

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE



UNION-DISCIPLINE-TRAVAIL

MINISTERE DU PLAN ET DU DEVELOPPEMENT



ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE STATISTIQUE ET D'ÉCONOMIE APPLIQUÉE

RAPPORT DE STAGE D'IMMERSION

Rédigé par :

DJIAGNI Jordan Roosevelt

Elève ingénieur statisticien économiste

Sous la direction de :

Dr SORO Nahoua

Enseignant-chercheur à l'ENSEA

Septembre 2023

SOMMAIRE

| | |
|--|-----|
| SOMMAIRE | ii |
| REMERCIEMENTS | iii |
| INTRODUCTION | 1 |
| CHAPITRE 1: PRESENTATION DE LA STRUCTURE D'ACCUEIL | 2 |
| 1.1. PRESENTATION GENERALE DE L'ENSEA | 2 |
| 1.1.1. VISION | 2 |
| 1.1.2. MISSIONS | 2 |
| 1.1.3. VALEURS | 3 |
| 1.2. HISTORIQUE DE L'ENSEA | 3 |
| 1.3. ORGANISATION DE L'ENSEA | 5 |
| CHAPITRE 2 : DEROULEMENT DU STAGE | 8 |
| 2.1. MISSIONS REALISEES DANS LE CADRE DU STAGE | 8 |
| 2.2. APPORTS DU STAGE ET COMPETENCES ACQUISES | 9 |
| 2.3. DIFFICULTES RENCONTREES | 10 |
| CONCLUSION | 12 |
| BIBLIOGRAPHIE | iv |

REMERCIEMENTS

Nous souhaitons adresser nos profonds remerciements à l'endroit de l'Ecole Nationale Supérieur de Statistique et d'Economie Appliquée (ENSEA), qui a accepté de nous accueillir au sein de la structure pour ce stage. Notre gratitude va principalement à l'endroit de M. KOUADIO KOUASSI Hugues, Directeur Général de l'ENSEA.

Nous adressons particulièrement nos remerciements à M. COULIBALY Romaric, responsable de la division des Ingénieurs Statisticiens Economistes (ISE), et particulièrement Dr SORO Nahoua qui a été notre maître de stage, pour sa disponibilité, son soutien, son encadrement et ses conseils sans lesquels nous ne serions parvenus à la réalisation de ce travail.

Nous exprimons notre reconnaissance au corps professoral de l'ENSEA pour la qualité de l'enseignement que nous recevons et plus particulièrement, nous remercions Dr. FE DOUKOURE Charles, Prof. MOUSSA KOUAME Richard, M. TIOTSOP Blaise, M. BELLO TOYIDI. Il nous est particulièrement agréable de remercier nos amis (DEGBE Kossi, WODJE Appolini...), parents, pour le soutien moral qu'ils nous ont apporté au quotidien et les conseils qu'ils ont prodigués.





INTRODUCTION

Les élèves Ingénieurs Statisticiens Economistes (ISE) reçoivent une formation pointue d'une durée de trois ans à l'issue de laquelle ils doivent être aptes à encadrer des études de production statistique. Outre le fait d'effectuer des sorties de terrain dans le cadre des enquêtes académiques et de mener des exposés sur des thèmes dans maints domaines au cours de l'année académique, lesdits élèves sont amenés à réaliser des projets statistiques sur des thèmes bien donnés. Ces projets, dont le but est d'améliorer la formation du futur ingénieur statisticien économiste par la pratique des connaissances théoriques acquises tout au long de sa formation sont ensuite perfectionnés à travers deux stages (un stage d'immersion au cours de la deuxième année de formation et un stage de diplomation en troisième année). Ces stages permettent à ce dernier de découvrir l'environnement dans lequel il est amené à travailler, l'amenant ainsi à prendre conscience de ses réalités et à développer un esprit de recherche, de créativité, de rigueur, d'honnêteté, et de détermination, qualités importantes pour une carrière professionnelle prometteuse.

C'est dans ce cadre que s'inscrit la rédaction de ce rapport de stage d'immersion permettant aux étudiants de faire un résumé des missions réalisées pendant leur apprentissage en milieu professionnel, des compétences acquises et surtout des difficultés rencontrées et erreurs commises. Notre stage d'immersion a été effectué à l'Ecole Nationale Supérieure de Statistique et d'Economie Appliquée (ENSEA), dans le but de perfectionner notre art dans les études statistiques. Dans la suite du document nous allons faire une présentation de la prestigieuse école ENSEA et par la suite faire part de notre expérience au sein du Centre d'Excellence Africain de formation en statistique.

PRESENTATION DE LA STRUCTURE D'ACCUEIL

Il s'agira pour nous dans ce chapitre, de présenter la vision, la mission, les valeurs, l'historique de l'Ecole Nationale Supérieure de Statistique et d'Economie Appliquée.

1.1. PRESENTATION GENERALE DE L'ENSEA

Créée en 1961, l'École Nationale Supérieure de Statistique et d'Économie Appliquée (ENSEA) d'Abidjan est un Établissement Public National d'enseignement supérieur et de recherche dont la vocation est d'assurer la formation des statisticiens des pays africains. En juin 1969, en raison de son caractère international de plus en plus affirmé, une loi a érigé l'école en établissement public d'enseignement supérieur doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière. A ce jour, elle a formé environ 4 000 statisticiens issus de plus de vingt (20) pays d'Afrique et Haïti. Elle fait partie du réseau des Ecoles de formation Statistique Africaine (ESA), avec l'ISSEA de Yaoundé, l'ENSAE de Dakar et l'ENEAM de Cotonou. En tant qu'établissement où la langue n'est pas une barrière à l'apprentissage, étudier à l'ENSEA d'Abidjan permet d'avoir un :

- Diplôme internationalement reconnu ;
- Profil de carrière garanti après la formation.

1.1.1. VISION

La vision permanente de l'ENSEA est d'être un Centre d'Excellence de renommée internationale pour la formation et la recherche en statistique et économie appliquée au service du développement économique et social en Afrique.

1.1.2. MISSIONS

Les missions définissent la raison d'être de l'ENSEA, son rôle et sa contribution. A ce titre, il a pour missions de :

- Former des statisticiens et des économistes compétents adaptés aux évolutions des besoins du marché du travail ;
- Contribuer à la recherche appliquée dans le domaine de la statistique, de l'économie et de la population ;
- Assurer le renforcement des capacités des Systèmes Statistiques Nationaux, des entreprises et de la société civile ;
- Promouvoir la connaissance et la culture statistique dans tous les domaines.

1.1.3. VALEURS

L'ENSEA prône plusieurs valeurs parmi lesquelles :

- Le professionnalisme, la déontologie et la recherche de l'excellence dans les activités d'enseignement et de recherche,
- La responsabilité sociale avec une attention soutenue aux besoins des élèves et du personnel,
- La récompense du mérite dans l'équité et la promotion des talents féminins,
- L'esprit d'ouverture et d'innovation dans un climat de tolérance et de respect des diversités culturelles

1.2. HISTORIQUE DE L'ENSEA

Depuis sa création en 1961, l'ENSEA a connu une évolution impressionnante. Ci-dessous les étapes historiques du prestigieux établissement jusqu'en 2022.

En 1961, l'ENSEA a été créée en tant qu'une école d'application à la direction de la statistique et des études économiques de Côte d'Ivoire. Elle avait pour but de former des fonctionnaires du corps des Agents Techniciens de la statistique recrutés sur concours professionnel parmi les commis du service ou par concours direct, ouvert aux candidats titulaires du BEPC. Au cours de l'année 1961, l'école commença à recevoir des élèves des pays francophones voisins de la Côte d'Ivoire.

En 1963, l'école d'application pris le nom d'école de statistique, en devenant un établissement d'enseignement placé sous l'autorité directe du ministère des Finances, des Affaires Economiques et du plan. Sa vocation s'est élargie à la formation en 2 ans de cadres de niveau supérieur dénommés « chef de travaux » qui plus tard sera la filière ITS (Ingénieur des travaux Statistiques), marquée par différentes réformes en vue d'une amélioration du niveau des cadres formés.

A partir de 1964, son champ de recrutement s'est élargi dans plusieurs pays tels que : Madagascar (1964), Sénégal (1967), République populaire du Congo (1966), Gabon (1967), Rwanda (1968), République centrafricaine et Tchad (1969), République du Zaïre (1970)

En 1968, l'école va connaître un essor avec la création d'un autre corps de statisticiens : celui des Adjoints Techniciens de la Statistique. En 1982, le décret n° 82.219 du 3 Mars 1982 a étendu les objectifs de l'École à la formation de cadres statisticiens au plus haut niveau, la filière ISE (Ingénieur Statisticien Économiste). Ce même décret lui donne la dénomination École Nationale Supérieure de Statistique et d'Économie Appliquée (ENSEA).

En 1984, l'ENSEA signe une convention avec l'INS du Niger pour l'ouverture à Niamey d'un cycle de formation de techniciens supérieurs de la statistique. Dans la même lancée, elle signe en 2005 une convention avec l'INSD du Burkina Faso pour l'ouverture à Ouagadougou d'un cycle de formation de techniciens et techniciens supérieurs de la statistique au sein de l'Ecole Nationale des Régies Financières. Cette année se conclut par l'obtention du label « Centre d'Excellence Régional de l'UEMOA ».

En 2008, l'ENSEA ouvre à la demande de l'INS du Niger sur deux promotions un cycle spécial de perfectionnement des Adjoints Techniciens de la Statistique. Pareillement en 2010, elle signe une convention avec l'INSTAT de Madagascar pour l'ouverture à Antananarivo un cycle de formation de Techniciens et Techniciens Supérieurs de la Statistique.

En 2015, la Banque Mondiale octroie à l'ENSEA le label de Centre d'Excellence Africain de formation en statistique. Depuis 2017, l'école propose de nouvelles offres de formation à savoir :

- Master en statistique agricole ;
- Master en Actuariat ;
- Master en data science ; • Master en management ;
- Formation doctorale.

Au cours de l'année 2017 (04 août 2017), le président de la République décerna le prix de l'administration publique la plus moderne de Côte d'Ivoire à l'ENSEA.

En 2018, l'ENSEA ouvre une formation doctorale au sein de l'Unité Mixte de Recherche et d'Innovation (UMRI) Statistique et Economie Appliquée (UMRI-SEA). L'établissement a organisé la première édition de la Conférence Internationale de Statistique et d'Economie Appliquée (CISEA), qui a rassemblé les chercheurs du monde entier à l'ENSEA. Depuis, la CISEA est devenu le rendez-vous annuel des chercheurs Africains autour de thématiques pertinentes de recherche. Elle est généralement organisée chaque année dans le mois de juin, parfois en alternance avec des universités d'été.

En 2019, la filière ISE a obtenu une accréditation internationale par la commission des Titres des Ingénieurs et le label EUR-ACE pour la période 2019-2025.

En 2020, l'ENSEA s'engage dans un processus de rénovation pédagogique de ses filières de formation avec l'ouverture de la filière des Analyses Statisticiens et l'organisation pour la dernière fois des concours ITS et AD.

En 2021, L'école a célébré son soixantième anniversaire de création avec l'organisation de plusieurs activités scientifiques et de recherche notamment :

- L'organisation pour la première fois en Afrique subsaharienne de l'Université d'Eté Africaine d'Econométrie (Africa Summer School in Econometrics (ASSE 2021)).
- L'organisation de la conférence Africaine de la société d'économétrie qui est un évènement continental prestigieux pour tous les économistes dans le monde.
- L'organisation des premières journées doctorales de l'ENSEA.

En fin, l'année 2021 a marqué le baptême conjoint de toutes les filières de formation du nom de leur parrain Son Excellence Monsieur le Premier Ministre Patrick ACHI.

1.3. ORGANISATION DE L'ENSEA

Afin de bien accomplir ses missions, l'Ecole Nationale de Statistique et d'Economie Appliquée dispose de plus d'une cinquantaine de membres répartis à travers plusieurs services. Le

personnel administratif de l'ENSEA d'Abidjan est composé d'environ 25% de femmes. Les services existants à ce jour sont les suivantes :

- **Direction générale** : elle coordonne et anime la politique définie par le conseil d'administration et le conseil de gestion. Elle donne la vision et les objectifs à atteindre en mettant à disposition des différents services et moyens et outils nécessaires.
- **Direction des affaires financières** : Elle a pour rôle de proposer la politique budgétaire correspondant au projet de l'établissement et assurer sa mise en œuvre ; proposer les modalités du dialogue de gestion et assurer sa mise en œuvre ; piloter la fonction financière au sein de l'établissement et assurer un rôle d'expertise et de conseil dans le domaine financier, organiser et assurer le contrôle interne (budgétaire, financier, et comptable).
- **Direction études et enseignements** : ce service a en charge l'établissement, l'organisation et le contrôle des emplois du temps des étudiants.
- **Enseignants chercheurs**
- **Contrôle budgétaire**
- **Gestion comptable et financière** : le Service Comptabilité s'occupe de la tenue et du suivi de la comptabilité budgétaire, et de la Comptabilité Générale et Analytique. Il en dresse les documents comptables réglementaires. De manière générale, ce service a pour tâche le Contrôle et vérification des engagements des opérations budgétaires ; la saisie et de traitement comptable ; les travaux de fin d'exercice ; l'établissement des états de synthèse (Bilan, C.P.C, Etats des soldes de gestions, Tableau de financement etc..) ; et l'élaboration du rapport financier annuel.
- **Service Informatique** : ce service est chargé d'élaborer des projets et d'assurer le suivi conformément au Plan du Développement Informatique ; assurer le bon fonctionnement des réseaux informatiques et téléphoniques ; concevoir et de développer des applications informatiques pour améliorer le travail du personnel administratif, enseignants et des étudiants ; assurer la maintenance du parc informatique et de former et d'assister le personnel dans l'utilisation de l'informatique.
- **Service scolarité** : le Service Scolarité est en charge d'effectuer l'inscription et la réinscription des étudiants en début d'année scolaire. Aussi, chargé d'organiser la période des concours d'entrée à l'ENSEA et de fournir toutes les informations nécessaires aux élèves ou étudiants désireux de présenter le concours.
- **Service passation de marchés**

- **Service communication** : le service communication de l'ENSEA a pour objectif de promouvoir et faire connaître, en interne et à l'extérieure, l'ensemble des activités de l'établissement et d'assurer la diffusion de l'information auprès du personnel, des étudiants et toute personne souhaitant avoir des informations sur l'ENSEA. Il Propose, pilote et coordonne la stratégie de communication globale en lien avec la Direction générale.
- **Service bibliothèque** : la bibliothèque de l'ENSEA constitue une source d'information et de documentation pour tous les besoins des étudiants en termes de travaux statistiques, économiques et de recherche. Il y existe même des anciens sujets de devoir de classe et de travaux dirigés pouvant leur permettre de mieux se préparer pour leurs différentes évaluations.
- **Service santé** : le Service de Santé est tenu par un médecin généraliste de renom qui intervient en cas d'urgence sanitaire en termes de consultation médicale et de prescription médicamenteuse.
- **Formation continue** : le Département ENSEA Formation Continue (FC) est l'entité de formation continue de l'École Nationale Supérieure de Statistique et d'Economie Appliquée, établissement public d'enseignement supérieur. La Formation Continue met à la disposition des entreprises et services publics son expertise en apportant bien plus que des savoirs. ENSEA-FC délivre des formations exigeantes et de qualité via des contenus scientifiques, innovants et des formateurs de premier plan, toujours experts dans leur domaine d'intervention.
- **Laboratoire de langue** : le laboratoire de langues de l'ENSEA est à la pointe des technologies en matière d'enseignement et de pédagogie linguistiques. Piloté par une équipe de professeurs aguerris aux métiers de linguistes, le labo de langue permet de former plus efficacement, rapidement et adéquatement les apprenants (auditeurs de la formation continue et étudiants non-francophones) aux techniques d'expression et règles grammaticales aussi bien en Français qu'en Anglais.
- **Service reprographie** : le Service Reprographie est en charge de la reproduction de documents papiers à l'identique sur un support physique.
- **Service conciergerie** : le service conciergerie a en charge les locaux des cités universitaires de l'ENSEA.
- **Service ASTP chauffeurs** : le service des ASTP chauffeurs est en charge d'effectuer les courses et le transport du personnel dans le cadre du travail.

- **Jardinage et entretien** : ce service a la charge du maintien de la propreté des locaux et des espaces verts.

CHAPITRE 2

DEROULEMENT DU STAGE

Il s'agira pour nous dans ce chapitre, de présenter les missions réalisées, les compétences acquises et les difficultés rencontrées lors du stage d'immersion.

2.1. MISSIONS REALISEES DANS LE CADRE DU STAGE

La collecte des données est l'activité première de l'activité statistique. Toutefois l'obtention de données de bonne qualité est un exercice fastidieux à ne pas prendre à la légère. Dans le cadre d'une étude soumise à l'ENSEA, il nous a été demandé dans le cadre de notre stage d'immersion de concevoir les applications de collecte à base de l'application CSPRO. Nous avons inscrit en annexe une version de l'un des questionnaires sur les quels nous avons été appelé à travailler.

2.1.1 Contexte et objectifs de l'étude

Après sa sortie de crise sociopolitique et économique en 2011 et pour assurer un développement harmonieux et soutenu, la Côte d'Ivoire a élaboré et adopté le programme national de développement (PND) pour la période 2012-2015 puis la période 2016-2020.

Le PND accorde une priorité au secteur agricole vue son importance dans la production nationale. En effet, le secteur agricole représente 22 % du PIB, plus de 50 % des recettes d'exportations et les deux tiers des sources d'emploi et de revenu de la population. Ainsi, le Programme National d'Investissement Agricole de deuxième génération (PNIA 2016-2020) fait partie intégrante du PND 2016-2020. Ce programme a pour objectifs d'accélérer la transformation de l'agriculture ivoirienne en adressant de façon intégrée les questions de

production, de commercialisation et de valorisation des produits agricoles, c'est-à-dire l'intégration cohérente des activités en amont et en aval de la production agricole.

L'opérationnalisation de ce programme a conduit le Gouvernement ivoirien a signé avec le FIDA, le 27 mars 2018, l'accord de financement du Programme d'Appui au Développement des Filières Agricoles (PADFA). Le PADFA vise à améliorer durablement la sécurité alimentaire et nutritionnelle et les revenus des exploitations agricoles tirés des filières agricoles dans les cinq (05) régions de Bagoué, Hambol, Gbêkê, Poro et Tchologo. Les interventions du PADFA démarrées dans ces régions sont à mi-parcours de leur mise en œuvre. Il est donc nécessaire pour l'UCP de mesurer les effets du programme à ce stade sur les bénéficiaires.

L'École Nationale Supérieure de Statistique et d'Économie Appliquée (ENSEA) a été retenue par l'UCP pour mener l'étude pour trois (03) filières choisies dans le cadre du programme que sont : la mangue, le maraîcher et le riz.

L'ENSEA, qui a mené plusieurs études qualitatives et quantitatives dans le domaine social, agricole en rapports avec le suivi évaluation, propose ses services dans la réalisation de l'enquête d'évaluation des effets à mi-parcours du projet. L'ENSEA se donne pour mandat de préparer et de collecter les données de l'enquête d'évaluation des effets (par la collecte électronique des données), de livrer une base de données de haute qualité à l'Unité de Coordination du Projet (UCP), de procéder à l'analyse des données, et de produire un rapport d'analyse des données en collaboration étroite avec l'UCP.

Ce présent document vise à présenter l'ENSEA et son expérience, les aspects méthodologiques que propose l'ENSEA, tant au niveau des procédures utilisées pour réaliser l'enquête qu'au niveau de l'exploitation des données recueillies auprès des populations cibles.

Il se structure en six (6) parties. La première présente la compréhension des TDRs et les remarques du Consultant. La seconde partie présente la démarche méthodologique à adopter en précisant les différentes étapes suivies pour la réussite du mandat tandis que la troisième présente les livrables de l'étude. La quatrième expose les détails du protocole de l'enquête de terrain dans les zones cibles du projet, la cinquième partie présente le chronogramme des activités et enfin la sixième porte sur l'équipe projet et la présentation de l'ENSEA.

Objectif de l'étude

L'objectif de l'enquête est de mesurer les effets du programme à mi-parcours sur les bénéficiaires.

De façon spécifique, il s'agira de :

- fournir une vue d'ensemble des caractéristiques socio-économique des bénéficiaires et des systèmes d'exploitation des filières maraichers, Mangue et riz ;
- analyser les avis des groupes cibles engagés dans le programme sur les rendements et les revenus nets de leurs exploitations ;
- apprécier l'état des lieux de la structuration des Organisations Professionnelles Agricoles (OPA) ;
- évaluer l'incidence des contraintes sociales et environnementales du programme ;
- disposer d'une base de données des bénéficiaires du programme enquêtés par région, par département et par localité/communauté ;
- renseigner les indicateurs de bases du cadre logique, du cadre de mesure des résultats du programme.

2.2. APPORTS DU STAGE ET COMPETENCES ACQUISES

La rédaction d'un manuel de collecte de données nous a permis non seulement d'affiner nos connaissances en matière d'étude statistique mais aussi d'acquérir plusieurs compétences.

Comme apports, le stage a permis de :

- Maîtriser la conception d'application de collecte des données ;
- Maîtriser les phases de la réalisation d'une étude statistique, particulièrement celle de collecte de données ;
- Réviser ou de perfectionner nos connaissances sur des notions statistiques et vocabulaire de base telles que : individu statistique, population d'enquête, population cible, échantillon, base de sondage, plan d'échantillonnage, questionnaires, erreur d'enquête ;

- Connaître les différents types de méthodes de collecte de données à savoir : les méthodes élémentaires de collecte de données (l'auto-dénombrement, l'interview sur place et l'interview téléphonique) et les méthodes assistées par ordinateur ou sur papier ; surtout dans quelle circonstance utiliser chacune d'elles ;
- Faire connaissance des différents principaux éléments figurant dans un terme de référence (l'introduction, les objectifs de l'étude, résultats attendus et livrables de l'étude, le délai d'exécution d'une étude, les tâches du réalisateur de l'étude, le financement, les documents de soumission, les critères d'évaluation des soumissionnaires et la méthodologie de l'étude) ;
- Prendre connaissance des trois éléments les plus importants d'une réponse à un appel d'offre dans le cadre d'une collecte de données (offre technique ; offre financière ; documents administratifs justifiant de l'existence, de la régularité du point de vue fiscal et social du soumissionnaire) ;
- Prendre connaissance des différentes approches de la vérification sélective lors des contrôles et édition des incohérences des données à savoir : l'approche descendante, la méthode agrégée, la méthode graphique, la méthode cote du questionnaire.

Comme compétences acquises, le stage a permis de :

- Acquérir les compétences nécessaires pour la conception d'excellente application de collecte des données ;
- Acquérir des compétences dans la rédaction des termes de références d'une étude de collecte de données ;
- Acquérir des compétences dans la rédaction d'une lettre de soumission à un appel d'offre ;
- Savoir coordonner une enquête pilote ;
- Savoir organiser et participer à la formation des agents de collecte de données : trouver un lieu équipé et disposant de connexion, internet, de matériel de présentation, de l'air conditionné, la taille du lieu et surtout accessible, élaborer les guides, tutoriels, préparer les outils de collecte de données qui seront utilisés pendant la formation et enfin fixer les dates de formation ;

- Approfondir nos capacités rédactionnelles de rapport ;
- Améliorer nos compétences dans la recherche documentaire et la synthèse de document : comment faire une bonne revue de littérature en utilisant une fiche de lecture bien établie au préalable.

2.3. DIFFICULTES RENCONTREES

Notre stage s'est déroulé dans un cadre de travail convivial accompagné du soutien de notre maître de stage. Toutefois la difficulté que nous avons rencontrées lors de notre stage est celle de savoir : la correction multiple du questionnaire, qui nous a conduit à des modifications successives de l'application de collecte ; par ailleurs il y'a aussi que certaines informations ne nous était pas fourni à temps par les bailleurs.

CONCLUSION

L'objectif de ce rapport était de faire état des lieux des missions réalisées pendant notre stage d'immersion, des apports et compétences acquises et surtout les difficultés rencontrées dans un environnement de travail professionnel. Nous sortons de cet exercice enrichi par les multiples compétences acquises citées plus haut. La mission principale qui nous a été assigné au stage « concevoir des applications de collecte pour une étude » a été d'une importance capitale dans la mesure qu'elle a renforcée notre formation de statisticien économiste. En effet cette mission principale a eu pour but de nous former dans la connaissance de tous les tenants et aboutissants de la conception et la réalisation d'une étude statistique de sorte à ce que nous soyons aptes à participer à la mise en place d'une étude de collecte de données de petite comme grande envergure.

BIBLIOGRAPHIE

Afrialliance. (2017). Manuel sur la collecte de données.

Canada-Statistique. (2010). méthodes et pratiques d'enquête. ottawa.

Guyot. (2018). méthodologie de l'enquête : les outils.

<https://ensea.ed.ci/>

ANNEXES



REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE

**MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU
DEVELOPPEMENT RURAL**

UNITE DE COORDINATION DU PROJET



**ENQUÊTE POUR LA MESURE D'EFFET A MI-PARCOURS DU PROGRAMME D'APPUI
AU DEVELOPPEMENT DES FILIERES AGRICOLES**

(EEMP-PADFA 2022)

**Questionnaire individuel
femme**

Module 0 : IDENTIFICATION DU MÉNAGE (HF)

| | |
|--|--|
| HF1. REGION : Code ____ Nom _____ | HF2. DEPARTEMENT : Code ____ Nom _____ |
| HF3. SOUS-PREFECTURE : Code ____ Nom _____ | HF4. VILLAGE : Nom _____ |

| | | | |
|--|---|---|---|
| HF5. ORGANISATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE (OPA) : Code _____ Nom _____ | HF6. FILIERES : 1. Riz 2. Mangue 3. Maraicher | | |
| HF7. NUMERO DU MENAGE : _____ | | | |
| HF8A. NOM DE LA REpondante : Nom _____ | HF8B. LIEN DE PARENTE DU REpondant AVEC LE CHEF DE MENAGE Lien de parenté du répondant avec le CM _____ | | |
| HF9. NOM ET CODE DU SUPERVISEUR : Code _____ Nom _____ | HF10. NOM ET CODE DE L'ENQUETEUR : Code _____ Nom _____ | | |
| Bonjour/Bonsoir, M./Mme. Je m'appelle (nom de l'enquêteur) _____. Je travaille pour L'Institut National de la Statistique (INS). Nous travaillons dans le cadre du PROGRAMME D'APPUI AU DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE AGRICOLE (PADFA) . Ce programme vise à améliorer durablement la sécurité alimentaire et nutritionnelle et les revenus des exploitations agricoles tirés des filières mangue, du maraichère et riz dans les régions de la Bagoué, de Hambol, du Gbêkê, du Poro et du Tchologo . C'est dans ce cadre que votre ménage a été sélectionné pour la réalisation de cette étude. Nous voudrions vous poser quelques questions sur votre ménage. L'entrevue prendra environ 30mn . Toutes les informations que nous obtiendrons resteront strictement confidentielles. Votre nom et vos réponses ne seront jamais révélés. Nous espérons que vous accepterez de répondre à nos questions car votre point de vue est très important pour la mise en œuvre des activités du programme d'appui au développement de la filière agricole. Avez-vous des questions à me poser ? 1. Oui 2. Non Puis-je commencer l'interview maintenant ? <input type="checkbox"/> Oui, permission accordée <input type="checkbox"/> Aller à HF11A et HF11B pour enregistrer la date et l'heure puis commencer l'entretien. <input type="checkbox"/> Non, permission non accordée <input type="checkbox"/> Encercler 5 à HF12. Discuter ce résultat avec votre chef d'équipe <i>Si le ménage ne donne pas son consentement à l'intégralité de la collecte d'informations, arrêtez l'entrevue et informez votre chef d'équipe. Les chefs d'équipe discuteront de la raison de ce refus et décideront si une collecte partielle de données est possible pour ce ménage.</i> _____ (Nom, Prénom), enquêteur responsable de l'entretien qui a lieu en date du _____ 2020, certifie | | | |
| RENDEZ-VOUS AVEC L'INDIVIDU | | | |
| VISITE | 1 | 2 | 3 |

| | | | |
|--|-------------------------------|--|--------------|
| DATE | ___/___/2023 | ___/___/2023 | ___/___/2023 |
| RESULTAT* | ___ | ___ | ___ |
| PROCHAINE VISITE DATE : | ___/___/2023 H ___ Min ___ | ___/___/2023 H ___ Min ___ | |
| HF11A. DATE DE DEBUT DE L'INTERVIEW ___/___/2023 | | HF11B. HEURE DE DEBUT L'INTERVIEW : Heure ___ Minutes ___ | |
| HF12. RESULTAT DE L'ENQUETE MENAGE : Entièrement rempli1 Partiellement rempli2 Pas de membre du ménage ou de répondant compétent à la maison au moment de la visite3 Ménage entier absent pour une longue période4 Refus.....5 Autres (préciser)6 | | | |
| HF13A. DATE DE FIN DE L'INTERVIEW : ___/___/2023 | | HF13B. HEURE DE FIN L'INTERVIEW : Heure ___ Minutes ___ | |

MODULE F : NUTRITION

CE MODULE S'ADRESSE AUX FEMMES DE 15-49 ANS

| N° | Questions | Réponses | Saut |
|----------------|--|----------|------|
| F.2.2 | Questions uniquement pour les femmes de 15 à 49 ans. Puis-je vous poser des questions sur la nourriture que vous avez consommée hier, tôt le matin jusqu'à l'heure où vous vous êtes endormi chez vous ou ailleurs ? S'il vous plaît, dites-moi ce que vous avez mangé et bu du petit matin après votre réveil le matin jusqu'à l'heure du coucher. Mentionnez tout aliment supérieur à 15 mg (dans une mesure locale équivalente à 15 grammes, par exemple une cuillère pleine, une poignée, etc. : oui si > 15 mg et non si <15 mg | | |
| F.2.2.1 | 1. Tout aliment à base de céréales et de racines blanches ou tubercules ou plantains, comme : pain, riz, pâtes ou autres aliments à base de céréales, Pommes de terre blanches, igname blanche, manioc / manioc, patate, taro ou tout autre aliment à base de racines ou tubercules à chair blanche ou plantains. 1 : Oui 2 : Non | I _ I | |
| F.2.2.2 | 2. tous les haricots ou les pois tels que : Haricots ou pois mûrs (graines fraîches ou séchées), lentilles ou produits à base de haricots / pois, mil 1 : Oui 2 : Non | I _ I | |
| F.2.2.3 | 3. Toutes les noix ou graines, comme : Toute noix, arachide ou certaines graines ou "beurre" de noix / graine ou pâtes 1 : Oui 2 : Non | I _ I | |
| F.2.2.4 | 4. Tout lait ou produits laitiers, tels que : Lait, fromage, yogourt ou autres produits laitiers, à l'exclusion du beurre, de la crème glacée, de la crème | I _ I | |

| | | | |
|---|--|---------|--|
| | 1 : Oui 2 : Non | | |
| F.2.2.5 | 5. Tous produits à base de viande, de volaille et de poisson, tels que : Foie, rein, cœur ou autres viandes d'organes ou aliments à base de sang, y compris de gibier sauvage Boeuf, porc, agneau, chèvre, lapin, gibier, poulet, canard, autres oiseaux Poissons, crustacés ou fruits de mer frais ou séchés 1 : Oui 2 : Non | I _ _ I | |
| F.2.2.6 | 6. Tous les œufs : Œufs de volaille ou d'autres oiseaux 1 : Oui 2 : Non | I _ _ I | |
| F.2.2.7 | 7. Tous les légumes à feuilles vert foncé, tels que : Da, feuille d'aubergine, feuille d'épinard, feuille de manioc, feuille de patate etc. 1 : Oui 2 : Non | I _ _ I | |
| F.2.2.8 | 8. Tous les fruits, légumes et racines riches en vitamine A Citrouille, carottes, courges ou patates douces qui sont jaunes ou orange à l'intérieur Mangue mûre, papaye mûre, etc. 1 : Oui 2 : Non | I _ _ I | |
| F.2.2.9 | 9. Tout autre légume : Autre légume disponible dans la région 1 : Oui 2 : Non | I _ _ I | |
| F.2.2.10 | 10. Tout autre fruit : Autre fruit disponible dans la région 1 : Oui 2 : Non | I _ _ I | |
| Remarque : Écrivez tout aliment mentionné par le répondant ne figurant dans aucune catégorie, ou l'énumérateur ne sait pas où classer l'aliment. | | | |
| [F3] KAP | | | |
| Ce module d'enquête est mené au niveau des ménages mais devrait être appliqué aux bénéficiaires qui participeront aux activités (Questions F.1.0 et F.1.1). | | | |
| Seules les questions relatives aux composants KAP sélectionnés en fonction des caractéristiques du projet doivent être posées : ignorez les questions relatives aux autres composants. | | | |
| A. Eau et hygiène | | | |
| <i>B.1.12</i> | <i>QUESTION B.1.12, déjà dans le module [b1]: actifs, pas besoin de demander à nouveau (Reporter la réponse du B1.12)</i> <i>Quelle est la principale source d'eau utilisée par votre ménage pour boire ?</i> | | |
| F.3.1 | À quelle fréquence nettoyez-vous les réservoirs d'eau potable ? 1 : Chaque fois que nous les utilisons 2 : Au moins une fois par semaine 3 : Au moins une fois par mois 4 : Au moins une fois par an 5 : Je ne sais pas 6 : Jamais | I _ _ I | |

| | | | |
|-------------------------------------|--|-------|--|
| F.3.2 | <p>Buvez-vous de l'eau directement à partir de sources dangereuses couramment utilisées (par exemple rivière, canal, etc.) ?</p> <p><i>Par exemple, vous avez peut-être bu de l'eau de la rivière ou du canal (ou de toute autre source d'eau de surface) lorsque vous étiez loin de votre domicile.</i></p> <p>1: Oui 2: Non 3: Parfois</p> | I _ I | |
| F.3.3 | <p>Selon vous, quelle est la probabilité que votre enfant tombe malade, comme des maux d'estomac ou de la diarrhée, si vous ne lavez pas les mains ?</p> <p>1 : peu probable 2 : probable 3 : je ne sais pas</p> | I _ I | |
| F.3.4 | <p>Avez-vous (ou collectez-vous) suffisamment d'approvisionnement en eau pour répondre à tous les besoins quotidiens de votre ménage, tels que se baigner, cuisiner, nettoyer la maison, etc. (pas pour les animaux, la briqueterie, l'agriculture, le jardinage, etc. ?)</p> <p>1 : Oui, toujours 2 : Oui, presque 3 : Parfois seulement 4 : Pas du tout 5 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |
| F.3.5 | <p>À quel point pensez-vous que c'est bon de se laver les mains avant de nourrir un enfant / manger ?</p> <p>1 : Pas bon 2 : Bon 3 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |
| B. Assainissement et hygiène | | | |
| B.1.8 | <p><i>QUESTION B.1.8, déjà dans le module [b1] : actifs, pas besoin de demander à nouveau, Reportez la réponse B.1.8</i></p> <p><i>Quel type de toilettes votre ménage utilise-t-il habituellement ?</i></p> <p><i>(Une latrine utilisée par plus d'un ménage est considérée comme commune ou partagée)</i></p> | I _ I | |
| F.3.6 | <p>Y a-t-il un dispositif de lavage des mains dans les latrines / toilettes ?</p> <p>1 : Pas de dispositif 2 : Oui, dispositif pas bon 3 : Oui, bon dispositif 4 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |
| F.3.7 | <p>il y a-t-il du savon présent au poste de lavage des mains ?</p> <p>1 : Pas de savon 2 : Présence de savon 3 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |
| F.3.8 | <p>Où votre ménage jette-t-il les déchets ménagers ?</p> <p><i>Les déchets domestiques comprennent les déchets organiques, recyclables et non recyclables ; par exemple : déchets de cuisine, papier / carton, plastique / caoutchouc, déchets de cendres, etc.</i></p> <p>1 : Fosse domestique 2 : Fosse commune 3 : Poubelle / conteneur de rue pour la collecte des ordures 4 : Zone ouverte désignée 5 : Zone ouverte non désignée 6 : Enterrées 7 : Brûlées</p> | I _ I | |

| | | | |
|--|--|-------|--|
| | 8 : Autre (spécifier) | | |
| F.3.9 | <p>À quel point pensez-vous qu'il est bon d'éliminer les excréments de la maison et de l'environnement (Cela fait référence aux excréments humains et animaux)</p> <p>1 : Pas bon 2 : Bon 3 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |
| C. Sécurité alimentaire, hygiène et préparation | | | |
| F.3.10 | <p>Lavez-vous les mains immédiatement avant de manipuler des aliments ?</p> <p>1: Jamais 2: Rarement 3: Parfois 5: Toujours</p> | I _ I | |
| F.3.11 | <p>Vérifiez-vous la date de péremption des ingrédients avant de les utiliser dans la préparation des aliments ?</p> <p>1: Jamais 2: Rarement 3: Parfois 5: Toujours</p> | I _ I | |
| F.3.12 | <p>Utilisez-vous des aliments après la date d'expiration s'ils n'ont pas de changement visible dans l'aspect qualité ?</p> <p>1 : Jamais 2 : Parfois 3 : Toujours</p> | I _ I | |
| F.3.13 | <p>Les aliments bien cuits sont exempts de microbes qui causent des maladies d'origine alimentaire.</p> <p>1 : Vrai 2 : Faux 3 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |
| F.3.14 | <p>Laver les fruits et légumes sous l'eau courante et les peler suffit à rendre ces aliments sans danger pour la consommation.</p> <p>1 : Vrai 2 : Faux 3 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |
| F.3.15 | <p>Êtes-vous ou un membre de votre famille, habitué à manger des restes qui ne sont pas correctement stockés ?</p> <p>1 : Jamais 2 : Parfois 3 : Toujours</p> | I _ I | |
| F.3.16 | <p>Par exemple, certains aliments peuvent nécessiter d'être placés dans une zone à climat contrôlé, d'autres aliments doivent être couverts et protégés contre les mouches s'ils sont stockés dans un abri, etc.</p> <p>1 : Vrai 2 : Faux 3 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |
| F.3.17 | <p>Les aliments impropres à la consommation présentent toujours des changements de couleur, de goût et / ou d'odeur</p> <p>1 : Oui 2 : Non 3 : Je ne sais pas</p> | I _ I | |

| | | | |
|-------------------------------------|---|--|--|
| F.3.18 | Couvrez-vous vos aliments et les protégez-vous des mouches ? 1: Jamais 2: Rarement 3: Parfois 5: Toujours | <input type="text"/> | |
| D. Apport de micronutriments | | | |
| F.3.19 | Comment prévenir la carence en iode ? 1 : Manger / préparer des aliments avec du sel iodé 2 : Autre 3 : Je ne sais pas | <input type="text"/> | |
| F.3.20 | Avez-vous utilisé du sel pour préparer le repas principal mangé par des membres de votre famille hier soir ? 1 : Oui 2 : Non 3 : Je ne sais pas | <input type="text"/> | |
| F.3.21 | Quel type de sel avez-vous utilisé ? 1 : iodé 2 : non iodé 3 : pas de sel à la maison 4 : je ne sais pas | <input type="text"/> | |
| F.3.22 | Avez-vous entendu parler d'anémie ferriprive ? 1 : Oui 2 : Non 3 : Je ne sais pas | <input type="text"/> | |
| F.3.23 | Qu'est-ce qui cause l'anémie ? <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> A. fer dans l'alimentation et / ou apport insuffisant de quantités B. infection (paludisme, ankylostome, autre infection comme le VIH / sida) C. abondants pendant les menstruations D. Je ne sais pas </div> <div> Manque de Maladie / Saignements </div> </div> SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S'Y RAPPORTE | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | |
| F.3.24 | À quel point pensez-vous qu'il est grave / dangereux de manquer de vitamine A dans votre corps ? 1 : Sérieux 2 : Pas sérieux 3 : Je ne sais pas | <input type="text"/> | |
| F.3.25 | Quels sont les membres des ménages les plus exposés au risque d'anémie ferriprive ? A. Enfants de moins de cinq ans B. Jeunes garçons C. Jeunes filles D. Femmes en âge de procréer (15-49 ans) E. Hommes adultes F. Personnes âgées SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S'Y RAPPORTE | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | |
| F.3.26 | Hier, pendant le jour ou la nuit, avez-vous mangé des aliments riches en vitamine A tels que : Les choux, carotte cuites, choux, poivron, jus de tomate, foie 1 : Oui 2 : Non 3 : Je ne sais pas | <input type="text"/> | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| F.3.27 | À quelle fréquence consommez-vous souvent de la viande / du poisson ? 1 : Au moins deux fois par semaine 2 : Une fois par semaine 3 : Une fois par mois | <input type="text"/> | |
| F.3.28 | Selon vous, quelle est la probabilité qu'une femme enceinte souffre d'anémie ? 1 : Peu probable 2 : Probable 3 : Je ne sais pas | <input type="text"/> | |
| E. Pratiques alimentaires / Alimentation complémentaire | | | |
| Pour la présence de bébé et des informations, consultez la liste des membres du ménage. | | | |
| F.3.29 Avez-vous un enfant de moins de 6 mois qui vit actuellement avec vous ? 1. Oui 2. Non <input type="text"/> | | | |
| Sélectionnez dans la liste des [ENFANTS DE MOINS DE 6 MOIS] | | | |
| Pour les mères avec enfants au moins 6 mois | | | |
| F.3.29 | Hier pendant la journée ou la nuit, Est-ce que (nom du bébé) avait bu l'un des liquides suivants ? A. Eau ordinaire B. Lait maternel C. Préparations pour nourrissons D. Lait, tel que le lait animal en conserve, en poudre ou frais E. Jus ou boissons à base de jus F. Bouillon clair G. Yaourt H. Bouillie mince I. Tout autre liquide tel que (liste d'autres liquides à base d'eau disponibles dans le cadre local) J. Tout autre liquide SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S'Y RAPPORTE | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | |
| F.3.30 | Jusqu'à quel âge est-il recommandé qu'une mère ne donne rien de plus que du lait maternel ? 1 : De la naissance à six mois 2 : Autre 3 : Je ne sais pas | <input type="text"/> | |
| F.3.31 | Pensez-vous que c'est important d'allaiter votre bébé exclusivement pendant six mois ? 1: Pas important 2: Important 3: Très important | <input type="text"/> | |
| F.3.32 | Quels sont les avantages pour un bébé s'il ne reçoit que du lait maternel au cours des six premiers mois de sa vie ? A. Il / elle grandit sainement B. Protection contre la diarrhée et d'autres infections C. Protection contre l'obésité et les maladies chroniques à l'âge adulte D. Protection contre d'autres maladies E. Autre à préciser F. Je ne sais pas SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S'Y RAPPORTE | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | |
| Pour les mères d'enfants de plus de 6 mois | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | 1 : Pas difficile 2 : Difficile 3 : Je ne sais pas | | |
| F. Pratiques culturelles alimentaires | | | |
| F.3.38 | <p>Discutez-vous avec d'autres membres de la famille et partagez-vous les décisions concernant une alimentation saine et une bonne nutrition ?</p> <p>1 : Oui 2 : Non</p> | <p>1__1</p> | |
| F.3.39 | <p>Parmi les aliments suivants, lequel considérez-vous comme étant pour les pauvres ?</p> <p>A. Légumes nutritifs traditionnels / sauvages (Choux, carotte, aubergine, tomate, gombo, salade etc...)</p> <p>B. Aliments transformés / boissons sucrées (Bissap, Gingembre, Tomi, etc...)</p> <p>C. Grains / tubercules traditionnels (Banane, manioc, igname etc...)</p> <p>D. Aucun</p> <p>E. Je ne sais pas</p> <p>SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S'Y RAPPORTE</p> | <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> | |
| F.3.40 | <p>(Certains aliments nutritifs sont associés à une classe sociale inférieure. Le but est de garantir que les agriculteurs ruraux pauvres maintiennent une alimentation saine même avec des revenus accrus.)</p> <p>A. Légumes (Choux, carotte, aubergine, tomate, gombo, salade etc.)</p> <p>B. Aliments riches en protéines (viande, poisson, œuf, lait etc. ...)</p> <p>C. Fruits (Orange, mangue, banane douce, ananas etc...)</p> <p>D. Devrait consommer tout</p> <p>E. Je ne sais pas</p> <p>SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S'Y RAPPORTE</p> | <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> | |
| F.3.41 | <p>Selon vous, quels types d'aliments ne devraient pas être consommés par les mères allaitantes ?</p> <p>A. Légumes (Choux, carotte, aubergine, tomate, gombo, salade etc.)</p> <p>B. Aliments riches en protéines (viande, poisson, œuf, lait etc...)</p> <p>C. Fruits (Orange, mangue, banane douce, ananas etc...)</p> <p>D. Devrait consommer tout</p> <p>E. Je ne sais pas</p> <p>SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S'Y RAPPORTE</p> | <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> | |
| F.3.42 | <p>Quels types d'aliments pensez-vous que les jeunes enfants ne devraient pas consommer (l'hypothèse est qu'ils sont propres et sûrs pour la consommation et consommés en quantités adéquates)</p> <p>A. Légumes (Choux, carote, aubergine, tomate, gombo, salade etc)</p> <p>B. Aliments riches en protéines (viande, poisson, œuf, lait etc...)</p> <p>C. Fruits (Orange, mangue, banane douce, ananas etc...)</p> <p>D. Devrait consommer tout</p> <p>E. Je ne sais pas</p> <p>SÉLECTIONNEZ TOUT CE QUI S'Y RAPPORTE</p> | <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> <p>1__1</p> | |
| F.3.43 | <p>Traitez-vous des aliments au niveau des ménages pour garantir une disponibilité supplémentaire en cas de pénurie ?</p> <p>1 : Oui, avec des méthodes traditionnelles</p> <p>2 : Oui, avec les technologies de base</p> <p>3 : Oui, avec les méthodes traditionnelles et les technologies de base</p> <p>4 : Non, je ne transforme aucun aliment</p> | <p>1__1</p> | |

| | | | |
|--------|--|-----------------|--|
| F.3.44 | <p>Quelle est la principale méthode que vous utilisez pour cuisiner [<i>nom d'un légume courant dans la zone du projet</i>] ?</p> <ol style="list-style-type: none">1. Faire bouillir et jeter l'eau2. Faire bouillir et utiliser l'eau3. Lavez-les et mangez-les crus4. Étuvage4. Friture peu profonde6. Frire | <p><u>1</u></p> | |
|--------|--|-----------------|--|