



# MODULE 2 : INDICATEURS DE RÉSULTAT DU CADRE HARMONISÉ

SESSION 2.2: Score de Consommation Alimentaire -  
SCA



# PLAN

- **OBJECTIF**
- **DÉFINITION DU SCA**
- **COLLECTE DES DONNÉES SUR LE SCA**
- **PRODUITS ALIMENTAIRES, GROUPES ET PONDÉRATIONS**

# OBJECTIF DE LA SESSION

A la fin de cette session, les participants seront en mesure de:

- Comprendre le contenu du SCA : questionnaire et pondération;
- Comprendre la démarche de calcul du SCA;
- Savoir interpréter le SCA.

# DÉFINITIONS

<b>Diversité de la consommation alimentaire</b>	Le nombre d'aliments ou de groupes d'aliments consommés durant une période de référence
<b>Fréquence de consommation alimentaire</b>	Nombre de jours qu'un aliment spécifique a été consommé par un ménage au cours de la période de référence
<b>Consommation alimentaire d'un ménage</b>	La consommation alimentaire prend en compte la fréquence et la diversité de la consommation de certains groupes d'aliments au cours des sept derniers jours

# QUE MESURE CET INDICATEUR?

*Le SCA est un indicateur proxy de la sécurité alimentaire des ménages*

C'est une mesure de :

- Diversité du régime alimentaire (nombre de groupes d'aliments consommés par un ménage pendant une période de référence de 7 jours)
- Fréquence de consommation (nombre de jours où chaque groupe d'aliments est consommé) et,
- L'importance nutritionnelle relative des différents groupes d'aliments.

Le SCA est utilisé pour classer les ménages dans trois groupes de consommation alimentaire: **pauvre, limite et acceptable.**

- **Pauvre** : Ménages qui ne consomment pas d'aliments de base et de légumes tous les jours et qui ne consomment jamais ou très rarement des aliments riches en protéines comme la viande ou le lait.
- **Limite** : Ménages qui consomment des aliments de base et des légumes tous les jours, accompagnés d'huile et de légumes secs quelques fois par semaine .
- **Acceptable** : Ménages qui consomment des aliments de base et des légumes tous les jours, fréquemment accompagnés d'huile, de légumes et occasionnellement de viande, poisson et produits laitiers.

# COLLECTE DE DONNÉES

- ❖ Les données doivent être collectées en fonction des produits alimentaires habituels, spécifiques au contexte du pays. **Il faut donc contextualiser le questionnaire ;**
- ❖ Les aliments sont rassemblés suivant les groupes standards d'aliments ;
- ❖ La différence entre les aliments et les condiments doit être clarifiée lors de la collecte des données. En particulier la viande et le poisson consommés en de petites quantités ou utilisés pour assaisonner la sauce doivent être considérés comme des condiments

# PRODUITS ALIMENTAIRES, GROUPES ET PONDÉRATIONS

Produits alimentaires	Groupe	Pondérations (a)	Fréquence (b)	Résultats = axb
Céréales : riz, farine de blé, pain, semoule de maïs, bulgur	Céréales et tubercules	2	7	14
Racines et tubercules: pomme de terre, igname, manioc, patate douce, taro et / ou autres tubercules				
Légumineuses / noix: haricots, niébé, cacahuètes, lentilles, noix, soja, pois cajan et / ou autres noix	Légumineuses	3	5	15
Légumes oranges (légumes riches en vitamine A): carotte, poivron rouge, potiron, patates douces à l'orange,	Légumes et feuilles	1	3	3
Légumes à feuilles vertes: épinards, feuilles de pomme de terre, feuilles de manioc et / ou autres feuilles vert foncé				
Autres légumes: oignons, tomates, concombre, radis, haricots verts, pois, laitue, etc.				
Fruits orange (fruits riches en vitamine A): mangue, papaye, abricot, pêche	Fruits	1	4	4
Autres fruits: banane, pomme, citron, mandarine, orange, plantain, datte				
Protéines animales: viande, chèvre, bœuf, poulet, porc	Oeuf, viande et poisson	4	5	20
Viande en grande quantité et non comme condiment				
Abats comme foie, reins, du coeur et / ou d'autres organes rouges				
Poisson / Fruits de mer: poisson, y compris le thon et la sardine en conserve, les escargots et / ou autres fruits de mer				
Poisson en grande quantité et non pas comme condiment				
Oeufs				
Lait et autres produits laitiers: lait frais / aigre, yaourt, fromage, autres produits laitiers	Lait et autres produits laitiers	4	4	16
Exclure la margarine / le beurre ou les petites quantités de lait pour le thé / café				
Huile / graisse / beurre: huile végétale, huile de palme, beurre de karité, margarine, autres matières grasses / huile	Huile et matière grasse	0.5	7	3.5
Sucre ou bonbon: sucre, miel, confiture, gâteaux, beignets, bonbons, biscuits, pâtisseries, gâteaux et autres boissons sucrées	Sucre et produits sucrés	0.5	7	3.5
Condiments / Épices: thé, café / cacao, sel, ail, épices, levure / levure chimique, tomate / sauce, viande ou poisson en condiment, condiments comprenant une petite quantité de lait / café au thé.	Condiments	0	7	0

# SEUILS DU SCA

Une fois que le SCA est calculé, les seuils pour les groupes doivent être déterminés en fonction de la fréquence des scores et de la connaissance du comportement de consommation dans ce pays / cette région.



# SEUILS DU SCA

Seuils typiques	Profil de Consommation alimentaire	Seuils de consommation quotidienne d'huile et de sucre (7 jours par semaine)
0 – 21	<b>Pauvre</b>	0-28
21.5 - 35	<b>Limite</b>	28.5 - 42
$\geq 35.5$	<b>Acceptable</b>	$\geq 42.5$

# Fin

cadreharmonise.org

