

Generated by brendakok88, Nov 09, 2020 12:08  
Questionnaire created by brendakok88, Sep 04, 2020 09:33  
Last modified by brendakok88, Sep 24, 2020 13:40

Sections: 2, Sub-sections: 26,  
Questions: 243.  
Questions with enabling conditions: 148  
Questions with validation conditions:25  
Rosters: 5  
Variables: 2



Shared with:  
laeticiaetoe (never edited)  
lhuybreg last edited 9/9/2020 9:11:40 PM  
some\_henri (never edited)

# 24hrecall\_MISAME\_v3

---

## SURVEY IDENTIFICATION INFORMATION QUESTIONNAIRE DESCRIPTION

### SECTION 1: COVER AND IDENTIFICATION

No sub-sections, No rosters, Questions: 16, Static texts: 1.

### SECTION 2: 24H RECALL

Sub-sections: 26, Rosters: 5, Questions: 227, Static texts: 87, Variables: 2.

### APPENDIX A — ENABLING CONDITIONS

### APPENDIX B — INSTRUCTIONS

### APPENDIX C — CATEGORIES

### LEGEND

*SURVEY IDENTIFICATION INFORMATION  
QUESTIONNAIRE DESCRIPTION*

---

**Basic information**

*Title* 24hrecall\_MISAME\_v3

# SECTION 1: COVER AND IDENTIFICATION

section1

<p>ID de l'enquêteur rappel 24h</p> <p>W1 IsAnswered(self)</p> <p>M1 S'il vous plaît répondez à cette question</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">enumerator_24hr</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Anick Ouattara</p> <p>02 <input type="radio"/> Fatoumata Siri</p> <p>03 <input type="radio"/> Gertrude Ki</p> <p>04 <input type="radio"/> Yasmine Gnanou</p> <p>05 <input type="radio"/> Evariste Dabiré</p> <p>06 <input type="radio"/> Risnata Traoré</p> <p>07 <input type="radio"/> Amsetou Ouédraogo</p> <p>88 <input type="radio"/> Autre</p>
<p>Si autre enquêteur, entrez votre ID ici:</p> <p>E enumerator_24hr == 88</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">enumerator_24h_other</span></p> <p>.....</p>
<p>ID femme</p> <p>I Remplissez le numéro d'ID de la femme selon le modèle: XXXXX_(X)X ou r XXXXX</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">idwoman</span></p> <p>.....</p>
<p>CSPS</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">csp</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Boni</p> <p>02 <input type="radio"/> Dohoun</p> <p>03 <input type="radio"/> Karaba</p> <p>04 <input type="radio"/> Dougoumato II</p> <p>05 <input type="radio"/> Koumbia</p> <p>06 <input type="radio"/> Kari</p>
<p>Village</p>	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">village</span></p> <p>01 <input type="radio"/> BANSIE</p> <p>02 <input type="radio"/> BONI</p> <p>03 <input type="radio"/> DOSSI</p> <p>04 <input type="radio"/> DOHOUN</p> <p>05 <input type="radio"/> KARABA</p> <p>06 <input type="radio"/> DOUGOUMATO I</p> <p>07 <input type="radio"/> DOUGOUMATO II</p> <p>08 <input type="radio"/> MAKOGNADOUGOU</p> <p>09 <input type="radio"/> BENA</p> <p>10 <input type="radio"/> KOUMBIA</p> <p>11 <input type="radio"/> DANKARI</p> <p>12 <input type="radio"/> DOMBOKUY</p> <p>13 <input type="radio"/> KARI</p> <p>14 <input type="radio"/> BOMBI</p>
<p>Quartier</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">quarter</span></p> <p>.....</p>
<p>Nom chef de CC</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">name_headcc</span></p> <p>.....</p>
<p>Nom de la femme</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">name_woman</span></p> <p>.....</p>

<p>Le numéro de l'enveloppe</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">env</span></p> <p>-----</p>
<p>Scan code QR de la carte de la participante</p>	<p>BARCODE <span style="float: right;">qrcodeinc1</span></p>
<p>Code GPS</p> <p>W1 IsAnswered(self)</p> <p>M1 Veuillez prendre le code GPS</p>	<p>GPS <span style="float: right;">gps_24hr</span></p> <p>-----</p> <p>N</p> <p>-----</p> <p>W</p> <p>-----</p> <p>A</p>
<p>Quelle est la langue d'entretien?</p> <p>W1 IsAnswered(self)</p> <p>M1 S'il vous plaît répondez à cette question</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">language_24hr</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Moré</p> <p>02 <input type="radio"/> Dioula</p> <p>03 <input type="radio"/> Fulani/Peuhl</p> <p>04 <input type="radio"/> Bwamou</p> <p>05 <input type="radio"/> Français</p> <p>06 <input type="radio"/> Senoufo</p> <p>88 <input type="radio"/> Autre langue</p>
<p>Quelle autre langue de l'entretien?</p> <p>E language_24hr==88</p> <p>W1 IsAnswered(self)</p> <p>M1 S'il vous plaît répondez à cette question</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">languageother_24hr</span></p> <p>-----</p>
<p>Pour cette étude, nous posons à certaines femmes des questions sur l'alimentation. Cela était indiqué dans le formulaire de consentement original. Votre participation dans cette partie de l'étude est volontaire et vos données seront traitées confidentiellement.</p> <p>Verifier si la femme enceinte a bien compris.</p> <p>La femme consent-elle à participer?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">consent</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Oui</p> <p>02 <input type="radio"/> Non</p>
<p>Pourquoi la femme enceinte ne prefere pas participer a l'etude (rappel alimentaire)?</p> <p>E consent==2</p> <p>W1 IsAnswered(self)</p> <p>M1 S'il vous plaît répondez à cette question!</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">consent_reason</span></p> <p>-----</p>
<p>STATIC TEXT</p> <p>E consent==2</p> <p><i>La femme ne souhaite pas participer à l'etude (rappel alimentaire). Remerciez la femme et fermez le questionnaire et rappez le numéro d'identification de la femme à votre superviseur</i></p>	
<p>Captez la date d'aujourd'hui</p>	<p>DATE: CURRENT TIME <span style="float: right;">timestamp_24hr</span></p> <p>-----</p>

## SECTION 2: 24H RECALL

### SECTION 2: 24H RECALL GENERAL QUESTIONS

General

<p>Enumerator: did you check today that your scale was still accurate?</p> <p>W1 self==1</p> <p>M1 Enumerator, don't forget to check your scale with the standard weights as soon as possible</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">scale_checked</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>What was the day of the week yesterday?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">dayweek</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Monday</p> <p>02 <input type="radio"/> Tuesday</p> <p>03 <input type="radio"/> Wednesday</p> <p>04 <input type="radio"/> Thursday</p> <p>05 <input type="radio"/> Friday</p> <p>06 <input type="radio"/> Saturday</p> <p>07 <input type="radio"/> Sunday</p>
<p>Yesterday, did you eat food from the common dish?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">commondish</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Yesterday, how did you eat in terms of quantity?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">quantity</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Less than usual</p> <p>02 <input type="radio"/> As much as usual</p> <p>03 <input type="radio"/> More than usual</p>
<p>Yesterday, how did you eat in terms of variety of food?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">quality</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Less varied than usual</p> <p>02 <input type="radio"/> As usual</p> <p>03 <input type="radio"/> More varied than usual</p>
<p>Yesterday, did you fast?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">fasting</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Why did you fast yesterday?</p> <p>E fasting==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">why_fasting</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Sickness</p> <p>02 <input type="radio"/> Christian fasting</p> <p>03 <input type="radio"/> Muslim fasting</p> <p>04 <input type="radio"/> Other reason related to religion</p> <p>05 <input type="radio"/> Dieting</p> <p>88 <input type="radio"/> Other</p>
<p>Specifier pourquoi jeune hier:</p> <p>E why_fasting==88</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">why_fasting_other</span></p> <p>.....</p>

Une Femme Accompagnante vous a rendu visite hier (pour donner de l'alicament d'etude MISAME et/ou des comprimés de fer-acide folique)?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">sup1_misame</span> 01 <input type="radio"/> Oui 02 <input type="radio"/> Non
Quel supplément recevrez-vous de l'étude MISAME?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">sup1_misame2</span> 01 <input type="radio"/> Comprimés de fer-acide folique 02 <input type="radio"/> Comprimés de fer-acide folique + alicament (ASPE mère)
Prenez-vous d'autres suppléments	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">sup1_other</span> 01 <input type="radio"/> Oui 02 <input type="radio"/> Non
Quels autres suppléments?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">sup1_other_o</span> 01 <input type="radio"/> Vitamin C 02 <input type="radio"/> Zinc 03 <input type="radio"/> Multi-vitamin & minerals 88 <input type="radio"/> Other (specify)
Specifiez quel supplement alimentaire	TEXT <span style="float: right;">which_suppl_spec</span> .....
Si la femme reçoit le supplément l'alicament (ASPE mère = supplement du MISAME), combien a-t-elle mangé hier?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">sup1_quant</span> 00 <input type="radio"/> La portion n'est pas consommée (rien) 01 <input type="radio"/> 1/4 partie de la portion (un quart) 02 <input type="radio"/> 1/2 partie de la portion (demi-portion) 03 <input type="radio"/> 3/4 partie de la portion (trois quarts) 04 <input type="radio"/> Portion complet (complètement)
Pourquoi la femme n'a-t-elle pas pris l'alicament hier?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">sup1_refuse</span> 01 <input type="radio"/> Maladie 02 <input type="radio"/> Refus 03 <input type="radio"/> Pas faim 04 <input type="radio"/> Pas aimé 05 <input type="radio"/> Partagé 06 <input type="radio"/> Compte manger plus tard 88 <input type="radio"/> Autre
Préciser si autre raison pour laquelle l'alicament n'a pas été prise ?	TEXT <span style="float: right;">sup1_refuse_other</span> .....
Avez-vous pris le comprimé de fer-acide folique hier?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">sup1_ifa</span> 01 <input type="radio"/> Oui 02 <input type="radio"/> Non

<p>Pourquoi la femme n'a-t-elle pas pris le comprimé fer-acide folique hier?</p> <p>E sup1_ifa==2</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">sup1_ifa_refuse</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Maladie</p> <p>02 <input type="radio"/> Vomissement</p> <p>03 <input type="radio"/> Refus</p> <p>04 <input type="radio"/> ne veut pas prendre hier</p> <p>88 <input type="radio"/> Autre</p>
<p>Préciser si autre raison pour laquelle le FAF n'a pas été prise ?</p> <p>E sup1_ifa_refuse==88</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">sup1_ifa_refuse_other</span></p> <p>.....</p>

SECTION 2: 24H RECALL  
ENQUETE 24H

<p>Which foods did you eat yesterday ?</p> <p>I Together we will recapitulate all that you ate and drank yesterday since you woke up until you went to bed, or foods and drinks you had during the night (before you woke up this morning).</p>	<p>LIST <span style="float: right;">foodlist</span></p> <p>.....</p>
<p>In addition to all the foods you just listed, did you consume any sweet, groundnut, biscuit, fruit or any snack yesterday during the day or the night, during meals or in-between meal?</p> <p>W1 se1f==2</p> <p>M1 Enumerator, add these foods to the quick list</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">Probesnack</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>In addition to all the foods you just listed, did you drink any fruit juice, soft drink, dolo, alcohol, tea or any other kind of drink yesterday during the day or the night, during meals or in-between meal?</p> <p>W1 se1f==2</p> <p>M1 Enumerator, add these drinks to the quick list</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">Probedrinks</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H  
1. DESCRIPTION OF THE FOODS

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 1. DESCRIPTION OF THE FOODS

Roster: Q1. FOODS/DISHES

generated by list question [foodlist](#)

q1\_food\_roster\_id

STATIC TEXT

*Enumerator, with the help of the respondent, describe the composed dish or food: %rostertitle%*

<p>Q1. When exactly was %rostertitle% consumed?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q1_timeofday</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Before breakfast</p> <p>02 <input type="radio"/> Breakfast</p> <p>03 <input type="radio"/> Between Breakfast and Lunch</p> <p>04 <input type="radio"/> Lunch</p> <p>05 <input type="radio"/> Between Lunch and Dinner</p> <p>06 <input type="radio"/> Dinner</p> <p>07 <input type="radio"/> After Dinner</p>
---	--

Q2. Food group of %rostertitle%

E q1\_new\_food!=1

SINGLE-SELECT: COMBO BOX

q1\_foodgroup

- 10  Cereale
- 11  Condiments
- 12  Fruit
- 13  Graisses
- 14  Laitier
- 15  Legumes
- 16  Legumineuses
- 17  Liquide/boisson
- 18  Noix/graines
- 19  Oeufs
- 20  Plat
- 21  Poisson
- 22  Produit infantile
- 23  Racines, tubercules, plantain
- 24  Sauce
- 25  Snack

[And 1 other symbols \[1\]](#)

Q3. Main ingredient or type of %rostertitle%:

SINGLE-SELECT: CASCADING

q1\_main\_ingredient

- 1010  Blé
- 1011  Fonio
- 1012  Haricot
- 1013  Mais
- 1014  Petit mil
- 1015  Riz
- 1016  Sorgho
- 1111  Anis, graine
- 1112  Cannelle
- 1114  Cumin, graine
- 1117  Insecte
- 1120  Maggi
- 1122  Mayonnaise
- 1124  Miel
- 1125  Moutarde, préparé, jaune
- 1129  Piment

[And 167 other symbols \[2\]](#)



<p>Q4. In which form did you consume %rostertitle%?</p>	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">q1_preparation</span></p> <p>101010 <input type="radio"/> Au four</p> <p>101011 <input type="radio"/> Bouilli</p> <p>101013 <input type="radio"/> Frit</p> <p>101014 <input type="radio"/> Pret a consommer</p> <p>101015 <input type="radio"/> Vapeur/Bouilli</p> <p>101112 <input type="radio"/> Vapeur/Bouilli</p> <p>101210 <input type="radio"/> Recette</p> <p>101310 <input type="radio"/> Bouilli</p> <p>101312 <input type="radio"/> Grillé</p> <p>101313 <input type="radio"/> Pret a consommer</p> <p>101314 <input type="radio"/> Vapeur/Bouilli</p> <p>101410 <input type="radio"/> Bouilli</p> <p>101411 <input type="radio"/> Cru</p> <p>101412 <input type="radio"/> Frit</p> <p>101413 <input type="radio"/> Pret a consommer</p> <p>101414 <input type="radio"/> Vapeur/Bouilli</p> <p><a href="#">And 269 other symbols [3]</a></p>
<p>Q5. Selected food: %rostertitle%</p>	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">q1_detail</span></p> <p>10101010 <input type="radio"/> Gateaux au four, sucré</p> <p>10101110 <input type="radio"/> Pates/Spaghetti/Macaroni, bouilli* (sans sel)</p> <p>10101310 <input type="radio"/> Gateaux, sucré</p> <p>10101311 <input type="radio"/> Galette (blé), non sucré</p> <p>10101312 <input type="radio"/> Galette (blé), sucré</p> <p>10101410 <input type="radio"/> Gâteaux salés, pret a consommer</p> <p>10101411 <input type="radio"/> Pain de mie/du ghana, au blé, blanc, pret a consommer</p> <p>10101412 <input type="radio"/> Pain de brousse, blé, blanc, pret a consommer</p> <p>10101413 <input type="radio"/> Pain de blé complète (non degermée), pret a consommer</p> <p>10101414 <input type="radio"/> Boulmassa salé, pret a consommer</p> <p>10101415 <input type="radio"/> Boulmassa sucré, pret a consommer</p> <p>10101416 <input type="radio"/> Pain simple, blé, blanc, non enrichi</p> <p>10101417 <input type="radio"/> Tô de blé, pret a consommer</p> <p>10101510 <input type="radio"/> Couscous/boulgour, cuit nature</p> <p>10111210 <input type="radio"/> Fonio, blanc, grain entier, bouilli* (sans sel)</p> <p>10111211 <input type="radio"/> Fonio, grain décortiqué, bouilli* (sans sel)</p> <p><a href="#">And 660 other symbols [4]</a></p>
<p>VARIABLE detail2[(int)q1_detail].code</p>	<p>DOUBLE <span style="float: right;">q1_code100</span></p>
<p>STATIC TEXT</p> <p><i>Code of the selected food is: %q1_code100%</i></p>	
<p>Q6. Do you need to create a new entry for this food (absent from the list of foods)?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q1_new_food</span></p> <p>00 <input type="radio"/> No</p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p>

E q1\_new\_food==1

<p>Q1. Which food group for %rostertitle%?</p>	<p>SINGLE-SELECT: COMBO BOX <span style="float: right;">q1_FG_newfood</span></p> <p>10 <input type="radio"/> Cereale</p> <p>11 <input type="radio"/> Condiments</p> <p>12 <input type="radio"/> Fruit</p> <p>13 <input type="radio"/> Graisses</p> <p>14 <input type="radio"/> Laitier</p> <p>15 <input type="radio"/> Legumes</p> <p>16 <input type="radio"/> Legumineuses</p> <p>17 <input type="radio"/> Liquide/boisson</p> <p>18 <input type="radio"/> Noix/graines</p> <p>19 <input type="radio"/> Oeufs</p> <p>20 <input type="radio"/> Plat</p> <p>21 <input type="radio"/> Poisson</p> <p>22 <input type="radio"/> Produit infantile</p> <p>23 <input type="radio"/> Racines, tubercules, plantain</p> <p>24 <input type="radio"/> Sauce</p> <p>25 <input type="radio"/> Snack</p> <p><a href="#">And 2 other symbols [5]</a></p>
<p>Q2. Specify which other food group (use maximum 1-2 words)</p> <p>E q1_FG_newfood==99</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q1_FG_newfood_other</span></p> <p>.....</p>
<p>Q3. Select main ingredient for %rostertitle%</p>	<p>SINGLE-SELECT: COMBO BOX <span style="float: right;">q1_main_ingredient_newfood</span></p> <p>001 <input type="radio"/> agrume</p> <p>002 <input type="radio"/> alcool</p> <p>003 <input type="radio"/> alloco</p> <p>004 <input type="radio"/> anacarde / noix de cajou</p> <p>005 <input type="radio"/> ananas</p> <p>006 <input type="radio"/> ane</p> <p>007 <input type="radio"/> anis, graine</p> <p>008 <input type="radio"/> arachide</p> <p>009 <input type="radio"/> aubergine</p> <p>010 <input type="radio"/> autre</p> <p>011 <input type="radio"/> avocat</p> <p>012 <input type="radio"/> badkougou</p> <p>013 <input type="radio"/> banane</p> <p>014 <input type="radio"/> baobab/pain de singe</p> <p>015 <input type="radio"/> barracuda</p> <p>016 <input type="radio"/> beurre</p> <p><a href="#">And 129 other symbols [6]</a></p>
<p>Q4. Which other main ingredient?</p> <p>E q1_main_ingredient_newfood==999</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q1_main_ingredient_newfood_other</span></p> <p>.....</p>

Q5. Preparation of new food: %rostertitle%?	<p>SINGLE-SELECT: COMBO BOX <span style="float: right;">q1_preparation_newfood</span></p> <p>01 <input type="radio"/> au four</p> <p>02 <input type="radio"/> bouilli</p> <p>03 <input type="radio"/> braisé</p> <p>04 <input type="radio"/> caillé</p> <p>05 <input type="radio"/> conserve</p> <p>06 <input type="radio"/> cristaux</p> <p>07 <input type="radio"/> cru</p> <p>08 <input type="radio"/> de friture</p> <p>09 <input type="radio"/> frais</p> <p>10 <input type="radio"/> frit</p> <p>11 <input type="radio"/> fumé</p> <p>12 <input type="radio"/> grillé</p> <p>13 <input type="radio"/> grillé (sans mat. grasse)</p> <p>14 <input type="radio"/> indifférent</p> <p>15 <input type="radio"/> liquide</p> <p>16 <input type="radio"/> morceaux</p> <p><a href="#">And 7 other symbols [7]</a></p>
Q6. Which other preparation?	<p>TEXT <span style="float: right;">q1_preparation_newfood_other</span></p> <p>.....</p>
Q7. Color	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q1_color_newfood</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Rouge</p> <p>02 <input type="radio"/> Orange</p> <p>03 <input type="radio"/> Brun</p> <p>04 <input type="radio"/> Noir</p> <p>05 <input type="radio"/> Blanc</p> <p>06 <input type="radio"/> Vert</p> <p>07 <input type="radio"/> Jaune</p> <p>08 <input type="radio"/> Rose</p> <p>09 <input type="radio"/> Violet</p> <p>10 <input type="radio"/> Gris</p> <p>11 <input type="radio"/> Bleu</p> <p>88 <input type="radio"/> Autre</p> <p>99 <input type="radio"/> Non applicable/inconnu</p>
Q8. Which other color for %rostertitle%?	<p>TEXT <span style="float: right;">q1_othercolor_newfood</span></p> <p>.....</p>
Q9. write the food in full (add sufficient details: e.g spicy tomato sauce with mozzarella cheese and mashed fish)	<p>TEXT <span style="float: right;">q1_new_food_descr</span></p> <p>.....</p>
Q9. S'agit-il d'un plat compose dont on doit collecter la recette?	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q1_new_food_recipe</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Oui</p> <p>02 <input type="radio"/> Non</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H  
**2. RECIPES**

STATIC TEXT

*In this section, I will ask you to describe the recipe of mixed dishes.*

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES  
**Roster: Q2. DESCRIPTION OF RECIPES**

generated by list question [foodlist](#)

q2\_recipe\_roster\_id

E q1\_foodgroup==20 || q1\_foodgroup==24 || q1\_preparation\_newfood ==20 || q1\_new\_food\_recipe==1

<p><b>Q1. In this dish were there pieces of meat or fish or egg or insects that you are able to quantify?</b></p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_Q_meatfish</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
---	--

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES  
**Q2\_Q. QUANTIFY MEAT/FISH/EGG/INSECTS INDIVIDUALLY**

q2\_Q

E q2\_Q\_meatfish==1

<p><b>Q2. Shortlist the different types meat and fish and insects added to the dish that were consumed</b></p> <p>I Enumerator: if there were two types of fish added to a soup, list both types of fish</p> <p>E q2_Q_meatfish==1</p>	<p>LIST <span style="float: right;">q2_Q_meatfish_ind</span></p> <p>.....</p>
--	---

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_Q. QUANTIFY MEAT/FISH/EGG/INSECTS INDIVIDUALLY  
**Roster: MEAT/FISH/EGG/INSECTS INDIVIDUAL**

generated by list question [q2\\_Q\\_meatfish\\_ind](#)

q2\_Q\_individual\_roster

E q2\_Q\_meatfish==1

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_Q. QUANTIFY MEAT/FISH/EGG/INSECTS INDIVIDUALLY / MEAT/FISH/EGG/INSECTS INDIVIDUAL  
**A. DESCRIPTION OF %ROSTERTITLE%**

STATIC TEXT

*Enumerator, with the help of the respondent, describe the meat or fish or egg or insects which s/he is able to quantify*

<p><b>Q1. Food group of %rostertitle%</b></p>	<p>SINGLE-SELECT: COMBO BOX <span style="float: right;">q2_O_MF_foodgroup</span></p> <p>10 <input type="radio"/> Cereale</p> <p>11 <input type="radio"/> Condiments</p> <p>12 <input type="radio"/> Fruit</p> <p>13 <input type="radio"/> Graisses</p> <p>14 <input type="radio"/> Laitier</p> <p>15 <input type="radio"/> Legumes</p> <p>16 <input type="radio"/> Legumineuses</p> <p>17 <input type="radio"/> Liquide/boisson</p> <p>18 <input type="radio"/> Noix/graines</p> <p>19 <input type="radio"/> Oeufs</p> <p>20 <input type="radio"/> Plat</p> <p>21 <input type="radio"/> Poisson</p> <p>22 <input type="radio"/> Produit infantile</p> <p>23 <input type="radio"/> Racines, tubercules, plantain</p> <p>24 <input type="radio"/> Sauce</p> <p>25 <input type="radio"/> Snack</p> <p><a href="#">And 1 other symbols [11]</a></p>
---	---

<p>Q2. Main ingredient of %rostertitle%:</p>	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">q2_O_MF_main_ingredient</span></p> <p>1010 <input type="radio"/> Blé</p> <p>1011 <input type="radio"/> Fonio</p> <p>1012 <input type="radio"/> Haricot</p> <p>1013 <input type="radio"/> Mais</p> <p>1014 <input type="radio"/> Petit mil</p> <p>1015 <input type="radio"/> Riz</p> <p>1016 <input type="radio"/> Sorgho</p> <p>1111 <input type="radio"/> Anis, graine</p> <p>1112 <input type="radio"/> Cannelle</p> <p>1114 <input type="radio"/> Cumin, graine</p> <p>1117 <input type="radio"/> Insecte</p> <p>1120 <input type="radio"/> Maggi</p> <p>1122 <input type="radio"/> Mayonnaise</p> <p>1124 <input type="radio"/> Miel</p> <p>1125 <input type="radio"/> Moutarde, préparé, jaune</p> <p>1129 <input type="radio"/> Piment</p> <p><a href="#">And 167 other symbols [12]</a></p>
<p>Q3. How was %rostertitle% prepared:</p>	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">q2_O_MF_preparation</span></p> <p>101010 <input type="radio"/> Au four</p> <p>101011 <input type="radio"/> Bouilli</p> <p>101013 <input type="radio"/> Frit</p> <p>101014 <input type="radio"/> Pret a consommer</p> <p>101015 <input type="radio"/> Vapeur/Bouilli</p> <p>101112 <input type="radio"/> Vapeur/Bouilli</p> <p>101210 <input type="radio"/> Recette</p> <p>101310 <input type="radio"/> Bouilli</p> <p>101312 <input type="radio"/> Grillé</p> <p>101313 <input type="radio"/> Pret a consommer</p> <p>101314 <input type="radio"/> Vapeur/Bouilli</p> <p>101410 <input type="radio"/> Bouilli</p> <p>101411 <input type="radio"/> Cru</p> <p>101412 <input type="radio"/> Frit</p> <p>101413 <input type="radio"/> Pret a consommer</p> <p>101414 <input type="radio"/> Vapeur/Bouilli</p> <p><a href="#">And 269 other symbols [13]</a></p>

Q4. Selected food: %rostertitle%	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">q2_o_MF_detail</span></p> <p>10101010 <input type="radio"/> Gateaux au four, sucré</p> <p>10101110 <input type="radio"/> Pates/Spaghetti/Macaroni, bouilli* (sans sel)</p> <p>10101310 <input type="radio"/> Gateaux, sucré</p> <p>10101311 <input type="radio"/> Galette (blé), non sucré</p> <p>10101312 <input type="radio"/> Galette (blé), sucré</p> <p>10101410 <input type="radio"/> Gâteaux salés, pret a consommer</p> <p>10101411 <input type="radio"/> Pain de mie/du ghana, au blé, blanc, pret a consommer</p> <p>10101412 <input type="radio"/> Pain de brousse, blé, blanc, pret a consommer</p> <p>10101413 <input type="radio"/> Pain de blé complète (non degermée), pret a consommer</p> <p>10101414 <input type="radio"/> Boulmassa salé, pret a consommer</p> <p>10101415 <input type="radio"/> Boulmassa sucré, pret a consommer</p> <p>10101416 <input type="radio"/> Pain simple, blé, blanc, non enrichi</p> <p>10101417 <input type="radio"/> Tô de blé, pret a consommer</p> <p>10101510 <input type="radio"/> Couscous/boulgour, cuit nature</p> <p>10111210 <input type="radio"/> Fonio, blanc, grain entier, bouilli* (sans sel)</p> <p>10111211 <input type="radio"/> Fonio, grain décortiqué, bouilli* (sans sel)</p> <p><a href="#">And 660 other symbols [14]</a></p>
----------------------------------	---

VARIABLE detail2[(int)q2_o_MF_detail].code	DOUBLE <span style="float: right;">q2_o_MF_code100</span>
---	---

STATIC TEXT

Code of the selected food is: %q2\_o\_MF\_code100%

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_Q. QUANTIFY MEAT/FISH/EGG/INSECTS INDIVIDUALLY / MEAT/FISH/EGG/INSECTS INDIVIDUAL

**B. QUANTIFY PIECES OF %ROSTERTITLE% CONSUMED**

Quelle méthode pouvez-vous utiliser au mieux pour quantifier la portion?	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_o_MF_method</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Pate à modeler</p> <p>02 <input type="radio"/> Photos (uniquement pour les poissons)</p> <p>03 <input type="radio"/> Volume (uniquement pour les chenilles)</p>
--	--

STATIC TEXT

E q3\_o\_MF\_method==1

*Enumerator: Using playdough, ask the woman to model portion size of the piece(s) of meat, fish or egg that the woman consumed from the mixed dish*  
*If the food consisted of different units of similar size (e.g. 3 pieces of fish), ask the woman to model just one unit. You can then specify how many units of that unit size the woman consumed.*  
*Weight the playdough and enter the measured weight*

Q1. Weight of one average piece of playdough modeled by the adolescent to show meat/fish/egg consumed (in grams)	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_o_MF_weight</span></p> <p>-----</p>
--	--

E q3\_o\_MF\_method==1

W1 self<500

M1 Check your entry, you have entered a weight of more than 500g

<p><b>Q2. Number of playdough modeled units that were consumed:</b></p> <p>I Enter the number of playdough model pieces of meat/fish consumed. For instance, if you modelled one larger piece of fish eaten, and the adolescent consumed 1.5 pieces of this unitary size, enter "1.5" <a href="#">And 56 other symbols [5]</a></p> <p>E q3_O_MF_method==1</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_O_MF_units</span></p> <p>-----</p>
<p>STATIC TEXT</p> <p>E q3_O_MF_method==1</p> <p><i>Food leftovers</i></p>	
<p><b>Q3. Were there any leftovers of the portion that you just modelled using the clay?</b></p> <p>E q3_O_MF_method==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_O_MF_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p><b>Q4. What type of food leftovers?</b></p> <p>E q3_O_MF_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_O_MF_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p><b>Q5. Weight of the leftovers modeled in clay (in grams):</b></p> <p>I Enumerator: ask the respondent to use the clay to model the quantity of the leftover.</p> <p>E q3_O_MF_leftovers==1 &amp;&amp; q3_O_MF_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_O_MF_weightleftover</span></p> <p>-----</p>
<p><b>Q1. Quelle série de photos utilisez-vous pour estimer ?</b></p> <p>E q3_O_MF_method==2</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_O_MF_series</span></p> <p>25 <input type="radio"/> Poisson silure séché</p> <p>26 <input type="radio"/> Poisson synchar (Darne/milieu)</p> <p>27 <input type="radio"/> Poisson synchar (Queue)</p> <p>28 <input type="radio"/> Poisson synchar (Tête)</p>
<p><b>Q2. Sélectionnez le code de la photo sur l'atlas:</b></p> <p>I Enquêteur: Demandez au répondant de vous montrer quelle photo res semble le plus à la portion consommée. Si l'aliment se compose de différentes unités discrètes de forme similaire, choisissez la photo <a href="#">And 105 other symbols [6]</a></p> <p>E q3_O_MF_method==2</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_O_MF_photo</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Plus petit / moins que l'unité A</p> <p>02 <input type="radio"/> Unité A</p> <p>03 <input type="radio"/> Entre les unités A et B</p> <p>04 <input type="radio"/> Unité B</p> <p>05 <input type="radio"/> Entre les unités B et C</p> <p>06 <input type="radio"/> Unité C</p> <p>07 <input type="radio"/> Entre les unités C et D</p> <p>08 <input type="radio"/> Unité D</p> <p>09 <input type="radio"/> Plus grand / plus que l'unité D</p>
<p><b>Q3. Combien d'unités identiques de cet aliment avez-vous utilisées dans la recette?</b></p> <p>E q3_O_MF_method==2</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_O_MF_quantity</span></p> <p>-----</p> <p>SPECIAL VALUES</p> <p>01 Une</p> <p>02 Moins d'un</p> <p>03 Plus d'un</p>
<p><b>Q4. Combien d'unités/portions avez-vous consommées?</b></p> <p>E q3_O_MF_quantity==3</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_O_MF_portions</span></p> <p>-----</p>

<p>Q5. Proportion de la portion consommée (%)</p> <p>I Exemple: si une demi-portion a été consommée: entrez 50%. S'il / elle en a consommé un quart: entrez 25%.</p> <p>E q3_0_MF_quantity==2</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_0_MF_fraction</span></p> <p>-----</p>
<p>STATIC TEXT</p> <p>E q3_0_MF_method==2</p> <p><i>Restes de nourriture</i></p>	
<p>Q6. Y avait-il des restes de nourriture?</p> <p>I Seuls les restes qui sont incluse également sur la photo doivent être pris en compte.</p> <p>E q3_0_MF_quantity==2</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_0_MF_P_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Oui</p> <p>02 <input type="radio"/> Non</p>
<p>Q7. Quel type de restes de nourriture?</p> <p>E q3_0_MF_P_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_0_MF_P_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Restes de nourriture comestible (avec ou sans déchets alimentaires non comestibles)</p> <p>02 <input type="radio"/> Juste des déchets alimentaires non comestibles (os , peau, etc.)</p>
<p>Q8. Quelle portion de restes:</p> <p>E q3_0_MF_P_typeleftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_0_MF_P_photoleftover</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Plus petit / moins que l'unité A</p> <p>02 <input type="radio"/> Unité A</p> <p>03 <input type="radio"/> Entre les unités A et B</p> <p>04 <input type="radio"/> Unité B</p> <p>05 <input type="radio"/> Entre les unités B et C</p> <p>06 <input type="radio"/> Unité C</p> <p>07 <input type="radio"/> Entre les unités C et D</p> <p>08 <input type="radio"/> Unité D</p> <p>09 <input type="radio"/> Plus grand / plus que l'unité D</p>
<p>Q9. Combien d'unités identiques sont restées?</p> <p>E q3_0_MF_P_leftovers==1 &amp;&amp; q3_0_MF_P_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_0_MF_P_quantleftover</span></p> <p>-----</p> <p>SPECIAL VALUES</p> <p>01 Une</p> <p>02 Moins d'un</p> <p>03 Plus d'un</p>
<p>Q10. Combien d'unités / portions sont restées?</p> <p>E q3_0_MF_P_quantleftover==3 &amp;&amp; q3_0_MF_P_typeleftover==1</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_0_MF_P_nbportionsleftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q11. Proportion of the one portion consumed (%)</p> <p>I Exemple: si une demi-portion a été consommée: entrez 50%. S'elle en a consommé un quart: entrez 25%.</p> <p>E q3_0_MF_P_quantleftover==2</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_0_MF_P_fractionleftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q1. Can you weigh a similar quantity using water to estimate the portion used in the recipe?</p> <p>E q3_0_MF_method == 3</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_0_MF_volume</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>



<p>Q1. Volume (milliliters)/weight of the water used (grams):</p> <p>I Enumerator: Measuring volumes is for liquid and semi-liquids ingredients (e.g. oil, flour). Ask the respondent to show you the exact volume that was used in the recipe. Let them fill the recipient us <a href="#">And 151 other symbols [7]</a></p> <p>E q3_0_MF_volume == 1</p> <p>W1 self&lt;10000</p> <p>M1 Check your entry, you have entered a weight (volume) of more than 10,000g or &gt;10kg (&gt;10 liters)</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_0_weight</span></p> <p>-----</p>
<p>STATIC TEXT</p> <p>E q3_0_MF_method == 3</p> <p><i>Food Leftovers</i></p>	
<p>Q2. Were there any leftovers of the portion that you just weighed?</p> <p>E q3_0_MF_method == 3</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_0_MF_V_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q3. What type of food leftovers (select multiple)</p> <p>E q3_0_MF_V_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_0_MF_V_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p>Q4. Weight of the edible food leftovers (grams) using the water or salted rice (same as above):</p> <p>E q3_0_MF_V_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_0_MF_V_weightleftovers</span></p> <p>-----</p>
<p>Q2. Do you know the recipe of this composed dish of %rostertitle% which you consumed yesterday, or does someone available know the recipe?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_recipe_yesno</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p> <p>03 <input type="radio"/> N/A (choose only when food was absent from the list and you added it and it is not a mixed dish)</p>
<p>Q3. Who knows the recipe and why?</p> <p>I Enumerator: The person who knows the recipe is the person you will in interview to get the description and quantification of the ingredients and the process of preparation</p> <p>E q2_recipe_yesno==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">who_provides_recipe</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Woman who cooked</p> <p>02 <input type="radio"/> Another person (adult) who cooked</p> <p>03 <input type="radio"/> Woman who did not cook but know the recipe</p> <p>04 <input type="radio"/> Another person (adult) who did not cook but do know the recipe</p>
<p>Q4. Why don't you know the recipe for %rostertitle%</p> <p>F q2_recipe_yesno==2</p> <p>E q2_recipe_yesno==2</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_no_recipe_why</span></p> <p>01 <input type="radio"/> It was prepared by someone else who is not available now</p> <p>02 <input type="radio"/> It was given by someone else outside the household</p> <p>03 <input type="radio"/> It was bought</p> <p>88 <input type="radio"/> Other (specify)</p>
<p>Q5. Specify why you do not know the recipe of %rostertitle%?</p> <p>E q2_no_recipe_why==88</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q2_no_recipe_why_other</span></p> <p>-----</p>

<p>Q6. Enumerator: has the respondent already described this recipe for %rostertitle% before (because s/he consumed it several times over the day)?</p> <p>E q2_recipe_yesno==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_recipe_described</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q7. For which meal has the recipe of %rostertitle% already been described?</p> <p>E q2_recipe_described==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_recipe_described_when</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Before breakfast</p> <p>02 <input type="radio"/> Breakfast</p> <p>03 <input type="radio"/> Between Breakfast and Lunch</p> <p>04 <input type="radio"/> Lunch</p> <p>05 <input type="radio"/> Between Lunch and Dinner</p> <p>06 <input type="radio"/> Dinner</p> <p>07 <input type="radio"/> After Dinner</p>
<p>Please select food eaten BEFORE BREAKFAST for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==1</p> <p>E q2_recipe_described_when==1</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED <span style="float: right;">q2_recipe_before_breakfast</span></p>
<p>Please select food eaten AT BREAKFAST for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==2</p> <p>E q2_recipe_described_when==2</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED <span style="float: right;">q2_recipe_at_breakfast</span></p>
<p>Please select food eaten BETWEEN BREAKFAST AND LUNCH for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==3</p> <p>E q2_recipe_described_when==3</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED <span style="float: right;">q2_recipe_breakfast_lunch</span></p>
<p>Please select food eaten AT LUNCH for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==4</p> <p>E q2_recipe_described_when==4</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED <span style="float: right;">q2_recipe_lunch</span></p>
<p>Please select food eaten BETWEEN LUNCH AND DINNER for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==5</p> <p>E q2_recipe_described_when==5</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED <span style="float: right;">q2_recipe_lunch_dinner</span></p>
<p>Please select food eaten AT DINNER for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==6</p> <p>E q2_recipe_described_when==6</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED <span style="float: right;">q2_recipe_dinner</span></p>
<p>Please select food eaten AFTER DINNER for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==7</p> <p>E q2_recipe_described_when==7</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED <span style="float: right;">q2_recipe_after_dinner</span></p>
<p>Did you add water to the recipe you already described, before consuming it for the present meal? ("stretched recipe")</p> <p>E q2_recipe_described==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">stretched_Yes_No</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

<p>What was the volume of that dish before you added water (ie stretched it)?</p> <p>I Enumerator: use the cooking pot and ask the respondent to show you with water the volume occupied by the dish BEFORE adding water</p> <p>E stretched_Yes_No==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER stretched_volume_before</p> <p>-----</p>
<p>What was the volume of that dish after you added water and cooked it, when it was ready to eat?</p> <p>I Enumerator: use the cooking pot and ask the respondent to show you with water the volume occupied by the dish after the process of adding water and re-cooking was completed</p> <p>E stretched_Yes_No==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER stretched_volume_after</p> <p>-----</p>
<p>Avez-vous mélangé cette recette avec une autre recette qui a déjà été décrite?</p> <p>E q2_recipe_described==1</p>	<p>SINGLE-SELECT mixed_recipes</p> <p>01 <input type="radio"/> Oui</p> <p>02 <input type="radio"/> Non</p>
<p>For which meal has the recipe of %rostertitle% already been described?</p> <p>E mixed_recipes==1</p>	<p>SINGLE-SELECT q2_mixedrecipe_when</p> <p>01 <input type="radio"/> Before breakfast</p> <p>02 <input type="radio"/> Breakfast</p> <p>03 <input type="radio"/> Between Breakfast and Lunch</p> <p>04 <input type="radio"/> Lunch</p> <p>05 <input type="radio"/> Between Lunch and Dinner</p> <p>06 <input type="radio"/> Dinner</p> <p>07 <input type="radio"/> After Dinner</p>
<p>Please select food eaten BEFORE BREAKFAST for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==1</p> <p>E q2_mixedrecipe_when==1</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED q2_mixedrecipe_before_breakfast</p>
<p>Please select food eaten AT BREAKFAST for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==2</p> <p>E q2_mixedrecipe_when==2</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED q2_mixedrecipe_at_breakfast</p>
<p>Please select food eaten BETWEEN BREAKFAST AND LUNCH for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==3</p> <p>E q2_mixedrecipe_when==3</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED q2_mixedrecipe_breakfast_lunch</p>
<p>Please select food eaten AT LUNCH for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==4</p> <p>E q2_mixedrecipe_when==4</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED q2_mixedrecipe_lunch</p>
<p>Please select food eaten BETWEEN LUNCH AND DINNER for which a recipe has been already described</p> <p>F q1_timeofday==5</p> <p>E q2_mixedrecipe_when==5</p>	<p>SINGLE-SELECT: LINKED q2_mixedrecipe_lunch_dinner</p>

Please select food eaten AT DINNER for which a recipe has been already described F q1_timeofday==6 E q2_mixedrecipe_when==6	SINGLE-SELECT: LINKED q2_mixedrecipe_dinner
---	--

Please select food eaten AFTER DINNER for which a recipe has been already described F q1_timeofday==7 E q2_mixedrecipe_when==7	SINGLE-SELECT: LINKED q2_mixedrecipe_after_dinner
--	--

STATIC TEXT  
E mixed\_recipes==1  
*Quelle est la quantité des deux recettes dans la recette combinée?*

Quelle est la recette 1 ? I Entrez ici le nom de la recette 1 puis entrez la quantité E mixed_recipes==1	TEXT q2_mixedrecipe1 .....
--	----------------------------------

Quantité %q2_mixedrecipe1% in litre : I Quantité en litre, vous pouvez utiliser 2 décimales après la virgule E mixed_recipes==1	NUMERIC: DECIMAL q2_mixed_qr1 -----
---	---

Quelle est la recette 2 ? I Entrez ici le nom de la recette 2 puis entrez la quantité E mixed_recipes==1	TEXT q2_mixedrecipe2 .....
--	----------------------------------

Quantité %q2_mixedrecipe2% in litre : I Quantité en litre, vous pouvez utiliser 2 décimales après la virgule E mixed_recipes==1	NUMERIC: DECIMAL q2_mixed_qr2 -----
---	---

Avez-vous ajouté des ingrédients à la recette que vous avez déjà décrite, avant de la consommer pour le repas actuel? E q2_recipe_described==1	SINGLE-SELECT 01 <input type="radio"/> Oui 02 <input type="radio"/> Non ingredients_after
---	--

STATIC TEXT  
E ingredients\_after==1  
*Ajoutez les ingrédients EXTRA dans la section suivante: Précisez la recette*

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES  
**Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE**  
q2\_R  
E q2\_recipe\_described==2 || ingredients\_after == 1

Q1. List all the ingredients of %rostertitle%	LIST q2_R_list_ingredient .....
---	---------------------------------------

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE  
**Roster: Q2. INGREDIENTS ROSTER**  
generated by list question [q2\\_R\\_list\\_ingredient](#)  
q2\_R\_ingredient\_roster\_id

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER  
**1. DESCRIPTION OF THE INGREDIENT %ROSTERTITLE%**

<p>Q1. Food group of %rostertitle%</p>	<p>SINGLE-SELECT: COMBO BOX <span style="float: right;">q2_R_foodgroup</span></p> <p>10 <input type="radio"/> Cereale</p> <p>11 <input type="radio"/> Condiments</p> <p>12 <input type="radio"/> Fruit</p> <p>13 <input type="radio"/> Graisses</p> <p>14 <input type="radio"/> Laitier</p> <p>15 <input type="radio"/> Legumes</p> <p>16 <input type="radio"/> Legumineuses</p> <p>17 <input type="radio"/> Liquide/boisson</p> <p>18 <input type="radio"/> Noix/graines</p> <p>19 <input type="radio"/> Oeufs</p> <p>21 <input type="radio"/> Poisson</p> <p>23 <input type="radio"/> Racines, tubercules, plantain</p> <p>26 <input type="radio"/> Viande, volaille, insectes</p>
<p>Q2. Main ingredient or type of %rostertitle%:</p>	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">q2_R_main_ingredient</span></p> <p>1010 <input type="radio"/> Blé</p> <p>1011 <input type="radio"/> Fonio</p> <p>1013 <input type="radio"/> Mais</p> <p>1014 <input type="radio"/> Petit mil</p> <p>1015 <input type="radio"/> Riz</p> <p>1016 <input type="radio"/> Sorgho</p> <p>1110 <input type="radio"/> Ail</p> <p>1112 <input type="radio"/> Cannelle</p> <p>1113 <input type="radio"/> Celeri</p> <p>1114 <input type="radio"/> Cumin, graine</p> <p>1115 <input type="radio"/> Gingembre, racine, crue</p> <p>1116 <input type="radio"/> Gingembre, racine, séchée</p> <p>1118 <input type="radio"/> Laurier, feuille</p> <p>1119 <input type="radio"/> Levure/Rabile</p> <p>1121 <input type="radio"/> Maggi/jumbo</p> <p>1123 <input type="radio"/> Menthe</p> <p><a href="#">And 129 other symbols [15]</a></p>
<p>Q3. In which form was %rostertitle% used:</p>	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">q2_R_preparation</span></p> <p>101012 <input type="radio"/> Cru</p> <p>101014 <input type="radio"/> Pret a consommer</p> <p>101110 <input type="radio"/> Cru</p> <p>101111 <input type="radio"/> Cru (avec son)</p> <p>101311 <input type="radio"/> Cru</p> <p>101313 <input type="radio"/> Pret a consommer</p> <p>101410 <input type="radio"/> Bouilli</p> <p>101411 <input type="radio"/> Cru</p> <p>101511 <input type="radio"/> Cru</p> <p>101611 <input type="radio"/> Cru</p> <p>111010 <input type="radio"/> Cru</p> <p>111210 <input type="radio"/> Poudre</p> <p>111310 <input type="radio"/> Frais</p> <p>111410 <input type="radio"/> Cru</p> <p>111510 <input type="radio"/> Cru</p> <p>111610 <input type="radio"/> Sec</p> <p><a href="#">And 273 other symbols [16]</a></p>

<p>Q4. Food name for %rostertitle%</p>	<p>SINGLE-SELECT: CASCADING <span style="float: right;">q2_R_detail</span></p> <p>10101210 <input type="radio"/> Blé, boulgour, cru</p> <p>10101211 <input type="radio"/> Blé, son, cru</p> <p>10101212 <input type="radio"/> Spaghettis, sec</p> <p>10101213 <input type="radio"/> Farine de blé, blanc, non enrichie, cru</p> <p>10101214 <input type="radio"/> Blé, grain entier, cru</p> <p>10101215 <input type="radio"/> Macaroni, sec</p> <p>10101411 <input type="radio"/> Pain de mie/du ghana, au blé, blanc, pret a consommer</p> <p>10101412 <input type="radio"/> Pain de brousse, blé, blanc, pret a consommer</p> <p>10101413 <input type="radio"/> Pain de blé complète (non dégermée), pret a consommer</p> <p>10101416 <input type="radio"/> Pain simple, blé, blanc, non enrichi</p> <p>10111010 <input type="radio"/> Fonio, grain décortiqué, cru (sans son)</p> <p>10111110 <input type="radio"/> Fonio, blanc, grain entier, cru</p> <p>10111111 <input type="radio"/> Fonio, noir, grain entier, cru</p> <p>10131110 <input type="radio"/> Mais, jaune, farine aux grains entiers</p> <p>10131111 <input type="radio"/> Mais, jaune, grains broyés (dégermé), cru</p> <p>10131112 <input type="radio"/> Mais, blanc, farine non dégermé, cru</p> <p><a href="#">And 530 other symbols [17]</a></p>
--	--

<p>Q5. Do you need to create a new entry for this ingredient (absent from the list of ingredients)?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_new_ing</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
---	---

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER / 1. DESCRIPTION OF THE INGREDIENT %ROSTERTITLE%

**INGREDIENT NOT IN LIST - ADD A NEW INGREDIENT**

q2\_R\_new\_ing\_list

E q2\_R\_new\_ing==2

<p>Q1. Which food group for %rostertitle%?</p>	<p>SINGLE-SELECT: COMBO BOX <span style="float: right;">q2_R_FG_newing</span></p> <p>10 <input type="radio"/> Cereale</p> <p>11 <input type="radio"/> Condiments</p> <p>12 <input type="radio"/> Fruit</p> <p>13 <input type="radio"/> Graisses</p> <p>14 <input type="radio"/> Laitier</p> <p>15 <input type="radio"/> Legumes</p> <p>16 <input type="radio"/> Legumineuses</p> <p>17 <input type="radio"/> Liquide/boisson</p> <p>18 <input type="radio"/> Noix/graines</p> <p>19 <input type="radio"/> Oeufs</p> <p>21 <input type="radio"/> Poisson</p> <p>23 <input type="radio"/> Racines, tubercules, plantain</p> <p>26 <input type="radio"/> Viande, volaille, insectes</p> <p>99 <input type="radio"/> Autre</p>
--	--

<p>Q2. Specify which other food group (use maximum 1-2 words)</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q2_R_FG_newing_other</span></p> <p>.....</p>
---	--

E q2\_R\_FG\_newing==99

<p>Q3. Select main ingredient for %rostertitle%</p>	<p>SINGLE-SELECT: COMBO BOX <span style="float: right;">q2_R_main_ing_newing</span></p> <p>001 <input type="radio"/> ail</p> <p>002 <input type="radio"/> alloco</p> <p>003 <input type="radio"/> anacarde / noix de cajou</p> <p>004 <input type="radio"/> ananas</p> <p>005 <input type="radio"/> ane</p> <p>006 <input type="radio"/> arachide</p> <p>007 <input type="radio"/> aubergine</p> <p>008 <input type="radio"/> autre</p> <p>009 <input type="radio"/> avocat</p> <p>010 <input type="radio"/> badkougou</p> <p>011 <input type="radio"/> banane</p> <p>012 <input type="radio"/> baobab/pain de singe</p> <p>013 <input type="radio"/> barracuda</p> <p>014 <input type="radio"/> beurre</p> <p>015 <input type="radio"/> bière</p> <p>016 <input type="radio"/> blé</p> <p><a href="#">And 115 other symbols [18]</a></p>
<p>Q4. Which other main ingredient?</p> <p>E q2_R_main_ing_newing==999</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q2_R_main_ing_newing_other</span></p> <p>.....</p>
<p>Q5. Preparation of new ingredient: %rostertitle%?</p>	<p>SINGLE-SELECT: COMBO BOX <span style="float: right;">q2_R_preparation_newing</span></p> <p>01 <input type="radio"/> bouilli</p> <p>02 <input type="radio"/> braisé</p> <p>03 <input type="radio"/> conserve</p> <p>04 <input type="radio"/> conservées en huile (égouttées, avec arêtes)</p> <p>05 <input type="radio"/> cristaux</p> <p>06 <input type="radio"/> cru</p> <p>07 <input type="radio"/> cru (avec son)</p> <p>08 <input type="radio"/> de friture</p> <p>09 <input type="radio"/> frais</p> <p>10 <input type="radio"/> frit</p> <p>11 <input type="radio"/> fumé</p> <p>12 <input type="radio"/> grains</p> <p>13 <input type="radio"/> grillé</p> <p>14 <input type="radio"/> grillé (sans mat. grasse)</p> <p>15 <input type="radio"/> indifférent</p> <p>16 <input type="radio"/> liquide</p> <p><a href="#">And 10 other symbols [19]</a></p>
<p>Q6. Which other preparation?</p> <p>E q2_R_preparation_newing==99</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q2_R_preparation_newing_other</span></p> <p>.....</p>

<p>Q7. Color</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_color_newing</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Red</p> <p>02 <input type="radio"/> Orange</p> <p>03 <input type="radio"/> Brown</p> <p>04 <input type="radio"/> Black</p> <p>05 <input type="radio"/> White</p> <p>06 <input type="radio"/> Green</p> <p>07 <input type="radio"/> Yellow</p> <p>08 <input type="radio"/> Pink</p> <p>09 <input type="radio"/> Violet</p> <p>10 <input type="radio"/> Grey</p> <p>11 <input type="radio"/> Blue</p> <p>97 <input type="radio"/> Other</p> <p>99 <input type="radio"/> Not applicable/Unkown</p>
<p>Q8. Which other color for %rostertitle%?</p> <p>E q2_R_color_newing==97</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q2_R_othercolor_newing</span></p> <p>.....</p>
<p>Q9. write the ingredient in full (add sufficient details: e.g Bellini mozzarella cheese, prepacked)</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q2_R_new_ing_descr</span></p> <p>.....</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER  
**2. QUANTITY OF %ROSTERTITLE% PUT IN RECIPE**

STATIC TEXT

*In this section, estimate the quantity of the ingredient that was actually added to the recipe. If the ingredient is available, determine the portion size by weighing the ingredient. If the food is not available, use one of the recommended methods below.*

STATIC TEXT

**Ingredient: %q2\_R\_detail%**

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant==1

**Preferred method if the food is not available: [Playdough model](#)**

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant==2

**Preferred method if the food is not available: [Food photographs](#)**

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant==3

**Preferred method if the food is not available: [Any](#)**

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant==4

**Preferred method if the food is not available: [Household measure](#)**

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant==6

**Preferred method if the food is not available: [Salted rice](#)**

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant==7



Preferred method if the food is not available: Price

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant==8

Preferred method if the food is not available: Water volume

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant!=1 && port[(int)q2\_R\_detail].quant!=2 && port[(int)q2\_R\_detail].quant!=3 && port[(int)q2\_R\_detail].quant!=4 && port[(int)q2\_R\_detail].quant!=5 && port[(int)q2\_R\_detail]. [And 78 other symbols \[4\]](#)

Preferred method if the food is not available: not available

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].quant<10

Authorised methods if weighing of the original food is not possible:

---

STATIC TEXT

E (port[(int)q2\_R\_detail].quant!=1 && port[(int)q2\_R\_detail].quant!=2 && port[(int)q2\_R\_detail].quant!=3 && port[(int)q2\_R\_detail].quant!=4 && port[(int)q2\_R\_detail].quant!=5 && port[(int)q2\_R\_detail] [And 119 other symbols \[5\]](#)

Authorised methods if weighing of the original food is not possible: Food not available in database, so no portion size estimation strategy can be proposed!

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].water==1

- Volume (for water or salted rice): **YES**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].atlas==1

- Food photographs: **YES**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].clay==1

- Playdough model: **YES**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].hhmeasur==1

- Household measures: **YES**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].water!=1

- Volume: **NO**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].atlas!=1

- Food photographs: **NO**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].clay!=1

- Playdough model: **NO**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q2\_R\_detail].hhmeasur!=1

- Household measures: **NO**

---

Q1. Do you have this type of food available in the house right now?

SINGLE-SELECT

q2\_R\_portion

01  Yes

02  No

---

<p>Q2. Can you weigh a similar quantity using the available food to estimate the portion used in the recipe?</p> <p>E q2_R_portion==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_portion2</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Pouvez-vous utiliser la méthode préférée pour mesurer la quantité?</p> <p>E q2_R_portion2 == 2   q2_R_portion == 2</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_quantpref</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Oui</p> <p>02 <input type="radio"/> Non</p>
<p>Quelles méthodes souhaitez-vous utiliser dans ce cas?</p> <p>E q2_R_quantpref==2</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_quantprefoption</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Pesée (pas d'eau)</p> <p>02 <input type="radio"/> Volume d'eau</p> <p>03 <input type="radio"/> Photos d'aliments</p> <p>04 <input type="radio"/> Modèle de pâte à modeler</p> <p>05 <input type="radio"/> Mesure domestique</p> <p>06 <input type="radio"/> Prix</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER / 2. QUANTITY OF %ROSTERTITLE% PUT IN RECIPE

**Q2. WEIGHING (NOT WATER)**

q2\_R\_W

E q2\_R\_portion==1 && q2\_R\_portion2==1

STATIC TEXT

*ingredient: %q2\_R\_detail%*

<p>Q1. Weight (grams):</p> <p>I Enumerator: Ask the respondent to show you the exact portion that was prepared in this recipe. Weigh this portion with your scale. Do not forget to tare your scale!</p> <p>W1 self&lt;10000</p> <p>M1 Check your entry, you have entered a weight of more than 10,000g (&gt;10kg)</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_W_weight</span></p> <p>-----</p>
--	---

STATIC TEXT

*Food leftovers*

<p>Q2. Were there any leftovers of the portion that you just weighed?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_W_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q3. What type of food leftovers (select multiple)</p> <p>E q2_R_W_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_W_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p>Q4. Weight of the edible food leftovers (grams)</p> <p>E q2_R_W_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_W_weightleftovers</span></p> <p>-----</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER / 2. QUANTITY OF %ROSTERTITLE% PUT IN RECIPE

**Q2. WEIGHING (NOT WATER)**

q2\_R\_W2

E q2\_R\_quantprefoption == 1

STATIC TEXT

*ingredient: %q2\_R\_detail%*

<b>Q1. Weight (grams):</b>	NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_W_weight2</span>
I Enumerator: Ask the respondent to show you the exact portion that was prepared in this recipe. Weigh this portion with your scale. Do not forget to tare your scale!	-----
W1 se1f<10000	
M1 Check your entry, you have entered a weight of more than 10,000g (>10kg)	

STATIC TEXT

*Food leftovers*

<b>Q2. Were there any leftovers of the portion that you just weighed?</b>	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_W_leftovers2</span>
	01 <input type="radio"/> Yes
	02 <input type="radio"/> No
<b>Q3. What type of food leftovers (select multiple)</b>	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_W_typeleftovers2</span>
E q2_R_W_leftovers2==1	01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)
	02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)
<b>Q4. Weight of the edible food leftovers (grams)</b>	NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_W_weightleftovers2</span>
E q2_R_W_typeleftovers2==1	-----
<b>Q3. Can you weigh a similar quantity using water to estimate the portion used in the recipe?</b>	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_W_portion</span>
E ((q2_R_portion2==2    q2_R_portion==2) & port[(int)q2_R_detail].water==1)    (q2_R_new_ing==1 & q2_R_portion2==2)	01 <input type="radio"/> Yes
	02 <input type="radio"/> No

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER / 2. QUANTITY OF %ROSTERTITLE% PUT IN RECIPE

**Q3. VOLUME**

q2\_R\_V

E q2\_R\_W\_portion==1 | q2\_R\_quantprefoption == 2

STATIC TEXT

*ingredient: %q2\_R\_detail%*

<b>Q1. Volume (milliliters)/weight of the water used (grams):</b>	NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_weight</span>
I Enumerator: Measuring volumes is for liquid and semi-liquids ingredients (e.g. oil, flour). Ask the respondent to show you the exact volume that was used in the recipe. Let them fill the recipient with <a href="#">And 151 other symbols [8]</a>	-----
W1 se1f<10000	
M1 Check your entry, you have entered a weight (volume) of more than 10,000g or >10kg (>10 liters)	

STATIC TEXT

*Food Leftovers*

<b>Q2. Were there any leftovers of the portion that you just weighed?</b>	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_leftovers</span>
	01 <input type="radio"/> Yes
	02 <input type="radio"/> No

<p>Q3. What type of food leftovers (select multiple)</p> <p>E q2_R_w_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p>Q4. Weight/volume of the edible food leftovers (grams/milli-liters)</p> <p>E q3_w_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_weightleftovers</span></p> <p>-----</p>
<p>Q4. Can you use food photographs to estimate the portion used in the recipe?</p> <p>E ((q2_R_portion2==2    q2_R_portion==2) &amp; port[(int)q2_R_detail].atlas==1)    (q2_R_new_ing==1 &amp; q2_R_portion2==2)</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_P_portion</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER / 2. QUANTITY OF %ROSTERTITLE% PUT IN RECIPE

#### Q4. FOOD PHOTOGRAPHS

q2\_R\_P

E q2\_R\_P\_portion==1 | q2\_R\_quantprefoption == 3

STATIC TEXT

*ingredient: %q2\_R\_detail%*

<p>Q1. Which photo series do you use to estimate (give code)</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_P_series</span></p> <p>11 <input type="radio"/> Aubergines</p> <p>12 <input type="radio"/> Aubergines amere/Goyo</p> <p>13 <input type="radio"/> Avocats</p> <p>14 <input type="radio"/> Bananes</p> <p>15 <input type="radio"/> Bananes plantain</p> <p>16 <input type="radio"/> Carottes</p> <p>17 <input type="radio"/> Choux</p> <p>18 <input type="radio"/> Concombres</p> <p>19 <input type="radio"/> Courgettes</p> <p>20 <input type="radio"/> Igname (racines)</p> <p>21 <input type="radio"/> Igname (morceaux)</p> <p>22 <input type="radio"/> Oignons</p> <p>23 <input type="radio"/> Pastèques</p> <p>24 <input type="radio"/> Pastèque (portion d'une pastèque entière) A=6%/ B=12%/ C=25%</p> <p>25 <input type="radio"/> Poisson silure séché</p> <p>26 <input type="radio"/> Poisson synchar (Darne/milieu)</p> <p><a href="#">And 16 other symbols [20]</a></p>
<p>Q2. Select item code on the picture from the atlas:</p> <p>I Enumerator: Ask the respondent to show you which photo resembles most to the portion size consumed. If the food consists of different similarly shaped discrete units, choose the photo that approximates <a href="#">And 82 other symbols [9]</a></p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_P_photo</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Smaller/fewer than item A</p> <p>02 <input type="radio"/> Item A</p> <p>03 <input type="radio"/> Between items A and B</p> <p>04 <input type="radio"/> Item B</p> <p>05 <input type="radio"/> Between items B and C</p> <p>06 <input type="radio"/> Item C</p> <p>07 <input type="radio"/> Between items C and D</p> <p>08 <input type="radio"/> Item D</p> <p>09 <input type="radio"/> Larger/more than item D</p>

Q3. How many identical units of this food did you use in the recipe?	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_P_quantity</span></p> <p>-----</p> <p>SPECIAL VALUES</p> <p>01 One</p> <p>02 Less than one</p> <p>03 More than one</p>
Q4. How many units/portions have you consumed?	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q2_R_P_nbportions</span></p> <p>-----</p>
E q2_R_P_quantity==3	
Q5. Proportion of the one portion consumed (%)	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_P_fraction</span></p> <p>-----</p>
<p>I Example: if half a portion was consumed: enter 50% If he/she consumed a quarter: enter 25%</p> <p>E q2_R_P_quantity==2</p>	
STATIC TEXT	
<i>Food Leftovers</i>	
Q6. Were there any food leftovers?	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_P_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
I Only leftovers that were also included on the photo should be considered.	
Q7. What type of food leftovers?	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_P_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
E q2_R_P_leftovers==1	
Q8. What portion of leftovers:	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_P_photoleftover</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Smaller/fewer than item A</p> <p>02 <input type="radio"/> Item A</p> <p>03 <input type="radio"/> Between items A and B</p> <p>04 <input type="radio"/> Item B</p> <p>05 <input type="radio"/> Between items B and C</p> <p>06 <input type="radio"/> Item C</p> <p>07 <input type="radio"/> Between items C and D</p> <p>08 <input type="radio"/> Item D</p> <p>09 <input type="radio"/> Larger/more than item D</p>
E q2_R_P_typeleftovers==1	
Q9. How many identical units were left over?	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q2_R_P_quantleftover</span></p> <p>-----</p> <p>SPECIAL VALUES</p> <p>01 One</p> <p>02 Less than one</p> <p>03 More than one</p>
E q2_R_P_leftovers==1 && q2_R_P_typeleftovers==1	
Q10. How many units/portions were left over?	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_P_nbportionsleftover</span></p> <p>-----</p>
E q2_R_P_quantleftover==3 && q2_R_P_typeleftovers==1	

<p>Q5. Proportion of the one portion consumed (%)</p> <p>I Example: if half a portion was consumed: enter 50% If he/she consumed a quarter: enter 25%</p> <p>E q2_R_P_quantleftover==2</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_P_fractionleftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q5. Can you use a playdough model to estimate the portion used in the recipe?</p> <p>E ((q2_R_portion2==2    q2_R_portion==2) &amp; port[(int)q2_R_detail].clay==1)    (q2_R_new_ing==1 &amp; q2_R_portion2==2)</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_C_portion</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER / 2. QUANTITY OF %ROSTERTITLE% PUT IN RECIPE

**Q5.PLAYDOUGH MODEL**

q2\_R\_C

E q2\_R\_C\_portion==1 | q2\_R\_quantprefoption == 4

STATIC TEXT

*ingredient: %q2\_R\_detail%*

STATIC TEXT

*Enumerator: Ask the cook to model portion size of the ingredient used in the recipe using the playdough. If the ingredient consisted of different units of similar size (e.g. 3 tomatoes), ask the cook to model just one unit. You can then precise of many units of that size the cook used. Weigh the modelled playdough on your scale and indicate its weight in grams*

<p>Q1.Weight of the playdough model (in grams):</p> <p>W1 self&lt;5000</p> <p>M1 Check your entry, you have entered a volume of more than 5 kg (5000 g)</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_C_volumepre</span></p> <p>-----</p>
<p>Q2. Number of portions of playdough weighed that were used in the recipe:</p> <p>I Enter the number of times the portion of playdough you weighed was used in the recipe. For example, if the cook modelled one tomato, and the cook used 1 and a half of these tomatoes, enter "1.5". If t <a href="#">And 47 other symbols [10]</a></p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q2_R_C_units</span></p> <p>-----</p>

STATIC TEXT

*Food leftovers*

<p>Q3. Were there any leftovers of the portion that you just modelled using the playdough?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_C_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q4. What type of food leftovers?</p> <p>E q2_R_C_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">Iq5_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>

STATIC TEXT

*Enumerator: Ask the cook to model portion size of the leftover from the portion previously quantified using the playdough. Weigh the modelled playdough on your scale and indicate its weight in grams*

<p><b>Q5. Weight of playdough model representing the leftovers, grams:</b></p> <p>I Enumerator: ask the respondent to use the clay to model the quantity of the leftover.</p> <p>E q2_R_C_leftovers==1 &amp;&amp; Iq5_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">Iq5_waterleftoverspre</span></p> <p>-----</p>
<p><b>Q6. Can you use a household measure to estimate the portion used in the recipe?</b></p> <p>E ((q2_R_portion2==2    q2_R_portion==2) &amp; port[(int)q2_R_detail].hmmeasur==1)    (q2_R_new_ing==1 &amp; q2_R_portion2==2)</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_portion</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER / 2. QUANTITY OF %ROSTERTITLE% PUT IN RECIPE

**Q6. HOUSEHOLD MEASURES**

q2\_R\_H

E q2\_R\_H\_portion==1 | q2\_R\_quantprefoption == 5

<p><b>Q1. What household measure do you use?</b></p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_type</span></p> <p>11 <input type="radio"/> Plate (standard for the project)</p> <p>12 <input type="radio"/> Bowl (standard for the project)</p> <p>13 <input type="radio"/> Margarine metal tin (450g)</p> <p>14 <input type="radio"/> Full cream evaporated milk tin (170g)</p> <p>15 <input type="radio"/> Sardine tin (in vegetable oil) (125g)</p> <p>16 <input type="radio"/> Small tomato puree tin (70g)</p> <p>17 <input type="radio"/> Soup spoon/ladle, made in Ghana</p> <p>18 <input type="radio"/> Stewing spoon, made in Ghana</p> <p>19 <input type="radio"/> Tablespoon/big spoon</p> <p>20 <input type="radio"/> Teaspoon</p> <p>21 <input type="radio"/> Small safety matchbox</p> <p>22 <input type="radio"/> Canned mackerel (Geisha) tin</p> <p>23 <input type="radio"/> Cup (standard for the project)</p> <p>29 <input type="radio"/> Dish (standard for the project)</p> <p>24 <input type="radio"/> Other container (calabash, bowl, cup, etc)</p> <p>26 <input type="radio"/> Gram (g)</p> <p><a href="#">And 3 other symbols [21]</a></p>
<p><b>Q2. Specify the size of the household measure:</b></p> <p>E q2_R_H_type==25    q2_R_H_type==28</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_size</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Small</p> <p>02 <input type="radio"/> Medium</p> <p>03 <input type="radio"/> Large</p>
<p><b>Q3. Weight water filling this household measure (in grams)</b></p> <p>I Enumerator: To help the investigator assessing the capacity of this container, please fill the selected recipient with water up to the top (full capacity) and weigh the water, enter in grams</p> <p>E q2_R_H_type==24</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_H_weight</span></p> <p>-----</p>
<p><b>Q4. How many units of this household measure were used in the recipe?</b></p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_units</span></p> <p>01 <input type="radio"/> 1</p> <p>02 <input type="radio"/> Less than 1</p> <p>03 <input type="radio"/> More than 1</p>

<p>Q5. How was the household measure recipient filled?</p> <p>E (q2_R_H_units==1  q2_R_H_units==3) &amp;&amp; q2_R_H_type!=25 &amp;&amp; q2_R_H_type!=26 &amp;&amp; q2_R_H_type!=27 &amp;&amp; q2_R_H_type!=28</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_load_one_measure</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Levelful (filled to the brim)</p> <p>02 <input type="radio"/> Roundful (slightly overloaded, small pile on top)</p> <p>03 <input type="radio"/> Heapedful (largely overloaded, large pile on top)</p>
<p>Q6. Specify the number of household measures/units that were used in the recipe?</p> <p>E q2_R_H_units==3</p> <p>W1 self&lt;30</p> <p>M1 More than 30 seems like a lot. Please double check</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q2_R_H_specifyunits</span></p> <p>-----</p>
<p>Q7. What percentage of one household measure was used in the recipe? (in percentage)</p> <p>E q2_R_H_units==2</p> <p>V1 self&lt;101</p> <p>M1 Please enter a percentage between 0 and 100 %</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_H_fraction</span></p> <p>-----</p>
<p>STATIC TEXT</p> <p><i>Food leftovers</i></p>	
<p>Q8. Were there any leftovers of the portion that you just estimated using household measures?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q9. What type of food leftovers?</p> <p>E q2_R_H_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p>Q10. What household measure do you use to estimate the leftovers?</p> <p>E q2_R_H_typeleftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_type_leftover</span></p> <p>11 <input type="radio"/> Plate (standard for the project)</p> <p>12 <input type="radio"/> Bowl (standard for the project)</p> <p>13 <input type="radio"/> Margarine metal tin (450g)</p> <p>14 <input type="radio"/> Full cream evaporated milk tin (170g)</p> <p>15 <input type="radio"/> Sardine tin (in vegetable oil) (125g)</p> <p>16 <input type="radio"/> Small tomato puree tin (70g)</p> <p>17 <input type="radio"/> Soup spoon/ladle, made in Ghana</p> <p>18 <input type="radio"/> Stewing spoon, made in Ghana</p> <p>19 <input type="radio"/> Tablespoon/big spoon</p> <p>20 <input type="radio"/> Teaspoon</p> <p>21 <input type="radio"/> Small safety matchbox</p> <p>22 <input type="radio"/> Canned mackerel (Geisha) tin</p> <p>23 <input type="radio"/> Cup (standard for the project)</p> <p>29 <input type="radio"/> Dish (standard for the project)</p> <p>24 <input type="radio"/> Other container (calabash, bowl, cup, etc)</p> <p>26 <input type="radio"/> Gram (g)</p> <p><a href="#">And 3 other symbols [22]</a></p>



<p>Q11. Specify the size of the household measure for measuring leftovers:</p> <p>E q2_R_H_type_leftover==25    q2_R_H_type_leftover==28</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_size_leftover</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Small</p> <p>02 <input type="radio"/> Medium</p> <p>03 <input type="radio"/> Large</p>
<p>Q12. Weight water filling this household measure (in grams)</p> <p>I Enumerator: fill the selected recipient with water and weigh the water, enter in grams</p> <p>E q2_R_H_type_leftover==24</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_H_weight_leftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q13. How many of the previously described units were left over?</p> <p>E q2_R_H_leftovers==1 &amp;&amp; q2_R_H_type_leftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_H_quant_leftover</span></p> <p>-----</p> <p>SPECIAL VALUES</p> <p>01 One</p> <p>02 Less than one</p> <p>03 More than one</p>
<p>Q14. How was the household measure recipient filled that was leftover?</p> <p>E q2_R_H_type_leftovers==1 &amp;&amp; (q2_R_H_quant_leftover==1    q2_R_H_quant_leftover==3) &amp;&amp; q2_R_H_type_leftover!=25 &amp;&amp; q2_R_H_type_leftover!=26 &amp;&amp; q2_R_H_type_leftover!=27 &amp;&amp; q2_R_H_type_leftover!=28</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_H_load_one_measure_leftover</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Levelfull (Filled to the brim, no excess)</p> <p>02 <input type="radio"/> Roundful (slightly overloaded, small pile on top)</p> <p>03 <input type="radio"/> Heapedful (largely overloaded, large pile on top)</p>
<p>Q15. How many units/portions were left over?</p> <p>I For example, if you left half a unit: enter 0.5 If you left 2.5 units: enter 2.5</p> <p>E q2_R_H_quant_leftover==3 &amp;&amp; q2_R_H_type_leftovers==1</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q2_R_H_nbportions_leftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q16. Proportion of one household measure of leftovers (%)</p> <p>I Example: if half a unit/portion was leftover: enter 50% If he/she left on e quarter of a unit/portion: enter 25%</p> <p>E q2_R_H_quant_leftover==2 &amp;&amp; q2_R_H_leftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_H_fraction_leftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q7. Pouvez-vous utiliser le prix pour estimer la portion consommée?</p> <p>E ((q2_R_portion2==2    q2_R_portion==2) &amp; port[(int)q2_R_detail].price==1)    (q2_R_new_ing==1 &amp; q2_R_portion2==2)</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_M_portion</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 2. RECIPES / Q2. DESCRIPTION OF RECIPES / Q2\_R. SPECIFY THE RECIPE / Q2. INGREDIENTS ROSTER / 2. QUANTITY OF %ROSTERTITLE% PUT IN RECIPE

Q7.PRIX

q2\_R\_M

E q2\_R\_M\_portion==1 | q2\_R\_quantprefoption == 6

STATIC TEXT

*ingredient: %q2\_R\_detail%*

Q1. Pouvez-vous estimer le prix de la quantité quantifiée? (quantification, y compris les restes au cas où il y aurait des restes décrits)

SINGLE-SELECT q2\_R\_MF\_portion

01  Oui

02  Non

Q2. Quel était ou aurait été le prix (en CFA) de la part quantifiée? (quantification, y compris les restes au cas où il y aurait des restes décrits)	NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_MF_portion2</span> -----
Q3. Was %rostartitle% prepared/heated?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_cooked</span> 01 <input type="radio"/> Yes 02 <input type="radio"/> No
Q4. How was %rostartitle% prepared/heated?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_cooked_how</span> 01 <input type="radio"/> Boiled 02 <input type="radio"/> Fried 03 <input type="radio"/> Steamed 04 <input type="radio"/> Grilled 05 <input type="radio"/> Other (Specify) 06 <input type="radio"/> Stewed
Q5. How was %rostartitle% prepared/heated?	TEXT <span style="float: right;">q2_R_cooked_how_other</span> .....
Q6. Is the composed dish of %rostartitle% a sauce, soup, stew, or (semi-)liquid dish? (EDIT TEXT)	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_dish_liquid</span> 01 <input type="radio"/> Yes 02 <input type="radio"/> No
Q7. Enumerator, is this possible to use the volume to quantify the dish of %rostartitle%?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q2_R_enum_volume_yesno</span> 01 <input type="radio"/> Yes 02 <input type="radio"/> No
Q8. Final total volume of sauce, soup, stew or dish <u>after cooking (weigh WATER and express in grams).</u>	NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q2_R_volume_final</span> -----
I Enumerator: ask the cook to show you the cooking pot/recipient. Fill it with water up to the level which was filled by the dish after cooking was completed (final dish, ready to heat). Weigh the water <a href="#">And 55 other symbols [1]</a> E q2_R_enum_volume_yesno==1    q2_R_dish_liquid==1	

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H  
**3. QUANTITIES AND PORTION SIZE**

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 3. QUANTITIES AND PORTION SIZE

**Roster: Q3. QUANTITIES**

generated by list question [foodlist](#)

q3\_quantities\_roster\_id

STATIC TEXT

*In this section, estimate the portion size that was actually consumed by the woman. If a replicate of the food is available, determine the portion size by weighing. If the food is not available, use one of the recommended methods below.*

STATIC TEXT

**Food: %q1\_detail% // Main ingredient: %q1\_main\_ingredient% // Preparation: %q1\_preparation%**

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant==1

***Preferred method if the food is not available: [Playdough model](#)***

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant==2

Preferred method if the food is not available: Food photographs

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant==3

Preferred method if the food is not available: Any among those authorized

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant==4

Preferred method if the food is not available: Household measure

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant==6

Preferred method if the food is not available: Salted rice

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant==7

Preferred method if the food is not available: Price

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant==8

Preferred method if the food is not available: water volume

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant!=1 & port[(int)q1\_detail].quant!=2 & port[(int)q1\_detail].quant!=3 & port[(int)q1\_detail].quant!=4 & port[(int)q1\_detail].quant!=5 & port[(int)q1\_detail].quant!=6 & port[(i [And 54 other symbols \[1\]](#)

Preferred method if the food is not available: not available

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].quant<10

Authorised methods if weighing of the original food is not possible:

---

STATIC TEXT

E (port[(int)q1\_detail].quant!=1 && port[(int)q1\_detail].quant!=2 && port[(int)q1\_detail].quant!=3 && port[(int)q1\_detail].quant!=4 && port[(int)q1\_detail].quant!=5 && port[(int)q1\_detail].quant!=6 & [And 101 other symbols \[2\]](#)

Authorised methods if weighing of the original food is not possible: Food not available in database, so no portion size estimation strategy can be proposed!

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].water==1

- Volume (for water or salted rice): **YES**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].atlas==1

- Food photographs: **YES**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].clay==1

- Playdough model: **YES**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].hhmeasur==1

- Household measures: **YES**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].water!=1

- Volume: **NO**

---

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].atlas!=1

- Food photographs: **NO**

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].clay!=1

- Playdough model: **NO**

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].hhmeasur!=1

- Household measures: **NO**

STATIC TEXT

E port[(int)q1\_detail].water!=1 && port[(int)q1\_detail].atlas!=1 && port[(int)q1\_detail].clay!=1 && port[(int)q1\_detail].hhmeasur!=1 && port[(int)q1\_detail].graduate!=1 && port[(int)q1\_detail].pri [And 5 other symbols \[3\]](#)

*The food table did not foresee any preferred portion size estimation method, contact your supervisor!*

Q1. Do you have this type of food available in the house right now?	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_available</span> 01 <input type="radio"/> Yes 02 <input type="radio"/> No
Q2. Can you weigh a similar quantity using the available food to estimate the portion consumed? E q3_available==1	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_weigh_yesno</span> 01 <input type="radio"/> Yes 02 <input type="radio"/> No
Pouvez-vous utiliser la méthode préférée pour mesurer la quantité? E q3_weigh_yesno == 2   q3_available == 2	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_quantpref</span> 01 <input type="radio"/> Oui 02 <input type="radio"/> Non
Quelles méthodes souhaitez-vous utiliser dans ce cas? E q3_quantpref==2	SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_quantprefoption</span> 01 <input type="radio"/> Pesée (pas d'eau) 02 <input type="radio"/> Volume d'eau 03 <input type="radio"/> Photos d'aliments 04 <input type="radio"/> Modèle de pâte à modeler 05 <input type="radio"/> Mesure domestique 06 <input type="radio"/> Prix

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 3. QUANTITIES AND PORTION SIZE / Q3. QUANTITIES  
Q3\_W. WEIGHING (NOT WATER)

q3\_w

E (q3\_available == 1 & q3\_weigh\_yesno==1) | q3\_quantpref == 1 | q3\_quantprefoption == 1

STATIC TEXT

Food: %q1\_detail%

STATIC TEXT

Main ingredient:%q1\_main\_ingredient%

STATIC TEXT

Preparation:%q1\_preparation%

Q1. Weight (grams)  I Enumerator: Ask the respondent to show you the exact portion that was consumed by the adolescent. Weigh this portion with your scale. Do not forget to tare your scale! W1 se1f<10000 M1 Check your entry, you have entered a weight of more than 10,000g (>10kg)	NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_w_weight</span>  -----
---	--

STATIC TEXT

*Food leftovers*

<p>Q2. Were there any leftovers of the portion that you just weighed?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_w_leftovers</span>  01 <input type="radio"/> Yes  02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q3. What type of food leftovers (select multiple)</p> <p>E q3_w_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_w_typeleftovers</span>  01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)  02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p>Q4. Weight of the edible food leftovers (grams)</p> <p>E q3_w_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_w_weightleftovers</span>  -----</p>
<p>Q3. Can you weigh a similar quantity using water or salted rice to estimate the portion consumed?</p> <p>E ( (q3_weigh_yneno==2    q3_available==2) &amp; port[(int)q1_detail].water==1)    (q1_new_food==1 &amp; q3_weigh_yneno==2 )</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_v_portion</span>  01 <input type="radio"/> Yes  02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 3. QUANTITIES AND PORTION SIZE / Q3. QUANTITIES  
Q3\_V. VOLUME

q3\_v

E q3\_v\_portion==1 | q3\_quantprefoption == 2

STATIC TEXT

*Food: %q1\_detail%*

STATIC TEXT

*Main ingredient: %q1\_main\_ingredient%*

STATIC TEXT

*Preparation: %q1\_preparation%*

<p>Enumerator, please indicate if you are using water (liquid and semi-liquid foods) or salted rice (solid, fluid foods) to estimate the volume</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">vol_specification</span>  01 <input type="radio"/> Water  02 <input type="radio"/> Salted rice</p>
<p>Q1. Weight of the water or salted rice used (grams):</p> <p>I Enumerator: Measuring volumes is for liquid foods (e.g. drinks), semi-liquid foods (e.g. porridge) or for solid fluid foods (e.g. flour, rice, kenkey). Ask the respondent to show you the exact volume  <a href="#">And 251 other symbols [2]</a></p> <p>W1 se1F&lt;10000  M1 Check your entry, you have entered a weight (volume) of more than 10,000g or &gt;10kg (&gt;10 liters)</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_v_weight</span>  -----</p>

STATIC TEXT

*Food Leftovers*

<p>Q2. Were there any leftovers of the portion that you just weighed?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_v_leftovers</span>  01 <input type="radio"/> Yes  02 <input type="radio"/> No</p>
---	---

<p>Q3. What type of food leftovers (select multiple)</p> <p>E q3_v_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_v_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p>Q4. Weight of the edible food leftovers (grams) using the water or salted rice (same as above):</p> <p>E q3_v_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_v_weightleftovers</span></p> <p>-----</p>
<p>Q4. Can you use food photographs to estimate the portion consumed?</p> <p>E ( (q3_weigh_yesno==2    q3_available==2) &amp; port[(int)q1_detail].atlas==1)    (q1_new_food==1 &amp; q3_weigh_yesno==2 )</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_P_portion</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 3. QUANTITIES AND PORTION SIZE / Q3. QUANTITIES  
**Q3\_P. FOOD PHOTOGRAPHS**

q3\_P

E q3\_P\_portion==1 | q3\_quantprefoption == 3

STATIC TEXT

Food: %q1\_detail%

STATIC TEXT

Main ingredient:%q1\_main\_ingredient%

STATIC TEXT

Preparation:%q1\_preparation%

Q1. Which photo series do you use to estimate (give code)

SINGLE-SELECT q3\_P\_series

- 11  Aubergines
- 12  Aubergines amere/Goyo
- 13  Avocats
- 14  Bananes
- 15  Bananes plantain
- 16  Carottes
- 17  Choux
- 18  Concombres
- 19  Courgettes
- 20  Igname (racines)
- 21  Igname (morceaux)
- 22  Oignons
- 23  Pastèques
- 24  Pastèque (portion d'une pastèque entière) A=6%/ B=12%/ C=25%
- 25  Poisson silure séché
- 26  Poisson synchar (Darne/milieu)

[And 16 other symbols \[8\]](#)

<p>Q2. Select Photo from the atlas:</p> <p>I Enumerator: Ask the respondent to show you which photo resembles most to the portion size consumed. If the food consists of different similarly shaped discrete units, choose the photo that approximates <a href="#">And 82 other symbols [3]</a></p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_P_photo</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Smaller/fewer than photo A</p> <p>02 <input type="radio"/> Photo A</p> <p>03 <input type="radio"/> Between photo A and B</p> <p>04 <input type="radio"/> Photo B</p> <p>05 <input type="radio"/> Between photo B and C</p> <p>06 <input type="radio"/> Photo C</p> <p>07 <input type="radio"/> Between photo C and D</p> <p>08 <input type="radio"/> Photo D</p> <p>09 <input type="radio"/> Larger/more than Photo D</p>
<p>Q3. How many identical units did you consume of this food?</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_P_quantity</span></p> <p>-----</p> <p>SPECIAL VALUES</p> <p>01 One</p> <p>02 Less than one</p> <p>03 More than one</p>
<p>Q4. How many units/portions have you consumed?</p> <p>E q3_P_quantity==3</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_P_nbportions</span></p> <p>-----</p>
<p>Q5. Proportion of the one portion consumed (%)</p> <p>I Example: if half a portion was consumed: enter 50% If he/she consumed a quarter: enter 25%</p> <p>E q3_P_quantity==2</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_P_fraction</span></p> <p>-----</p>
<p>STATIC TEXT</p> <p><i>Food Leftovers</i></p>	
<p>Q6. Were there any food leftovers?</p> <p>I Only leftovers that were also included on the photo should be considered.</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_P_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q7. What type of food leftovers?</p> <p>E q3_P_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_P_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p>Q8. What portion of leftovers:</p> <p>E q3_P_typeleftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_P_photoleftover</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Smaller/fewer than photo A</p> <p>02 <input type="radio"/> Photo A</p> <p>03 <input type="radio"/> Between photo A and B</p> <p>04 <input type="radio"/> Photo B</p> <p>05 <input type="radio"/> Between photo B and C</p> <p>06 <input type="radio"/> Photo C</p> <p>07 <input type="radio"/> Between photo C and D</p> <p>08 <input type="radio"/> Photo D</p> <p>09 <input type="radio"/> Larger/more than Photo D</p>

<p>Q9. How many identical units were left over?</p> <p>E q3_P_leftovers==1 &amp;&amp; q3_P_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_P_quantleftover</span></p> <p>-----</p> <p>SPECIAL VALUES</p> <p>01 One</p> <p>02 Less than one</p> <p>03 More than one</p>
<p>Q10. How many units/portions were left over?</p> <p>E q3_P_quantleftover==3 &amp;&amp; q3_P_quantleftover==1</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_P_nbportionsleftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q11. Proportion of the one portion consumed (%)</p> <p>I Example: if half a portion was consumed: enter 50% If he/she consumed a quarter: enter 25%</p> <p>E q3_P_quantleftover==2</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_P_fractionleftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q5. Can you use a Playdough model to estimate the portion consumed?</p> <p>E ( (q3_weigh_ynsno==2    q3_available==2) &amp; port[(int)q1_detail].clay==1)    (q1_new_food==1 &amp; q3_weigh_ynsno==2)</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_C_portion</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 3. QUANTITIES AND PORTION SIZE / Q3. QUANTITIES

Q3\_C.PLAYDOUGH MODEL

E q3\_C\_portion==1 | q3\_quantprefoption == 4

STATIC TEXT

**Food: %q1\_detail%**

STATIC TEXT

**Main ingredient:%q1\_main\_ingredient%**

STATIC TEXT

**Preparation:%q1\_preparation%**

STATIC TEXT

*Enumerator: Ask the adolescent to model portion size of the food consumed using the cl playdough. If the food consisted of different units of similar size (e.g. 3 oranges), ask the adolescent to model just one unit. You can then pspecify how many units of that size the adolescent consumed. Use your scale to weight the playdough, don't forget to tare your scale!*

<p>Q1. Weight of one unit of playdough modeled food (in grams)</p> <p>W1 se1f&lt;500</p> <p>M1 Check your entry, you have entered a weight of more than 500g</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_C_weight</span></p> <p>-----</p>
<p>Q2. Number of playdough modeled units that were consumed:</p> <p>I Enter the number of playdough model pieces/units consumed. For instance, if you modelled one larger piece of a food eaten, and the adolescent consumed 1.5 pieces of this unitary size, enter "1.5". If <a href="#">And 57 other symbols [4]</a></p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_C_units</span></p> <p>-----</p>

STATIC TEXT

**Food leftovers**



<p>Q3. Were there any leftovers of the portion that you just modelled using playdough?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_C_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q4. What type of food leftovers?</p> <p>E q3_C_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_C_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>
<p>Q5. Weight of the leftovers modeled in playdough (in grams):</p> <p>I Enumerator: ask the respondant to use the playdough to model the quantity of the leftover.</p> <p>E q3_C_leftovers==1 &amp;&amp; q3_C_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_C_weightleftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q6. Can you use a household measure to estimate the portion consumed?</p> <p>E ((q3_weigh_yesno==2    q3_available==2)    (q1_new_food==1 &amp; q3_weigh_yesno==2)) &amp; port[(int)q1_detail].hhmeasure==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_portion</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 3. QUANTITIES AND PORTION SIZE / Q3. QUANTITIES  
**Q3\_H. HOUSEHOLD MEASURES**

q3\_H

E q3\_H\_portion==1 | q3\_quantprefoption == 5

<p>Q1. What household measure do you use?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_type</span></p> <p>11 <input type="radio"/> Plate (standard for the project)</p> <p>12 <input type="radio"/> Bowl (standard for the project)</p> <p>13 <input type="radio"/> Margarine metal tin (450g)</p> <p>14 <input type="radio"/> Full cream evaporated milk tin (170g)</p> <p>15 <input type="radio"/> Sardine tin (in vegetable oil) (125g)</p> <p>16 <input type="radio"/> Small tomato puree tin (70g)</p> <p>17 <input type="radio"/> Soup spoon/ladle, made in Ghana</p> <p>18 <input type="radio"/> Stewing spoon, made in Ghana</p> <p>19 <input type="radio"/> Tablespoon/big spoon</p> <p>20 <input type="radio"/> Teaspoon</p> <p>21 <input type="radio"/> Small safety matchbox</p> <p>22 <input type="radio"/> Canned mackerel (Geisha) tin</p> <p>23 <input type="radio"/> Cup (standard for the project)</p> <p>29 <input type="radio"/> Dish (standard for the project)</p> <p>24 <input type="radio"/> Other container (calabash, bowl, cup, etc)</p> <p>26 <input type="radio"/> Gram (g)</p> <p><a href="#">And 3 other symbols [9]</a></p>
<p>Q2. Specify the size of the household measure:</p> <p>E q3_H_type==25    q3_H_type==28</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_size</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Small</p> <p>02 <input type="radio"/> Medium</p> <p>03 <input type="radio"/> Large</p>

<p>Q3. Weight of water in this household measure (in grams)</p> <p>I Enumerator: fill the selected recipient with water and weigh the water, enter in grams</p> <p>E q3_H_type==24</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_H_weight</span></p> <p>-----</p>
<p>Q4. How many units of this household measure did you consume?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_units</span></p> <p>01 <input type="radio"/> 1</p> <p>02 <input type="radio"/> Less than 1</p> <p>03 <input type="radio"/> More than 1</p>
<p>Q5. How was the household measure recipient filled?</p> <p>E (q3_H_units==1    q3_H_units==3) &amp;&amp; q3_H_type!=25 &amp;&amp; q3_H_type!=26 &amp;&amp; q3_H_type!=27 &amp;&amp; q3_H_type!=28</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_load_one_measure</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Levelfull (Filled to the brim, no excess)</p> <p>02 <input type="radio"/> Roundful (slightly overloaded, small pile on top)</p> <p>03 <input type="radio"/> Heapedfull (largely overloaded, large pile on top)</p>
<p>Q6. Specify the number household measures/units that were consumed?</p> <p>E q3_H_units==3</p> <p>W1 self&lt;30</p> <p>M1 &gt;30 seems like a lot. Please double check</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_H_specifyunits</span></p> <p>-----</p>
<p>Q7. What proportion of one household measure was consumed? (in %)</p> <p>E q3_H_units==2</p> <p>V1 self&lt;=100</p> <p>M1 Please enter a percentage value between 0 and 100%</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_H_fraction</span></p> <p>-----</p>
<p>STATIC TEXT</p> <p><i>Food leftovers</i></p>	
<p>Q8. Were there any leftovers of the portion that you just estimated using household measures?</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_leftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Q9. What type of food leftovers?</p> <p>E q3_H_leftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_typeleftovers</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Edible food leftovers (with or without inedible food waste)</p> <p>02 <input type="radio"/> Just inedible food waste (bones, skin, etc)</p>

<p>Q10. What household measure do you use to estimate the leftovers?</p> <p>E q3_H_typeleftovers==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_type_leftover</span></p> <p>11 <input type="radio"/> Plate (standard for the project)</p> <p>12 <input type="radio"/> Bowl (standard for the project)</p> <p>13 <input type="radio"/> Margarine metal tin (450g)</p> <p>14 <input type="radio"/> Full cream evaporated milk tin (170g)</p> <p>15 <input type="radio"/> Sardine tin (in vegetable oil) (125g)</p> <p>16 <input type="radio"/> Small tomato puree tin (70g)</p> <p>17 <input type="radio"/> Soup spoon/ladle, made in Ghana</p> <p>18 <input type="radio"/> Stewing spoon, made in Ghana</p> <p>19 <input type="radio"/> Tablespoon/big spoon</p> <p>20 <input type="radio"/> Teaspoon</p> <p>21 <input type="radio"/> Small safety matchbox</p> <p>22 <input type="radio"/> Canned mackerel (Geisha) tin</p> <p>23 <input type="radio"/> Cup (standard for the project)</p> <p>29 <input type="radio"/> Dish (standard for the project)</p> <p>24 <input type="radio"/> Other container (calabash, bowl, cup, etc)</p> <p>26 <input type="radio"/> Gram (g)</p> <p><a href="#">And 3 other symbols [10]</a></p>
<p>Q11. Specify the size of the household measure:</p> <p>E q3_H_type_leftover==25    q3_H_type_leftover==28</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_size_leftover</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Small</p> <p>02 <input type="radio"/> Medium</p> <p>03 <input type="radio"/> Large</p>
<p>Q12. Weight of water in of this household measure (in grams)</p> <p>I Enumerator: fill the selected recipient with water and weigh the water, enter in grams</p> <p>E q3_H_type_leftover==24</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">q3_H_weightleftover</span></p> <p>.....</p>
<p>Q13. How many of the previously described units were left over?</p> <p>E q3_H_leftovers==1 &amp;&amp; q3_H_typeleftovers==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_H_quantleftover</span></p> <p>-----</p> <p>SPECIAL VALUES</p> <p>01 One</p> <p>02 Less than one</p> <p>03 More than one</p>
<p>Q14. How was the household measure recipient filled that was leftover?</p> <p>E (q3_H_quantleftover==1   q3_H_quantleftover==3) &amp;&amp; q3_H_leftovers==1 &amp;&amp; q3_H_type_leftover!=25 &amp;&amp; q3_H_type_leftover!=26 &amp;&amp; q3_H_type_leftover!=27 &amp;&amp; q3_H_type_leftover!=28</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_H_load_one_measure_leftover</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Levelfull (Filled to the brim, no excess)</p> <p>02 <input type="radio"/> Roundful (slightly overloaded, small pile on top)</p> <p>03 <input type="radio"/> Heapedful (largely overloaded, large pile on top)</p>
<p>Q15. How many units/portions were left over?</p> <p>I For example, if you left half a unit: enter 0.5 If you left 2.5 units: enter 2.5</p> <p>E q3_H_quantleftover==3 &amp;&amp; q3_H_typeleftovers==1</p> <p>V1 self&lt;30</p> <p>M1 &gt;30 seems like a lot. Please double check</p>	<p>NUMERIC: DECIMAL <span style="float: right;">q3_H_nbportionsleftover</span></p> <p>-----</p>

<p>Q16. Proportion of one household measure of leftovers (%)</p> <p>I Example: if half a unit/portion was leftover: enter 50% If he/she left on e quarter of a unit/portion: enter 25%</p> <p>E q3_H_quantleftover==2 &amp;&amp; q3_H_leftovers==1</p> <p>V1 self&lt;100</p> <p>M1 Please enter a percentage between 0 and 100%</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_H_fractionleftover</span></p> <p>-----</p>
<p>Q7. Pouvez-vous utiliser le prix pour estimer la portion consommée?</p> <p>E ((q3_weigh_yesno==2    q3_available==2)    (q1_new_food=1 &amp; q3_weigh_yesno==2)) &amp; port[(int)q1_detail].price==1</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_M_price2</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>

SECTION 2: 24H RECALL / ENQUETE 24H / 3. QUANTITIES AND PORTION SIZE / Q3. QUANTITIES  
**Q3\_M.PRIX**

E q3\_M\_price2==1 | q3\_quantprefoption == 6

STATIC TEXT

*Food: %q1\_detail%*

STATIC TEXT

*Main ingredient:%q1\_main\_ingredient%*

STATIC TEXT

*Preparation:%q1\_preparation%*

<p>Q1. Pouvez-vous estimer le prix de la quantité quantifiée? (quantification, y compris les restes au cas où il y aurait des restes décrits)</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">q3_portion</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Oui</p> <p>02 <input type="radio"/> Non</p>
<p>Q2. Quel était ou aurait été le prix (en CFA) de la part quantifiée? (quantification, y compris les restes au cas où il y aurait des restes décrits)</p> <p>E q3_portion==1</p>	<p>NUMERIC: INTEGER <span style="float: right;">q3_portion2</span></p> <p>-----</p>
<p>Enumerator: Now, you now need to recap one last time the foods consumed by the woman. Please use the left pan. Have you recapped all the foods listed?</p> <p>V1 self==1</p> <p>M1 Enumerator, you need to recap one last time all foods listed</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">Recap</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>In addition to what I just listed, have you consumed any additional food, snack, drink or sweet yesterday during the day or night, during meals or in-between meals?</p> <p>V1 self==2</p> <p>M1 Enumerator: add the other foods which were forgotten until the answer to this question in "No"</p>	<p>SINGLE-SELECT <span style="float: right;">finalprobe</span></p> <p>01 <input type="radio"/> Yes</p> <p>02 <input type="radio"/> No</p>
<p>Enumerator, do you have any comment for the supervisors and investigators? if not, write "NC"</p>	<p>TEXT <span style="float: right;">comment</span></p> <p>-----</p>

## APPENDIX A — ENABLING CONDITIONS

[1] : <u>Preferred method if the food is not available</u>: <font color="Blue">not available</font>

Enablement Condition:

```
port[(int)q1_detail].quant!=1 & port[(int)q1_detail].quant!=2 & port[(int)q1_detail].quant!=3 &
port[(int)q1_detail].quant!=4 & port[(int)q1_detail].quant!=5 & port[(int)q1_detail].quant!=6 &
port[(int)q1_detail].quant!=7 & port[(int)q1_detail].quant!=8
```

[2] : <u>Authorised methods if weighing of the original food is not possible</u>: <b><font color="red"> Food not available in database, so no portion size estimation strategy can be proposed! </font></b>

Enablement Condition:

```
(port[(int)q1_detail].quant!=1 && port[(int)q1_detail].quant!=2 && port[(int)q1_detail].quant!=3 &&
port[(int)q1_detail].quant!=4 && port[(int)q1_detail].quant!=5 && port[(int)q1_detail].quant!=6 &&
port[(int)q1_detail].quant!=7 && port[(int)q1_detail].quant!=8 && port[(int)q1_detail].quant!=9)
```

[3] : The food table did not foresee any preferred portion size estimation method, contact your supervisor!

Enablement Condition:

```
port[(int)q1_detail].water!=1 && port[(int)q1_detail].atlas!=1 && port[(int)q1_detail].clay!=1 &&
port[(int)q1_detail].hhmeasur!=1 && port[(int)q1_detail].graduate!=1 && port[(int)q1_detail].price!=1
```

[4] : <u>Preferred method if the food is not available</u>: <font color="Blue">not available</font>

Enablement Condition:

```
port[(int)q2_R_detail].quant!=1 && port[(int)q2_R_detail].quant!=2 && port[(int)q2_R_detail].quant!=3 &&
port[(int)q2_R_detail].quant!=4 && port[(int)q2_R_detail].quant!=5 && port[(int)q2_R_detail].quant!=6 &&
port[(int)q2_R_detail].quant!=7 && port[(int)q2_R_detail].quant!=8
```

[5] : <u>Authorised methods if weighing of the original food is not possible</u>: <b><font color="red"> Food not available in database, so no portion size estimation strategy can be proposed! </font></b>

Enablement Condition:

```
(port[(int)q2_R_detail].quant!=1 && port[(int)q2_R_detail].quant!=2 && port[(int)q2_R_detail].quant!=3 &&
port[(int)q2_R_detail].quant!=4 && port[(int)q2_R_detail].quant!=5 && port[(int)q2_R_detail].quant!=6 &&
port[(int)q2_R_detail].quant!=7 && port[(int)q2_R_detail].quant!=8 && port[(int)q2_R_detail].quant!=9)
```

## APPENDIX B — INSTRUCTIONS

- [1] **q2\_R\_volume\_final: Q8. Final total volume of sauce, soup, stew or dish <u> after cooking <u> (weigh WATER and express in grams).**</u></u>  
Enumerator: ask the cook to show you the cooking pot/recipient. Fill it with water up to the level which was filled by the dish after cooking was completed (final dish, ready to heat). Weigh the water contained in this cooking pot and indicate the weight.
- [2] **q3\_V\_weight: Q1. Weight of the water or salted rice used (grams):**  
Enumerator: Measuring volumes is for liquid foods (e.g. drinks), semi-liquid foods (e.g. porridge) or for solid fluid foods (e.g. flour, rice, kenkey). Ask the respondent to show you the exact volume that was consumed by the adolescent. Let them fill the recipient used to consume/serve the food with water or salted rice to the level corresponding to the food's quantity. Weigh the water or the rice with your scale. Do not forget to tare your scale!
- [3] **q3\_P\_photo: Q2. Select Photo from the atlas:**  
Enumerator: Ask the respondent to show you which photo resembles most to the portion size consumed. If the food consists of different similarly shaped discrete units, choose the photo that approximates the shape/volume the best and specify below under 'Quantity' the number of units.
- [4] **q3\_C\_units: Q2. Number of playdough modeled units that were consumed:**  
Enter the number of playdough model pieces/units consumed. For instance, if you modelled one larger piece of a food eaten, and the adolescent consumed 1.5 pieces of this unitary size, enter "1.5". If the adolescent ate three of these pieces/units, enter "3"
- [5] **q3\_O\_MF\_units: Q2. Number of playdough modeled units that were consumed:**  
Enter the number of playdough model pieces of meat/fish consumed. For instance, if you modelled one larger piece of fish eaten, and the adolescent consumed 1.5 pieces of this unitary size, enter "1.5". If the adolescent ate three of these pieces, enter "3"
- [6] **q3\_O\_MF\_photo: Q2. Sélectionnez le code de la photo sur l'atlas:**  
Enquêteur: Demandez au répondant de vous montrer quelle photo ressemble le plus à la portion consommée. Si l'aliment se compose de différentes unités discrètes de forme similaire, choisissez la photo qui correspond le mieux à la forme/au volume et spécifiez ci-dessous sous «Quantité» le nombre d'unités.
- [7] **q3\_O\_weight: Q1. Volume (milliliters)/weight of the water used (grams):**  
Enumerator: Measuring volumes is for liquid and semi-liquids ingredients (e.g. oil, flour ). Ask the respondent to show you the exact volume that was used in the recipe. Let them fill the recipient used to measure the food with water to the level corresponding to the food's quantity. Weigh the water with your scale. Do not forget to tare your scale!
- [8] **q2\_R\_weight: Q1. Volume (milliliters)/weight of the water used (grams):**  
Enumerator: Measuring volumes is for liquid and semi-liquids ingredients (e.g. oil, flour ). Ask the respondent to show you the exact volume that was used in the recipe. Let them fill the recipient used to measure the food with water to the level corresponding to the food's quantity. Weigh the water with your scale. Do not forget to tare your scale!
- [9] **q2\_R\_P\_photo: Q2. Select item code on the picture from the atlas:**  
Enumerator: Ask the respondent to show you which photo resembles most to the portion size consumed. If the food consists of different similarly shaped discrete units, choose the photo that approximates the shape/volume the best and specify below under 'Quantity' the number of units.
- [10] **q2\_R\_C\_units: Q2. Number of portions of playdough weighed that were used in the recipe:**  
Enter the number of times the portion of playdough you weighed was used in the recipe. For example, if the cook modelled one tomato, and the cook used 1 and a half of these tomatoes, enter "1.5". If the cook used three of these tomatoes, enter "3"

## APPENDIX C — CATEGORIES

### [1] [q1\\_foodgroup: Q2. Food group of %rostartitle%](#)

Categories: 10 : Cereale, 11 : Condiments, 12 : Fruit, 13 : Graisses, 14 : Laitier, 15 : Legumes, 16 : Legumineuses, 17 : Liquide/boisson, 18 : Noix/graines, 19 : Oeufs, 20 : Plat, 21 : Poisson, 22 : Produit infantile, 23 : Racines, tubercules, plantain, 24 : Sauce, 25 : Snack, 26 : Viande, volaille, insectes

### [2] [q1\\_main\\_ingredient: Q3. Main ingredient or type of %rostartitle%](#)

Categories: 1010 : Blé, 1011 : Fonio, 1012 : Haricot, 1013 : Mais, 1014 : Petit mil, 1015 : Riz, 1016 : Sorgho, 1111 : Anis, graine, 1112 : Cannelle, 1114 : Cumin, graine, 1117 : Insecte, 1120 : Maggi, 1122 : Mayonnaise, 1124 : Miel, 1125 : Moutarde, préparé, jaune, 1129 : Piment, 1131 : Poivre, noir, 1134 : Sel, 1136 : Sucre, 1138 : Vinaigre, 1139 : sauce Maggi, 1210 : Agrume, 1211 : Ananas, 1213 : Banane, 1214 : Baobab/Pain de singe, 1217 : Datte, 1218 : Figue, 1219 : Finsan, 1220 : Fruit sauvage, 1221 : Goyave, 1222 : Grenade, 1223 : Jujube, 1224 : Kaga, tamacoumba, ditax, 1225 : Karité, 1226 : Mangue, 1227 : Melon, 1229 : Noix de coco, 1230 : Néré, 1234 : Papaye, 1235 : Pastèque, 1236 : Pomme, 1237 : Pomme d'acajou, 1238 : Pomme-cannelle, 1239 : Raisin, 1240 : Rônier, 1241 : Tamarin, 1242 : Weeda, zaban, liane, 1310 : Beurre, 1312 : Huile, 1410 : Crème, 1411 : Fromage, 1412 : Lait, 1413 : Lait infantile, 1414 : Yaourt, 1511 : Aubergine, 1512 : Avocat, 1514 : Carotte, 1515 : Chou, 1516 : Concombre, 1517 : Courge/citrouille, 1518 : Courgette, 1519 : Feuille, 1520 : Feuilles autres indefini ou melange, 1522 : Gombo, 1524 : Haricot vert, 1526 : Navet, 1527 : Oignon, 1528 : Petit pois, 1530 : Poivron, 1532 : Tomate, 1533 : Traditionnelle, 1610 : Fève, 1611 : Haricot, 1612 : Haricot igname, 1614 : Pois de terre /suma, 1615 : Soja, 1616 : lentille/Zamne, 1710 : Alcool, 1712 : Café, 1713 : Chocolat, 1714 : Citron, 1715 : Eau, 1716 : Mangue, 1717 : Noix de coco, 1718 : Orange, 1719 : Pamplemousse, 1720 : Pomme, 1721 : Sucrier, 1723 : Thé, 1724 : Tisane, 1725 : Traditionnelle, 1810 : Arachide, 1811 : Cola, 1814 : Melon, 1815 : Néré, 1816 : Palme, 1817 : Sésame, 1818 : anacarde / Noix de cajou, 1910 : Oeuf, 1911 : Oeufs de Poisson, 2010 : Avocat, 2011 : Blé, 2012 : Cru dités, 2013 : Feuilles autres indefini ou melange, 2014 : Fonio, 2015 : Gombo, 2016 : Haricot, 2017 : Haricot vert, 2018 : Ignames, 2019 : Lait, 2020 : Mais, 2021 : Oeuf, 2022 : Pain, 2023 : Patate douce, 2024 : Petit mil, 2025 : Petit pois, 2026 : Poisson, 2027 : Pomme de terre, 2028 : Riz, 2029 : Salade verte, 2030 : Soja, 2031 : Sorgho, 2032 : Viande, 2033 : lentille/Zamne, 2110 : Barracuda, 2111 : Capitaine, 2112 : Carpe, 2113 : Maquereau, 2115 : Poisson électrique/anguille, 2116 : Poisson indefini ou inconnu, 2117 : Poisson-cheval, 2118 : Sardine, 2119 : Silure, 2120 : Synchar, 2210 : Bouillie, 2211 : Farine, 2212 : LNS, 2310 : Alloco, 2312 : Ignames, 2313 : Manioc, 2314 : Patate douce, 2315 : Pomme de terre, 2316 : Taro, 2410 : Arachide, 2411 : Aubergine, 2412 : Badkougou, 2413 : Bulvanka/Corete, 2414 : Chou, 2415 : Feuille d'oseille, 2416 : Feuille de baobab, 2417 : Feuille de haricot, 2418 : Feuilles autres indefini ou melange, 2419 : Feuilles d'amarante/boronbourou, 2420 : Gombo, 2421 : Graine de palme, 2422 : Graines de coton, 2423 : Haricot, 2424 : Kapok/voaga, 2425 : Legumes, 2426 : Moule, 2427 : Oignon, 2428 : Soumbala, 2429 : Sésame, 2430 : Tomate, 2431 : Vinaigrette, 2510 : Blé, 2511 : Bonbon, 2512 : Chewing gum, 2513 : Chocolat, 2514 : Crevette, 2515 : Kaolin, 2516 : Tabac, 2517 : pois sucrés, 2610 : Ane, 2611 : Bœuf, 2612 : Chèvre, 2613 : Gibier, 2615 : Insecte, 2616 : Lapin, 2617 : Mouton / Agneau, 2619 : Porc, 2620 : Poulet, 2621 : Viande

### [3] [q1\\_preparation: Q4. In which form did you consume %rostartitle%?](#)

Categories: 101010 : Au four, 101011 : Bouilli, 101013 : Frit, 101014 : Pret a consommer, 101015 : Vapeur/Bouilli, 101112 : Vapeur/Bouilli, 101210 : Recette, 101310 : Bouilli, 101312 : Grillé, 101313 : Pret a consommer, 101314 : Vapeur/Bouilli, 101410 : Bouilli, 101411 : Cru, 101412 : Frit, 101413 : Pret a consommer, 101414 : Vapeur/Bouilli, 101510 : Bouilli, 101512 : Frit, 101610 : Bouilli, 101611 : Cru, 101612 : Pret a consommer, 101613 : Vapeur/Bouilli, 111110 : Cru, 111210 : Poudre, 111410 : Cru, 111710 : Sec, 112010 : Sec, 112210 : frais, 112410 : NA, 112510 : Pate, 112910 : Bouilli, 112912 : Sec, 112913 : frais, 113110 : Poudre, 113410 : Cristaux, 113411 : Poudre, 113412 : Poudre ou cristaux, 113610 : Poudre, 113611 : morceaux, 113810 : Liquide, 113910 : Liquide, 121010 : Cru, 121110 : Cru, 121310 : Cru, 121410 : Cru, 121711 : Frais, 121712 : Sec, 121810 : Cru, 121811 : Sec, 121910 : Cru, 122010 : Cru, 122110 : Cru, 122210 : Cru, 122310 : Cru, 122410 : Cru, 122411 : Sec, 122510 : Cru, 122610 : Cru, 122710 : Cru, 122910 : Cru, 122911 : Sec, 123010 : Cru, 123410 : Cru, 123510 : Cru, 123610 : Cru, 123710 : Cru, 123810 : Cru, 123910 : Cru, 124010 : Cru, 124110 : Cru, 124210 : Cru, 131010 : Frais, 131210 : Cru, 131211 : De friture, 141010 : Frais, 141110 : Frais, 141210 : Cailillé, 141211 : Conserve, 141212 : Frais, 141213 : Poudre, 141310 : Poudre, 141410 : Frais, 151110 : Bouilli, 151111 : Cru, 151210 : Cru, 151410 : Bouilli, 151510 : Bouilli, 151610 : Cru, 151710 : Bouilli, 151810 : Bouilli, 151910 : Bouilli, 152010 : Bouilli, 152210 : bouilli, 152410 : Bouilli, 152610 : Bouilli, 152710 : Bouilli, 152810 : Pret a consommer, 153010 : Bouilli, 153212 : Cru, 153310 : Cru, 161010 : Bouilli, 161110 : Bouilli, 161111 : Frit, 161112 : Pret a consommer, 161211 : Recette, 161410 : Bouilli, 161510 : bouilli, 161610 : Bouilli, 171010 : Liquide, 171210 : Liquide, 171211 : Poudre, 171310 : Liquide, 171311 : Poudre, 171410 : Liquide, 171510 : Bouilli, 171511 : Liquide, 171610 : Liquide, 171710 : Cru, 171810 : Liquide, 171910 : Liquide, 172010 : Liquide, 172110 : Liquide, 172310 : Liquide, 172410 : Liquide, 172510 : Liquide, 172511 : Recette, 181010 : Bouilli, 181011 : Cru, 181012 : Frais, 181013 : Frit, 181014 : Grillée, 181110 : Cru, 181111 : Sec, 181410 : Cru, 181510 : Sec, 181610 : Cru, 181710 : Cru, 181711 : Pret a consommer, 181810 : Cru, 191010 : Bouilli, 191011 : Cru, 191012 : Frit, 191110 : Frit, 201010 : Recette, 201110 : Recette, 201210 : Recette, 201310 : Recette, 201410 : Recette, 201510 : Recette, 201610 : Recette, 201710 : Recette, 201810 : Recette, 201910 : Recette, 202010 : Recette, 202110 : Recette, 202210 : Recette, 202310 : Recette, 202410 : Recette, 202510 : Recette, 202610 : Recette, 202710 : Recette, 202810 : Recette, 202910 : Recette, 203010 : Recette, 203110 : Recette, 203210 : Recette, 203310 : Recette, 211011 : Frit, 211012 : Fumé, 211013 : Grillé (sans mat. grasse), 211015 : Vapeur/Bouilli, 211111 : Frit, 211112 : Fumé, 211113 : Grillé (sans mat. grasse), 211115 : Vapeur/Bouilli, 211211 : Frit, 211212 : Fumé, 211213 : Grillé (sans mat. grasse), 211214 : Sec, 211215 : Vapeur/Bouilli, 211311 : Frit, 211312 : Fumé, 211313 : Grillé (sans mat. grasse), 211315 : Vapeur/Bouilli, 211511 : Frit, 211512 : Fumé, 211513 : Grillé (sans mat. grasse), 211515 : Vapeur/Bouilli, 211611 : Frit, 211612 : Fumé, 211613 : Grillé (sans mat. grasse), 211615 : Vapeur/Bouilli, 211711 : Frit, 211712 : Fumé, 211713 : Grillé (sans mat. grasse), 211715 : Vapeur/Bouilli, 211812 : Frit, 211813 : Fumé, 211814 : Grillé (sans mat. grasse), 211816 : Vapeur/Bouilli, 211817 : conserve, 211911 : Frit, 211912 : Fumé, 211913 : Grillé (sans mat. grasse), 211914 : Sec, 211915 : Vapeur/Bouilli, 212010 : Bouilli, 212012 : Frit, 212013 : Fumé, 212014 : Pret a consommer, 221010 : Bouilli, 221110 : Sec, 221210 : Pret a consommer, 231010 : Bouilli, 231012 : Grillé, 231013 : Pret a consommer, 231212 : Pret a consommer, 231213 : bouilli, 231311 : Pret a consommer, 231313 : bouilli, 231411 : Frit, 231412 : bouilli, 231511 : Frit, 231512 : bouilli, 231611 : bouilli, 241010 : Recette, 241110 : Recette, 241210 : Recette, 241310 : Recette, 241410 : Recette, 241510 : Recette, 241610 : Recette, 241710 : Recette, 241810 : Recette, 241910 : Recette, 242010 : Recette, 242110 : Recette, 242210 : Recette, 242310 : Recette, 242410 : Recette, 242510 : Recette, 242610 : Recette, 242710 : Recette, 242810 : Recette, 242910 : Recette, 243010 : Recette, 243110 : Recette, 251010 : Pret a consommer, 251110 : Pret a consommer, 251210 : Pret a consommer, 251310 : Pret a consommer, 251410 : Frit, 251510 : Pret a consommer, 251610 : Poudre, 251710 : Cru, 261010 : Vapeur/Bouilli, 261110 : Bouilli, 261112 : Grillé (sans mat. grasse), 261114 : conserve, 261210 : Bouilli, 261212 : Grillé (sans mat. grasse), 261310 : Sec, 261311 : Vapeur/Bouilli, 261510 : Bouillie/préparer, 261511 : Frais, 261512 : Frit, 261513 : Indifferent, 261514 : Sec, 261515 : Sec/bouillie, 261610 : Bouilli, 261613 : Grillé (sans mat. grasse), 261710 : Bouilli, 261711 : Braisé, 261713 : Grillé (sans mat. grasse), 261910 : Bouilli, 261912 : Grillé (sans mat. grasse), 261913 : conserve, 262010 : Bouilli, 262011 : Braisé, 262013 : Grillé (sans mat. grasse), 262014 : conserve, 262110 : Bouilli, 262111 : Cru, 262112 : Grillé, 262113 : Pret a consommer

### [4] [q1\\_detail: Q5. Selected food: %rostartitle%](#)

Categories: 10101010 : Gateaux au four, sucré, 10101110 : Pates/Spaghetti/Macaroni, bouilli\* (sans sel), 10101310 : Gateaux, sucré, 10101311 : Galette (blé), non sucré, 10101312 : Galette (blé), sucré, 10101410 : Gâteaux salés, pret a consommer, 10101411 : Pain de mie/du ghana, au blé, blanc, pret a consommer, 10101412 : Pain de brousse, blé, blanc, pret a consommer, 10101413 : Pain de blé compléte (non degermée), pret a consommer, 10101414 : Boulmassa salé, pret a consommer, 10101415 : Boulmassa sucré, pret a consommer, 10101416 : Pain simple, blé, blanc, non enrichi, 10101417 : Tô de blé, pret a consommer, 10101510 : Couscous/boulgour, cuit nature, 10111210 : Fonio, blanc, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10111211 : Fonio, grain décortiqué, bouilli\* (sans sel), 10111212 : Fonio, noir, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10121010 : Tô de haricot au

gras, recette, 10131010: Mais, blanc, bouillie épaisse non sucrée, pret a consommer, 10131011: Mais, jaune, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10131012: Mais, jaune, bouillie épaisse non sucrée, pret a consommer, 10131013: Mais, blanc, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10131014: Epi de mais, bouilli, 10131210: Epi de mais, grillé, 10131310: Bouillie légère (mais jaune), sucrée, pret a consommer, 10131311: Bouillie légère (mais blanc), non sucrée, pret a consommer, 10131312: Tô de mais jaune, pret a consommer, 10131313: Pop corn, 10131314: Bouillie légère (mais), sucrée, pret a consommer, 10131315: Donkounou (mais blanc), pret a consommer, 10131316: Bouillie légère (mais jaune), non sucrée, pret a consommer, 10131317: Bouillie légère (mais blanc), sucrée, pret a consommer, 10131318: Bouillie de mais, non sucrée, pret a consommer, 10131319: Tô de mais blanc, pret a consommer, 10131320: Tô de mais blanc+jaune, pret a consommer, 10131321: Pain, farine de mais, jaune, avec lait et oeuf, 10131410: Couscous, mais jaune, vapeur/bouilli, 10131411: Mais, bassi, vapeur/bouilli, 10131412: Couscous, mais blanc, vapeur/bouilli, 10141010: Brisure de mil bouillie, 10141011: Petit mil, variétés combinées, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10141110: Petit mil, brisure, cru, 10141210: Galette (millet), non sucré, 10141211: Galette (millet), sucré, 10141310: Petit mil, bouillie épaisse non sucrée, pret a consommer, 10141311: Bouillie légère (petit mil), sucrée, pret a consommer, 10141312: Degue sans lait avec sucre, pret a consommer, 10141313: Bouillie épaisse (petit mil), sucrée, pret a consommer, 10141314: Petit mil, bouillie légère non sucrée, pret a consommer, 10141315: Tô de petit mil, pret a consommer, 10141316: Degue avec lait avec sucre, pret a consommer, 10141317: Petit mil, boule d'accassa, pret a consommer, 10141410: Petit mil, bassi, vapeur/bouilli, 10141411: Petit mil, couscous, vapeur/bouilli, 10151010: Bouillie légère (riz blanc), sucrée, 10151011: Bouillie légère (riz blanc), non sucrée, bouilli, 10151012: Riz, rouge, indigène, poli, bouilli\* (sans sel), 10151013: Riz, blanc, poli, bouilli\* (sans sel), 10151014: Riz, brun, bouilli\* (sans sel), 10151015: Tô de riz, blanc, bouilli, 10151016: Riz, rouge, indigène, décortiqué, bouilli\* (sans sel), égoutté, 10151017: Riz, blanc, non-poli, bouilli\* (sans sel), 10151210: Galette (riz), non sucré, 10151211: Galette (riz), sucré, 10161010: Bouillie de sorgho rouge, non sucrée, bouilli, 10161011: Sorgho, couleur indifférent, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10161012: Sorgho, blanc, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10161013: Bouillie de sorgho rouge, sucrée, bouilli, 10161014: Sorgho, rouge, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10161115: Epi de sorgho, couleur indifférent, cru, 10161210: Bouillie de sorgho blanc, non sucrée, pret a consommer, 10161211: Tô de sorgho, rouge, pret a consommer, 10161212: Tô de sorgho, couleur indifférent, pret a consommer, 10161213: Tô de sorgho, blanc, pret a consommer, 10161214: Bouillie de sorgho blanc, sucrée, pret a consommer, 10161310: Couscous de sorgho, couleur indifférent, 10161311: Couscous de sorgho, rouge, 10161312: Couscous de sorgho, blanc, 11111010: Anis, graine, 11121010: Cannelle, poudre, 11141010: Cumin, graine, 11171010: Fourmi, volante, séchée, 11201010: Maggi cube, sec, 11221010: Mayonnaise, 80% graisse, 11241010: Miel, 11251010: Moutarde, préparé, jaune, 11291010: Piment jaune préparé, bouilli, 11291212: Piment, fort, sec, 11291310: Piment rouge, fort, frais, 11311010: Poivre, noir, 11341010: Sel simple sans iode, cristaux, 11341110: Sel sans iode, 11341210: Sel industriel avec iode, 11361010: Sucre, poudre, 11361110: Sucre, morceaux, 11381010: Vinaigre, 11391010: Sauce Maggi, 12101010: Tangelo, cru, 12101011: Clémentine, cru, 12101012: Pamplemousse, cru, 12101013: Orange, cru, 12101014: Citron, cru, 12111010: Ananas, pulpe, cru, 12131010: Banane, chair jaune, mûre, cru, 12131011: Banane, chair blanche, mûre, cru, 12141010: Babab, pain de singe, cru, 12171110: Date, molle, cru, 12171210: Date, séchée, cru, 12181010: Figue, cru, 12181110: Figue, sèche, 12191010: Finjan, pulpe, cru, 12201010: Fruit sauvage, soubab, cru, 12201011: Fruit sauvage, saba, cru, 12201012: Fruit sauvage, kaaga/deutarium, cru, 12201013: Fruit sauvage, gaaga, cru, 12201014: Fruit sauvage, kegela, cru, 12201015: Fruit sauvage, fruit de nénuphar, cru, 12201016: Fruit sauvage, leena, cru, 12201017: Fruit sauvage, baa-tam, cru, 12201018: Fruit sauvage, aada, cru, 12211010: Goyave, fruit, cru, 12221010: Grenade, fruit, cru, 12231010: Jujubier d'Inde, fruit, cru, 12241010: Ditax, pulpe, cru, 12241110: Ditax, pulpe séchée, 12251010: Fruit de karité, pulpe, cru, 12261010: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété grosse, cru, 12261011: Mangue, non mûre / chair pâle, variété grosse, cru, 12261012: Mangue, non mûre / chair pâle, variété moyenne, cru, 12261013: Mangue, mûre / chair orange clair, variété petite, cru, 12261014: Mangue, non mûre / chair pâle, variété petite, cru, 12261015: Mangue, mûre / chair orange clair, variété moyenne, cru, 12261016: Mangue, mûre / chair orange clair, variété grosse, cru, 12261017: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété moyenne, cru, 12261018: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété petite, cru, 12271010: Melon d'eau, chair blanche, cru, 12271011: Melon, cantaloup, chair orange, cru, 12291012: Noix de coco, amande mature, fraîche, cru, 12291110: Noix de coco, amande, séchée, cru, 12301010: Néré, farine de la pulpe du fruit, 12301012: Néré, fruit, pulpe, cru, 12341010: Papaye, fruit, mûr, cru, 12351010: Pastèque, fruit, pulpe, cru, 12361010: Pomme sans peau, cru, 12361011: Pomme avec peau, cru, 12371010: Pomme d'acajou, pulpe, cru, 12381010: Pomme-cannelle, fruit, cru, 12391010: Raisin, cru, 12401010: Rônier/koanga/semi ni, petites boules rouge, cru, 12401011: Rônier/komboula, cru, 12401012: Rônier, jaune/sébé, cru, 12411010: Tamarin, fruit, pas mûr, cru, 12411011: Tamarin, fruit, mûr, cru, 12421010: Liane goine, fruit, cru, 13101010: Beurre, de lait de vache (sans sel), 13101011: Beurre/magarine, bleu band ou végétal, fortifiée, 13101012: Beurre de karité, blanc, 13121010: Huile végétale, non enrichie, 13121011: Huile de palme, fortifiée (Dinor), 13121012: Huile de soja, non enrichie, 13121013: Huile de palme, raffiné, cru, 13121015: Huile de coco, cru, 13121016: Huile de palme, rouge, 13121017: Huile de coton, fortifiée (Savor), cru, 13121018: Huile de coton fortifiée, Savor, 13121019: Huile d'arachide, non enrichie, 1312110: Huile de palme, fortifiée (Dinor), de friture, 13121111: Huile de soja, de friture, 13121113: Huile d'arachide, de friture, 13121114: Huile de palme, raffiné, de friture, 13121115: Huile de coco, de friture, 13121116: Huile végétale, non spécifié, de friture, 13121117: Huile de coton, fortifiée (Savor), de friture, 13121118: Huile de palme, rouge, de friture, 13121119: Huile de coton, de friture, 14101010: Crème, de lait de vache, faible teneur en matière grasse (env. 18%), 14101011: Crème, de lait de vache, env. 38% de mat. grasse, 14111010: Fromage, de chèvre, à pâte dure, 14111011: Fromage, cheddar, de lait de vache, 14111012: Fromage vache qui rit, frais, 14111013: Fromage, Gouda, de lait de vache, 14111014: Fromage gruyere, frais, 14121010: Lait entier caillé, vache, 14121110: Lait, vache, sucré, condensé, en conserve, 14121111: Lait, vache, non sucré, concentré, en conserve, 14121210: Lait, brebis, frais, 14121211: Lait entier, chèvre, 14121212: Lait, de vache, partiellement écrémé, 1.5-2% de mat. grasse, 14121213: Lait, chameau, cru (moyenne de plusieurs races), 14121214: Lait, de vache, écrémé, 0.5% de mat. grasse, 14121215: Lait, vache, entier, 3.5% de mat. grasse (y compris pasteurisé, stérilisé, UHT), 14121310: Lait, vache, poudre, écrémé, 14121311: Lait, vache, poudre, entier, 14131010: Lait infantile en poudre, 2e âge (6 mois), enrichi, 14131011: Lait infantile en poudre, 1er âge (3 mois), enrichi, 14141010: Yaourt, de lait de vache entier, nature, 14141011: Yaourt, de lait de vache entier, avec sucre, 14141012: Yaourt, lait entier, avec fruit, 15111010: Aubergine africaine/amère/locale, jakato, cru, bouilli, 15111011: Aubergine violette, bouillie\* (sans sel), 15111110: Aubergine africaine/amère/locale, jakato, cru, 15121010: Avocat, pulpe, cru, 15141010: Carotte, bouillie\* (sans sel), 15151010: Chou, bouilli\* (sans sel), 15161011: Concombre, cru, 15171010: Courge, chair orange clair, bouillie\* (sans sel), 15181010: Courgette, bouilli, 15191011: Feuille d'oseille de Guinée, frais, bouillie\* (sans sel), 15191012: Feuille de jute, bouilli\* (sans sel), 15191014: Feuille d'aubergine, bouillie\* (sans sel), 15191016: Feuille de niébé, bouilli\* (sans sel), 15191018: Feuille de manioc, bouillie\* (sans sel), 15191019: Feuille d'amarante/boronbourou, bouillie\* (sans sel), 15191022: Feuille de patate douce, frais, bouillie\* (sans sel), 15191023: Feuille de taro, frais, bouilli\* (sans sel), 15191025: Feuille de gombo, bouilli\* (sans sel), 15191027: Feuille d'épinard, frais, bouillie\* (sans sel), 15191029: Feuille de courge, frais, bouillie\* (sans sel), 15191030: Feuille de baobab, bouilli\* (sans sel), 15191031: Feuille de tamarin, frais, bouilli\* (sans sel), 15201010: Feuille de moringa, bouilli, 15221210: Gombo, frais, bouilli\* (sans sel), 15241010: Haricot vert, bouilli\* (sans sel), 15261010: Navet, bouilli\* (sans sel), 15271010: Oignon, frais, bouilli\* (sans sel), 15281010: Petits pois, vert, conserve, 15301010: Poivron rouge, frais, bouilli\* (sans sel), 15301011: Poivron vert, frais, bouilli\* (sans sel), 15321210: Tomate, verte, cru, 15321212: Tomate, rouge, mûre, cru, 15331010: koudbade, cru, 16101010: Fève, bouillie (sans sel)\*, 16111010: Niébé, noir, bouilli\* (sans sel), 16111011: Haricot, blanc, bouilli\* (sans sel), 16111012: Niébé, bouilli\* (sans sel), 16111013: Haricot frais extrait du champ et frit avec du beurre de karité, bouilli, 16111014: Niébé, brun, bouilli\* (sans sel), 16111015: Niébé, blanc, bouilli\* (sans sel), 1611110: Galette (haricot), non sucré, 16111111: Galette (haricot), sucré, 16111112: Beignet (haricot), frit, 16111113: Crêpe (haricot), frit, 16111210: Haricots seuls préparés, 16121110: Haricot igname, bouilli\* (sans sel), 16141010: Pois de terre/bambara, variétés combinées, bouilli\* (sans sel), 16151010: Soja, variétés combinées, bouilli\* (sans sel), 16161010: Lentilles, bouillies\* (sans sel), 17101010: Bière, européenne (4.6% d'alcool), 17101011: Bangui/vin de palme non fermenté, fraîche (0.3% d'alcool), 17101012: Alcool, liqueur, koutoukou, 17101013: Bière, de mais (env. 3% d'alcool), 17101014: Dolo/bière, de mil (env. 3% d'alcool), 17101015: Dolo/bière, de sorgho (env. 3% d'alcool), 17101016: Alcool frelaté, 17101017: Alcool fort (type whisky), 17101018: Vin, sangria, 17101019: Bangui/vin de palme (env. 3.8% d'alcool), 17121010: Café avec sucre et lait, 17121011: Café, liquide, 17121012: Café avec sucre, sans lait, 17121110: Nescafé, en poudre, 17131010: Milo/Ovaltine, boisson avec lait, partiel



ement écrémé (sans sucre; enrichi), 17131110: Milo/Ovaltine, poudre, enrichi, 17141010: Jus de citron pressé, sans sucre, 17151010: Jus de tamarin + sucre, 17151110: Eau du robinet, 17161010: Juis de mangue, fait traditionnelle, 17161011: Nectar de mangue, conservé (Dafani), 17171010: Noix de coco, lait, 17171011: Noix de coco, eau, 17181010: Jus d'orange pressé, sans sucre, 17191010: Jus de pamplemousse, en boîte ou en bouteille, sans sucre ajouté, 17201010: Jus de pomme, en boîte ou en bouteille, 17211010: Sucrerie: cola, fanta, sprite, malta, 17231010: Lipton avec sucre, 17231011: Thé infusé, non sucré, 17231012: Thé africain (premier, deuxième, troisième) avec sucre, 17241010: Tisane de feuille, 17241011: Tisane de racine, 17251010: Boisson d'eau + miel (traditionnelle), 17251011: Jus de tamarin + sucre, 17251012: Jus de gingembre (traditionnelle), 17251013: Ochata (traditionnelle), 17251014: Citronnelle bouilli + sucre (traditionnelle), 17251015: Jus de pain de singe (traditionnelle), 17251016: Jus de liane (weeda) (traditionnelle), 17251017: Bissap (traditionnelle), 17251018: Zoom-koom (traditionnelle), 17251019: Dolo non fermenté (sucré), 17251110: Gabal (traditionnelle), 18101010: Arachide, sec, écorcée, bouilli, 18101012: Arachides avec coque, bouilli, 18101013: Arachide, frais, écorcée, bouilli, 18101014: Arachide avec coque, sec, bouilli, 18101112: Arachide avec coque, sec, cru, 18101114: Arachide bambara, frais, écorcée, 18101117: Arachide, écorcée, séchée, cru, 18101210: Arachide avec coque, frais, cru, 18101310: Koura-Koura (tourteau d'arachide frit), 18101410: Arachide grillée, écorcée, frais, 18101411: Arachides avec coque, grillée, frais, 18101412: Arachide avec coque, sec, grillée, 18101413: Arachides avec coque, grillée, 18101414: Arachide, sec, écorcée, grillée, 18101415: Arachide grillée, écorcée, salée, 18111010: Noix de cola, cru, 18111110: Noix de cola, séchée, 18141010: Graine de melon, légèrement salée, cru, 18151011: Soumbala; néré; graine, fermentée, 18161011: Noix de palme, puple, cru, 18171010: Graine de sésame, cru, 18171110: Biscuit (sésame), aggloméré avec sucre, 18181010: Noix de cajou, cru, 19101010: Oeuf, poule, bouilli\* (sans sel), 19101011: Oeuf, perdrix/caille, bouilli, 19101012: Oeuf, pintade, bouilli\* (sans sel), 19101110: Oeuf, pintade, cru, 19101111: Oeuf, poule, cru, 19101112: Oeuf, perdrix/caille, cru, 19101210: Oeuf, perdrix/caille, frit, 19101211: Oeuf, poule, frit, 19101212: Omelette d'oeuf pintade, 19111010: Oeufs de poisson, frit, 20101010: Salade d'avocats, recette, 20101011: Sandwich à l'avocat, 20111010: Macaronis au gras, 20111011: Spaghetti au gras, 20121010: Crudités (sans vinaigrette), recette, 20121011: Crudités et vinaigrette, recette, 20131010: Babenda, feuilles autres indéfini ou mélange, recette, 20141010: Fonio au gras, recette, 20151010: Gombo melangé avec feuille d'haricot, recette, 20161010: Bengdo (haricot), recette, 20161011: Gonré (haricot), recette, 20161012: Haricots + mil préparés, 20161013: Haricot avec wessla, recette, 20161014: Gnon kon (haricot), recette, 20161015: Haricots + spaghettis préparés, recette, 20161016: Haricots + riz préparés, 20161017: Haricot préparé avec feuilles d'aricot, recette, 20161018: Haricots avec Sorgho, 20161019: Haricots + maïs préparés, 20161020: Haricots + couscous préparés, 20161021: Haricot mélanger avec du couscous faite à base de feuille d'haricot et de maïs blanc, recette, 20161022: Gonsala (haricot), recette, 20161023: Haricot mélangé avec riz + attiéké, recette, 20171010: Haricots verts préparés avec condiments, recette, 20181010: Râgout d'igname, 20191010: Lait avec couscous arabe, dégué sucré, recette, 20191011: Lait avec sorgho, dégué sucré, recette, 20191012: Lait avec petit mil, dégué sucré, recette, 20201010: Mais brisé mélange avec feuilles d'haricot et passe à la vapeur, recette, 20201011: Mais, blanc, grains non dégermes broyés mélanges avec feuilles d'haricot et passe à la vapeur, recette, 20201012: Mais bouille au gras, recette, 20201013: Wessla (maïs), recette, 20211010: Omelette, d'oeufs de poule, 20221010: Sandwich au foie, recette, 20221011: Sandwich de viande, recette, 20221012: Sandwich poisson, recette, 20221013: Sandwich à l'avocat, 20231010: Râgout de patate douce, jaune, recette, 20231011: Râgout de patate douce, jaune pâle/blanc, recette, 20231012: Râgout de patate douce, jaune foncé, recette, 20241010: Ngalakh (couscous petit mil et pate d'arachide), recette, 20241011: Degue sans lait avec sucre, recette, 20241012: Wessla (petit mil), recette, 20241013: Degue avec lait avec sucre, recette, 20251010: Petit pois, vert, recette, 20261010: Brochette de capitaine, recette, 20261011: Soupe de poisson, recette, 20261012: Poisson braisé avec crudités, recette, 20261013: Poisson braisé sans crudités, recette, 20261014: Boulettes de poisson, bouillies, 20261015: Sandwich poisson, recette, 20271010: Râgout de pommes de terre, 20281010: Riz au gras sans poisson ni viande, recette, 20281011: Riz gras avec viande, recette, 20281012: Riz au soumbala, recette, 20281013: Riz gras avec poisson+viande, recette, 20281014: Riz gras avec poisson, recette, 20291010: Salade verte avec crudités (sans vinaigrette), recette, 20291011: Salade verte, avec crudités et vinaigrette, recette, 20301010: Brochette de soja, recette, 20311010: Wessla (sorgho blanc), recette, 20321010: Sandwich de viande, recette, 20321011: Soupe de boyaux, recette, 20321012: Soupe de viande, recette, 20321013: Sandwich au foie, recette, 20331010: Lentille/zamne, préparées, recette, 20331011: Zamné préparé, recette, 21101110: Barracuda, frit, 21101210: Barracuda, fumé, 21101310: Barracuda, grillé\* (sans sel ou mat.grasse), 21101510: Barracuda, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21111110: Capitaine de mer, frit, 21111111: Capitaine de barrage/marigot, frit, 21111210: Capitaine de barrage/marigot, fumé, 21111211: Capitaine de mer, fumé, 21111310: Capitaine de barrage/marigot, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21111311: Capitaine de mer, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21111510: Capitaine de barrage/marigot, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21111511: Capitaine de mer, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21121110: Carpe, frit, 21121111: Carpe d'Afrique, frit, 21121210: Carpe, fumé, 21121211: Carpe d'Afrique, fumé, 21121310: Carpe d'Afrique, grillée\* (sans sel ou mat.grasse), 21121311: Carpe, grillée (sans sel ou mat.grasse), 21121410: Carpe d'Afrique, sec, 21121411: Carpe, sec, 21121510: Carpe d'Afrique, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21121511: Carpe, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21131110: Maquereau, frit, 21131210: Maquereau, fumé, 21131310: Maquereau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21131510: Maquereau, bouilli\* (sans sel), 21151110: Poisson électrique/anguille, frit, 21151210: Poisson électrique/anguille, fumé, 21151310: Poisson électrique/anguille, grillé (sans mat. grasse), 21151510: Poisson électrique/anguille, vapeur/bouilli, 21161110: Poisson indéfini ou inconnu, frit, 21161210: Poisson indéfini ou inconnu, fumé, 21161310: Poisson indéfini ou inconnu, grillé (sans mat. grasse), 21161510: Poisson indéfini ou inconnu, vapeur/bouilli, 21171110: Poisson-cheval, frit, 21171210: Poisson-cheval, fumé, 21171310: Poisson-cheval, grillé (sans mat. grasse), 21171510: Poisson-cheval, vapeur/bouilli, 21181210: Sardine, frit, 21181310: Sardine, fumé, 21181410: Sardine, grillé (sans mat. grasse), 21181610: Sardine, bouillie, 21181710: Sardine conservées en huile (égouttées, avec arêtes), 21191110: Silure; poisson-chat, frit, 21191210: Silure; poisson-chat, fumé et séché, 21191310: Silure; Poisson-chat, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21191410: Silure; poisson-chat, entier, séché, 21191510: Silure; Poisson-chat, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21201010: Synchar, entier, bouilli, 21201011: Synchar, queue, bouilli, 21201012: Synchar, tête, bouilli, 21201013: Synchar, darne/milieu, bouilli, 21201214: Synchar, darne/milieu, entier, frit, 21201311: Synchar, entier, fumé, 21201410: Synchar, darne/milieu, prêt à consommer, 21201411: Synchar, tête, prêt à consommer, 21201412: Synchar, queue, prêt à consommer, 21201010: Bouillie, farine infantile sans lait sans vitamines, reconstituée, recette, 21201011: Bouillie, farine infantile avec lait sans vitamines, reconstituée, recette, 21201012: Bouillie, farine infantile sans lait avec vitamines, reconstituée, recette, 21201013: Bouillie, farine infantile avec lait avec vitamines, reconstituée, recette, 21211010: Farine infantile sans lait sans vitamines, poudre, sec, 21211011: Farine infantile sans lait avec vitamines, poudre, sec, 21211012: Farine infantile avec lait et vitamines, poudre, sec, 21211013: Farine infantile avec lait et vitamines, reconstituée, sec, 21211014: Farine infantile avec lait sans vitamines, poudre, sec, 21221010: Plumpy'Doz, prêt à consommer, 21221011: Plumpy'Nut, prêt à consommer, 21221012: Plumpy Sup, prêt à consommer, 21221013: Nutributter ou autre LNS préventif, prêt à consommer, 23101011: Banane plantain (alloco), mûre, bouillie\* (sans sel), 23101210: Alloco, grillé, 23101310: Foutou, fufu, prêt à consommer, 23121210: Foutou, fufu, prêt à consommer, 23121211: Kongounté, tô yoruba, prêt à consommer, 23121310: Igname, racine, moceaux bouillis\* (sans sel), 23131110: Tô de manioc (placali), prêt à consommer, 23131111: Attiéké, Gari préparé (avec assaisonnement), couscous, 23131112: Foutou, fufu, prêt à consommer, 23131310: Manioc, racine, bouillie\* (sans sel), 23141110: Patate douce, jaune foncé, frites, 23141111: Patate douce, jaune, frites, 23141112: Patate douce, jaune pâle/blanc, frites, 23141210: Patate douce, jaune pâle/blanche, bouillie\* (sans sel), 23141211: Patate douce, jaune, bouillie\* (sans sel), 23141212: Patate douce, jaune foncé, bouillie\* (sans sel), 23151110: Pommes frites, 23151210: Pomme de terre, bouillie\* (sans sel), 23161110: Taro, racine, bouillie\* (sans sel), 24101010: Sauce pâte d'arachide avec poisson, 24101011: Sauce pâte d'arachide avec viande, 24101012: Sauce pâte d'arachide sans poisson ni viande, 24101013: Sauce pâte d'arachide avec poisson et viande, 24111010: Sauce aubergine avec poisson et viande, recette, 24111011: Sauce aubergine avec poisson, recette, 24111012: Sauce aubergine sans poisson ni viande, recette, 24111013: Sauce aubergine avec viande, recette, 24121010: Sauce badkoukou avec viande, recette, 24121011: Sauce badkoukou avec poisson, recette, 24121012: Sauce badkoukou avec poisson et viande, recette, 24121013: Sauce badkoukou sans poisson ni viande, recette, 24131010: Sauce bulvanka frais avec poisson, 24131011: Sauce bulvanka sec avec poisson, 24131012: Sauce bulvanka frais sans poisson ni viande, 24131013: Sauce bulvanka sec avec viande, recette, 24131014: Sauce bulvanka sec sans poisson ni viande, 24131015: Sauce bulvanka frais avec poisson et viande, recette, 24131016: Sauce bulvanka frais avec viande, recette, 24131017: Sauce bulvanka sec avec poisson et viande, r

ecette, 24141010: Sauce chou frais sans poisson ni viande, recette, 24141011: Sauce chou frais avec poisson, recette, 24141012: Sauce chou sec avec poisson, recette, 24141013: Sauce chou frais avec poisson et viande, recette, 24141014: Sauce chou frais avec viande, recette, 24141015: Sauce chou sec avec viande, recette, 24141016: Sauce chou sec sans poisson ni viande, recette, 24141017: Sauce chou sec avec poisson et viande, recette, 24151010: Sauce oseille frais avec viande, recette, 24151011: Sauce oseille sec avec poisson et viande, recette, 24151012: Sauce oseille frais sans poisson ni viande, recette, 24151013: Sauce oseille frais avec poisson, 24151014: Sauce oseille sec sans poisson ni viande, recette, 24151015: Sauce oseille sec avec viande, recette, 24151016: Sauce oseille avec poisson, 24161010: Sauce feuilles de baobab sec avec poisson et viande, recette, 24161011: Sauce feuilles de baobab frais avec viande, recette, 24161012: Sauce feuilles de baobab avec viande, 24161013: Sauce feuilles de baobab sec avec poisson, 24161014: Sauce feuilles de baobab sec sans poisson ni viande, 24161015: Sauce feuilles de baobab frais avec poisson et viande, recette, 24161016: Sauce feuilles de baobab frais sans poisson ni viande, 24161017: Sauce feuilles de baobab frais avec poisson, 24171010: Sauce feuille de haricot, frais, sans poisson ni viande, recette, 24171011: Sauce feuille de haricot, sec, avec viande, recette, 24171012: Sauce feuille de haricot, sec, avec poisson et viande, recette, 24171013: Sauce feuille de haricot, frais, avec viande, recette, 24171014: Sauce feuille de haricot, frais, avec poisson et viande, recette, 24171015: Sauce feuille de haricot, sec, sans poisson ni viande, recette, 24171016: Sauce feuille de haricot, sec, avec poisson, recette, 24171017: Sauce feuille de haricot, frais, avec poisson, recette, 24181010: Sauce feuilles sèches avec poisson et viande, recette, 24181011: Sauce feuilles sèches avec viande, recette, 24181012: Sauce feuilles fraîches sans poisson ni viande, 24181013: Sauce légumes feuilles avec poisson, 24181014: Sauce feuilles sèches sans poisson ni viande, 24181015: Sauce feuilles fraîches avec viande, recette, 24181016: Sauce feuilles fraîches avec poisson et viande, recette, 24191010: Sauce amarante sec sans poisson ni viande, recette, 24191011: Sauce amarante sec avec viande, recette, 24191012: Sauce amarante frais avec poisson, recette, 24191013: Sauce amarante frais sans poisson ni viande, 24191014: Sauce amarante frais avec poisson et viande, recette, 24191015: Sauce amarante sec avec poisson, recette, 24191016: Sauce amarante frais avec viande, recette, 24191017: Sauce amarante sec avec poisson et viande, recette, 24201010: Sauce gombo sec avec viande, 24201011: Sauce gombo frais avec viande, recette, 24201012: Sauce gombo frais avec poisson, recette, 24201013: Sauce gombo sec avec poisson et viande, 24201014: Sauce gombo sec avec poisson, 24201015: Sauce gombo frais avec poisson et viande, recette, 24201016: Sauce gombo frais sans poisson ni viande, recette, 24201017: Sauce gombo sec sans poisson ni viande, 24211010: Sauce graines avec viande, recette, 24211011: Sauce graines sans poisson ni viande, recette, 24211012: Sauce graines avec poisson, recette, 24211013: Sauce graines avec poisson et viande, recette, 24221010: Sauce graines de coton avec poisson et viande, recette, 24221011: Sauce graines de coton avec poisson, recette, 24221012: Sauce graines de coton sans poisson ni viande, 24221013: Graines de coton, na, sauce graines de coton avec viande, recette, 24231010: Sauce d'haricot avec viande, recette, 24231011: Sauce d'haricot avec poisson, recette, 24231012: Sauce d'haricot avec poisson et viande, recette, 24231013: Sauce d'haricot frais sans poisson ni viande, 24241010: Sauce kapok sec avec poisson, recette, 24241011: Sauce avec poisson, recette, 24241012: Sauce avec viande, recette, 24241013: Sauce kapok sec avec poisson et viande, recette, 24241014: Sauce sans poisson ni viande, recette, 24241015: Sauce kapok sec avec viande, recette, 24241016: Sauce kapok sec sans poisson ni viande, recette, 24241017: Sauce avec poisson et viande, recette, 24251010: Sauce claire avec poisson, 24251011: Sauce claire avec poisson et viande, recette, 24251012: Sauce claire sans poisson ni viande, 24251013: Sauce claire avec viande, 24261010: Sauce moule, recette, 24271010: Sauce yassa avec poisson et viande, recette, 24271011: Sauce yassa sans poisson ni viande, recette, 24271012: Friture d'oignon, recette, 24271013: Sauce yassa avec poisson, recette, 24271014: Sauce yassa avec viande, recette, 24281010: Sauce soubala sans poisson ni viande, recette, 24281011: Sauce soubala avec poisson et viande, recette, 24281012: Sauce soubala avec viande, recette, 24281013: Sauce soubala avec poisson, recette, 24291010: Sauce sésame sans poisson ni viande, recette, 24291011: Sauce sésame avec poisson, recette, 24291012: Sauce sésame avec viande, recette, 24291013: Sauce sésame avec poisson et viande, recette, 24301010: Sauce bolognese (avec viande), recette, 24301011: Sauce tomate avec poisson, 24301012: Sauce tomate sans poisson ni viande, 24301013: Sauce tomate avec poisson et viande, recette, 24301014: Sauce tomate avec viande, 24311010: Sauce vinaigrette avec mayonnaise, recette, 24311011: Sauce vinaigrette sans mayonnaise, recette, 25101010: Biscuit, sucré, 25101011: Biscuit, non sucré, 25111010: Bonbon, 25121010: Chewing gum, 25131010: Chocolat, 25141010: Beignet (crevette), frit, 25151010: Kaolin, pret a consommer, 25161010: Tabac, poudre, 25171010: Pois sucrés, cru, 26101010: Viande d'ane, vapeur/bouilli, 26111010: Bœuf, viande, maigre, bouillie\* (sans sel), 26111011: Bœuf, tripe, bouillie\* (sans sel), 26111012: Bœuf, rognon, bouilli\* (sans sel), 26111013: Bœuf, viande, 15-20% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26111014: Bœuf, foie, bouilli\* (sans sel), 26111015: Bœuf, viande, à peu près 30% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26111210: Bœuf, viande, à peu près 30% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111211: Bœuf, viande, 15-20% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111212: Bœuf, viande, maigre, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111410: Corned beef de bœuf, conserve, 26121010: Viande de chèvre, bouillie\* (sans sel), 26121210: Viande de chèvre, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26131010: Viande de gibier/brousse, séchée, 26131110: Viande de hérisson, vapeur/bouilli, 26131111: Viande de chien, bouilli, 26131112: Viande de gibier/brousse, bouilli, 26131113: Viande de lièvre, vapeur/bouilli, 26151010: Chenille, bouillie et préparer, 26151110: Chenille, frais, 26151210: Chenille, frit, 26151310: Insecte, grillon, indifférent, 26151411: Chenille, sèche, 26151510: Chenille, sèche, bouillie, 26161010: Lapin, viande, bouillie\* (sans sel), 26161310: Lapin, viande, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26171010: Viande d'agneau/mouton, moyennement grasse, bouillie\* (sans sel), 26171011: Foie d'agneau, bouilli\* (sans sel), 26171110: Cerveau d'agneau, braisé\* (sans sel), 26171310: Viande d'agneau/mouton, moyennement grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26191010: Porc, viande, env. 40% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26191011: Porc, viande, env. 20% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26191210: Porc, viande, env. 20% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26191211: Porc, viande, env. 40% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26191310: Corned beef de porc, conserve, 26201010: Poulet, blanc de poulet, avec peau, bouilli\* (sans sel), 26201011: Poulet, dos, bouilli, 26201012: Poulet, tête, bouilli, 26201014: Poulet, cou, bouilli, 26201015: Poulet, blanc de poulet, sans peau, bouilli\* (sans sel), 26201016: Poulet, patte, bouilli, 26201017: Poulet, cote, bouilli, 26201018: Poulet, croupion, bouilli, 26201019: Poulet, haut de cuisse, bouilli, 26201020: Poulet, cuisse, sans peau, bouillie\* (sans sel), 26201021: Poulet, cuisse, avec peau, bouillie\* (sans sel), 26201022: Poulet, aile, bouilli, 26201110: Poulet, abats, braisé\* (sans sel), 26201111: Foie de poulet, braisé\* (sans sel), 26201310: Poulet, blanc de poulet, avec peau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 26201311: Poulet, cou, grillé (sans mat. grasse), 26201312: Poulet, cote, grillé (sans mat. grasse), 26201313: Poulet, croupion, grillé (sans mat. grasse), 26201314: Poulet, haut de cuisse, grillé (sans mat. grasse), 26201315: Poulet, tête, grillé (sans mat. grasse), 26201316: Poulet, patte, grillé (sans mat. grasse), 26201317: Poulet, dos, grillé (sans mat. grasse), 26201318: Poulet, blanc de poulet, sans peau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 26201320: Poulet, cuisse, sans peau, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26201321: Poulet, cuisse, avec peau, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26201410: Corned beef de poulet, conserve, 26211010: Viande de chien, bouilli, 26211011: Boulettes de viande de bœuf, bouillies, 26211110: Bœuf, foie, cru, 26211210: Lapin, viande, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26211211: Brochette de bœuf, grillé, 26211212: Foie braisé, grillé, 26211310: Porc au four, pret a consommer, 26211311: Poulet télévisé, braisé ou flambé, pret a consommer

[5] [q1\\_FG\\_newfood: Q1. Which food group for %rosteritle%](#)

Categories: 10: Cereale, 11: Condiments, 12: Fruit, 13: Graisses, 14: Laitier, 15: Legumes, 16: Legumineuses, 17: Liquide/boisson, 18: Noix/graines, 19: Oeufs, 20: Plat, 21: Poisson, 22: Produit infantile, 23: Racines, tubercules, plantain, 24: Sauce, 25: Snack, 26: Viande, volaille, insectes, 99: Autre

[6] [q1\\_main\\_ingredient\\_newfood: Q3. Select main ingredient for %rosteritle%](#)

Categories: 1: agrume, 2: alcool, 3: allco, 4: anacarde / noix de cajou, 5: ananas, 6: ane, 7: anis, graine, 8: arachide, 9: aubergine, 10: autre, 11: avocat, 12: badkookou, 13: banane, 14: baobab/pain de singe, 15: barracuda, 16: beurre, 17: blé, 18: bonbon, 19: bouillie, 20: bulvanka/corete, 21: bœuf, 22: café, 23: cannelle, 24: capitaine, 25: carotte, 26: carpe, 27: chewing gum, 28: chocolat, 29: chou, 30: chèvre, 31: citron, 32: cola, 33: concombre, 34: courgette, 35: courgette, 36: crevette, 37: crudités, 38: crème, 39: cumin, graine, 40: date, 41: eau, 42: farine, 43: feuille, 44: feuille d'oseille, 45: feuille de baobab, 46: feuille de haricot, 47: feuilles autres indefini ou melange, 48: feuilles d'amarante/boronbourou,

49: figue, 50: finsan, 51: fonio, 52: fromage, 53: fruit sauvage, 54: fève, 55: gibier, 56: gombo, 57: goyave, 58: graine de palme, 59: graines de coton, 60: grenade, 61: haricot, 62: haricot igname, 63: haricot vert, 64: huile, 65: igname, 66: insecte, 67: jujube, 68: kaga, tamacoumba, ditax, 69: kaolin, 70: kapok/voaga, 71: karité, 72: lait, 73: lait infantile, 74: lapin, 75: légumes, 76: lentille/zamne, 77: Ins, 78: maggi, 79: maïs, 80: mangue, 81: manioc, 82: maquereau, 83: mayonnaise, 84: melon, 85: miel, 86: moule, 87: moutarde, préparé, jaune, 88: mouton / agneau, 89: navet, 90: noix de coco, 91: néré, 92: oeuf, 93: oeufs de poisson, 94: oignon, 95: orange, 96: pain, 97: palme, 98: pamplemousse, 99: papaye, 100: pastèque, 101: patate douce, 102: petit mil, 103: petit pois, 104: piment, 105: pois de terre /suma, 106: pois sucrés, 107: poisson, 108: poisson électrique/anguille, 109: poisson indéfini ou inconnu, 110: poisson-cheval, 111: poivre, noir, 112: poivron, 113: pomme, 114: pomme d'acajou, 115: pomme de terre, 116: pomme-cannelle, 117: porc, 118: poulet, 119: raisin, 120: riz, 121: rônier, 122: salade verte, 123: sardine, 124: sauce maggi, 125: sel, 126: silure, 127: soja, 128: sorgho, 129: soubala, 130: sucre, 131: sucrerie, 132: synchar, 133: sésame, 134: tabac, 135: tamarin, 136: taro, 137: thé, 138: tisane, 139: tomate, 140: traditionnelle, 141: viande, 142: vinaigre, 143: vinaigrette, 144: weeda, zaban, liane, 145: yao urt

[7] [q1\\_preparation\\_newfood: Q5. Preparation of new food: %rosteritle%](#)

Categories: 1: au four, 2: bouilli, 3: braisé, 4: caillé, 5: conserve, 6: cristaux, 7: cru, 8: de friture, 9: frais, 10: frit, 11: fumé, 12: grillé, 13: grillé (sans mat. grasse), 14: indifférent, 15: liquide, 16: morceaux, 17: pâte, 18: poudre, 19: prêt à consommer, 20: recette, 21: sec, 22: vapeur/bouilli, 99: other

[8] [q3\\_P\\_series: Q1. Which photo series do you use to estimate \(give code\)](#)

Categories: 11: Aubergines, 12: Aubergines amère/Goyo, 13: Avocats, 14: Bananes, 15: Bananes plantain, 16: Carottes, 17: Choux, 18: Concombres, 19: Courgettes, 20: Igname (racines), 21: Igname (morceaux), 22: Oignons, 23: Pastèques, 24: Pastèque (portion d'une pastèque entière) A=6%/ B=12%/ C=25%, 25: Poisson silure séché, 26: Poisson synchar (Darne/milieu), 27: Poisson synchar (Queue), 28: Poisson synchar (Tête), 29: Poivrons verts, 30: Tomates, 31: Fonio, 32: Spaghetti au gras, 33: GNON-KON SERIE 7, 34: HARICOTS AU RIZ SERIE 5, 35: RIZ SERIE 4, 36: Couscous Serie 3, 37: Lentilles, 38: Haricots au mil, 39: Gombo frais, 40: Pomme de terre, 41: Papaye, 42: Patate douce (blanche ou orange)

[9] [q3\\_H\\_type: Q1. What household measure do you use?](#)

Categories: 11: Plate (standard for the project), 12: Bowl (standard for the project), 13: Margarine metal tin (450g), 14: Full cream evaporated milk tin (170g), 15: Sardine tin (in vegetable oil) (125g), 16: Small tomato puree tin (70g), 17: Soup spoon/ladle, made in Ghana, 18: Stewing spoon, made in Ghana, 19: Tablespoon/big spoon, 20: Teaspoon, 21: Small safety matchbox, 22: Canned mackerel (Geisha) tin, 23: Cup (standard for the project), 29: Dish (standard for the project), 24: Other container (calabash, bowl, cup, etc), 26: Gram (g), 27: Milliliter (mL), 28: Sachet/packet, 25: Unit/piece

[10] [q3\\_H\\_type\\_leftover: Q10. What household measure do you use to estimate the leftovers?](#)

Categories: 11: Plate (standard for the project), 12: Bowl (standard for the project), 13: Margarine metal tin (450g), 14: Full cream evaporated milk tin (170g), 15: Sardine tin (in vegetable oil) (125g), 16: Small tomato puree tin (70g), 17: Soup spoon/ladle, made in Ghana, 18: Stewing spoon, made in Ghana, 19: Tablespoon/big spoon, 20: Teaspoon, 21: Small safety matchbox, 22: Canned mackerel (Geisha) tin, 23: Cup (standard for the project), 29: Dish (standard for the project), 24: Other container (calabash, bowl, cup, etc), 26: Gram (g), 27: Milliliter (mL), 28: Sachet/packet, 25: Unit/piece

[11] [q2\\_O\\_MF\\_foodgroup: Q1. Food group of %rosteritle%](#)

Categories: 10: Cereales, 11: Condiments, 12: Fruit, 13: Graisses, 14: Laitier, 15: Légumes, 16: Légumineuses, 17: Liquide/boisson, 18: Noix/graines, 19: Oeufs, 20: Plat, 21: Poisson, 22: Produit infantile, 23: Racines, tubercules, plantain, 24: Sauce, 25: Snack, 26: Viande, volaille, insectes

[12] [q2\\_O\\_MF\\_main\\_ingredient: Q2. Main ingredient of %rosteritle%](#)

Categories: 1010: Blé, 1011: Fonio, 1012: Haricot, 1013: Maïs, 1014: Petit mil, 1015: Riz, 1016: Sorgho, 1111: Anis, graine, 1112: Cannelle, 1114: Cummin, graine, 1117: Insecte, 1120: Maggi, 1122: Mayonnaise, 1124: Miel, 1125: Moutarde, préparé, jaune, 1129: Piment, 1131: Poivre, noir, 1134: Sel, 1136: Sucre, 1138: Vinaigre, 1139: sauce Maggi, 1210: Agrume, 1211: Ananas, 1213: Banane, 1214: Baobab/Pain de singe, 1217: Datté, 1218: Figue, 1219: Finsan, 1220: Fruit sauvage, 1221: Goyave, 1222: Grenade, 1223: Jujube, 1224: Kaga, tamacoumba, ditax, 1225: Karité, 1226: Mangue, 1227: Melon, 1229: Noix de coco, 1230: Néré, 1234: Papaye, 1235: Pastèque, 1236: Pomme, 1237: Pomme d'acajou, 1238: Pomme-cannelle, 1239: Raisin, 1240: Rônier, 1241: Tamarin, 1242: Weeda, zaban, liane, 1310: Beurre, 1312: Huile, 1410: Crème, 1411: Fromage, 1412: Lait, 1413: Lait infantile, 1414: Yaourt, 1511: Aubergine, 1512: Avocat, 1514: Carotte, 1515: Chou, 1516: Concombre, 1517: Courge/citrouille, 1518: Courgette, 1519: Feuille, 1520: Feuilles autres indéfini ou mélange, 1522: Gombo, 1524: Haricot vert, 1526: Navet, 1527: Oignon, 1528: Petit pois, 1530: Poivron, 1532: Tomate, 1533: Traditionnelle, 1610: Fève, 1611: Haricot, 1612: Haricot igname, 1614: Pois de terre /suma, 1615: Soja, 1616: lentille/Zamne, 1710: Alcool, 1712: Café, 1713: Chocolat, 1714: Citron, 1715: Eau, 1716: Mangue, 1717: Noix de coco, 1718: Orange, 1719: Pamplemousse, 1720: Pomme, 1721: Sucrerie, 1723: Thé, 1724: Tisane, 1725: Traditionnelle, 1810: Arachide, 1811: Cola, 1814: Melon, 1815: Néré, 1816: Palme, 1817: Sésame, 1818: anacarde / Noix de cajou, 1910: Oeuf, 1911: Oeufs de Poisson, 2010: Avocat, 2011: Blé, 2012: Cru dités, 2013: Feuilles autres indéfini ou mélange, 2014: Fonio, 2015: Gombo, 2016: Haricot, 2017: Haricot vert, 2018: Igname, 2019: Lait, 2020: Maïs, 2021: Oeuf, 2022: Pain, 2023: Patate douce, 2024: Petit mil, 2025: Petit pois, 2026: Poisson, 2027: Pomme de terre, 2028: Riz, 2029: Salade verte, 2030: Soja, 2031: Sorgho, 2032: Viande, 2033: lentille/Zamne, 2110: Barracuda, 2111: Capitaine, 2112: Carpe, 2113: Maquereau, 2115: Poisson électrique/anguille, 2116: Poisson indéfini ou inconnu, 2117: Poisson-cheval, 2118: Sardine, 2119: Silure, 2120: Synchar, 2210: Bouillie, 2211: Farine, 2212: LNS, 2310: Alloco, 2312: Igname, 2313: Manioc, 2314: Patate douce, 2315: Pomme de terre, 2316: Taro, 2410: Arachide, 2411: Aubergine, 2412: Badkougou, 2413: Bulvanka/Corete, 2414: Chou, 2415: Feuille d'oseille, 2416: Feuille de baobab, 2417: Feuille de haricot, 2418: Feuilles autres indéfini ou mélange, 2419: Feuilles d'amarante/boronbourou, 2420: Gombo, 2421: Graine de palme, 2422: Graines de coton, 2423: Haricot, 2424: Kapok/voaga, 2425: Légumes, 2426: Moule, 2427: Oignon, 2428: Soubala, 2429: Sésame, 2430: Tomate, 2431: Vinaigrette, 2510: Blé, 2511: Bonbon, 2512: Chewing gum, 2513: Chocolat, 2514: Crevette, 2515: Kaolin, 2516: Tabac, 2517: pois sucrés, 2610: Ane, 2611: Bœuf, 2612: Chèvre, 2613: Gibier, 2615: Insecte, 2616: Lapin, 2617: Mouton / Agneau, 2619: Porc, 2620: Poulet, 2621: Viande

[13] [q2\\_O\\_MF\\_preparation: Q3. How was %rosteritle% prepared:](#)

Categories: 101010: Au four, 101011: Bouilli, 101013: Frit, 101014: Prêt à consommer, 101015: Vapeur/Bouilli, 101112: Vapeur/Bouilli, 101210: Recette, 101310: Bouilli, 101312: Grillé, 101313: Prêt à consommer, 101314: Vapeur/Bouilli, 101410: Bouilli, 101411: Cru, 101412: Frit, 101413: Prêt à consommer, 101414: Vapeur/Bouilli, 101510: Bouilli, 101512: Frit, 101610: Bouilli, 101611: Cru, 101612: Prêt à consommer, 101613: Vapeur/Bouilli, 111110: Cru, 111210: Poudre, 111410: Cru, 111710: Sec, 112010: Sec, 112210: frais, 112410: NA, 112510: Pâte, 112910: Bouilli, 112912: Sec, 112913: frais, 113110: Poudre, 113410: Cristaux, 113411: Poudre, 113412: Poudre ou cristaux, 113610: Poudre, 113611: morceaux, 113810: Liquide, 113910: Liquide, 121010: Cru, 121110: Cru, 121310: Cru, 121410: Cru, 121711: Frais, 121712: Sec, 121810: Cru, 121811: Sec, 121910: Cru, 122010: Cru, 122110: Cru, 122210: Cru, 122310: Cru, 122410: Cru, 122411: Sec, 122510: Cru, 122610: Cru, 122710: Cru, 122910: Cru, 122911: Sec, 123010: Cru, 123410: Cru, 123510: Cru, 123610: Cru, 123710: Cru, 123810: Cru, 123910: Cru, 124010: Cru, 124110: Cru, 124210: Cru, 131010: Frais, 131210: Cru, 131211: De friture, 141010: Frais, 141110: Frais, 141210: Caillé, 141211: Conserve, 141212: Frais, 14121

3 : Poudre, 141310: Poudre, 141410: Frais, 151110: Bouilli, 151111: Cru, 151210: Cru, 151410: Bouilli, 151510: Bouilli, 151610: Cru, 151710: Bouilli, 151810: Bouilli, 151910: Bouilli, 152010: Bouilli, 152212: bouilli, 152410: Bouilli, 152610: Bouilli, 152710: Bouilli, 152810: Pret a consommer, 153010: Bouilli, 153212: Cru, 153310: Cru, 161010: Bouilli, 161110: Bouilli, 161111: Frit, 161112: Pret a consommer, 161211: Recette, 161410: Bouilli, 161510: bouilli, 161610: Bouilli, 171010: Liquide, 171210: Liquide, 171211: Poudre, 171310: Liquide, 171311: Poudre, 171410: Liquide, 171510: Bouilli, 171511: Liquide, 171610: Liquide, 171710: Cru, 171810: Liquide, 171910: Liquide, 172010: Liquide, 172110: Liquide, 172310: Liquide, 172410: Liquide, 172510: Liquide, 172511: Recette, 181010: Bouilli, 181011: Cru, 181012: Frais, 181013: Frit, 181014: Grillée, 181110: Cru, 181111: Sec, 181410: Cru, 181510: Sec, 181610: Cru, 181710: Cru, 181711: Pret a consommer, 181810: Cru, 191010: Bouilli, 191011: Cru, 191012: Frit, 191110: Frit, 201010: Recette, 201110: Recette, 201210: Recette, 201310: Recette, 201410: Recette, 201510: Recette, 201610: Recette, 201710: Recette, 201810: Recette, 201910: Recette, 202010: Recette, 202110: Recette, 202210: Recette, 202310: Recette, 202410: Recette, 202510: Recette, 202610: Recette, 202710: Recette, 202810: Recette, 202910: Recette, 203010: Recette, 203110: Recette, 203210: Recette, 203310: Recette, 211011: Frit, 211012: Fumé, 211013: Grillé (sans mat. grasse), 211015: Vapeur/Bouilli, 211111: Frit, 211112: Fumé, 211113: Grillé (sans mat. grasse), 211115: Vapeur/Bouilli, 211211: Frit, 211212: Fumé, 211213: Grillé (sans mat. grasse), 211214: Sec, 211215: Vapeur/Bouilli, 211311: Frit, 211312: Fumé, 211313: Grillé (sans mat. grasse), 211315: Vapeur/Bouilli, 211511: Frit, 211512: Fumé, 211513: Grillé (sans mat. grasse), 211515: Vapeur/Bouilli, 211611: Frit, 211612: Fumé, 211613: Grillé (sans mat. grasse), 211615: Vapeur/Bouilli, 211711: Frit, 211712: Fumé, 211713: Grillé (sans mat. grasse), 211715: Vapeur/Bouilli, 211812: Frit, 211813: Fumé, 211814: Grillé (sans mat. grasse), 211816: Vapeur/Bouilli, 211817: conserve, 211911: Frit, 211912: Fumé, 211913: Grillé (sans mat. grasse), 211914: Sec, 211915: Vapeur/Bouilli, 212010: Bouilli, 212012: Frit, 212013: Fumé, 212014: Pret a consommer, 221010: Bouilli, 221110: Sec, 221210: Pret a consommer, 231010: Bouilli, 231012: Grillé, 231013: Pret a consommer, 231212: Pret a consommer, 231213: bouilli, 231311: Pret a consommer, 231313: bouilli, 231411: Frit, 231412: bouilli, 231511: Frit, 231512: bouilli, 231611: bouilli, 241010: Recette, 241110: Recette, 241210: Recette, 241310: Recette, 241410: Recette, 241510: Recette, 241610: Recette, 241710: Recette, 241810: Recette, 241910: Recette, 242010: Recette, 242110: Recette, 242210: Recette, 242310: Recette, 242410: Recette, 242510: Recette, 242610: Recette, 242710: Recette, 242810: Recette, 242910: Recette, 243010: Recette, 243110: Recette, 243110: Recette, 251010: Pret a consommer, 251110: Pret a consommer, 251210: Pret a consommer, 251310: Pret a consommer, 251410: Frit, 251510: Pret a consommer, 251610: Poudre, 251710: Cru, 261010: Vapeur/Bouilli, 261110: Bouilli, 261112: Grillé (sans mat. grasse), 261114: conserve, 261210: Bouilli, 261212: Grillé (sans mat. grasse), 261310: Sec, 261311: Vapeur/Bouilli, 261510: Bouillie/préparer, 261511: Frais, 261512: Frit, 261513: Indifferent, 261514: Sec, 261515: Sec/bouillie, 261610: Bouilli, 261613: Grillé (sans mat. grasse), 261710: Bouilli, 261711: Braisé, 261713: Grillé (sans mat. grasse), 261910: Bouilli, 261912: Grillé (sans mat. grasse), 261913: conserve, 262010: Bouilli, 262011: Braisé, 262013: Grillé (sans mat. grasse), 262014: conserve, 262110: Bouilli, 262111: Cru, 262112: Grillé, 262113: Pret a consommer

[14] [q2\\_O\\_MF\\_detail: Q4. Selected food: %rosteritle%](#)

Categories: 10101010: Gateaux au four, sucré, 10101110: Pates/Spaghetti/Macaroni, bouilli\* (sans sel), 10101310: Gateaux, sucré, 10101311: Galette (blé), non sucré, 10101312: Galette (blé), sucré, 10101410: Gâteaux salés, pret a consommer, 10101411: Pain de mie/du ghana, au blé, blanc, pret a consommer, 10101412: Pain de brousse, blé, blanc, pret a consommer, 10101413: Pain de blé complète (non dégermée), pret a consommer, 10101414: Boulmassa salé, pret a consommer, 10101415: Boulmassa sucré, pret a consommer, 10101416: Pain simple, blé, blanc, non enrichi, 10101417: Tô de blé, pret a consommer, 10101510: Couscous/bourgour, cuit nature, 10111210: Fonio, blanc, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10111211: Fonio, grain décortiqué, bouilli\* (sans sel), 10111212: Fonio, noir, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10121010: Tô de haricot au gras, recette, 10131010: Mais, blanc, bouillie épaisse non sucrée, pret a consommer, 10131011: Mais, jaune, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10131012: Mais, jaune, bouillie épaisse non sucrée, pret a consommer, 10131013: Mais, blanc, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10131014: Epi de mais, bouilli, 10131210: Epi de mais, grillé, 10131310: Bouillie légère (mais jaune), sucrée, pret a consommer, 10131311: Bouillie légère (mais blanc), non sucrée, pret a consommer, 10131312: Tô de mais jaune, pret a consommer, 10131313: Pop corn, 10131314: Bouillie légère (mais), sucrée, pret a consommer, 10131315: Donkounou (mais blanc), pret a consommer, 10131316: Bouillie légère (mais jaune), non sucrée, pret a consommer, 10131317: Bouillie légère (mais blanc), sucrée, pret a consommer, 10131318: Bouillie de mais, non sucrée, pret a consommer, 10131319: Tô de mais blanc, pret a consommer, 10131320: Tô de mais blanc+jaune, pret a consommer, 10131321: Pain, farine de mais, jaune, avec lait et oeuf, 10131410: Couscous, mais jaune, vapeur/bouilli, 10131411: Mais, bassi, vapeur/bouilli, 10131412: Couscous, mais blanc, vapeur/bouilli, 10141010: Brisure de mil bouillie, 10141011: Petit mil, variétés combinées, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10141110: Petit mil, brisure, cru, 10141210: Galette (millet), non sucré, 10141211: Galette (millet), sucré, 10141310: Petit mil, bouillie épaisse non sucrée, pret a consommer, 10141311: Bouillie légère (petit mil), sucrée, pret a consommer, 10141312: Degue sans lait avec sucre, pret a consommer, 10141313: Bouillie épaisse (petit mil), sucrée, pret a consommer, 10141314: Petit mil, bouillie légère non sucrée, pret a consommer, 10141315: Tô de petit mil, pret a consommer, 10141316: Degue avec lait avec sucre, pret a consommer, 10141317: Petit mil, boule d'accassa, pret a consommer, 10141410: Petit mil, bassi, vapeur/bouilli, 10141411: Petit mil, couscous, vapeur/bouilli, 10151010: Bouillie légère (riz blanc), sucrée, 10151011: Bouillie légère (riz blanc), non sucrée, bouilli, 10151012: Riz, rouge, indigène, poli, bouilli\* (sans sel), 10151013: Riz, blanc, poli, bouilli\* (sans sel), 10151014: Riz, brun, bouilli\* (sans sel), 10151015: Tô de riz, blanc, bouilli, 10151016: Riz, rouge, indigène, décortiqué, bouilli\* (sans sel), égoutté, 10151017: Riz, blanc, non-poli, bouilli\* (sans sel), 10151210: Galette (riz), non sucré, 10151211: Galette (riz), sucré, 10161010: Bouillie de sorgho rouge, non sucrée, bouilli, 10161011: Sorgho, couleur indifferent, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10161012: Sorgho, blanc, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10161013: Bouillie de sorgho rouge, sucrée, bouilli, 10161014: Sorgho, rouge, grain entier, bouilli\* (sans sel), 10161115: Epi de sorgho, couleur indifferent, cru, 10161210: Bouillie de sorgho blanc, non sucrée, pret a consommer, 10161211: Tô de sorgho, rouge, pret a consommer, 10161212: Tô de sorgho, couleur indifferent, pret a consommer, 10161213: Tô de sorgho, blanc, pret a consommer, 10161214: Bouillie de sorgho blanc, sucrée, pret a consommer, 10161310: Couscous de sorgho, couleur indifferent, 10161311: Couscous de sorgho, rouge, 10161312: Couscous de sorgho, blanc, 11111010: Anis, graine, 11121010: Cannelle, poudre, 11141010: Cumin, graine, 11171010: Fourmi, volante, séchée, 11201010: Maggi cube, sec, 11221010: Mayonnaise, 80% graisse, 11241010: Miel, 11251010: Moutarde, préparé, jaune, 11291010: Piment jaune préparé, bouilli, 11291212: Piment, fort, sec, 11291310: Piment rouge, fort, frais, 11311010: Poivre, noir, 11341010: Sel simple sans iode, cristaux, 11341110: Sel sans iode, 11341210: Sel industriel avec iode, 11361010: Sucre, poudre, 11361110: Sucre, morceaux, 11381010: Vinaigre, 11391010: Sauce Maggi, 12101010: Tangello, cru, 12101011: Clémentine, cru, 12101012: Pamplemousse, cru, 12101013: Orange, cru, 12101014: Citron, cru, 12111010: Ananas, pulpe, cru, 12131010: Banane, chair jaune, mûre, cru, 12131011: Banane, chair blanche, mûre, cru, 12141010: Babab, pain de singe, cru, 12171110: Date, molle, cru, 12171210: Date, séchée, cru, 12181010: Figue, cru, 12181110: Figue, sèche, 12191010: Finjan, pulpe, cru, 12201010: Fruit sauvage, soubas, cru, 12201011: Fruit sauvage, saba, cru, 12201012: Fruit sauvage, kaaga/deutarium, cru, 12201013: Fruit sauvage, gaaga, cru, 12201014: Fruit sauvage, kegela, cru, 12201015: Fruit sauvage, fruit de nénuphar, cru, 12201016: Fruit sauvage, leena, cru, 12201017: Fruit sauvage, baa-tam, cru, 12201018: Fruit sauvage, aada, cru, 12211010: Goyave, fruit, cru, 1221010: Grenade, fruit, cru, 12231010: Jujubier d'Inde, fruit, cru, 12241010: Ditax, pulpe, cru, 12241110: Ditax, pulpe séchée, 12251010: Fruit de karité, pulpe, cru, 12261010: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété grosse, cru, 12261011: Mangue, non mûre / chair pâle, variété grosse, cru, 12261012: Mangue, non mûre / chair pâle, variété moyenne, cru, 12261013: Mangue, mûre / chair orange clair, variété petite, cru, 12261014: Mangue, non mûre / chair pâle, variété petite, cru, 12261015: Mangue, mûre / chair orange clair, variété moyenne, cru, 12261016: Mangue, mûre / chair orange clair, variété grosse, cru, 12261017: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété moyenne, cru, 12261018: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété petite, cru, 12271010: Melon d'eau, chair blanche, cru, 12271011: Melon, cantaloup, chair orange, cru, 12291012: Noix de coco, amande mature, fraîche, cru, 12291110: Noix de coco, amande, séchée, cru, 12301010: Néré, farine de la pulpe du fruit, 12301012: Néré, fruit, pulpe, cru, 12341010: Papaye, fruit, mûr, cru, 12351010: Pâtequée, fruit, pulpe, cru, 12361010: Pomme sans peau, cru, 12361011: Pomme avec peau, cru, 12371010: Pomme d'acajou, pulpe, cru, 12381010: Pomme-cannelle, fruit, cru, 12391010: Raisin, cru, 12401010: Rônier/koanga/semi ni, petites boules rouge, cru, 12401011: Rônier/komboula, cru, 12401012: Rônier, jaune/sébé, cru, 12411010: Tamarin, fruit, pas mûr, cru, 1241



1011:Tamarin, fruit, mûr, cru, 12421010:Liane goine, fruit, cru, 13101010:Beurre, de lait de vache (sans sel), 13101011:Beurre/magarine, bleu band ou végétal, fortifiée, 13101012:Beurre de karité, blanc, 13121010:Huile végétale, non enrichie, 13121011:Huile de palme, fortifiée (Dinor), 13121012:Huile de soja, non enrichie, 13121013:Huile de palme, raffiné, cru, 13121015:Huile de coco, cru, 13121016:Huile de palme, rouge, 13121017:Huile de coton, fortifiée (Savor), cru, 13121018:Huile de coton fortifiée, Savor, 13121019:Huile d'arachide, non enrichie, 1312110:Huile de palme, fortifiée (Dinor), de friture, 13121111:Huile de soja, de friture, 13121113:Huile d'arachide, arachide, de friture, 13121114:Huile de palme, raffiné, de friture, 13121115:Huile de coco, de friture, 13121116:Huile végétale, non spécifié, de friture, 13121117:Huile de coton, fortifiée (Savor), de friture, 13121118:Huile de palme, rouge, de friture, 13121119:Huile de coton, de friture, 14101010:Crème, de lait de vache, faible teneur en matière grasse (env. 18%), 14101011:Crème, de lait de vache, env. 38% de mat. grasse, 14111010:Fromage, de chèvre, à pâte dure, 14111011:Fromage, cheddar, de lait de vache, 14111012:Fromage vache qui rit, frais, 14111013:Fromage, Gouda, de lait de vache, 14111014:Fromage gruyere, frais, 14121010:Lait entier caillé, vache, 14121110:Lait, vache, sucré, condensé, en conserve, 14121111:Lait, vache, non sucré, concentré, en conserve, 14121210:Lait, brebis, frais, 14121211:Lait entier, chèvre, 14121212:Lait, de vache, partiellement écrémé, 1.5-2% de mat. grasse, 14121213:Lait, chameau, cru (moyenne de plusieurs races), 14121214:Lait, de vache, écrémé, 0.5% de mat. grasse, 14121215:Lait, vache, entier, 3.5% de mat. grasse (y compris pasteurisé, stérilisé, UTH), 14121310:Lait, vache, poudre, écrémé, 14121311:Lait, vache, poudre, entier, 14131010:Lait infantile en poudre, 2e âge (6 mois), enrichi, 14131011:Lait infantile en poudre, 1er âge (3 mois), enrichi, 14141010:Yaourt, de lait de vache entier, nature, 14141011:Yaourt, de lait de vache entier, avec sucre, 14141012:Yaourt, lait entier, avec fruit, 15111010:Aubergine africaine/amère/locale, jakato, cru, bouilli, 15111011:Aubergine violette, bouillie\* (sans sel), 15111110:Aubergine africaine/amère/locale, jakato, cru, 15121010:Avocat, pulpe, cru, 15141010:Carotte, bouillie\* (sans sel), 15151010:Chou, bouilli\* (sans sel), 15161011:Concombre, cru, 15171010:Courge, chair orange clair, bouillie\* (sans sel), 15181010:Courgette, bouilli, 15191011:Feuille d'oseille de Guinée, frais, bouillie\* (sans sel), 15191012:Feuille de jute, bouilli\* (sans sel), 15191014:Feuille d'aubergine, bouillie\* (sans sel), 15191016:Feuille de niébé, bouilli\* (sans sel), 15191018:Feuille de manioc, bouillie\* (sans sel), 15191019:Feuille d'amarante/boronbourou, bouillie\* (sans sel), 15191022:Feuille de patate douce, frais, bouillie\* (sans sel), 15191023:Feuille de taro, frais, bouilli\* (sans sel), 15191025:Feuille de gombo, bouilli\* (sans sel), 15191027:Feuille d'épinard, frais, bouillie\* (sans sel), 15191029:Feuille de courge, frais, bouillie\* (sans sel), 15191030:Feuille de baobab, bouilli\* (sans sel), 15191031:Feuille de tamarin, frais, bouilli\* (sans sel), 15201010:Feuille de moringa, bouilli, 15221210:Gombo, frais, bouilli\* (sans sel), 15241010:Haricot vert, bouilli\* (sans sel), 15261010:Navet, bouilli\* (sans sel), 15271010:Oignon, frais, bouilli\* (sans sel), 15281010:Petits pois, vert, conserve, 15301010:Poivron rouge, frais, bouilli\* (sans sel), 15301011:Poivron vert, frais, bouilli\* (sans sel), 15321210:Tomate, verte, cru, 15321212:Tomate, rouge, mûre, cru, 15331010:koudbade, cru, 16101010:Fève, bouillie (sans sel)\*, 16111010:Niébé, noir, bouilli\* (sans sel), 16111011:Haricot, blanc, bouilli\* (sans sel), 16111012:Niébé, bouilli\* (sans sel), 16111013:Haricot frais extrait du champ et frit avec du beurre de karité, bouilli, 16111014:Niébé, brun, bouilli\* (sans sel), 16111015:Niébé, blanc, bouilli\* (sans sel), 1611110:Galette (haricot), non sucré, 16111111:Galette (haricot), sucré, 16111112:Beignet (haricot), frit, 16111113:Crêpe (haricot), frit, 16111210:Haricots seuls préparés, 16121110:Haricot igname, bouilli\* (sans sel), 16141010:Pois de terre/bambara, variétés combinées, bouilli\* (sans sel), 16151010:Soja, variétés combinées, bouilli\* (sans sel), 16161010:Lentilles, bouillies\* (sans sel), 17101010:Bière, européenne (4.6% d'alcool), 17101011:Bangu/vin de palme non fermenté, fraîche (0.3% d'alcool), 17101012:Alcool, liqueur, koutoukou, 17101013:Bière, de maïs (env. 3% d'alcool), 17101014:Dolo/bière, de mil (env. 3% d'alcool), 17101015:Dolo/bière, de sorgho (env. 3% d'alcool), 17101016:Alcool frelaté, 17101017:Alcool fort (type whisky), 17101018:Vin, sangria, 17101019:Bangu/vin de palme (env. 3.8% d'alcool), 17121010:Café avec sucre et lait, 17121011:Café, liquide, 17121012:Café avec sucre, sans lait, 17121110:Nescafé, en poudre, 17131010:Milo/Ovaltine, boisson avec lait, partiellement écrémé (sans sucre; enrichi), 17131110:Milo/Ovaltine, poudre, enrichi, 17141010:Jus de citron pressé, sans sucre, 17151010:Jus de tamarin + sucre, 17151110:Eau du robinet, 17161010:Jus de mangue, fait traditionnelle, 17161011:Nectar de mangue, conservé (Dafani), 17171010:Noix de coco, lait, 17171011:Noix de coco, eau, 17181010:Jus d'orange pressé, sans sucre, 17191010:Jus de pamplemousse, en boîte ou en bouteille, sans sucre ajouté, 17201010:Jus de pomme, en boîte ou en bouteille, 17211010:Sucrerie: cola, fanta, sprite, malta, 17231010:Lipton avec sucre, 17231011:Thé infusé, non sucré, 17231012:Thé africain (premier, deuxième, troisième) avec sucre, 17241010:Tisane de feuille, 17241011:Tisane de racine, 17251010:Boisson d'eau + miel (traditionnelle), 17251011:Jus de tamarin + sucre, 17251012:Jus de gingembre (traditionnelle), 17251013:Ochata (traditionnelle), 17251014:Citronnelle bouilli + sucre (traditionnelle), 17251015:Jus de pain de singe (traditionnelle), 17251016:Jus de liane(weeda) (traditionnelle), 17251017:Bissap (traditionnelle), 17251018:Zoom-koom (traditionnelle), 17251019:Dolo non fermenté (sucré), 17251110:Gabal (traditionnelle), 18101010:Arachide, sec, écorcée, bouilli, 18101012:Arachides avec coque, bouilli, 18101013:Arachide, frais, écorcée, bouilli, 18101014:Arachide avec coque, sec, bouilli, 18101112:Arachide avec coque, sec, cru, 18101114:Arachide bambara, frais, écorcée, 18101117:Arachide, écorcée, séchée, cru, 18101210:Arachide avec coque, frais, cru, 18101310:Koura-Koura (tourteau d'arachide frit), 18101410:Arachide grillée, écorcée, frais, 18101411:Arachides avec coque, grillée, frais, 18101412:Arachide avec coque, sec, grillée, 18101413:Arachides avec coque, grillée, 18101414:Arachide, sec, écorcée, grillée, 18101415:Arachide grillée, écorcée, salée, 18111010:Noix de cola, cru, 18111110:Noix de cola, séchée, 18141010:Graine de melon, légèrement salée, cru, 18151011:Soumbala; néré, graine, fermentée, 18161011:Noix de palme, puple, cru, 18171010:Graine de sésame, cru, 18171110:Biscuit (sésame), aggloméré avec sucre, 18181010:Noix de cajou, cru, 19101010:Oeuf, poule, bouilli\* (sans sel), 19101011:Oeuf, perdrinx/caille, bouilli, 19101012:Oeuf, pintade, bouilli\* (sans sel), 19101110:Oeuf, pintade, cru, 19101111:Oeuf, poule, cru, 19101112:Oeuf, perdrinx/caille, cru, 19101210:Oeuf, perdrinx/caille, frit, 19101211:Oeuf, poule, frit, 19101212:Omelette d'oeuf pintade, 19111010:Oeufs de poisson, frit, 20101010:Salade d'avocats, recette, 20101011:Sandwich à l'avocat, 20111010:Macaronis au gras, 20111011:Spaghetti au gras, 20121010:Crudités (sans vinaigrette), recette, 20121011:Crudités et vinaigrette, recette, 20131010:Babenda, feuilles autres indéfini ou mélange, recette, 20141010:Fonio au gras, recette, 20151010:Gombo mélange avec feuille d'haricot, recette, 20161010:Bengdo (haricot), recette, 20161011:Gonré (haricot), recette, 20161012:Haricots + mil préparés, 20161013:Haricot avec wessla, recette, 20161014:Gnon kon (haricot), recette, 20161015:Haricots + spaghettis préparés, recette, 20161016:Haricots + riz préparés, 20161017:Haricot préparé avec feuilles d'haricot, recette, 20161018:Haricots avec Sorgho, 20161019:Haricots + maïs préparés, 20161020:Haricots + couscous préparés, 20161021:Haricot mélanger avec du couscous faite a base de feuille d'haricot et de maïs blanc, recette, 20161022:Gonsala (haricot), recette, 20161023:Haricot mélangé avec riz + attiéké, recette, 20171010:Haricots verts préparés avec condiments, recette, 20181010:Râgout d'igname, 20191010:Lait avec couscous arabe, dégué sucré, recette, 20191011:Lait avec sorgho, dégué sucré, recette, 20191012:Lait avec petit mil, dégué sucré, recette, 20201010:Maïs brisé mélange avec feuilles d'haricot et passe à la vapeur, recette, 20201011:Maïs, blanc, grains non dégermes broyés mélangés avec feuilles d'haricot et passe à la vapeur, recette, 20201012:Maïs bouille au gras, recette, 20201013:Wessla (maïs), recette, 20211010:Omelette, d'oeufs de poule, 20221010:Sandwich au foie, recette, 20221011:Sandwich de viande, recette, 20221012:Sandwich poisson, recette, 20221013:Sandwich à l'avocat, 20231010:Râgout de patate douce, jaune, recette, 20231011:Râgout de patate douce, jaune pâle/blanc, recette, 20231012:Râgout de patate douce, jaune foncé, recette, 20241010:Ngalakh (couscous petit mil et pâte d'arachide), recette, 20241011:Degue sans lait avec sucre, recette, 20241012:Wessla (petit mil), recette, 20241013:Degue avec lait avec sucre, recette, 20251010:Petit pois, vert, recette, 20261010:Brochette de capitaine, recette, 20261011:Soupe de poisson, recette, 20261012:Poisson braisé avec crudités, recette, 20261013:Poisson braisé sans crudités, recette, 20261014:Boulettes de poisson, bouillies, 20261015:Sandwich poisson, recette, 20271010:Râgout de pommes de terre, 20281010:Riz au gras sans poisson ni viande, recette, 20281011:Riz gras avec viande, recette, 20281012:Riz au soumbala, recette, 20281013:Riz gras avec poisson+viande, recette, 20281014:Riz gras avec poisson, recette, 20291010:Salade verte avec crudités (sans vinaigrette), recette, 20291011:Salade verte, avec crudités et vinaigrette, recette, 20301010:Brochette de soja, recette, 20311010:Wessla (sorgho blanc), recette, 20321010:Sandwich de viande, recette, 20321011:Soupe de boyaux, recette, 20321012:Soupe de viande, recette, 20321013:Sandwich au foie, recette, 20331010:Lentille/zamne, préparées, recette, 20331011:Zamnè préparé, recette, 21101110:Barracuda, frit, 21101210:Barracuda, fumé, 21101310:Barracuda, grillé\* (sans sel ou mat.grasse), 21101510:Barracuda, cuit à la vapeur \* (sans sel), 21111110:Capitaine de mer, frit, 21111111:Capitaine de barrage/marigot, frit, 21111210:Capitaine de barrage/marigot, fumé, 21111211:Capitaine de mer, fumé, 21111310:Capitaine de barrage/marigot, grillé

e\* (sans sel ou mat. grasse), 21111311: Capitaine de mer, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21111510: Capitaine de barrage/marigot, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21111511: Capitaine de mer, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21121110: Carpe, frit, 21121111: Carpe d'Afrique, frit, 21121210: Carpe, fumé, 21121211: Carpe d'Afrique, fumé, 21121310: Carpe d'Afrique, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 21121311: Carpe, grillée (sans sel ou mat. grasse), 21121410: Carpe d'Afrique, sec, 21121411: Carpe, sec, 21121510: Carpe d'Afrique, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21121511: Carpe, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21131110: Maquereau, frit, 21131210: Maquereau, fumé, 21131310: Maquereau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21131510: Maquereau, bouilli\* (sans sel), 21151110: Poisson électrique/anguille, frit, 21151210: Poisson électrique/anguille, fumé, 21151310: Poisson électrique/anguille, grillé (sans mat. grasse), 21151510: Poisson électrique/anguille, vapeur/bouilli, 21161110: Poisson indéfini ou inconnu, frit, 21161210: Poisson indéfini ou inconnu, fumé, 21161310: Poisson indéfini ou inconnu, grillé (sans mat. grasse), 21161510: Poisson indéfini ou inconnu, vapeur/bouilli, 21171110: Poisson-cheval, frit, 21171210: Poisson-cheval, fumé, 21171310: Poisson-cheval, grillé (sans mat. grasse), 21171510: Poisson-cheval, vapeur/bouilli, 21181210: Sardine, frit, 21181310: Sardine, fumé, 21181410: Sardine, grillé (sans mat. grasse), 21181610: Sardine, bouillie, 21181710: Sardine conservées en huile (égouttées, avec arêtes), 21191110: Silure; poisson-chat, frit, 21191210: Silure; poisson-chat, fumé et séché, 21191310: Silure; Poisson-chat, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21191410: Silure; poisson-chat, entier, séché, 21191510: Silure; Poisson-chat, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21201010: Synchar, entier, bouilli, 21201011: Synchar, queue, bouilli, 21201012: Synchar, tête, bouilli, 21201013: Synchar, darne/milieu, bouilli, 21201214: Synchar, darne/milieu, entier, frit, 21201311: Synchar, entier, fumé, 21201410: Synchar, darne/milieu, prêt à consommer, 21201411: Synchar, tête, prêt à consommer, 21201412: Synchar, queue, prêt à consommer, 21201010: Bouillie, farine infantile sans lait sans vitamines, reconstituée, recette, 21201011: Bouillie, farine infantile avec lait sans vitamines, reconstituée, recette, 21201012: Bouillie, farine infantile sans lait avec vitamines, reconstituée, recette, 21201013: Bouillie, farine infantile sans lait sans vitamines, reconstituée, recette, 21211010: Farine infantile sans lait sans vitamines, poudre, sec, 21211011: Farine infantile sans lait avec vitamines, poudre, sec, 21211012: Farine infantile avec lait et vitamines, poudre, sec, 21211013: Farine infantile avec lait et vitamines, reconstituée, sec, 21211014: Farine infantile avec lait sans vitamines, poudre, sec, 2121010: Plumpy'Nut, prêt à consommer, 2121011: Plumpy Sup, prêt à consommer, 2121012: Nutributter ou autre LNS préventif, prêt à consommer, 2121013: Nutributter ou autre LNS préventif, prêt à consommer, 23101011: Banane plantain (allico), mûre, bouillie\* (sans sel), 23101210: Allico, grillé, 23101310: Foutou, fufu, prêt à consommer, 23121210: Foutou, fufu, prêt à consommer, 23121211: Kongouté, tô yoruba, prêt à consommer, 23121310: Igname, racine, moceaux bouillis\* (sans sel), 23131110: Tô de manioc (placali), prêt à consommer, 23131111: Attiékié, Gari préparé (avec assaisonnement), couscous, 23131112: Foutou, fufu, prêt à consommer, 23131310: Manioc, racine, bouillie\* (sans sel), 23141110: Patate douce, jaune foncé, frites, 23141111: Patate douce, jaune, frites, 23141112: Patate douce, jaune pâle/blanc, frites, 23141210: Patate douce, jaune pâle/blanche, bouillie\* (sans sel), 23141211: Patate douce, jaune, bouillie\* (sans sel), 23141212: Patate douce, jaune foncé, bouillie\* (sans sel), 23151110: Pommes frites, 23151210: Pomme de terre, bouillie\* (sans sel), 23161110: Taro, racine, bouillie\* (sans sel), 24101010: Sauce pâte d'arachide avec poisson, 24101011: Sauce pâte d'arachide avec viande, 24101012: Sauce pâte d'arachide sans poisson ni viande, 24101013: Sauce pâte d'arachide avec poisson et viande, 24111010: Sauce aubergine avec poisson et viande, recette, 24111011: Sauce aubergine avec poisson, recette, 24111012: Sauce aubergine sans poisson ni viande, recette, 24111013: Sauce aubergine avec viande, recette, 24121010: Sauce badkoukou avec viande, recette, 24121011: Sauce badkoukou avec poisson, recette, 24121012: Sauce badkoukou avec poisson et viande, recette, 24121013: Sauce badkoukou sans poisson ni viande, recette, 24131010: Sauce bulvanka frais avec poisson, 24131011: Sauce bulvanka sec avec poisson, 24131012: Sauce bulvanka frais sans poisson ni viande, 24131013: Sauce bulvanka sec avec viande, recette, 24131014: Sauce bulvanka sec sans poisson ni viande, 24131015: Sauce bulvanka frais avec poisson et viande, recette, 24131016: Sauce bulvanka frais avec viande, recette, 24131017: Sauce bulvanka sec avec poisson et viande, recette, 24141010: Sauce chou frais sans poisson ni viande, recette, 24141011: Sauce chou frais avec poisson, recette, 24141012: Sauce chou sec avec poisson, recette, 24141013: Sauce chou frais avec poisson et viande, recette, 24141014: Sauce chou frais avec viande, recette, 24141015: Sauce chou sec avec viande, recette, 24141016: Sauce chou sec sans poisson ni viande, recette, 24141017: Sauce chou sec avec poisson et viande, recette, 24151010: Sauce oseille frais avec viande, recette, 24151011: Sauce oseille sec avec poisson et viande, recette, 24151012: Sauce oseille frais sans poisson ni viande, recette, 24151013: Sauce oseille frais avec poisson, 24151014: Sauce oseille sec sans poisson ni viande, recette, 24151015: Sauce oseille sec avec viande, recette, 24151016: Sauce oseille avec poisson, 24161010: Sauce feuilles de baobab sec avec poisson et viande, recette, 24161011: Sauce feuilles de baobab frais avec viande, recette, 24161012: Sauce feuilles de baobab avec viande, 24161013: Sauce feuilles de baobab sec avec poisson, 24161014: Sauce feuilles de baobab sec sans poisson ni viande, 24161015: Sauce feuilles de baobab frais avec poisson et viande, recette, 24161016: Sauce feuilles de baobab frais sans poisson ni viande, 24161017: Sauce feuilles de baobab frais avec poisson, 24171010: Sauce feuille de haricot, frais, sans poisson ni viande, recette, 24171011: Sauce feuille de haricot, sec, avec viande, recette, 24171012: Sauce feuille de haricot, sec, avec poisson et viande, recette, 24171013: Sauce feuille de haricot, frais, avec viande, recette, 24171014: Sauce feuille de haricot, frais, avec poisson et viande, recette, 24171015: Sauce feuille de haricot, sec, sans poisson ni viande, recette, 24171016: Sauce feuille de haricot, sec, avec poisson, recette, 24171017: Sauce feuille de haricot, frais, avec poisson, recette, 24181010: Sauce feuilles sèches avec poisson et viande, recette, 24181011: Sauce feuilles sèches avec viande, recette, 24181012: Sauce feuilles fraîches sans poisson ni viande, 24181013: Sauce légumes feuilles avec poisson, 24181014: Sauce feuilles sèches sans poisson ni viande, 24181015: Sauce feuilles fraîches avec viande, recette, 24181016: Sauce feuilles fraîches avec poisson et viande, recette, 24191010: Sauce amarante sec sans poisson ni viande, recette, 24191011: Sauce amarante sec avec viande, recette, 24191012: Sauce amarante frais avec poisson, recette, 24191013: Sauce amarante frais sans poisson ni viande, 24191014: Sauce amarante frais avec poisson et viande, recette, 24191015: Sauce amarante sec avec poisson, recette, 24191016: Sauce amarante frais avec viande, recette, 24191017: Sauce amarante sec avec poisson et viande, recette, 24201010: Sauce gombo sec avec viande, 24201011: Sauce gombo frais avec viande, recette, 24201012: Sauce gombo frais avec poisson, recette, 24201013: Sauce gombo sec avec poisson et viande, 24201014: Sauce gombo sec avec poisson, 24201015: Sauce gombo frais avec poisson et viande, recette, 24201016: Sauce gombo frais sans poisson ni viande, recette, 24201017: Sauce gombo sec sans poisson ni viande, 24211010: Sauce graines avec viande, recette, 24211011: Sauce graines sans poisson ni viande, recette, 24211012: Sauce graines avec poisson, recette, 24211013: Sauce graines avec poisson et viande, recette, 24221010: Sauce graines de coton avec poisson et viande, recette, 24221011: Sauce graines de coton avec viande, recette, 24221012: Sauce graines de coton sans poisson ni viande, 24221013: Graines de coton, na, sauce graines de coton avec viande, recette, 24231010: Sauce d'haricot avec viande, recette, 24231011: Sauce d'haricot avec poisson, recette, 24231012: Sauce d'haricot avec poisson et viande, recette, 24231013: Sauce d'haricot frais sans poisson ni viande, 24241010: Sauce kapok sec avec poisson, recette, 24241011: Sauce avec poisson, recette, 24241012: Sauce avec viande, recette, 24241013: Sauce kapok sec avec poisson et viande, recette, 24241014: Sauce sans poisson ni viande, recette, 24241015: Sauce kapok sec avec viande, recette, 24241016: Sauce kapok sec sans poisson ni viande, recette, 24241017: Sauce avec poisson et viande, recette, 24251010: Sauce claire avec poisson, 24251011: Sauce claire avec poisson et viande, recette, 24251012: Sauce claire sans poisson ni viande, 24251013: Sauce claire avec viande, 24261010: Sauce moule, recette, 24271010: Sauce yassa avec poisson et viande, recette, 24271011: Sauce yassa sans poisson ni viande, recette, 24271012: Friture d'oignon, recette, 24271013: Sauce yassa avec poisson, recette, 24271014: Sauce yassa avec viande, recette, 24281010: Sauce soumbala sans poisson ni viande, recette, 24281011: Sauce soumbala avec poisson et viande, recette, 24281012: Sauce soumbala avec viande, recette, 24281013: Sauce soumbala avec poisson, recette, 24291010: Sauce sésame sans poisson ni viande, recette, 24291011: Sauce sésame avec poisson, recette, 24291012: Sauce sésame avec viande, recette, 24291013: Sauce sésame avec poisson et viande, recette, 24301010: Sauce bolognese (avec viande), recette, 24301011: Sauce tomate avec poisson, 24301012: Sauce tomate sans poisson ni viande, 24301013: Sauce tomate avec poisson et viande, recette, 24301014: Sauce tomate avec viande, 24311010: Sauce vinaigrette avec mayonnaise, recette, 24311011: Sauce vinaigrette sans mayonnaise, recette, 25101010: Biscuit, sucré, 25101011: Biscuit, non sucré, 25111010: Bonbon, 25121010: Chewing gum, 25131010: Chocolat, 25141010: Beignet (crevette), frit, 25151010: Kaolin, prêt à consommer, 25161010: Tabac, poudre, 25171010: Pois sucrés, cru, 26101010: Viande d'âne, vapeur/bouilli, 26111010: Bœuf, viande, maigre, bouillie\* (sans sel), 26111011: Bœuf, tripe, bouillie\* (sans sel), 26111012: Bœuf, rognon, bouilli\* (sans sel), 26111013: Bœuf, viande, 15-20% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26111014: Bœuf, foie, bouilli\* (sans sel), 2

6111015: Bœuf, viande, à peu près 30% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26111210: Bœuf, viande, à peu près 30% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111211: Bœuf, viande, 15-20% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111212: Bœuf, viande, maigre, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111410: Corned beef de boeuf, conserve, 26121010: Viande de chèvre, bouillie\* (sans sel), 26121210: Viande de chèvre, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26131010: Viande de gibier/brousse, séchée, 26131110: Viande de hériçon, vapeur/bouilli, 26131111: Viande de chien, bouilli, 26131112: Viande de gibier/brousse, bouilli, 26131113: Viande de lièvre, vapeur/bouilli, 26151010: Chenille, bouillie et préparer, 26151110: Chenille, frais, 26151210: Chenille, frit, 26151310: Insecte, grillon, indifférent, 26151411: Chenille, sèche, 26151510: Chenille, sèche, bouillie, 26161010: Lapin, viande, bouillie\* (sans sel), 26161310: Lapin, viande, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26171010: Viande d'agneau/mouton, moyennement grasse, bouillie\* (sans sel), 26171011: Foie d'agneau, bouilli\* (sans sel), 26171110: Cervelle d'agneau, braisé\* (sans sel), 26171310: Viande d'agneau/mouton, moyennement grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26191010: Porc, viande, env. 40% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26191011: Porc, viande, env. 20% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26191210: Porc, viande, env. 20% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26191211: Porc, viande, env. 40% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26191310: Corned beef de porc, conserve, 26201010: Poulet, blanc de poulet, avec peau, bouilli\* (sans sel), 26201011: Poulet, dos, bouilli, 26201012: Poulet, tête, bouilli, 26201014: Poulet, cou, bouilli, 26201015: Poulet, blanc de poulet, sans peau, bouilli\* (sans sel), 26201016: Poulet, patte, bouilli, 26201017: Poulet, cote, bouilli, 26201018: Poulet, croupion, bouilli, 26201019: Poulet, haut de cuisse, bouilli, 26201020: Poulet, cuisse, sans peau, bouillie\* (sans sel), 26201021: Poulet, cuisse, avec peau, bouillie\* (sans sel), 26201022: Poulet, aile, bouilli, 26201110: Poulet, abats, braisé\* (sans sel), 26201111: Foie de poulet, braisé\* (sans sel), 26201310: Poulet, blanc de poulet, avec peau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 26201311: Poulet, cou, grillé (sans mat. grasse), 26201312: Poulet, cote, grillé (sans mat. grasse), 26201313: Poulet, croupion, grillé (sans mat. grasse), 26201314: Poulet, haut de cuisse, grillé (sans mat. grasse), 26201315: Poulet, tête, grillé (sans mat. grasse), 26201316: Poulet, patte, grillé (sans mat. grasse), 26201317: Poulet, dos, grillé (sans mat. grasse), 26201318: Poulet, blanc de poulet, sans peau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 26201320: Poulet, cuisse, sans peau, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26201321: Poulet, cuisse, avec peau, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26201410: Corned beef de poulet, conserve, 26211010: Viande de chien, bouilli, 26211011: Boulettes de viande de boeuf, bouillies, 26211110: Bœuf, foie, cru, 26211210: Lapin, viande, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26211211: Brochette de boeuf, grillé, 26211212: Foie braisé, grillé, 26211310: Porc au four, prêt à consommer, 26211311: Poulet télévisé, braisé ou flambé, prêt à consommer

[15] **q2\_R\_main\_ingredient: Q2. Main ingredient or type of %rostartitle%:**

Categories: 1010: Blé, 1011: Fonio, 1013: Mais, 1014: Petit mil, 1015: Riz, 1016: Sorgho, 1110: Ail, 1112: Cannelle, 1113: Celeri, 1114: Cumin, grain, 1115: Gingembre, racine, crue, 1116: Gingembre, racine, séchée, 1118: Laurier, feuille, 1119: Levure/Rabile, 1121: Maggi/jumbo, 1123: Menthé, 1124: Miel, 1125: Moutarde, préparé, jaune, 1126: Néré, 1127: Oseille, 1128: Persil, 1129: Piment, 1130: Poisson poudre, 1132: Poivre, noir/feve, 1133: Potasse, 1134: Sel, 1135: Soumbala, 1136: Sucre, 1137: Tomate, 1138: Vinaigre, 1140: Épices, mélange, poudre, 1211: Ananas, 1212: Avocat, 1213: Banane, 1214: Baobab/Pain de singe, 1215: Citron, 1216: Clémentine, 1217: Date, 1218: Figue, 1219: Finsan, 1221: Goyave, 1222: Grenade, 1223: Jujube, 1224: Kaga, tamacoumba, ditax, 1225: Karité, 1226: Mangue, 1227: Melon, 1228: Multiples, 1229: Noix de coco, 1230: Néré, 1231: Orange, 1232: Palme, 1233: Pamplemousse, 1234: Papaye, 1235: Pastèque, 1236: Pomme, 1237: Pomme d'acajou, 1238: Pomme-cannelle, 1240: Rônier, 1241: Tamarin, 1242: Weeda, zaban, liane, 1310: Beurce, 1311: Graisse animale, 1312: Huile, 1313: Mayonnaise, 1410: Crème, 1411: Fromage, 1412: Lait, 1413: Lait infantile, 1414: Yaourt, 1510: Alloco, 1511: Aubergine, 1513: Badkougou, 1514: Carotte, 1515: Chou, 1516: Concombre, 1517: Courge/citrouille, 1518: Courgette, 1519: Feuille, 1521: Fleur/calice, 1522: Gombo, 1523: Haricot, 1524: Haricot vert, 1525: Kapok/voaga, 1526: Navet, 1527: Oignon, 1529: Piment, 1530: Poivron, 1531: Salade verte, 1532: Tomate, 1610: Fève, 1611: Haricot, 1612: Haricot igname, 1613: Pois de terre, 1615: Soja, 1617: Lentille/Zamne/cari, 1711: Bière, 1712: Café, 1713: Chocolat, 1714: Citron, 1715: Eau, 1716: Mangue, 1718: Orange, 1719: Pamplemousse, 1720: Pomme, 1722: Tamarin, 1723: Thé, 1726: Vin, 1810: Arachide, 1812: Coton, 1813: Karité, 1814: Melon, 1815: Néré, 1816: Palme, 1817: Sésame, 1818: anacarde / Noix de cajou, 1910: Oeuf, 2110: Barracuda, 2111: Capitaine, 2112: Carpe, 2113: Maquereau, 2114: Moules, sans coque, 2115: Poisson électrique/anguille, 2116: Poisson indéfini ou inconnu, 2117: Poisson-cheval, 2118: Sardine, 2119: Silure, 2120: Synchar, 2310: Alloco, 2311: Fabirama/pessa, 2312: Igname, 2313: Manioc, 2314: Patate douce, 2315: Pomme de terre, 2316: Taro, 2610: Ane, 2611: Bœuf, 2612: Chèvre, 2614: Gibier/viande sauvage, 2615: Insecte, 2616: Lapin, 2617: Mouton / Agneau, 2618: Pintade, 2619: Porc, 2620: Poulet

[16] **q2\_R\_preparation: Q3. In which form was %rostartitle% used:**

Categories: 101012: Cru, 101014: Prêt à consommer, 101110: Cru, 101111: Cru (avec son), 101311: Cru, 101313: Prêt à consommer, 101410: Bouilli, 101411: Cru, 101511: Cru, 101611: Cru, 111010: Cru, 111210: Poudre, 111310: Frais, 111410: Cru, 111510: Cru, 111610: Sec, 111810: Sec, 111910: Pate, 111911: Sec, 112110: Sec, 112111: grains, 112310: Frais, 112410: NA, 112510: Pate, 112610: Cru, 112710: Sec, 112810: Frais, 112811: Sec, 112911: Frais, 112912: Sec, 112914: poudre, 113010: Sec, 113210: Poudre, 113310: Liquide, 113311: Sec, 113410: Cristaux, 113411: Poudre, 113412: Poudre ou cristaux, 113510: Sec, 113610: Poudre, 113611: morceaux, 113710: Conserve, 113711: Sec, 113712: poudre, 113810: Liquide, 114010: Poudre, 121110: Cru, 121210: Cru, 121310: Cru, 121410: Cru, 121510: Cru, 121610: Cru, 121710: Cru, 121712: Sec, 121810: Cru, 121811: Sec, 121910: Cru, 122110: Cru, 122210: Cru, 122310: Cru, 122410: Cru, 122411: Sec, 122510: Cru, 122610: Cru, 122710: Cru, 122810: Conserve, 122910: Cru, 122911: Sec, 123010: Cru, 123110: Cru, 123210: Cru, 123310: Cru, 123410: Cru, 123510: Cru, 123610: Cru, 123710: Cru, 123810: Cru, 124010: Cru, 124110: Cru, 124210: Cru, 131010: Frais, 131110: frais, 131210: Cru, 131211: De friture, 131310: frais, 141010: Frais, 141110: Frais, 141211: Conserve, 141212: Frais, 141213: Poudre, 141310: Poudre, 141410: Frais, 151010: Cru, 151110: Bouilli, 151111: Cru, 151310: Poudre, 151410: Bouilli, 151411: Cru, 151510: Bouilli, 151511: Cru, 151512: Sec, 151610: Cru, 151710: Bouilli, 151711: Cru, 151810: Bouilli, 151811: Cru, 151910: Bouilli, 151911: Frais, 151912: Poudre, 151913: Sec, 152110: Bouilli, 152111: Frais, 152112: Sec, 152210: Frais, 152211: Sec, 152212: bouilli, 152310: Sec, 152410: Bouilli, 152411: Cru, 152510: Frais, 152511: Sec, 152610: Bouilli, 152611: Cru, 152710: Bouilli, 152711: Cru, 152910: Cru, 153010: Bouilli, 153011: Cru, 153110: Cru, 153210: Bouilli, 153211: Conserve, 153212: Cru, 153213: Sec, 161010: Bouilli, 161011: Sec, cru, 161110: Bouilli, 161113: Sec, cru, 161210: Bouilli, 161212: Sec, cru, 161310: Bouilli, 161311: Sec, cru, 161510: bouilli, 161511: sec, cru, 161710: Bouilli, 161711: Sec, cru, 171110: Liquide, 171210: Liquide, 171211: Poudre, 171310: Liquide, 171311: Poudre, 171410: Liquide, 171512: NA, 171610: Liquide, 171810: Liquide, 171910: Liquide, 172010: Liquide, 172210: Bouilli, 172211: Cru, 172310: Liquide, 172311: Sec, 172610: Liquide, 181010: Bouilli, 181011: Cru, 181012: Frais, 181015: Sec, 181210: Sec, 181310: Sec, 181410: Cru, 181510: Sec, 181610: Cru, 181710: Cru, 181810: Cru, 191010: Bouilli, 191011: Cru, 191012: Frit, 211010: Cru, 211011: Frit, 211012: Fumé, 211013: Grillé (sans mat. grasse), 211014: Sec, 211015: Vapeur/Bouilli, 211110: Cru, 211111: Frit, 211112: Fumé, 211113: Grillé (sans mat. grasse), 211114: Sec, 211115: Vapeur/Bouilli, 211210: Cru, 211211: Frit, 211212: Fumé, 211213: Grillé (sans mat. grasse), 211214: Sec, 211215: Vapeur/Bouilli, 211310: Cru, 211311: Frit, 211312: Fumé, 211313: Grillé (sans mat. grasse), 211314: Sec, 211315: Vapeur/Bouilli, 211410: Frais, 211510: Cru, 211511: Frit, 211512: Fumé, 211513: Grillé (sans mat. grasse), 211514: Sec, 211515: Vapeur/Bouilli, 211610: Cru, 211611: Frit, 211612: Fumé, 211613: Grillé (sans mat. grasse), 211614: Sec, 211615: Vapeur/Bouilli, 211710: Cru, 211711: Frit, 211712: Fumé, 211713: Grillé (sans mat. grasse), 211714: Sec, 211715: Vapeur/Bouilli, 211810: Conservées en huile (égouttées, avec arêtes), 211811: Cru, 211812: Frit, 211813: Fumé, 211814: Grillé (sans mat. grasse), 211815: Sec, 211816: Vapeur/Bouilli, 211910: Cru, 211911: Frit, 211912: Fumé, 211913: Grillé (sans mat. grasse), 211914: Sec, 211915: Vapeur/Bouilli, 212010: Bouilli, 212011: Cru, 212012: Frit, 212013: Fumé, 231010: Bouilli, 231011: Frit, 231110: Cru, 231210: Cru, 231211: Frit, 231213: bouilli, 231310: Cru, 231312: Séché, 231313: bouilli, 231410: Cru, 231411: Frit, 231412: bouilli, 231510: Cru, 231511: Frit, 231512: bouilli, 231610: Cru, 231611: bouilli, 261010: Vapeur/Bouilli, 261110: Bouilli, 261111: Cru, 261112: Grillé (sans mat. grasse), 261113: Sec et fumé, 261114: conserve, 261210: Bouilli, 261211: Cru, 261212: Grillé (sans mat. grasse), 261410: Sec, 261510: Bouillie/préparer, 261511: Frais, 261512: Frit, 261513: Indifférent, 261514: Sec, 261515: Sec/bouillie, 261610: Bouilli, 261611: Cru, 261612: Fumé, 261613: Grillé (sans mat. grasse), 261710: Bouilli, 261711: Braisé, 261712: Cru, 261713: Grillé (sans mat. grasse), 261810: Bouilli, 261811: Braisé, 261812: Cru, 261

813: Grillé (sans mat. grasse), 261910: Bouilli, 261911: Cru, 261912: Grillé (sans mat. grasse), 261913: conserve, 262010: Bouilli, 262011: Braisé, 262012: Cru, 262013: Grillé (sans mat. grasse), 262014: conserve

[17] [q2\\_R\\_detail: Q4. Food name for %rosteritle%](#)

Categories: 10101210: Blé, boulgour, cru, 10101211: Blé, son, cru, 10101212: Spaghettis, sec, 10101213: Farine de blé, blanc, non enrichie, cru, 10101214: Blé, grain entier, cru, 10101215: Macaroni, sec, 10101411: Pain de mie/du ghana, au blé, blanc, pret a consommer, 10101412: Pain de brousse, blé, blanc, pret a consommer, 10101413: Pain de blé complète (non degermée), pret a consommer, 10101416: Pain simple, blé, blanc, non enrichi, 10111010: Fonio, grain décortiqué, cru (sans son), 10111110: Fonio, blanc, grain entier, cru, 10111111: Fonio, noir, grain entier, cru, 10131110: Mais, jaune, farine aux grains entiers, 10131111: Mais, jaune, grains broyés (dégermé), cru, 10131112: Mais, blanc, farine non dégermé, cru, 10131113: Mais, blanc, grain entier, sec, cru, 10131114: Mais, blanc, farine raffinée (très fine), cru, 10131115: Mais, blanc, grains broyés (dégermé), cru, 10131116: Mais, jaune, grain entier, sec, cru, 10131117: Mais, blanc, farine (dégermé), cru, 10131321: Pain, farine de maïs, jaune, avec lait et oeuf, 10141010: Brisure de mil bouillie, 10141110: Petit mil, brisure, cru, 10141111: Petit mil, farine (sans son), 10141112: Mil à chandelles, grain entier avec son, 10141113: Farine d'haricot et de petit mil, cru, 10141114: Petit mil, variétés combinées, grain entier, cru, 10151110: Riz, rouge, indigène, poli, cru, 10151111: Riz, blanc, poli, cru, 10151112: Riz, brun, cru, 10151113: Riz, rouge, indigène, décortiqué, cru, 10151114: Riz, blanc, non-poli, cru, 10161110: Sorgho, couleur indifférent, brisure, cru, 10161111: Sorgho, blanc, brisure, cru, 10161112: Sorgho, couleur indifférent, farine (dégermé), cru, 10161113: Sorgho, blanc, farine (dégermé), cru, 10161114: Sorgho, rouge, farine (dégermé), cru, 10161116: Sorgho, blanc, grain entier, cru, 10161117: Sorgho, rouge, grain entier, cru, 10161118: Sorgho, rouge, brisure, cru, 10161119: Sorgho, couleur indifférent, grain entier, cru, 11101010: Ail, cru, 11121010: Cannelle, poudre, 11131010: Celeri, feuilles, frais, 11141010: Cumin, grain, 11151010: Gingembre, racine, cru, 11161010: Gingembre, racine, séchée, 11181010: Laurier, feuille, séchée, 11191010: Levure/Rabile, extirpé, Marmite, 11191110: Levure/Rabile, sec, 11211010: Cube Maggi/jumbo, sec, 11211110: Cube Maggi/jumbo, Maggipelga, grains, 11231010: Menthe, frais, 11241010: Miel, 11251010: Moutarde, préparé, jaune, 11261010: Soumbala; néré, graine, fermentée, 11271010: Oseille de Guinée (datou), rouge, graine, séchée, 11281010: Persil, frais, cru, 11281110: Persil, sec, 11291110: Piment, fort, frais, 11291111: Piment rouge, fort, frais, 11291210: Piment jaune, séché, 11291211: Piment rouge, séché, 11291410: Piment rouge, poudre, 11301010: Poudre de poisson, sec, 11321010: Poivre, noir, 11331010: Potassium, liquide, 11331110: Potassium, solide (de maïs), 11341010: Sel simple sans iode, cristaux, 11341110: Sel sans iode, 11341210: Sel industriel avec iode, 11351010: Soumbala; soja, graine, fermentée, 11351011: Oseille de Guinée (datou), rouge, graine, séchée, 11351012: Soumbala; néré, graine, fermentée, séchées, 11361010: Sucre, poudre, 11361110: Sucre, morceaux, 11371010: Concentré de tomate (pâte), sans sel, 11371110: Tomates, coupé, séché, 11371210: tomate en poudre, 11381010: Vinaigre, 11401010: Épices, mélange, poudre, 12111010: Ananas, pulpe, cru, 12121010: Avocat, pulpe, cru, 12131010: Banane, chair jaune, mûre, cru, 12131011: Banane, chair blanche, mûre, cru, 12141010: Baobab, pain de singe, cru, 12151010: Citron, cru, 12161010: Clémentine, cru, 12171010: Date, molle, cru, 12171210: Date, séchée, cru, 12181010: Figue, cru, 12181110: Figue, sèche, 12191010: Finsan, pulpe, cru, 12211010: Goyave, fruit, cru, 12221010: Grenade, fruit, cru, 12231010: Jujubier d'Inde, fruit, cru, 12241010: Ditax, pulpe, cru, 12241110: Ditax, pulpe séchée, 12251010: Fruit de karité, pulpe, cru, 12261010: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété grosse, cru, 12261011: Mangue, non mûre / chair pâle, variété grosse, cru, 12261012: Mangue, non mûre / chair pâle, variété moyenne, cru, 12261013: Mangue, mûre / chair orange clair, variété petite, cru, 12261014: Mangue, non mûre / chair pâle, variété petite, cru, 12261015: Mangue, mûre / chair orange clair, variété moyenne, cru, 12261016: Mangue, mûre / chair orange clair, variété grosse, cru, 12261017: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété moyenne, cru, 12261018: Mangue, mûre / chair orange foncée, variété petite, cru, 12271010: Melon d'eau, chair blanche, cru, 12271011: Melon, cantaloup, chair orange, cru, 12281010: Salade de fruits, en conserve, en sirop, 12291010: Noix de coco, eau, 12291011: Noix de coco, lait, 12291012: Noix de coco, amande mature, fraîche, cru, 12291110: Noix de coco, amande, séchée, cru, 12301010: Néré, farine de la pulpe du fruit, 12301011: Néré, farine à partir de cosse, 12301012: Néré, fruit, pulpe, cru, 12311010: Orange, cru, 12321010: Noix de palme, pulpe, cru, 12331010: Pamplemousse, blanc, pulpe, cru, 12341010: Papaye, fruit, mûr, cru, 12351010: Pastèque, fruit, pulpe, cru, 12361010: Pomme sans peau, cru, 12361011: Pomme avec peau, cru, 12371010: Pomme d'acajou, pulpe, cru, 12381010: Pomme-cannelle, fruit, cru, 12401013: Fruit du palmier rônier, cru, 12411010: Tamarin, fruit, pas mûr, cru, 12411011: Tamarin, fruit, mûr, cru, 12421010: Liane goïne, fruit, cru, 13101010: Beurre, de lait de vache (sans sel), 13101011: Beurre/magarine, blue band ou végétal, fortifiée, 13101012: Beurre de karité, blanc, 13111010: Graisse animale: saindoux, suif, etc., frais, 13121010: Huile végétale, non enrichie, 13121011: Huile de palme, fortifiée (Dinor), 13121012: Huile de soja, non enrichie, 13121014: Huile de palme, raffinée et décolorée, 13121015: Huile de coco, cru, 13121016: Huile de palme, rouge, 13121017: Huile de coton, fortifiée (Savor), cru, 13121018: Huile de coton fortifiée, Savor, 13121019: Huile d'arachide, non enrichie, 13121110: Huile de palme, fortifiée (Dinor), de friture, 13121111: Huile de soja, de friture, 13121112: Huile de palme, de friture, 13121113: Huile d'arachide, arachide, de friture, 13121115: Huile de coco, de friture, 13121116: Huile végétale, non spécifique, de friture, 13121117: Huile de coton, fortifiée (Savor), de friture, 13121118: Huile de palme, rouge, de friture, 13131010: Mayonnaise, 80% graisse, 14101010: Crème, de lait de vache, faible teneur en matière grasse (env. 18%), 14101011: Crème, de lait de vache, env. 38% de mat. grasse, 14111010: Fromage, de chèvre, à pâte dure, 14111011: Fromage, cheddar, de lait de vache, 14111012: Fromage vache qui rit, frais, 14111013: Fromage, Gouda, de lait de vache, 14111014: Fromage gruyère, frais, 14121110: Lait, vache, sucré, condensé, en conserve, 14121111: Lait, vache, non sucré, concentré, en conserve, 14121210: Lait, brebis, frais, 14121211: Lait entier, chèvre, 14121212: Lait, de vache, partiellement écrémé, 1,5-2% de mat. grasse, 14121213: Lait, chameau, cru (moyenne de plusieurs races), 14121214: Lait, de vache, écrémé, 0,5% de mat. grasse, 14121215: Lait, vache, entier, 3,5% de mat. grasse (y compris pasteurisé, stérilisé, UTH), 14121310: Lait, vache, poudre, écrémé, 14121311: Lait, vache, poudre, entier, 14131010: Lait infantile en poudre, 2e âge (6 mois), enrichi, 14131011: Lait infantile en poudre, 1er âge (3 mois), enrichi, 14141010: Yaourt, de lait de vache entier, nature, 14141011: Yaourt, de lait de vache entier, avec sucre, 14141012: Yaourt, lait entier, avec fruit, 15101010: Banane plantain (allico), mûre, cru, 15111010: Aubergine africaine/amère/locale, jakato, cru, bouilli, 15111011: Aubergine violette, bouillie\* (sans sel), 15111110: Aubergine africaine/amère/locale, jakato, cru, 15111111: Aubergine, violette, cru, 15131010: Badkougou, poudre, 15141010: Carotte, bouillie\* (sans sel), 15141110: Carotte, cru, 15151010: Chou, bouilli\* (sans sel), 15151110: Chou, cru, 15151210: Chou, sec, 15161010: Concombre, non pelé, cru, 15171010: Courge, chair orange clair, bouillie\* (sans sel), 15171110: Courge, chair orange clair, cru, 15181010: Courgette, bouilli, 15181110: Courgette, cru, 15191010: Feuille, mélangées ou inconnues, bouilli, 15191012: Feuille de jute, bouilli\* (sans sel), 15191013: Feuille de tamarin, bouilli\* (sans sel), 15191014: Feuille d'aubergine, bouillie\* (sans sel), 15191015: Feuille de kenebdo, bouilli, 15191016: Feuille de niébé, bouilli\* (sans sel), 15191017: Feuille d'haricot, bouilli, 15191019: Feuille d'amarante/boronbourou, bouillie\* (sans sel), 15191020: Feuille d'épinard, frais, bouillis\* (sans sel), 15191021: Feuille de moringa, bouilli, 15191023: Feuille de taro, frais, bouilli\* (sans sel), 15191024: Feuille d'oseille, frais, bouillie\* (sans sel), 15191025: Feuille de gombo, bouilli\* (sans sel), 15191026: Feuille de patate douce, frais bouillie\* (sans sel), 15191028: Feuille de bulvaka/corète, bouilli, 15191029: Feuille de courge, frais, bouillie\* (sans sel), 15191030: Feuille de baobab, bouilli\* (sans sel), 15191032: Feuille d'oignon, bouilli, 15191033: Feuille de manioc, bouilli, 15191110: Feuille de gombo, cru, 15191111: Feuille de patate douce, frais, cru, 15191112: Feuille d'aubergine, cru, 15191113: Feuille de moringa, frais, 15191114: Feuille de taro, cru, 15191115: Feuille d'haricot, cru, 15191116: Feuille de manioc, cru, 15191117: Feuille de baobab, cru, 15191118: Feuille de bulvaka/corète, cru, 15191119: Feuille, mélangées ou inconnues, cru, 15191120: Feuille de tamarin, cru, 15191121: Feuille d'amarante/boronbourou, frais, cru, 15191122: Feuille d'oseille, cru, 15191123: Feuille d'oignon, cru, 15191124: Feuille de kenebdo, frais, 15191125: Feuille de niébé, cru, 15191126: Feuille de courge, frais, cru, 15191127: Feuille de jute, frais, cru, 15191128: Feuille d'épinard, frais, cru, 15191210: Feuille de baobab, poudre, 15191310: Feuille d'aubergine, sèche, 15191311: Feuille, mélangées ou inconnues, sec, 15191312: Feuille de taro, sec, 15191313: Feuille de moringa, sec, 15191314: Feuille de baobab, séché, 15191315: Feuille de bulvaka/corète sèche, 15191316: Feuille de niébé, séché, 15191317: Feuille d'amarante/boronbourou, sec, 15191318: Feuille de manioc, sec, 15191319: Feuille de jute, sèche, 15191320: Feuille d'oignon, séchée, 15191321: Feuille de patate douce, sec, 15191322: Feuille d'oseille, sèche, 15191323: Feuille d'épinard, sec, 15191324: Feuille de kenebdo, sec, 15191325: Feuille de tamarin, séchée, 15191326: Feuille d'haricot, séchée, 15191327: Feuille de courge, séché,



15191328: Feuille de gombo, sèche, 15191329: Feuilles d'oseille, sèches, 15211010: Fleur d'oseille de Guinée, bouillie\* (sans sel), 15211110: Fleur d'oseille de Guinée (dâh), rouge, cru, 15211210: Fleur d'oseille de Guinée (dâh), rouge, séché, 15221010: Gombo, frais, cru, 15221011: Gombo, cosse, frais, 15221012: Gombo, coupe, frais, 15221110: Gombo, sec, poudre, 15221111: Gombo, sec, coupé, 15221210: Gombo, frais, bouilli\* (sans sel), 15231010: Farine d'haricot, sec, 15241010: Haricot vert, bouilli\* (sans sel), 15241110: Haricot vert, cru, 15251010: Fleur de kapok, cru, 15251110: Fleur de kapok, séchée, 15261010: Navet, bouilli\* (sans sel), 15261110: Navet, cru, 15271010: Oignon, frais, bouilli\* (sans sel), 15271110: Oignon, séché, 15271111: Oignon, frais, cru, 15291010: Piment, doux, vert, cru, 15291011: Piment, frais, fort, cru, 15301010: Poivron rouge, frais, bouilli\* (sans sel), 15301011: Poivron vert, frais, bouilli\* (sans sel), 15301110: Poivron vert, cru, 15301111: Poivron rouge, cru, 15311010: Salade verte (laitue), cru, 15321010: Tomate, rouge, mûre, bouillie\* (sans sel), 15321110: Tomate, en conserve avec jus, 15321111: Concentré de tomate (pâte), sans sel, 15321211: Tomate verte/peu mûre, cru, 15321212: Tomate, rouge, mûre, cru, 15321310: Tomate en poudre, 16101010: Fève, bouillie (sans sel)\*, 16101110: Fève, sèche, cru, 16111010: Niébé, noir, bouilli\* (sans sel), 16111011: Haricot, blanc, bouilli\* (sans sel), 16111012: Niébé, bouilli\* (sans sel), 16111014: Niébé, brun, bouilli\* (sans sel), 16111015: Niébé, blanc, bouilli\* (sans sel), 16111310: Niébé, blanc, sec, cru, 16111311: Niébé, brun, sec, cru, 16111312: Haricot, blanc, séché, 16111313: Niébé, sec, cru, 16111314: Niébé, noir, sec, cru, 16121010: Haricot igname, bouilli\* (sans sel), 16121210: Haricot igname, sec, cru, 16131010: Pois de terre/bambara, variétés combinées, bouilli\* (sans sel), 16131110: Pois de terre, graines entières, séchées, 16151010: Soja, variétés combinées, bouilli\* (sans sel), 16151110: Graine de soja, séchée, 16171010: Lentilles, bouillies\* (sans sel), 16171011: Zamne/cari, bouilli, 16171110: Lentilles, sèches, cru, 16171111: Zamne/cari, sec, cru, 17111010: Bière, de maïs (env. 3% d'alcool), 17111011: Dolo/bière, de mil (env. 3% d'alcool), 17111012: Dolo/bière, de sorgho (env. 3% d'alcool), 17111013: Bière, européenne (4.6% d'alcool), 17121011: Café, liquide, 17121110: Nescafé, en poudre, 17131010: Milo/Ovaltine, boisson avec lait, partiellement écrémé (sans sucre; enrichi), 17131110: Milo/Ovaltine, poudre, enrichi, 17141010: Jus de citron pressé, sans sucre, 17151210: Eau du robinet, 17161010: Jus de mangue, fait traditionnelle, 17161011: Nectar de mangue, conservé (Dafani), 17181010: Jus d'orange pressé, sans sucre, 17191010: Jus de pamplemousse, en boîte ou en bouteille, sans sucre ajouté, 17201010: Jus de pomme, en boîte ou en bouteille, 17221010: Jus de tamarin + sucre, 17221110: Jus de tamarin + sucre, 17231011: Thé infusé, non sucré, 17231110: Thé, sec, 17261010: Bangui/vin de palme non fermenté, fraîche (0.3% d'alcool), 17261011: Bangui/vin de palme (env. 3.8% d'alcool), 18101011: Arachide, écorcée, séchée, cru, 18101110: Farine d'arachide, avec graisse, 18101111: Pâte d'arachide, 18101113: Farine d'arachide, dégraissée, 18101115: Koura-Koura (tourteau d'arachide frit), 18101116: Farine d'arachide, avec graisse, 18101210: Arachide avec coque, frais, cru, 18101211: Arachide bambara, frais, écorcé, 18101510: Arachide avec coque, sec, 18101511: Arachide, écorcée, séchée, cru, 18121010: Graines de coton, séchées, poudre, 18131010: Noix de karité, séchée, cru, 18141010: Graine de melon, légèrement salée, cru, 18151010: Soumbala; néré, graine, fermentée, séchées, 18161010: Noix de palme, noyau, décortiqué, cru, 18171010: Graine de sésame, cru, 18181010: Noix de cajou, cru, 19101010: Oeuf, poule, bouilli\* (sans sel), 19101011: Oeuf, perdrix/caille, bouilli, 19101012: Oeuf, pintade, bouilli\* (sans sel), 19101110: Oeuf, pintade, cru, 19101111: Oeuf, poule, cru, 19101112: Oeuf, perdrix/caille, cru, 19101210: Oeuf, perdrix/caille, frit, 19101211: Oeuf, poule, frit, 19101212: Omelette d'oeuf pintade, 21101010: Barracuda, cru, 21101110: Barracuda, frit, 21101210: Barracuda, fumé, 21101310: Barracuda, grillé\* (sans sel ou mat.grasse), 21101410: Barracuda, sec, 21101510: Barracuda, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21111010: Capitaine de barrage/marigot, cru, 21111011: Capitaine de mer, cru, 21111110: Capitaine de mer, frit, 21111111: Capitaine de barrage/marigot, frit, 21111210: Capitaine de barrage/marigot, fumé, 21111211: Capitaine de mer, fumé, 21111310: Capitaine de barrage/marigot, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 21111311: Capitaine de mer, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21111410: Capitaine de mer, sec, 21111411: Capitaine de barrage/marigot, sec, 21111510: Capitaine de barrage/marigot, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21111511: Capitaine de mer, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21121010: Carpe, cru, 21121011: Carpe d'Afrique, cru, 21121110: Carpe, frit, 21121111: Carpe d'Afrique, frit, 21121210: Carpe, fumé, 21121211: Carpe d'Afrique, fumé, 21121310: Carpe d'Afrique, grillée\* (sans sel ou mat.grasse), 21121311: Carpe, grillée (sans sel ou mat.grasse), 21121410: Carpe d'Afrique, sec, 21121411: Carpe, sec, 21121510: Carpe d'Afrique, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21121511: Carpe, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21131010: Maquereau, cru, 21131110: Maquereau, frit, 21131210: Maquereau, fumé, 21131310: Maquereau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21131410: Maquereau, sec, 21131510: Maquereau, bouilli\* (sans sel), 21141010: Moules, sans coque, frais, 21151010: Poisson électrique/anguille, cru, 21151110: Poisson électrique/anguille, frit, 21151210: Poisson électrique/anguille, fumé, 21151310: Poisson électrique/anguille, grillé (sans mat. grasse), 21151410: Poisson électrique/anguille, sec, 21151510: Poisson électrique/anguille, vapeur/bouilli, 21161010: Poisson indéfini ou inconnu, cru, 21161110: Poisson indéfini ou inconnu, frit, 21161210: Poisson indéfini ou inconnu, fumé, 21161310: Poisson indéfini ou inconnu, grillé (sans mat. grasse), 21161410: Poisson indéfini ou inconnu, sec, 21161510: Poisson indéfini ou inconnu, vapeur/bouilli, 21171010: Poisson-cheval, cru, 21171110: Poisson-cheval, frit, 21171210: Poisson-cheval, fumé, 21171310: Poisson-cheval, grillé (sans mat. grasse), 21171410: Poisson-cheval, sec, 21171510: Poisson-cheval, vapeur/bouilli, 21181010: Sardine conservées en huile (égouttées, avec arêtes), 21181110: Sardine, cru, 21181210: Sardine, frit, 21181310: Sardine, fumé, 21181410: Sardine, grillé (sans mat. grasse), 21181510: Sardine, sec, 21181610: Sardine, bouillie, 21191010: Silure; Poisson-chat, cru, 21191110: Silure; poisson-chat, frit, 21191210: Silure; poisson-chat, fumé et séché, 21191310: Silure; Poisson-chat, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 21191410: Silure; poisson-chat, entier, séché, 21191510: Silure; Poisson-chat, cuit à la vapeur\* (sans sel), 21201010: Synchar, entier, bouilli, 21201011: Synchar, queue, bouilli, 21201012: Synchar, tête, bouilli, 21201013: Synchar, darne/milieu, bouilli, 21201110: Synchar, entier, cru, 21201210: Synchar, darne/milieu, frit, 21201211: Synchar, tête, frit, 21201212: Synchar, entier, frit, 21201213: Synchar, queue, frit, 21201214: Synchar, darne/milieu, entier, frit, 21201310: Synchar, queue, fumé, 21201311: Synchar, entier, fumé, 21201312: Synchar, tête, fumé, 2131010: Banane plantain (allico), mûre, bouillie\* (sans sel), 23101110: Alloco frits, 23111010: Fabirama/pes sa, cru, 23121010: Igname, racine, farine, 23121011: Igname, racine, cru, 23121110: Frites d'igname, 23121310: Igname, racine, moceaux bouillis\* (sans sel), 23131010: Manioc, semoule/gari, cru, 23131011: Manioc, racine, cru, 23131012: Manioc, farine de manioc, blanc, 23131210: Manioc, racine, séchée, 23131310: Manioc, racine, bouillie\* (sans sel), 23141010: Patate douce, jaune pâle/blanche, cru, 23141011: Patate douce, jaune foncé, cru, 23141012: Patate douce, jaune, cru, 23141110: Patate douce, jaune foncé, frites, 23141111: Patate douce, jaune, frites, 23141112: Patate douce, jaune pâle/blanc, frites, 23141210: Patate douce, jaune pâle/blanche, bouillie\* (sans sel), 23141211: Patate douce, jaune, bouillie\* (sans sel), 23141212: Patate douce, jaune foncé, bouillie\* (sans sel), 23151010: Pomme de terre, cru, 23151110: Pommes frites, 23151210: Pomme de terre, bouillie\* (sans sel), 23161010: Taro, racine, cru, 23161110: Taro, racine, bouillie\* (sans sel), 26101010: Viande d'âne, vapeur/bouilli, 26111010: Bœuf, viande, maigre, bouillie\* (sans sel), 26111011: Bœuf, tripe, bouillie\* (sans sel), 26111012: Bœuf, rognon, bouilli\* (sans sel), 26111013: Bœuf, viande, 15-20% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26111014: Bœuf, foie, bouilli\* (sans sel), 26111015: Bœuf, viande, à peu près 30% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26111110: Bœuf, rognon, cru, 26111111: Bœuf, viande, très maigre, cru, 26111112: Foie de bœuf, cru, 26111113: Bœuf, viande, 15-20% de mat. grasse, cru, 26111114: Bœuf, tripe, cru, 26111115: Bœuf, viande, à peu près 30% de mat. grasse, désossée, cru, 26111210: Bœuf, viande, à peu près 30% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111211: Bœuf, viande, 15-20% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111212: Bœuf, viande, maigre, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26111310: Bœuf, viande, maigre, fumée, séchée, 26111410: Corned beef de bœuf, conserve, 26121010: Viande de chèvre, bouillie\* (sans sel), 26121110: Viande de chèvre, cru, 26121210: Viande de chèvre, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26141010: Viande de gibier/brousse, séchée, 26151010: Chenille, bouillie et préparer, 26151110: Chenille, frais, 26151210: Chenille, frit, 26151310: Insecte, grillon, indifférent, 26151311: Insecte, sauterelle, indifférent, 26151410: Fourmi, volante, séchée, 26151411: Chenille, sèche, 26151510: Chenille, sèche, bouillie, 26161010: Lapin, viande, bouillie\* (sans sel), 26161110: Lapin, viande, cru, 26161210: Lapin, viande, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26161310: Lapin, viande, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26171010: Viande d'agneau/mouton, moyennement grasse, bouillie\* (sans sel), 26171011: Foie d'agneau, bouilli\* (sans sel), 26171110: Cervelle d'agneau, braisé\* (sans sel), 26171210: Mouton/agneau, viande, moyennement grasse, cru, 26171211: Foie d'agneau, cru, 26171212: Cervelle d'agneau, cru, 26171310: Viande d'agneau/mouton, moyennement grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26181010: Pintade, cuisse, sans peau, bouilli, 26181011: Pintade, blanc de pintade, sans peau, bouilli, 26181012: Pintade, cuisse, avec peau, bouilli, 26181013: Pintade, entier, bouilli, 26181014: Pintade, blanc de pintade, avec peau, bouilli, 26181110: Pintade, abats, braisé, 26181111: Pintade, abats, foie, braisé, 26181210: Pintade, cuisse, avec peau, cru, 26181211: Pintade, entier, cru, 26181212: Pintade, blanc de pintade, sans peau, cru, 2618

1213: Pintade, abats, cru, 26181214: Pintade, cuisse, sans peau, cru, 26181215: Pintade, abats, foie, cru, 26181216: Pintade, blanc de pintade, avec peau, cru, 26181310: Pintade, cuisse, sans peau, grillé (sans mat. grasse), 26181311: Pintade, blanc de pintade, sans peau, grillé (sans mat. grasse), 26181312: Pintade, blanc de pintade, avec peau, grillé (sans mat. grasse), 26181313: Pintade, entier, grillé (sans mat. grasse), 26181314: Pintade, cuisse, avec peau, grillé (sans mat. grasse), 26191010: Porc, viande, env. 40% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26191011: Porc, viande, env. 20% de mat. grasse, bouillie\* (sans sel), 26191110: Porc, viande, env. 20% de mat. grasse, désossée, cru, 26191111: Porc, viande, env. 40% de mat. grasse, désossée, cru, 26191210: Porc, viande, env. 20% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26191211: Porc, viande, env. 40% de mat. grasse, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26191310: Corned beef de porc, conserve, 26201010: Poulet, blanc de poulet, avec peau, bouilli\* (sans sel), 26201013: Poulet, entier, bouilli, 26201015: Poulet, blanc de poulet, sans peau, bouilli\* (sans sel), 26201020: Poulet, cuisse, sans peau, bouillie\* (sans sel), 26201021: Poulet, cuisse, avec peau, bouillie\* (sans sel), 26201110: Poulet, abats, braisés\* (sans sel), 26201111: Foie de poulet, braisé\* (sans sel), 26201210: Poulet, cuisse, avec peau, cru, 26201211: Foie de poulet, cru, 26201212: Poulet, cuisse, sans peau, cru, 26201213: Poulet, blanc de poulet, avec peau, cru, 26201214: Poulet, entier, cru, 26201215: Poulet, blanc de poulet, sans peau, cru, 26201216: Poulet, abats, cru, 26201310: Poulet, blanc de poulet, avec peau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 26201318: Poulet, blanc de poulet, sans peau, grillé\* (sans sel ou mat. grasse), 26201319: Poulet, entier, grillé (sans mat. grasse), 26201320: Poulet, cuisse, sans peau, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26201321: Poulet, cuisse, avec peau, grillée\* (sans sel ou mat. grasse), 26201410: Corned beef de poulet, conserve

[18] [q2\\_R\\_main\\_ing\\_newing: Q3. Select main ingredient for %rosteritem%](#)

Categories: 1: ail, 2: alloco, 3: anacarde / noix de cajou, 4: ananas, 5: ane, 6: arachide, 7: aubergine, 8: autre, 9: avocat, 10: badkougou, 11: banane, 12: baobab/pain de singe, 13: barracuda, 14: beurre, 15: bière, 16: blé, 17: bœuf, 18: café, 19: cannelle, 20: capitaine, 21: carotte, 22: carpe, 23: celeri, 24: chocolat, 25: chou, 26: chèvre, 27: citron, 28: clémentine, 29: concombre, 30: coton, 31: courge/citrouille, 32: courgette, 33: crème, 34: cumin, graine, 35: date, 36: eau, 37: fabirama/pessa, 38: feuille, 39: figue, 40: finsan, 41: fleur/calice, 42: fonio, 43: fromage, 44: fève, 45: gibier/viande sauvage, 46: gingembre, racine, crue, 47: gingembre, racine, séchée, 48: gombo, 49: goyave, 50: graisse animale, 51: grenade, 52: haricot, 53: haricot igname, 54: haricot vert, 55: huile, 56: igname, 57: insecte, 58: jujube, 59: kaga, tamacoumba, ditax, 60: kapok/voaga, 61: karité, 62: lait, 63: lait infantile, 64: lapin, 65: laurier, feuille, 66: lentille/zamne/cari, 67: levure/rabile, 68: Maggi/jumbo, 69: maïs, 70: mangue, 71: manioc, 72: maquereau, 73: mayonnaise, 74: melon, 75: menthe, 76: miel, 77: moules, sans coque, 78: moutarde, préparé, jaune, 79: mouton / agneau, 80: multiples, 81: navet, 82: noix de coco, 83: néré, 84: oeuf, 85: oignon, 86: orange, 87: oseille, 88: palme, 89: pamplemousse, 90: papaye, 91: pastèque, 92: patate douce, 93: persil, 94: petit mil, 95: piment, 96: pintade, 97: pois de terre, 98: poisson électrique/anguille, 99: poisson indéfini ou inconnu, 100: poisson poudre, 101: poisson-cheval, 102: poivre, noir/feve, 103: poivron, 104: pomme, 105: pomme d'acajou, 106: pomme de terre, 107: pomme-cannelle, 108: porc, 109: potasse, 110: poulet, 111: riz, 112: rônier, 113: salade verte, 114: sardine, 115: sel, 116: silure, 117: soja, 118: sorgho, 119: soumbala, 120: sucre, 121: synchar, 122: sésame, 123: tamarin, 124: taro, 125: thé, 126: tomate, 127: vin, 128: vinaigre, 129: weeda, zaban, liane, 130: yaourt, 131: Épices, mélange, poudre

[19] [q2\\_R\\_preparation\\_newing: Q5. Preparation of new ingredient: %rosteritem%](#)

Categories: 1: bouilli, 2: braisé, 3: conserve, 4: conservées en huile (égouttées, avec arêtes), 5: cristaux, 6: cru, 7: cru (avec son), 8: de friture, 9: frais, 10: frit, 11: fumé, 12: grains, 13: grillé, 14: grillé (sans mat. grasse), 15: indifférent, 16: liquide, 17: morceaux, 18: pâte, 19: poudre, 20: poudre ou cristaux, 21: prêt à consommer, 22: sec, 23: sec et fumé, 24: sec et cru, 25: vapeur/bouilli, 99: other

[20] [q2\\_R\\_P\\_series: Q1. Which photo series do you use to estimate \(give code\)](#)

Categories: 11: Aubergines, 12: Aubergines amère/Goyo, 13: Avocats, 14: Bananes, 15: Bananes plantain, 16: Carottes, 17: Choux, 18: Concombres, 19: Courgettes, 20: Igname (racines), 21: Igname (morceaux), 22: Oignons, 23: Pastèques, 24: Pastèque (portion d'une pastèque entière) A=6%/ B=12%/ C=25%, 25: Poisson silure séché, 26: Poisson synchar (Darne/milieu), 27: Poisson synchar (Queue), 28: Poisson synchar (Tête), 29: Poivrons verts, 30: Tomates, 31: Fonio, 32: Spaghetti au gras, 33: GNON-KON SERIE 7, 34: HARICOTS AU RIZ SERIE 5, 35: RIZ SERIE 4, 36: Couscous Serie 3, 37: Lentilles, 38: Haricots au mil, 39: Gombo frais, 40: Pomme de terre, 41: Papaye, 42: Patate douce (blanche ou orange)

[21] [q2\\_R\\_H\\_type: Q1. What household measure do you use?](#)

Categories: 11: Plate (standard for the project), 12: Bowl (standard for the project), 13: Margarine metal tin (450g), 14: Full cream evaporated milk tin (170g), 15: Sardine tin (in vegetable oil) (125g), 16: Small tomato puree tin (70g), 17: Soup spoon/ladle, made in Ghana, 18: Stewing spoon, made in Ghana, 19: Tablespoon/big spoon, 20: Teaspoon, 21: Small safety matchbox, 22: Canned mackerel (Geisha) tin, 23: Cup (standard for the project), 29: Dish (standard for the project), 24: Other container (calabash, bowl, cup, etc), 26: Gram (g), 27: Milliliter (mL), 28: Sachet/packet, 25: Unit/piece

[22] [q2\\_R\\_H\\_type\\_leftover: Q10. What household measure do you use to estimate the leftovers?](#)

Categories: 11: Plate (standard for the project), 12: Bowl (standard for the project), 13: Margarine metal tin (450g), 14: Full cream evaporated milk tin (170g), 15: Sardine tin (in vegetable oil) (125g), 16: Small tomato puree tin (70g), 17: Soup spoon/ladle, made in Ghana, 18: Stewing spoon, made in Ghana, 19: Tablespoon/big spoon, 20: Teaspoon, 21: Small safety matchbox, 22: Canned mackerel (Geisha) tin, 23: Cup (standard for the project), 29: Dish (standard for the project), 24: Other container (calabash, bowl, cup, etc), 26: Gram (g), 27: Milliliter (mL), 28: Sachet/packet, 25: Unit/piece

# LEGEND

Legend and structure of information in this file

Name of section	Enabling condition for this section	Type of question, scope	Variable name
SECTION 5: OTHER INCOME SOURCES	E s4_other_sources_which.Contains(98)	Answer options	
Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur?	I This refers to family relations E s3_time_other > 0 V1 s4_re1_leaders_which.Contains(98) M1 Can not be itself V2 (s3_time_other_breeding_advice <= (50 - s3_time_art_insem_advice))    s3_time_other_breeding_advice == 0 M2 This person is not in the list F optioncode != s5_ignored_option_code	MULTI-SELECT SCOPE: PREFILLED	s4_re1_leaders_other
Additional information: "I" – Question instruction "E" – Enabling condition "V1" – Validation condition №1 "M1" – Message for validation №1 "F" – Filter in Categorical questions		01 <input type="checkbox"/> Community animal health workers 02 <input type="checkbox"/> Private 03 <input type="checkbox"/> Government 04 <input type="checkbox"/> Livestock keepers association 05 <input type="checkbox"/> NGO  And 5 other [13]	Link to full set in appendix

## Breadcrumbs

Type or roster	Roster Title
CHAPTER 3 IDENTIFICATION / Roster:	LEADER RELATION DETAILS generated by fixed list:
01	Ward Livestock Officer
02	Village Livestock Officer
99	Other (specify)
List items	