base*), de quelle manière cela influencerait-il sur la production des autres denrées alimentaires figurant dans la liste (compte tenu des problèmes liés à l'utilisation des terres, à l'utilisation des intrants, à l'eau, au temps de travail, à la main-d'œuvre, etc.)?
10. Quelle est l'importance du revenu tiré de la vente (*du produit*)?
11. Quelles sont les autres sources de revenus majeures hormis l'agriculture, la pêche et l'élevage?
12. Quelle est la superficie moyenne des propriétés foncières?
13. Quelles sont les périodes de semis et de récolte (*du produit*) à (*lieu*)?

Élaborez un calendrier de production agricole/halieuistique/animale.

14. Quelles sont les denrées produites tout au long de l'année? Pourquoi?
15. Quels sont les techniques ou les intrants (produits chimiques, pesticides, systèmes de culture, etc.) utilisés par les producteurs pour accroître leur production alimentaire (agriculture, pisciculture, élevage) en toutes saisons?

16. En moyenne, quel est le volume (*du produit*) que les petits exploitants de (*lieu*)?²⁰
17. En moyenne, quelle est la proportion (*du produit*) vendue et celle conservée pour la consommation du ménage?
18. Les petits exploitants souhaiteraient-ils accroître leur production (*du produit*)?
 - Si oui, que faut-il faire pour augmenter la production?
 - Si non, pourquoi?

Comment produire?

19. Quelles sont les pratiques actuelles en matière de production?
20. Quels sont les effets des pratiques actuelles sur l'environnement et sur le capital de ressources naturelles?
21. Les changements climatiques ont-ils une incidence sur la production? De quelle manière?²¹
22. Les producteurs utilisent-ils des intrants (hormones, additifs stimulant la croissance, produits chimiques, pesticides) pour améliorer les rendements ou la qualité des produits agricoles?
23. Y a-t-il des normes de qualité pour les différentes cultures vivrières? Les producteurs en sont-ils informés? Comment les normes sont-elles réglementées et suivies?
24. Y a-t-il suffisamment d'eau pour pratiquer l'agriculture vivrière? L'eau est-elle propre à la consommation humaine et à la production?
25. Comment sont utilisés les produits agricoles de mauvaise qualité? Sont-ils consommés par les ménages, soldés (à qui?), jetés, rejetés, etc.?
26. Dans les ménages de producteurs, qui décide de ce qu'il faut produire et de la quantité à produire?
27. Qui produit (*le produit de base*): les hommes, les femmes, une communauté ou un groupe particulier?
28. Quels sont les produits alimentaires majoritairement produits par les femmes?
29. De quelle façon la participation des femmes empiète-t-elle sur le temps consacré aux soins et à la nutrition au sein du ménage?
30. Les femmes exercent-elles un contrôle sur les revenus tirés de la vente (*du produit*)?

Manutention et transformation après récolte

31. Quelles sont les infrastructures ou les installations de stockage (*du produit*) mises en place? Répondent-elles aux besoins des petits exploitants?
32. Y a-t-il une valeur ajoutée, déterminée par les producteurs, pour (*le produit*)? Si oui, qui la fixe: les hommes ou les femmes?
33. De quelle façon la participation des femmes empiète-t-elle sur le temps consacré aux soins et à la nutrition au sein du ménage?
34. Les femmes exercent-elles un contrôle sur les revenus tirés de la vente (*du produit*)?
35. Quels différents produits obtenus à partir (*du produit de base*) sont disponibles? Quelles sont les méthodes de transformation utilisées? Quel est le niveau de transformation par produit?
36. L'enrichissement (*du produit*) a-t-il lieu obligatoirement (ou volontairement)? À quelle échelle?
37. Les changements climatiques (sécheresses, inondations, vagues de chaleur, etc.) ont-ils une influence sur la transformation et le stockage après récolte?

Distribution et transport

38. Comment (*le produit*) est-il transporté au marché? Quels sont les moyens de transport disponibles?
39. Combien de temps faut-il pour se rendre au marché?
40. Quel est le coût du transport? Qui prend en charge ces frais?
41. Quels sont les différents réseaux de distribution existants pour (*le produit*)?
42. Quelle est la nature ou quel est l'état des routes qui permettent d'accéder physiquement au marché? Comment ces conditions évoluent-elles tout au long de l'année?

20. Adapter en fonction des besoins, c'est-à-dire par saison, par mois, par hectare, par acre, etc.

21. Pour plus d'informations sur l'évaluation des risques climatiques, voir FIDA. 2015. *How to do: Climate change risk assessments in value chain projects*. FIDA, Rome.

Outil 3.3. Tableaux de produits: analyse des points critiques de la valeur nutritive

Objectif: La valeur nutritive, qui englobe la perte de produits alimentaires, l'innocuité des aliments et la valeur nutritionnelle, est un élément central du cadre de la CVN. Cet outil recense les points critiques de la filière, à savoir le moment où la valeur nutritive d'un produit pourrait être amoindrie. Le modèle illustré par le tableau 3.3.1 peut permettre de résumer et d'enregistrer les obstacles et les possibilités liés à la valeur nutritive de chacun des produits de base retenus.

Ces tableaux de produits, prévus pour l'analyse des points critiques de la valeur nutritive, devraient être élaborés au cours de l'examen des données secondaires, en collaboration avec les experts de l'équipe compétents en la matière. Ils servent de base au travail sur le terrain et permettent de cerner les points critiques devant faire l'objet d'une attention particulière. Ils peuvent ensuite être validés, modifiés et actualisés, le cas échéant, grâce aux informations recueillies à l'issue des activités menées sur le terrain, en particulier à l'aide de l'outil 3.4 (valeur nutritive).

Méthode: Pour chaque CV, le tableau des produits finalisé signale, d'une part, les points critiques de la valeur nutritive en termes de pertes d'éléments nutritifs, de pertes de denrées et de risques de compromettre la salubrité des aliments et, d'autre part, les possibilités connexes.

- *Points critiques de la valeur nutritionnelle.* Ce sont des points se trouvant le long de la filière, où l'on constate une perte d'éléments nutritifs (ou alors où ces pertes risquent vraiment de se produire) ou bien où l'on peut ajouter des éléments nutritifs (par exemple, en enrichissant les aliments).
- *Points critiques de la perte de produits alimentaires.* Il s'agit de points spécifiques situés le long de la filière, où la perte physique de denrées est maximale, où les incidences sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle sont les plus marquées et où les effets sur les résultats économiques de la filière et sur ses résultats en matière d'offre sont les plus importants.
- *Points critiques de la salubrité des aliments.* Ce sont les points se trouvant le long de la filière, où les risques pour la sécurité sanitaire des aliments et la contamination sont les plus importants.

TABLEAU 3.3.1. Modèle destiné à recenser les points critiques de la valeur nutritive de certains produits

Produits de base				
Stade de la CV	Type de points critiques	Caractéristiques	Causes	Possibilités d'intervention
Production primaire	<i>Décrivez brièvement le point critique concernant la perte de nourriture, la salubrité des aliments ou la valeur nutritionnelle.</i>	<i>Indiquez toutes les caractéristiques ou tous les éléments de la CV à rechercher au cours des travaux sur le terrain et qui pourraient influencer sur la valeur nutritive (par exemple la décoloration, la perte de volume et la manipulation).</i>	<i>Indiquez les raisons ou les causes des pertes alimentaires, des risques de compromettre l'innocuité des aliments ou de la perte de valeur nutritive.</i>	<i>Indiquez les possibilités d'intervention. Prenez également en compte, si nécessaire, les considérations relatives à la parité femmes-hommes et à l'environnement ou au climat.</i>
Gestion, stockage et transformation après récolte				
Distribution, échanges commerciaux et commercialisation				
Consommation				

Outil 3.4. Analyse de la CVN – valeur nutritive

Objectif: L'outil 3.4 devrait être utilisé conjointement avec l'outil 3.3, qui a permis de recenser les points critiques de la valeur nutritive des denrées choisies, sur l'ensemble de la CV. Cet outil comprend les questions se rapportant à ces points critiques ainsi que les possibilités et les défis plus généraux qui se présentent le long de cette chaîne. Le travail sur le terrain peut donc servir à valider et à contextualiser les données secondaires sur la valeur nutritive, et à combler les lacunes de l'analyse effectuée dans ce domaine, mais aussi à fournir les données justificatives nécessaires sur les points critiques recensés grâce à l'outil 3.3. Les études diagnostiques menées aux étapes 1 et 2 pourraient également permettre de recueillir des informations. Les questions devraient être conçues sur mesure et être adaptées à la personne interrogée.

Méthode: Entretien avec les informateurs clés ou discussion de groupe

Participants: Parmi les informateurs clés éventuels, présentés dans le tableau 3, figurent: i) des acteurs des filières tels que les fournisseurs d'intrants, les producteurs, les transformateurs, les commerçants, les détaillants, les grossistes, les transporteurs et les entreprises chefs de file; ii) le personnel des services de vulgarisation de l'État, les services chargés de l'innocuité des aliments, les autorités de certification, les organismes de recherche, etc.

Questions:

Valeur nutritionnelle

1. Quels sont les avantages sur le plan nutritionnel à consommer (*le produit de base*)?
2. Comment la valeur nutritionnelle diffère-t-elle entre les variétés (*du produit*)?
3. Y a-t-il des points le long de la CV (traitement, stockage, transport, par exemple) où l'on constate des pertes d'éléments nutritifs?
4. Quelles sont les principales raisons de ces pertes?
5. Les nutriments sont-ils perdus au moment de la consommation (en raison de la surcuisson des aliments, par exemple)?
6. L'ampleur et l'importance des pertes de nutriments, à chaque point critique, sont de quel ordre? Des mesures sont-elles prises pour y remédier? Quelle est l'efficacité de ces mesures, le cas échéant, et que faudrait-il faire d'autre?
7. Y a-t-il des points le long de la filière où des éléments nutritifs sont ajoutés (par exemple, au moment de l'enrichissement des aliments)? Quels seraient les obstacles à l'enrichissement du produit ou les possibilités dans ce domaine, en tant que de besoin?
8. Est-ce que des variétés biofortifiées (*du produit*) sont disponibles à (*lieu*)? Si non, pourquoi pas? Quels sont, selon vous, les obstacles à la promotion des cultures biofortifiées ou les possibilités y afférentes?

Pertes alimentaires et gaspillage de nourriture

9. Y a-t-il des points le long de la chaîne de valeur où l'on observe la perte physique du produit alimentaire et le gaspillage de nourriture (la détérioration des aliments et le gâchis alimentaire, par exemple)?
10. Quelles sont les principales causes des pertes alimentaires et du gaspillage de nourriture?
11. La nourriture est-elle gaspillée au niveau du ménage?
12. Quelle est l'ampleur de ces pertes et leur importance dans la filière ou au niveau du ménage? Des mesures sont-elles prises pour y remédier? Si oui, quel est le degré d'efficacité de ces mesures et que faudrait-il faire d'autre, le cas échéant?

Innocuité des aliments

13. Est-ce qu'il existe des réglementations et des normes en matière de salubrité pour (*le produit*)? Qui les établit? Est-ce qu'elles vous semblent appropriées et raisonnables? Permettent-elles de garantir la salubrité des aliments tout en préservant leur commercialisation?
14. Quel est leur degré d'efficacité? Qu'est-ce qui nuit à leur efficacité? Quels sont les acteurs de la CV qui sont les plus touchés?
15. Y a-t-il des points particuliers de la filière où l'innocuité des aliments risque d'être compromise ou alors où (*les produits*) peuvent être contaminés?
16. Quelles sont les principales causes d'une contamination?
17. Des produits chimiques (tels que les pesticides) sont-ils utilisés pendant la production, le stockage ou le traitement (*du produit alimentaire*)? Lesquels et pourquoi? La vente ou l'utilisation de ces produits chimiques fait-elle l'objet d'un contrôle? Y a-t-il une formation sur leur utilisation?
18. L'eau est-elle utilisée pendant la production (par exemple l'irrigation) et la transformation? D'où provient l'eau?

Posez des questions sur l'utilisation de l'eau potable et le risque de maladies à transmission vectorielle dues à une mauvaise gestion de l'eau insalubre.

19. Quelles sont les conséquences d'une contamination pour la santé humaine?
20. L'ampleur et l'importance de la contamination sont de quel ordre? Des mesures sont-elles prises pour y remédier? Si oui, quel est le degré d'efficacité de ces mesures et que faudrait-il faire d'autre, le cas échéant?
21. En quoi la contamination est-elle préjudiciable pour la vente ou la demande de cette denrée sur le marché? L'acheteur (qu'il soit un acteur de la filière ou le consommateur final) est-il soucieux de la salubrité du produit? Veuillez expliquer pourquoi et comment cela peut être préjudiciable pour la vente ou la demande du produit en question.
22. Quelles sont les mesures qui encouragent les différents acteurs de la CV à préserver la salubrité des aliments ou qui les dissuadent de le faire?
23. Les producteurs et les autres acteurs de la filière sont-ils suffisamment conscients des risques concernant la salubrité des aliments? Veuillez expliquer pourquoi ou pourquoi pas, si possible à l'aide d'exemples.
24. Les consommateurs sont-ils suffisamment informés des risques concernant la salubrité des aliments? Veuillez expliquer pourquoi ou pourquoi pas, si possible en donnant des exemples.
25. Quelle est la capacité (compétences, connaissances, infrastructures) i) des organisations de producteurs, ii) des pouvoirs publics, iii) du secteur privé ou iv) des consommateurs à gérer ces questions de salubrité et de contamination des aliments, et à assurer leur suivi?

Outil 3.5. Analyse de la CVN – demande du marché

Objectif: Il est possible de recueillir des informations sur la demande du marché grâce à l'analyse des données secondaires de l'étape 2, intitulée «Choix des produits», et aux entretiens réalisés à l'aide des outils 3.1 et 3.2 (cartographie de la filière et possibilités de mise à niveau). Cet outil peut servir à combler les lacunes qui subsistent, surtout au niveau de la demande du marché, du point de vue des acteurs de cette filière. Par ailleurs, l'outil 3.6 peut permettre d'obtenir les points de vue des consommateurs, qu'il s'agisse des ménages ruraux producteurs et non producteurs, et l'on pourra disposer des informations recueillies lors des études diagnostiques figurant dans les étapes 1 et 2.

Méthode: Entretien avec un informateur clé ou discussion de groupe

Participants: Parmi les éventuels informateurs clés, comme le montre le tableau 3, figurent des acteurs de la filière, à savoir des fournisseurs d'intrants, des transformateurs, des commerçants, des détaillants, des grossistes, des transporteurs et des entreprises chefs de file.

Questions:

Demande du marché

1. Où vend-on habituellement (*le produit de base*)?
 - Dans les marchés locaux: marchés de village, marchés traditionnels de produits frais, kiosques, consommateurs au sein du ménage, etc.?
 - Marchés non locaux: marchés urbains, nationaux ou d'exportation?
2. Quel est le volume (*du produit*) vendu et à qui? À quelle fréquence?
3. Quelle est la proportion de denrées alimentaires vendues sur les marchés formels, d'une part, et les marchés informels ou locaux, d'autre part?
4. Est-ce qu'il y a des acheteurs institutionnels (*du produit*)? À titre d'exemple, on peut citer les programmes d'alimentation scolaire, d'achats publics et d'aide alimentaire.
5. Quelles sont les conditions (qualité, régularité et fréquence, par exemple) pour accéder aux différents marchés?
6. Y a-t-il des programmes qui visent à créer la demande (*du produit*)? Il peut s'agir, entre autres, de campagnes promotionnelles et de campagnes en faveur d'une alimentation saine et sur la valeur nutritionnelle des aliments.
7. Y a-t-il des tabous ou des attitudes réprobatrices de la société qui limitent la demande (*du produit*)?
8. Y a-t-il une demande pour (*le produit*) enrichi ou biofortifié? Si oui, qui en demande et sous quelle forme? Si non, dites pourquoi ce n'est pas le cas.
9. Est-il possible de stimuler la demande (*du produit*)? Veuillez expliquer comment en termes d'avantages et d'inconvénients.

Consommateurs

10. Où les différents groupes de consommateurs achètent-ils leurs aliments?

Posez des questions sur des produits précis figurant dans l'étude.

11. Les différents consommateurs exigent-ils une gamme particulière de produits au regard de la qualité, de l'apparence du produit, de la salubrité, etc.?
12. Est-ce que des consommateurs au sein des ménages ruraux vont à ce marché pour acheter (*le produit*)? Si non, pourquoi pas?
13. Quelles sont les contraintes et les restrictions auxquelles font face les consommateurs à faible revenu lorsqu'ils achètent (*le produit*)?
 - Le (*produit*) est-il disponible sur les marchés locaux tout au long de l'année?
 - Le (*produit*) est-il abordable pour les consommateurs à faible revenu tout au long de l'année?
14. Les ménages ruraux consommeraient-ils davantage le (*produit*) s'il était mis à leur disposition? Pourquoi ou pourquoi pas?
15. Un nouvel aliment (*obtenu à partir du produit*) tel que le (*produit*) serait-il considéré comme acceptable pour les ménages ruraux? Pourquoi ou pourquoi pas?

Outil 3.6. Consommation et facteurs influant sur la demande du groupe cible

Objectif: Cet outil permet d'assurer le suivi des informations recueillies à l'étape 1 (Analyse de la situation nutritionnelle) et obtenues à l'issue de l'examen des données secondaires. Il peut servir à valider et à combler les lacunes constatées dans les modes de consommation alimentaire ainsi qu'à recueillir des informations plus précises sur les facteurs qui limitent la consommation des produits spécifiques retenus pour l'analyse de la filière, en particulier du point de vue des consommateurs ruraux et à faible revenu.

Méthode: Discussions de groupe ou entretiens individuels avec les ménages

Participants: Comme cela est indiqué dans le tableau 3, des ménages en tant que producteurs, mais aussi d'autres consommateurs ruraux ou à faible revenu (des ménages non producteurs), devraient éventuellement faire partie du groupe de discussion. Dans certains contextes, les discussions de groupe des hommes et des femmes devraient être organisées séparément.

Questions:

Disponibilité, accessibilité économique et saisonnalité

1. Le (*produit*) est-il disponible pour les petits exploitants et les populations rurales toute l'année? Si non, pourquoi pas?
2. Les petits exploitants et les populations rurales consomment-ils un/des (*produit/produits*)? Si non, pourquoi pas?
3. Le mode de consommation change-t-il à certaines périodes de l'année? Si oui, pourquoi?
4. Où les petits exploitants s'approvisionnent-ils en (*produits de base*) pour la consommation du ménage: dans leur propre production ou au marché? À quelle fréquence? Pourquoi?
5. Les petits exploitants souhaiteraient-ils augmenter leur consommation (*du produit*) en prélevant des denrées alimentaires dans leur production personnelle tout au long de l'année?
 - Si oui, qu'est-ce qui les empêche de produire ou de consommer davantage?
 - Si non, pourquoi pas?
6. Lorsque les petits exploitants achètent (*le produit*) au marché, quels sont les problèmes qu'ils rencontrent (fluctuations des prix tout au long de l'année, faible disponibilité sur les marchés locaux, etc.)?
7. Quel est le prix (du produit) sur le marché? Comment ce prix varie-t-il: en fonction du lieu et de la saison? Comment cela influe-t-il sur la consommation ou les achats des petits exploitants?
8. Lorsqu'ils font leurs achats au marché, quel montant les petits exploitants dépensent-ils pour (*le produit*) par semaine? Par mois?
9. Combien les petits exploitants seraient-ils prêts à dépenser pour des aliments sains (à haute valeur nutritive, sains, etc.)?
10. Comment (*le produit*) peut-il être conservé ou transformé pour qu'il soit plus disponible et plus consommé tout au long de l'année (par exemple, en dehors de la saison des récoltes)?

Acceptabilité et désirabilité

11. Est-ce que les petits exploitants et les populations rurales aiment consommer (*le produit*)?
12. Les femmes, les enfants et les hommes ont-ils des préférences différentes pour (*le produit*)? Veuillez donner des explications.
 - Si c'est le cas, dites pourquoi.
 - Autrement, pourquoi pas?

13. Est-ce qu'il y a des obstacles culturels à la consommation (*du produit*) (tabous, attitudes réprobatoires de la société, etc.)?

Demandez si ces obstacles sont différents pour les femmes enceintes, les jeunes filles et les garçons, et s'ils concernent l'alimentation complémentaire des enfants.

14. Que peut-on faire pour favoriser l'acceptabilité et la désirabilité (*du produit*) – par exemple en le transformant ou en le préparant différemment?

Préparation et consommation

15. À quelle fréquence (*le produit*) est-il consommé au sein du ménage?
16. Sous quelle forme (*le produit*) est-il consommé (cuit, cru, combiné avec d'autres aliments, transformé)?
17. Dans le cas où il est cuisiné, comment procède-t-on (mode de cuisson, temps pour faire bouillir et faire cuire, etc.)?
18. Quels sont les risques probables découlant de l'insalubrité des modes de préparation et des pertes de valeur nutritive (utilisation d'eau sale, préparation non hygiénique des aliments et perte des parties les plus nutritives, etc.)?
19. Comment les consommateurs préservent-ils, en toute connaissance de cause, la valeur nutritionnelle (*du produit*), ou alors comment l'améliorent-ils au sein de leur ménage?
20. À quelle fréquence les aliments se gâtent-ils ou sont-ils jetés à la maison? Pour quelles raisons?
21. Comment les aliments sont-ils conservés au sein du ménage (stockage, conservation, autres moyens de prolonger la période de consommation, etc.)?

Informations sur la nutrition et perception de la nutrition

22. Quels sont les avantages, sur le plan nutritionnel, de la consommation (*du produit*)? Quelles sont les différences entre les variétés ou les espèces, en ce qui concerne la valeur nutritionnelle?
23. Où est-ce que les ménages ruraux obtiennent des informations sur la nutrition et les régimes alimentaires?
24. Qu'est-ce que l'on considère comme un repas nutritif pour des enfants de moins de 2 ans? Pour ceux de moins de 5 ans? Pour les femmes enceintes et les mères allaitantes?

Renseignez-vous sur l'utilisation des produits de base retenus et sur les propriétés ou les qualités de certains aliments.

25. Les petits exploitants ont-ils déjà reçu des informations sur la valeur nutritive d'une des denrées alimentaires produites (en termes de teneur en vitamines, en minéraux, en protéines, etc.)?
26. Quel est le niveau de prise de conscience des petits exploitants concernant les cultures et autres aliments biofortifiés et enrichis?

Outil 3.7. Analyse de la CVN – environnement favorable et éléments extérieurs à la CV

Objectif: Cet outil peut être utilisé pour combler les lacunes de l'examen des données secondaires de l'étape 3 (Analyse des CVN), en particulier celles relatives aux questions liées à un environnement favorable et à d'autres éléments qui sont peut-être étrangers à la filière d'un produit donné, mais qui restent pertinents sous l'angle de la nutrition. Certains aspects ont peut-être déjà été mis en lumière lors des études diagnostiques des étapes 1 et 2, ou par d'autres outils utilisés pendant cette étape.

Méthode: Entretiens avec les informateurs clés ou réunions institutionnelles

Participants: Parmi les informateurs clés ou les participants éventuels à ces réunions, présentés dans le tableau 3, figurent des dirigeants d'organisations de producteurs ou de plateformes de CV, des organisations de réglementation, des organismes de recherche, des services chargés de l'agriculture et de la pêche, des prestataires de services en matière de vulgarisation et des acheteurs institutionnels (centres de santé, établissements scolaires, organisations d'aide alimentaire, etc.).

Questions:

Environnement propice et politiques

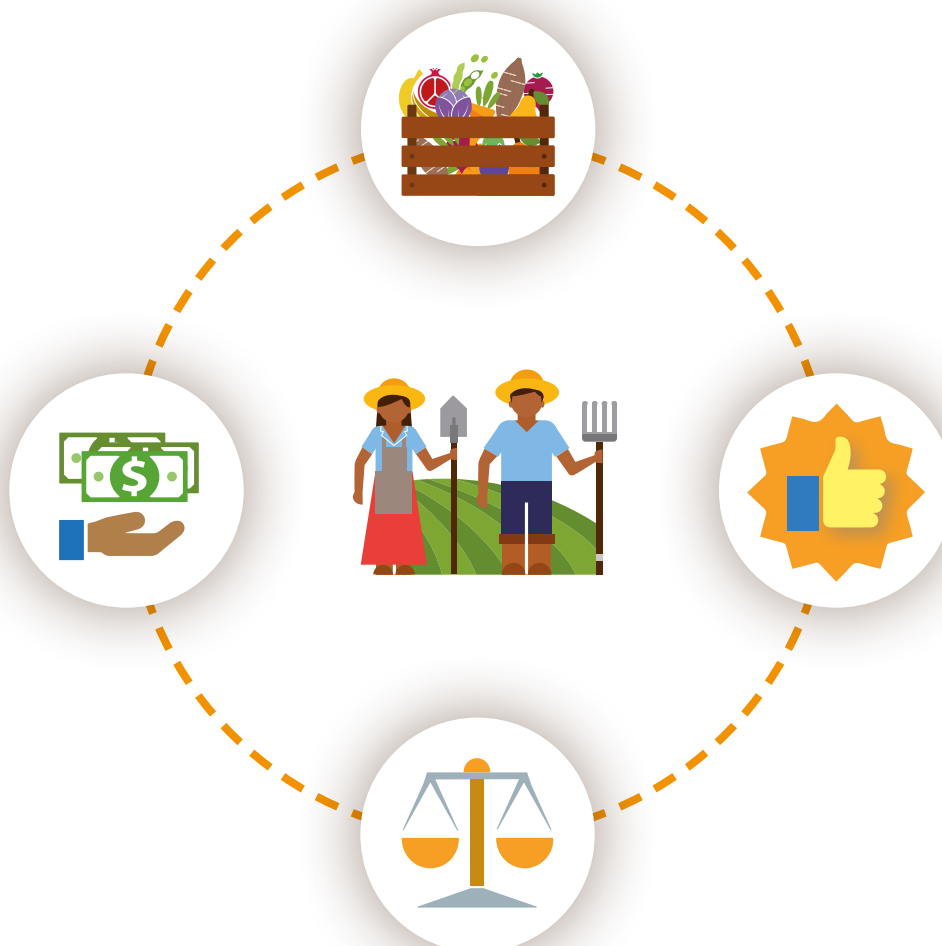
1. Comment le fonctionnement de la filière est-il influencé par l'environnement extérieur (politiques gouvernementales, cadres juridiques comme les impôts, les droits à l'importation, les subventions, le régime foncier, l'exécution des contrats, le code du travail et les règles commerciales, etc.)?
2. Quels sont les acteurs de la filière les plus touchés? Pourquoi?
3. Est-ce que des programmes d'infrastructures (barrages, systèmes d'irrigation, routes, infrastructures de marché, etc.) pertinents pour la filière (*du produit de base*) sont prévus ou en cours?
4. Y a-t-il actuellement des programmes pertinents (programmes étatiques, programmes de développement, initiatives du secteur privé, etc.) pour (*le produit*) ou pour ses produits à valeur ajoutée dans la région?
5. Quelle est l'influence des normes et réglementations relatives à l'innocuité des aliments sur le fonctionnement de la CV?
6. De quelle manière les réglementations sur la salubrité des aliments sont-elles élaborées et appliquées (système de surveillance, inspections, organisations chargées des analyses, etc.)?
7. Quels acteurs de la filière sont les plus concernés par les réglementations sur la salubrité des aliments?
8. Quel est l'état des routes requis pour un accès physique? Comment les aliments sont-ils entreposés ou manipulés durant le transport?

Marchés institutionnels (centres de santé, programmes d'aide alimentaire, de repas scolaires, etc.)

9. Y a-t-il dans les zones rurales ou les villages des activités ou des programmes pertinents en cours dans le domaine de la nutrition (éducation nutritionnelle pour les femmes, programmes d'alimentation ou de supplémentation alimentaire, suivi de la croissance de l'enfant, préparation, cuisson et conservation des aliments, etc.)?
10. Est-ce que l'un de ces programmes s'approvisionne en denrées alimentaires localement?
11. Est-il possible de lier la production (*du produit*) à l'un de ces programmes en cours?
12. Est-ce qu'il y a des programmes d'alimentation scolaire en cours? Si oui, comment les aliments sont-ils choisis et qui les sélectionne?
13. Qui fournit les aliments? L'un de ces programmes d'alimentation scolaire s'approvisionne-t-il en denrées alimentaires localement?
14. Un cours sur l'éducation nutritionnelle est-il prévu dans les programmes scolaires? Une formation ou un enseignement en rapport avec la nutrition est-il dispensé aux parents, par exemple dans le cadre des activités des associations parents-enseignants?
15. Existe-t-il des programmes de jardins scolaires?

Étape 4: Définition des possibilités d'intervention

Diagnostics				
	ÉTAPE 1: Analyse de la situation nutritionnelle	ÉTAPE 2: Choix des produits de base	ÉTAPE 3: Analyse des CVN	ÉTAPE 4: Possibilités d'intervention
Éléments clés par étape	<ul style="list-style-type: none"> État nutritionnel Causes de la malnutrition Caractéristiques du régime alimentaire et détermination des carences alimentaires 	<p>Critères de sélection:</p> <ul style="list-style-type: none"> Potentiel d'amélioration de la nutrition Potentiel de marché Possibilités de génération de revenus Problématique femmes-hommes Environnement et climat 	<ul style="list-style-type: none"> Identification et caractérisation des CV Analyse des obstacles et des possibilités liés à: <ul style="list-style-type: none"> - l'offre - la valeur nutritive - la demande 	<ul style="list-style-type: none"> Types d'intervention Rapport coût/efficacité Groupe cible Tensions et compromis



Modèle de cahier des charges – Étape 4: définition des possibilités d'intervention

Le présent cahier des charges a été élaboré pour des études réalisées dans le cadre de la conception d'un projet de CVN. Avant d'entamer l'étude, veuillez consulter l'ouvrage intitulé «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume I», qui donne des indications sur l'approche globale et le cadre relatifs à ces filières, et celui intitulé «Chaînes de valeur et enjeu nutritionnel: Guide pour la conception de projets – volume II: ressources», qui donne des conseils sur les outils et les modèles à utiliser lors du travail sur le terrain. L'approche relative au développement de la CVN recense quatre étapes pour la conception du projet: l'étape 1 – analyse de la situation nutritionnelle; l'étape 2 – choix des produits de base; l'étape 3 – analyse des CVN; l'étape 4 – définition des possibilités d'intervention.

Ce cahier des charges concerne l'étape 4 (Définition des possibilités d'intervention).

Objectifs de la mission

L'objectif principal est de recenser les interventions concrètes pouvant être prises en compte dans un futur projet de développement de cette filière. Le consultant devrait établir une liste des possibilités d'intervention en tenant compte des possibilités et des obstacles inhérents au développement des diverses CV retenues (à l'étape 3 – analyse des CVN), et des solutions éventuelles aux problèmes de nutrition de la population cible (mentionnés à l'étape 1 – analyse de la situation nutritionnelle). Ces études préalables devraient être mises à disposition avant le début de l'activité.

La caractérisation de la CV et l'analyse des trois principales dimensions de cette filière (offre, valeur nutritive et demande), sans oublier les obstacles et les possibilités, devraient permettre de proposer des stratégies appropriées à mettre en œuvre et des mesures spécifiques à prendre pour que cette CV soit plus à même d'améliorer la nutrition. La définition des possibilités d'intervention devrait couvrir les aspects ci-après en s'appuyant sur ces éléments.

- *Type d'interventions.* Présentez une liste des possibilités en matière d'intervention, assorties de solutions éventuelles permettant de régler les problèmes de nutrition. Les options peuvent être propres à un produit donné ou couvrir différentes CV. En fonction des conclusions de l'étape 3 intitulée «Analyse des CVN», les possibilités d'intervention éventuelles pourraient comprendre des investissements influant sur:
 - l'offre: grâce à une assistance technique, à des liens avec des entreprises agroalimentaires, etc.;
 - la demande: grâce à la promotion de produits nutritifs, à l'éducation nutritionnelle, au marketing social, etc.;
 - la valeur nutritive: grâce à la promotion de cultures riches en nutriments ou biofortifiées, à l'utilisation de procédés préservant les éléments nutritifs, au renforcement des capacités en matière d'innocuité des aliments, etc.;
 - la promotion d'un environnement politique propice: grâce au plaidoyer en faveur des politiques de soutien ou de mesures incitatives pour la production de produits sains.
- *Modèles économiques.* En ce qui concerne les possibilités d'intervention au sein d'une CV, élaborer des modèles économiques inclusifs visant à prendre en compte les petits exploitants en tant que consommateurs et producteurs. Il faudrait à cet égard réaliser des évaluations afin d'élaborer des modèles économiques pour les marchés locaux. Pour que ce modèle soit financièrement viable, il faudra peut-être cibler d'autres marchés finaux tels que les marchés urbains et les marchés d'exportation. Néanmoins, il sera également nécessaire de trouver des modèles économiques pouvant correspondre aux marchés locaux et informels, où les producteurs ruraux sont aussi des consommateurs. Cela permettra de mieux comprendre les conséquences du développement de la filière pour un produit particulier, dans les systèmes alimentaires locaux de la population cible.
- *Indication du rapport coût-efficacité.* Indiquez le rapport coût-efficacité de chaque intervention. L'analyse devrait permettre d'avoir une idée sur les principaux coûts grâce à une estimation des montants des principales catégories de dépenses ainsi que du coût total de l'investissement par option. Il n'est pas nécessaire à ce stade de faire une analyse détaillée des coûts et des avantages; toutefois, dans le cadre de l'analyse de l'efficacité, le travail entrepris devrait permettre d'indiquer à quels produits et à quels résultats chaque option d'intervention contribuera, et quels sont leurs liens avec la nutrition.

- *Groupes cibles.* Déterminez les principaux groupes cibles (petits exploitants, femmes, etc.) de chaque possibilité d'intervention.
- *Tensions et compromis.* Décrivez les tensions et les compromis, les avantages et les inconvénients de chaque possibilité d'intervention ou, si possible, pour toutes les possibilités, les stratégies d'investissement ou les modèles économiques. Donnez une idée de l'importance et de l'ordre de priorité de ces possibilités en termes de viabilité économique et de potentiel d'amélioration de la nutrition, et présentez les mesures pouvant être prises pour atténuer les tensions ou accroître les possibilités.

Portée et méthodologie de l'étude

Cette étude reposera principalement sur les résultats des études antérieures, en particulier ceux de l'étape 1 (analyse de la situation nutritionnelle) et de l'étape 3 (analyse des CVN). De petites analyses des données secondaires supplémentaires ou une collecte des données primaires, à travers des entretiens avec des informateurs clés, pourraient être nécessaires, d'une part, pour combler des lacunes précises lors de la définition des possibilités d'intervention et, d'autre part, pour étudier le rapport coût-efficacité. Toute collecte des données primaires devrait se conformer aux directives internationales relatives à une conduite éthique de la recherche, dont le consentement éclairé.

La principale activité à mener sur le terrain consiste en une ou plusieurs réunions de validation avec les parties prenantes locales et les acteurs de la filière, afin de présenter les possibilités d'intervention, puis d'en discuter.

Au nombre des tâches spécifiques figurent:

- la sélection et l'invitation des participants;
- l'élaboration d'une méthodologie participative qui doit être mise en œuvre pendant les réunions de validation;
- l'organisation de la réunion et la diffusion de la documentation idoine avant la réunion, si nécessaire;
- l'enregistrement et la synthèse des résultats pour définir les possibilités d'intervention;
- l'analyse du rapport coût-efficacité.

Qualifications et expertise

La mission devrait être dirigée par une équipe possédant des qualifications et une expertise appropriées dans les domaines suivants: i) l'agriculture intégrant l'enjeu nutritionnel; ii) l'économie agricole et les CV; iii) la problématique femmes-hommes et l'environnement. La même équipe (ou au moins un de ses membres), chargée de l'évolution de l'étape 3 (Analyse des CVN), devrait faire partie de cette mission.

En ce qui concerne les projets financés par des institutions financières multilatérales comme le FIDA, le recensement des possibilités d'intervention peut être effectué par la mission chargée de la conception elle-même. Dans cette optique, la participation d'un membre de l'équipe ayant mis en œuvre l'analyse des CVN (étape 3) au sein de la mission est vivement souhaitable.

Résultats attendus

Les conclusions de l'étude devraient être consignées dans un rapport concis qui devrait contenir les informations indispensables sur les possibilités d'intervention qu'un projet de développement de CVN pourrait exploiter.

Durée

Le travail devrait être finalisé dans un délai de deux à trois semaines. Le calendrier indicatif, présenté ci-dessous, peut être ajusté si nécessaire en tenant compte des paramètres généraux de cette activité.

1. Étude documentaire et préparation de la réunion de validation: une semaine
 - Examen des données secondaires comportant l'examen et l'analyse des études préliminaires (étapes 1, 2 et 3)
 - Préparation de la réunion: sélection et invitation des participants, et adaptation de la méthodologie
2. Réunion(s) de validation et collecte de données primaires supplémentaires (le cas échéant): une semaine
3. Établissement du rapport: une semaine

Outils et méthodes – Étape 4: définition des possibilités d'intervention

Outil 4.1. Réunions de validation

Objectif: Les réunions de validation devraient adopter une approche inclusive et participative pour définir les possibilités d'intervention pouvant permettre d'obtenir des résultats en matière de nutrition. Au cours de la réunion, les résultats des étapes 1 à 3 en ce qui concerne les obstacles et les possibilités recensés le long des différentes CV devraient être soumis, discutés et hiérarchisés, et les possibilités d'intervention définies. Il faudrait accorder suffisamment de temps à l'analyse des résultats des études diagnostiques réalisées aux étapes précitées, afin de faire la synthèse des résultats clés et de définir les possibilités d'intervention. En fonction du contexte particulier du projet, des réunions de validation pourront se tenir après l'analyse de la filière, dans le cadre d'une mission de conception (par exemple, pour des projets financés par des institutions financières multilatérales ou des organismes de développement) ou même au démarrage du projet.

Ces réunions de validation constituent un élément clé de la manifestation de l'intérêt et du sentiment d'appropriation par les parties prenantes, en particulier les petits exploitants eux-mêmes. Le processus devrait suivre une approche participative et consultative qui associerait étroitement les communautés et les acteurs de la filière à la définition des possibilités d'intervention, contribuerait à la validation et à la reconnaissance des résultats au niveau local, et favoriserait les partenariats et la coordination avec d'autres acteurs, programmes et secteurs.

Méthode: Réunion de validation

Participants: Les participants devraient être choisis en fonction des résultats, et les acteurs clés devraient être identifiés pendant les études diagnostiques. Parmi ces derniers, on pourrait trouver des acteurs de la filière, des organismes de développement, des ministères, etc. Les représentants du groupe cible devraient également être représentés à une réunion de consultation communautaire distincte ou à un atelier de validation conjoint avec d'autres acteurs locaux.

Approche:

Vue d'ensemble du projet et résultats des études diagnostiques (étapes 1, 2 et 3)

- Le but de la réunion devrait être clairement expliqué aux participants, surtout ce que l'on attend d'eux. Le choix des denrées et la sélection (en fonction de la faculté à résoudre le problème de la nutrition, mais également de la performance du marché et de la possibilité de créer des revenus) devraient faire l'objet d'explications. Le contexte de la nutrition devrait également être situé afin que l'attention marquée pour les CVN ait un sens.
- Les conclusions générales de l'étape 3 intitulée «Analyse des CVN» devraient être présentées, plus particulièrement la caractérisation de la filière, les acteurs de cette filière et les possibilités et les obstacles liés à l'offre, à la demande et à la valeur nutritive.

Discussion en petits groupes

Il convient de répartir les participants en groupes, en fonction de leur nombre et de leur nature pour mener des discussions mieux ciblées et plus approfondies. Chacun d'eux peut se voir remettre des cartes d'intervenants au sein de la filière en qualité de producteurs, de transformateurs, de commerçants, etc. Demandez à chaque groupe:

- de cartographier et de valider la caractérisation de la filière, en ajoutant et en échangeant des cartes si nécessaire;
- de recenser, de valider et de hiérarchiser les principaux obstacles à surmonter au sein de ces filières, et qui ont un lien avec la nutrition (accessibilité économique, disponibilité, valeur nutritive, sécurité sanitaire des aliments, etc.);
- de discuter et de commenter les interventions proposées (ce qu'on aime et ce qu'on n'aime pas, les avantages et les inconvénients, et l'argumentation) ou d'ajouter éventuellement de nouvelles interventions pertinentes pour une CVN (c'est-à-dire dans l'optique de régler le problème de la nutrition);
- de hiérarchiser les interventions proposées et de répertorier: i) les principales parties prenantes; ii) les avantages et les inconvénients liés à chaque possibilité d'intervention, en général, et en faveur de la nutrition, en particulier; iii) le principal groupe cible; iv) les principaux résultats, en général, et de la nutrition, en particulier.

Les résultats des discussions de groupe devraient être présentés et examinés en plénière. À l'avenir, faites en sorte que les personnes qui ont participé à ces rencontres prennent part aux discussions et aux prises de décisions quant à la manière dont elles continueront à jouer un rôle actif et à s'impliquer dans la mise en place des CVN et l'accompagnement de ces filières.





Fonds international de développement agricole
Via Paolo di Dono, 44 - 00142 Rome, Italie
Téléphone: +39 06 54591 - Télécopie: +39 06 5043463
Courriel: ifad@ifad.org
www.ifad.org

 facebook.com/ifad

 instagram.com/ifadnews

 linkedin.com/company/ifad

 twitter.com/ifad

 youtube.com/user/ifadTV

Supported by the



Federal Ministry
for Economic Cooperation
and Development

Canada



CGIAR

RESEARCH
PROGRAM ON
Agriculture for
Nutrition
and Health

ISBN978-92-9072-917-4



9 789290 729174