



Messages de marketing nutritionnel dans le contexte de la lutte contre le COVID-19 pour les petites et les moyennes entreprises (PME) dans les pays membres SUN

Introduction

Début mai 2020, l'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition (GAIN) a mené une enquête auprès de petites et moyennes entreprises (PME) du système alimentaire dans 17 pays en s'appuyant sur les Réseaux du secteur privé SUN, sous la coordination de GAIN, du Programme alimentaire mondial et d'autres partenaires. Cette enquête visait à évaluer les répercussions de la pandémie de COVID-19 et des mesures de contrôle qui y sont associées sur les entreprises et leurs besoins en matière d'accompagnement¹. GAIN et ses partenaires ont reçu 363 réponses, dont la plupart ont été fournies par des entreprises de très petite ou de petite taille ; les répondants étant principalement des entreprises des secteurs de la transformation et de la distribution.

64 % des entreprises ont indiqué qu'elles avaient besoin d'une assistance technique urgente pour faire face aux effets de la pandémie sur leur activité. Elles recherchaient notamment certains types d'assistance technique, tels que des conseils pour la vente ou la distribution (49 %) ou le marketing (49 %), des conseils pour la planification de la résilience des activités (47 %), la création de plates-formes en ligne (43 %) et l'assurance ou le contrôle qualité (42 %).

Les conseils en marketing figuraient au premier rang des demandes d'assistance technique dans les pays suivants : Kenya, Nigeria, Rwanda, Tanzanie et Mozambique en Afrique et Bangladesh, Indonésie et Sri Lanka en Asie. À partir de ces résultats, il a été recommandé aux gouvernements et aux autres partenaires de développement de prendre des mesures pour soutenir ces PME du système alimentaire essentielles et pourtant vulnérables pendant cette période, pour qu'elles puissent continuer à fournir des aliments sains et nutritifs à l'avenir¹.

Cette note d'orientation présente donc les allégations nutritionnelles et de santé et les messages de marketing nutritionnel dans le contexte de la lutte contre le COVID-19. Destinés aux PME des Réseaux nationaux du secteur privé SUN, ils peuvent être adaptés en fonction du contexte local pour promouvoir des produits contribuant à une nutrition de qualité et à une alimentation saine pendant et après la pandémie de COVID-19.

Points à retenir de l'enquête sur les PME du système alimentaire dans le contexte de la lutte contre le COVID-19

Les principales catégories d'aliments figurant dans les réponses à l'enquête étaient les céréales (36 %), les légumes (33 %), les fruits (24 %) et le poisson (19 %), et 13 à 18 % respectivement pour les racines/tubercules, les produits laitiers, les œufs, la viande, les légumineuses et les fruits à coque/graines.

94 % des répondants ont déclaré qu'ils étaient touchés par la pandémie, en particulier par une diminution des ventes (82 %). Environ 80 % des entreprises ont répondu qu'elles prenaient des mesures pour atténuer les effets de la pandémie sur leur activité, principalement en adaptant la chaîne d'approvisionnement (48 %) et en communiquant davantage avec leurs clients et leurs consommateurs (48 %) via les réseaux sociaux (34 %) et en interne (34 %).

Environ 43 % des répondants ont déclaré qu'ils souhaitaient étudier de nouveaux domaines d'activités en raison de la pandémie, notamment en examinant différents modèles de vente en ligne et de livraison, y compris en utilisant des applications mobiles et en produisant des aliments sains ou stimulant le système immunitaire.

Denrées alimentaires et chaînes de valeur cibles

La liste suivante de denrées alimentaires et de chaînes de valeur a été préétablie pour élaborer des allégations nutritionnelles et de santé et des messages de marketing nutritionnel à partir de l'analyse détaillée de publications et de consultations avec des coordinateurs nationaux de réseaux du secteur privé (**Tableau 1**).

Tableau 1. Denrées alimentaires et chaînes de valeur cibles

Chaînes de valeur	Denrées alimentaires
Céréales et millets	Pain, maïs, couscous, millet (sorgho), riz, semoule, teff, blé
Lentilles/légumineuses	Niébé, haricot Mungo, lentille corail, haricot rouge, fève de soja
Fruits	Banane, orange, banane plantain, mangue, ananas, avocat, datte, goyave, melon, fruit de la passion, figue, fruit du jacquier, papaye, pomme, noix de coco
Légumes	Betterave rouge, chou ordinaire, carotte, manioc, concombre, aubergine, haricot vert, petit-pois, citron, oignon, gombo, pomme de terre, citrouille, épinard, patate douce, tomate, igname
Produits laitiers	Fromage, lait fermenté, lait, yaourt
Viande	Bœuf, chèvre, agneau, mouton
Huiles et fruits à coque	Noix de cajou, huile de maïs, huile d'arachide, cacahuète, huile de palme, huile de tournesol
Aliments issus de la volaille	Poulet, œufs
Produits de la pêche	Poisson

Allégations nutritionnelles et de santé

Une allégation nutritionnelle ou de santé s'entend d'une déclaration qui suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède une propriété nutritionnelle particulière ou un effet particulier sur la santé qui s'avère bénéfique. Les messages de marketing des PME qui contiennent des allégations nutritionnelles ou de santé doivent respecter les directives internationales et locales. *Les directives générales Codex concernant l'étiquetage nutritionnel¹, les directives générales Codex concernant les allégations² et les directives Codex concernant les allégations nutritionnelles et de santé³* ont été utilisées comme références pour élaborer des modèles d'allégations nutritionnelles et de santé pour les denrées alimentaires cibles recensées (**Tableau 2**). Les directives relatives aux allégations nutritionnelles de la Commission européenne ont été utilisées pour déterminer les allégations relatives aux fibres, car le Codex ne fournit pas d'orientations à cet égard⁴.

Les PME doivent également veiller à respecter les lois ou les réglementations locales concernant l'étiquetage des aliments et les allégations relatives aux éléments nutritifs ou à la santé, telles que les tables de composition des aliments du Kenya.

VNR = Valeur nutritionnelle de référence

AJR = Apport journalier recommandé

Tableau 2. Allégations nutritionnelles et de santé proposées

Allégations nutritionnelles : allégations concernant la teneur en substances nutritives		
Allégations sur les protéines		
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Source de protéines » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. la semoule, le teff), le millet (p. ex. le sorgho), les lentilles (p. ex. les haricots rouges, les haricots Mungo), les fèves de soja, les lentilles corail), les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage, le yaourt, le lait fermenté), la viande (p. ex. le bœuf, la chèvre, l'agneau, le mouton), les fruits à coque (p. ex. les cacahuètes, les noix de cajou), les aliments issus de la volaille (p. ex. le poulet, les œufs), les produits de la pêche (p. ex. le poisson).</p> <p>« Protéines de bonne qualité » Peut être évaluée pour : les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage, le yaourt, le lait fermenté), la viande (p. ex. le bœuf, la chèvre, l'agneau, le mouton), les aliments issus de la volaille (p. ex. le poulet, les œufs), les produits de la pêche (p. ex. le poisson).</p>	<p>Au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 % de la VNR par 100 g (solides) • 5 % de la VNR par 100 ml (liquides) • ou 5 % de la VNR par 100 kcal (12 % de la VNR par 1 MJ) • ou 10 % de la VNR par portion 	<p>Chaque allégation doit être accompagnée des explications suivantes :</p> <p>Informations basées sur la composition nutritionnelle de (indiquer la source et le type de denrée alimentaire, p. ex. yaourt au lait de vache), conformes à (indiquer la référence, p. ex. les tables de composition des aliments 2018 du Kenya ou des analyses de laboratoire) et valeurs nutritionnelles de référence conformes au Codex ou aux apports journaliers recommandés pour (indiquer le pays et l'année).</p>
<p>« Riche en protéines » Peut être évaluée pour : les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage, le yaourt, le lait fermenté), la viande (p. ex. le bœuf, la chèvre, l'agneau, le mouton), les aliments issus de la volaille (p. ex. le poulet, les œufs), les produits de la pêche (p. ex. le poisson).</p>	<p>Au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 % de la VNR par 100 g (solides) • 10 % de la VNR par 100 ml (liquides) • ou 10 % de la VNR par 100 kcal (24 % de la VNR par 1 MJ) • ou 20 % de la VNR par portion 	
Allégations sur les fibres		
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Contient des fibres » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le couscous, le teff), le millet (p. ex. le sorgho, le millet perlé, l'éleusine), les lentilles (p. ex. les haricots rouges, les haricots Mungo, les pois chiches), les fruits (p. ex. les avocats, les oranges, les bananes, les mangues, les bananes plantains, les noix de coco), les légumes (p. ex. les carottes, les betteraves rouges, les petits pois, les courges butternut, les épinards, le gombo, les patates douces, les aubergines, le chou, l'igname, le concombre).</p>	<p>Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de fibres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 3 g de fibres par 100 g ou au moins 1,5 g de fibres par 100 kcal.</p>	<p>Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes :</p> <p>Informations conformes aux directives relatives aux allégations nutritionnelles de la Commission européenne et basées sur la composition en fibres de (indiquer la référence, p. ex. les tables de composition des aliments 2018 du Kenya ou des analyses de laboratoire).</p>

Allégations nutritionnelles : allégations concernant la teneur en substances nutritives		
Allégations sur les vitamines et les substances minérales		
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Source de vitamine A/avec de la vitamine A » Peut être évaluée pour : les fruits (p. ex. les mangues), les légumes (p. ex. les tomates, les carottes, les brocolis, les épinards, les légumes à feuilles vert foncé), les aliments issus de la volaille (p. ex. les œufs).</p>	Au minimum : <ul style="list-style-type: none"> • 15 % de la VNR par 100 g (solides) • 7,5 % de la VNR par 100 ml (liquides) • ou 5 % de la VNR par 100 kcal (12 % de la VNR par 1 MJ) • ou 15 % de la VNR par portion 	Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes : Informations basées sur la composition nutritionnelle de (indiquer la source et le type de denrée alimentaire, p. ex. yaourt au lait de vache), conformes à (indiquer la référence, p. ex. les tables de composition des aliments 2018 du Kenya ou des analyses de laboratoire) et valeurs nutritionnelles de référence conformes au Codex ou aux apports journaliers recommandés pour (indiquer le pays et l'année).
<p>« Source de vitamine C/ avec de la vitamine C » Peut être évaluée pour : les fruits (p. ex. la goyave, le citron, les litchis, les papayes, les fraises, les oranges, les pastèques, les ananas, les fruits de la passion, les fruits du jacquier, les pommes, les noix de coco), les légumes (p. ex. le brocoli, le chou kale, les choux de Bruxelles, les choux-fleurs, les poivrons rouges et verts, les épinards, les choux ordinaires, les fanes de navet et les autres fanes, les patates douces et les pommes de terre blanches, les tomates et le jus de tomates, les potirons, le concombre).</p>		
<p>« Source d'acide folique/avec de l'acide folique » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le riz), les lentilles (p. ex. les haricots rouges), les fruits (p. ex. les oranges, les papayes, les bananes, les avocats), les légumes (p. ex. les légumes à feuilles vertes, tels que les épinards, le chou kale), les aliments issus de la volaille (p. ex. les œufs).</p>		
Allégations sur les vitamines et les substances minérales		
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Source de calcium/avec du calcium » Peut être évaluée pour : les légumineuses (p. ex. les fèves de soja), les fruits (p. ex. les bananes, les figues, les dattes), les légumes (p. ex. le chou ordinaire, le gombo, le chou kale, les épinards), les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage, le yaourt, le lait fermenté).</p>	Au minimum : <ul style="list-style-type: none"> • 15 % de la VNR par 100 g (solides) • 7,5 % de la VNR par 100 ml (liquides) • ou 5 % de la VNR par 100 kcal (12 % de la VNR par 1 MJ) • ou 15 % de la VNR par portion 	Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes : Informations basées sur la composition nutritionnelle de (indiquer la source et le type de denrée alimentaire, p. ex. yaourt au lait de vache), conformes à (indiquer la référence, p. ex. les tables de composition des aliments 2018 du Kenya ou des analyses de laboratoire) et valeurs nutritionnelles de référence conformes au Codex ou aux apports journaliers recommandés pour (indiquer le pays et l'année).
<p>« Source de fer/avec du fer » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le teff), les lentilles (p. ex. les fèves), les fruits (p. ex. les dattes), les légumes (p. ex. les légumes à feuilles vertes, tels que les épinards, les feuilles de moutarde), la viande (p. ex. le bœuf), les aliments issus de la volaille (p. ex. le poulet).</p>		
<p>« Source de zinc/avec du zinc »</p>		

Allégations nutritionnelles : allégations concernant la teneur en substances nutritives		
Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le blé, le riz), les lentilles (p. ex. les pois chiches, les fèves), les fruits (p. ex. les dattes), les légumes (p. ex. les pommes de terre), les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage), la viande (p. ex. la viande rouge), les fruits à coque (p. ex. les cacahuètes, les noix de cajou, les amandes), les aliments issus de la volaille (p. ex. le poulet, les œufs).		
« Contient de la/enrichi en vitamine A/D » Peut être évaluée pour : les produits laitiers (p. ex. le lait, le yaourt, le lait fermenté), les huiles comestibles.		
« Contient de l'acide folique/enrichi en acide folique » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. la farine de manioc), le blé et les produits du blé (p. ex. la farine de blé, le pain), le maïs et les produits du maïs (p. ex. la farine de maïs).		
« Contient du/enrichi en fer » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le maïs), les produits du maïs (p. ex. la farine de maïs), les lentilles (p. ex. les haricots rouges).		
Allégations sur les vitamines et les substances minérales (allégations sur une teneur élevée)		
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
« Riche en/teneur élevée en vitamine A/énergie de la vitamine A » Peut être évaluée pour : les fruits (p. ex. les mangues), les légumes (p. ex. les carottes, les brocolis, les épinards, les légumes à feuilles vert foncé), les aliments issus de la volaille (p. ex. les œufs).	Au minimum : <ul style="list-style-type: none"> • 30 % de la VNR par 100 g (solides) • 15 % de la VNR par 100 ml (liquides) • ou 10 % de la VNR par 100 kcal (24 % de la VNR par 1 MJ) • ou 30 % de la VNR par portion 	Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes : Informations basées sur la composition nutritionnelle de (indiquer la source et le type de denrée alimentaire, p. ex. yaourt au lait de vache), conformes à (indiquer la référence, p. ex. les tables de composition des aliments 2018 du Kenya ou des analyses de laboratoire) et valeurs nutritionnelles de référence conformes au Codex ou aux apports journaliers recommandés pour (indiquer le pays et l'année).
« Riche en acide folique » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le riz), les lentilles (p. ex. les haricots rouges), les fruits (p. ex. les oranges, les papayes, les bananes, les avocats), les légumes (p. ex. les légumes à feuilles vertes, tels que les épinards, le chou kale), les aliments issus de la volaille (p. ex. les œufs).		
« Riche en calcium/teneur élevée en calcium/énergie du calcium » Peut être évaluée pour : les fruits (p. ex. les bananes), les légumes (p. ex. les épinards), les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage, le yaourt, le lait fermenté).		
« Riche en fer » Peut être évaluée pour : les lentilles (p. ex. les fèves), les légumes (p. ex. les légumes à feuilles vertes, tels que les épinards), la		

Allégations nutritionnelles : allégations concernant la teneur en substances nutritives		
viande (p. ex. le bœuf), les aliments issus de la volaille (p. ex. le poulet).		
<p>« Riche en zinc » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le blé, le riz), les lentilles (p. ex. les pois chiches, les fèves), les légumes (p. ex. les pommes de terre), les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage), la viande (p. ex. la viande rouge), les fruits à coque (p. ex. les cacahuètes, les noix de cajou, les amandes), les aliments issus de la volaille (p. ex. les œufs, le poulet).</p>		
Allégations sur les matières grasses		
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Faible teneur en matières grasses » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le riz, le pain), les lentilles (p. ex. les haricots rouges), les fruits (p. ex. les bananes, les bananes plantains), les légumes (p. ex. le chou kale, les épinards, la patate douce, le chou à feuilles), les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage, le yaourt, le lait fermenté).</p>	Au maximum 3 g par 100 g (solides) ou 1,5 g par 100 ml (liquides) de matières grasses au total.	Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes : Informations basées sur la composition nutritionnelle de (indiquer la source et le type de denrée alimentaire, p. ex. yaourt au lait de vache), conformes à (indiquer la référence, p. ex. les tables de composition des aliments 2018 du Kenya ou des analyses de laboratoire).
<p>« Sans matières grasses » Peut être évaluée pour : les produits laitiers (p. ex. le lait, le fromage, le yaourt, le lait fermenté).</p>	Au maximum 0,5 g par 100 g (solides) ou par 100 ml (liquides) de matières grasses au total.	
<p>« Faible teneur en cholestérol » Peut être évaluée pour : les céréales (p. ex. le blé, le riz), les légumineuses (p. ex. le haricot Mungo), les fruits (p. ex. les oranges, les bananes), les légumes (p. ex. les légumes à feuilles vertes), les produits de la pêche (p. ex. le poisson).</p>	Au maximum 0,02 g de cholestérol par 100 g (solides) ou 0,01 g de cholestérol par 100 ml (liquides) et 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides) ou 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et au maximum 10 % d'énergie issue de graisses saturées.	
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	
Allégations sur le sucre		
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Sans sucres » Peut être évaluée pour : les produits laitiers (p. ex. le lait, le yaourt, le lait fermenté).</p>	Au maximum 0,5 g de sucre par 100 g (solides) ou 0,5 g par 100 ml (liquides) Le sucre désigne tous les monosaccharides et disaccharides présents dans les aliments.	Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes : Informations basées sur la composition nutritionnelle de (indiquer la source et le type de denrée alimentaire, p. ex. yaourt au lait de vache), conformes à (indiquer la référence, p. ex. les tables de composition des aliments 2018 du Kenya ou des analyses de laboratoire).

Allégations nutritionnelles : allégations concernant la teneur en substances nutritives

Allégations sur le sodium

Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Pauvre en sodium » Peut être évaluée pour : les produits laitiers (p. ex. le fromage).</p>	Au maximum 0,12 g de sodium par 100 g.	<p>Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes :</p> <p>Informations basées sur la composition nutritionnelle de (indiquer la source et le type de denrée alimentaire), conformes à (indiquer la référence, p. ex. les tables de composition des aliments 2018 du Kenya ou des analyses de laboratoire).</p>

Allégations nutritionnelles : allégations comparatives des éléments nutritifs

Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Plus riche en protéines » Peut être évaluée pour : les aliments transformés (p. ex., les céréales, le lait aromatisé).</p>	La comparaison doit être basée sur une différence relative de teneur en protéines d'au moins 25 % entre les aliments comparés et une différence absolue minimale pour les protéines équivalente à : 10 % de la VNR par 100 g (solides) ou 5 % de la VNR par 100 ml (liquides) ou 5 % de la VNR par 100 kcal (12 % de la VNR par 1 MJ) ou 10 % de la VNR par portion.	<p>Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes :</p> <p>Chiffres conformes aux valeurs nutritionnelles de référence ou aux apports journaliers recommandés.</p>
<p>« Plus riche en calcium/vitamine A/vitamine D/acide folique/fer/zinc » Peut être évaluée pour : les aliments transformés (p. ex. les céréales, le lait aromatisé, le yaourt, le lait fermenté, les huiles comestibles).</p>	La VNR de l'aliment concerné par l'allégation doit être au minimum 10 % supérieure à celle des aliments comparés, p. ex. la VNR du calcium est de 800 mg par jour. 10 % de la VNR correspond à 80 mg de calcium. L'aliment concerné par l'allégation doit comprendre au moins 80 mg de calcium de plus par 100 g/ml/portion par rapport à l'aliment de comparaison.	
<p>« Teneur réduite/moins de matières grasses/allégé » Peut être évaluée pour : les aliments transformés (p. ex. les céréales, le lait aromatisé, le yaourt, le lait fermenté).</p>	La comparaison doit être basée sur une différence relative de teneur en matières grasses d'au moins 25 % entre les aliments comparés et une différence absolue minimale pour la teneur en matières grasses équivalente à 3 g par 100 g (solides) ou 1,5 g par 100 ml (liquides).	
<p>« Teneur réduite en sodium/allégé » Peut être évaluée pour : les aliments transformés (p. ex. les céréales, le fromage).</p>	La comparaison doit être basée sur une différence relative de teneur en sodium d'au moins 25 % entre les aliments comparés et une différence absolue minimale pour la teneur en sodium équivalente à 0,12 g de sodium par 100 g (solides).	

Allégations nutritionnelles : allégations de non-adjonction

Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>« Sans sucres ajoutés » Peut être évaluée pour : les produits laitiers (p. ex. le lait, le yaourt, le lait fermenté).</p>	Des allégations concernant la non-adjonction de sucres à un aliment peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies : (a) Aucun sucre de quelque type que ce soit n'a été ajouté à l'aliment (p. ex. saccharose, glucose, miel, mélasse, sirop de	Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes :

Allégations nutritionnelles : allégations de non-adjonction		
	maïs, etc.); (b) L'aliment ne contient aucun ingrédient qui ait du sucre comme ingrédient (p. ex. confitures, gelées, chocolat édulcoré, morceaux de fruits sucrés, etc.); (c) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sucres qui se substituent à des sucres ajoutés (p. ex. jus de fruits concentré non reconstitué, pâte de fruits secs, etc.); et (d) La teneur en sucres de l'aliment même n'a pas été augmentée au-delà de la quantité présente dans les ingrédients par quelque autre moyen (p. ex. utilisation d'enzymes pour l'hydrolyse des amidons libérant les sucres).	Conformément aux exigences du Codex pour les allégations nutritionnelles et de santé (CAC/GL 23-1997).
« Sans sel ajouté » Peut être évaluée pour : le fromage/le poisson.	Des allégations concernant la non-adjonction de sel de sodium à un aliment, y compris « Sans sel ajouté », peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies : a) L'aliment ne contient aucun sel de sodium ajouté, y compris, mais sans s'y limiter, le chlorure de sodium et le tripolyphosphate de sodium ; b) L'aliment ne contient aucun ingrédient dans lequel des sels de sodium sont ajoutés, y compris, mais sans s'y limiter, la sauce Worcestershire, les marinades, les pepperonis, la sauce de soja, le poisson salé et la sauce de poisson ; et c) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent à du sel ajouté, y compris, mais sans s'y limiter, les algues marines.	Chaque allégation devrait être accompagnée des explications suivantes : Conformément aux exigences du Codex pour les allégations nutritionnelles et de santé (CAC/GL 23-1997).

Allégations de santé : allégations nutritionnelles fonctionnelles		
L'allégation doit comporter deux parties : 1) Information sur le rôle physiologique de l'élément nutritif ou sur une relation reconnue entre alimentation et santé ; suivie de 2) Information sur la composition du produit correspondant au rôle physiologique de l'élément nutritif ou à la relation reconnue entre alimentation et santé à moins que cette relation ne se fonde sur la totalité de l'aliment ou des aliments auquel cas la recherche n'établit pas un lien spécifique avec des constituants particuliers de l'aliment. Il ne doit pas y avoir d'allégation de santé pour des aliments qui contiennent des éléments nutritifs ou des constituants dans des quantités qui augmentent le risque de maladie ou d'un état lié à la santé. L'allégation relative à la santé ne devrait pas être faite si elle encourage ou cautionne la consommation excessive d'un aliment quel qu'il soit, ou la sanctionne, ou si elle dévalue les bonnes habitudes alimentaires.		
Allégations sur les protéines		
Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
<p>Les protéines favorisent la croissance de la masse musculaire.</p> <p>Les protéines contribuent à l'entretien de la masse musculaire.</p> <p>Les protéines contribuent à l'entretien d'une ossature normale.</p>	L'aliment en question devrait au minimum être une source de protéines ou être riche en protéines (voir les exigences minimales spécifiées dans les allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les protéines).	<p>Les informations suivantes devraient figurer sur l'étiquette ou l'étiquetage de l'aliment faisant l'objet d'allégations relatives à la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantité de tout élément nutritif ou autre constituant de l'aliment qui fait l'objet de l'allégation ; • Groupe cible, s'il y a lieu ; • Comment utiliser l'aliment pour obtenir le bienfait allégué, et autres facteurs liés au mode de vie ou autres sources alimentaires, s'il y a lieu ; • Conseils aux groupes vulnérables sur la manière d'utiliser l'aliment, s'il y a lieu, et aux groupes qui doivent éventuellement éviter cet aliment ;

Allégations de santé : allégations nutritionnelles fonctionnelles

L'allégation doit comporter deux parties : 1) Information sur le rôle physiologique de l'élément nutritif ou sur une relation reconnue entre alimentation et santé ; suivie de 2) Information sur la composition du produit correspondant au rôle physiologique de l'élément nutritif ou à la relation reconnue entre alimentation et santé à moins que cette relation ne se fonde sur la totalité de l'aliment ou des aliments auquel cas la recherche n'établit pas un lien spécifique avec des constituants particuliers de l'aliment. Il ne doit pas y avoir d'allégation de santé pour des aliments qui contiennent des éléments nutritifs ou des constituants dans des quantités qui augmentent le risque de maladie ou d'un état lié à la santé. L'allégation relative à la santé ne devrait pas être faite si elle encourage ou cautionne la consommation excessive d'un aliment quel qu'il soit, ou la sanctionne, ou si elle dévalue les bonnes habitudes alimentaires.

		<ul style="list-style-type: none"> • Apport maximal sans danger de l'aliment ou du constituant au besoin ; • Comment l'aliment ou le constituant de l'aliment s'inscrit dans le régime alimentaire globale ; • Énoncé sur l'importance de maintenir un régime alimentaire équilibré.
--	--	---

Allégations sur les vitamines et les substances minérales

Formulation des allégations	Mentions obligatoires minimales pour les allégations	Qualificatifs de l'allégation
Les vitamines C, E, A, D, B6, B12 ou acide folique, le sélénium, le zinc, le cuivre et le fer sont importants pour le système immunitaire/les défenses naturelles/contribuent au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'aliment en question devrait au minimum être une source de, ou être riche en, vitamines et substances minérales mentionnées (voir les exigences minimales spécifiées dans les allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales).	<p>Les informations suivantes devraient figurer sur l'étiquette ou l'étiquetage de l'aliment faisant l'objet d'allégations relatives à la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantité de tout élément nutritif ou autre constituant de l'aliment qui fait l'objet de l'allégation ; • Groupe cible, s'il y a lieu ; • Comment utiliser l'aliment pour obtenir le bienfait allégué, et autres facteurs liés au mode de vie ou autres sources alimentaires, s'il y a lieu ; • Conseils aux groupes vulnérables sur la manière d'utiliser l'aliment, s'il y a lieu, et aux groupes qui doivent éventuellement éviter cet aliment ; • Apport maximal sans danger de l'aliment ou du constituant au besoin ; • Comment l'aliment ou le constituant de l'aliment s'inscrit dans le régime alimentaire globale ; • Énoncé sur l'importance de maintenir un régime alimentaire équilibré.
La vitamine A contribue à l'entretien d'une peau, d'une vision et d'un système immunitaire normaux.		
La vitamine C et le fer contribuent à réduire l'épuisement et la fatigue.		
La vitamine C accroît l'absorption du fer.		
Le fer contribue au développement cérébral normal des enfants.		
Le fer contribue à la formation normale des globules rouges et de l'hémoglobine.		
Le fer, le zinc et l'iode contribuent au fonctionnement normal du cerveau.		
Le calcium et la vitamine D sont nécessaires pour la croissance et le développement normaux des os chez l'enfant et le maintien d'une ossature normale chez l'adulte.		
Les folates contribuent à la formation normale du sang.		

Données nutritionnelles pendant et après la pandémie de COVID-19^{5,6,7}

Pour fournir d'autres informations contextuelles concernant les allégations nutritionnelles et de santé et les modèles de messages de marketing nutritionnel, les PME des différents pays membres SUN peuvent utiliser les données nutritionnelles suivantes pour promouvoir leurs produits alimentaires pendant et après la pandémie de COVID-19 :

- La capacité des populations à accéder à une alimentation sûre, nutritive et diversifiée est menacée, tout comme le sont la santé et la résilience⁸ ;
- Des systèmes de santé en crise en raison du COVID-19 et un accès de plus en plus restreint aux aliments nutritifs risquent d'accroître la mortalité maternelle et infantile⁶ ;
- La dénutrition et le surpoids/l'obésité peuvent aggraver les effets du COVID-19⁶ ;
- Les effets secondaires des mesures de contrôle du COVID-19 pourraient contribuer à une augmentation du surpoids et de l'obésité ainsi que des maladies afférentes telles que le diabète⁶ ;
- La malnutrition aiguë chez les enfants de moins de 5 ans pourrait augmenter de 20 % (soit 10 millions d'enfants malnutris de plus) en raison du COVID-19⁶ ;
- Le nombre d'enfants émaciés pourrait augmenter chaque mois de 50 % en raison du COVID-19⁶ ;
- La nutrition est un pilier essentiel de la lutte contre le COVID-19 et du relèvement post-COVID-19 pour développer son immunité et sa résilience⁶ ;
- Une nutrition de qualité est fondamentale pour développer son immunité, se protéger des maladies et des infections et se rétablir ;
- Les régimes alimentaires sains et équilibrés sont essentiels pour stimuler son immunité et prévenir les facteurs de risques liés au surpoids et à l'obésité qui accroissent le nombre de maladies et de décès provoqués par le COVID-19.
- La consommation d'aliments sains est un moyen important de préserver et de stimuler son immunité et sa santé à long terme.
- Consommez suffisamment de fibres. Les fibres contribuent à un système digestif sain et procurent une sensation de satiété prolongée. Pour garantir un apport en fibres adéquat, essayez d'inclure des légumes, des fruits, des légumineuses et des céréales complètes à tous les repas.
- L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) recommande de consommer au moins 5 portions de fruits et légumes par jour.
- Mangez des fruits, des légumes (au moins cinq portions de fruits et légumes par jour), des légumineuses (p. ex. des lentilles, des fèves), des fruits à coque et des céréales complètes (p. ex. du maïs, du millet, de l'avoine, du blé, du riz brun non transformés ou des racines ou tubercules riches en amidon, tels que les pommes de terre, l'igname, le taro ou le manioc), des aliments d'origine animale (p. ex. de la viande, du poisson, des œufs et du lait) et évitez les aliments riches en matières grasses, en sel et en sucre.
- Chaque jour, mangez : 2 tasses de fruit (4 portions), 2,5 tasses de légumes (5 portions), 180 g de céréales et 160 g de viande et de fèves (la viande rouge peut être consommée 1 à 2 fois par semaine et la volaille 2 à 3 fois par semaine).
- Mangez des aliments frais et non transformés tous les jours.
- Pour les encas, privilégiez les fruits frais et les légumes crus.
- Limitez votre consommation de sel. L'OMS recommande de consommer moins de 5 g de sel par jour. Privilégiez les aliments à la teneur réduite en sel ou sans sel ajouté.
- Limitez votre consommation de sucre. L'OMS recommande de consommer moins de 6 cuillères à café de sucre par jour. Choisissez des aliments pauvres en sucre. Attention aux aliments de substitution pauvres en matières grasses, car ils ont souvent une teneur élevée en sucres ajoutés.

- L'OMS recommande de limiter la consommation globale de matières grasses. Choisissez des aliments qui contiennent des sources saines de graisses non saturées, comme le poisson et les fruits à coque. Évitez autant que possible les acides gras trans.

Modèles de messages de marketing nutritionnel

Le **tableau 3** propose des modèles de messages de marketing nutritionnel qui ont été élaborés à partir des allégations nutritionnelles et de santé (**Tableau 2**). Les PME peuvent personnaliser ces modèles de messages pour promouvoir des produits dans leurs pays, **à condition que les produits et les allégations répondent aux exigences minimales définies dans le Tableau 2 et respectent les lois et les réglementations nationales spécifiques**. Ces exemples peuvent être adaptés au contexte local. Il peut être pertinent d'utiliser une langue familière, de formuler les messages de façon simple et familière, et d'aller droit au but en mettant l'accent sur l'aliment cible.

Tableau 3. Modèles de messages de marketing nutritionnel

Chaîne de valeur	Aliment	Modèles de messages de marketing nutritionnel	Allégations nutritionnelles et de santé connexes
Céréales	Amidon de maïs ou riz ou blé enrichi	<p>Consommez régulièrement de l'amidon de maïs ; il contient du fer pour le développement normal du cerveau.</p> <p>Contient du fer/zinc, un ingrédient important pour le développement et le fonctionnement du cerveau.</p> <p>L'association fer-céréales enrichies contribue au fonctionnement normal du cerveau.</p> <p>Brisez la chaîne de la malnutrition, consommez des aliments enrichis pour favoriser le développement et le fonctionnement du cerveau.</p> <p>Prenez le problème à la racine et consommez du maïs, du riz ou du blé enrichis ; ils contiennent du fer pour un système sanguin équilibré.</p> <p>Stop à la fatigue, mangez du maïs/riz/blé, car ils contiennent du zinc.</p>	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.
Millet	Sorgho	<p>Consommez du sorgho, car il contient des fibres.</p> <p>Notre suggestion, le sorgho, contient des fibres qui sont importantes pour une bonne digestion.</p>	Allégations relatives à la teneur en substances nutritives pour les fibres.
Lentilles	Haricots rouges	Avec le fer des haricots, faites le plein d'énergie.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales, énergie du fer
		Des protéines, c'est la clé pour des muscles en bonne santé.	Allégations relatives à la teneur en substances nutritives pour les protéines.
Lentilles	Haricots rouges	Pour lutter contre la fatigue, consommez des haricots, car ils contiennent du fer.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.
Fruits	Bananes	Consommez des bananes pour des os en bonne santé, car elles contiennent du calcium.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.

Chaîne de valeur	Aliment	Modèles de messages de marketing nutritionnel	Allégations nutritionnelles et de santé connexes
	Orange/goyave	Bénéficiez de l'énergie de la vitamine C qui est importante pour votre immunité et celle de votre communauté.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.
	Mangue	Consommez de la mangue ; elle contient de la vitamine A qui est bonne pour la vue.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.
Légumes	Chou ordinaire	Consommez du chou, car il contient des fibres.	Allégations relatives à la teneur en substances nutritives pour les fibres.
	Tomates	Consommez des tomates ; elles contiennent de la vitamine C pour développer votre immunité.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.
Produits laitiers	Lait	Riche en calcium, le lait est bon pour les os.	Teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.
	Lait aromatisé	Sans sucres ajoutés, consommez du lait aromatisé.	Allégations de non-adjonction de sucre.
		Faites le plein de vitamine D pour favoriser vos défenses naturelles.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.
Yaourt	Un yaourt à faible teneur en matières grasses qui a été élaboré pour diminuer votre culpabilité.	Allégations relatives à la teneur en substances nutritives pour les matières grasses.	
Viande	Agneau	Consommez de l'agneau ; il contient des protéines qui sont importantes pour des os en bonne santé.	Allégations relatives à la teneur en substances nutritives pour les protéines.
Huiles et fruits à coque	Huile de maïs	Dès maintenant, consommez de l'huile avec de la vitamine A pour une bonne vue.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.
		À noter sur vos tablettes, consommez une huile avec davantage de vitamine A pour une bonne vue.	Allégations comparatives des éléments nutritifs pour les vitamines et les substances minérales.
	Cacahuètes	Adolescent ou non, mangez des cacahuètes, car elles contiennent des protéines. Au menu aujourd'hui, des cacahuètes avec des protéines.	Allégations relatives à la teneur en substances nutritives pour les protéines.
Aliments issus de la volaille	Poulet	Consommez régulièrement du poulet ; il contient des protéines d'excellente qualité.	Allégations relatives à la teneur en substances nutritives pour les protéines.
	Œufs	Mission nutrition, consommez des œufs tous les jours ; ils contiennent de la vitamine A pour une bonne vision. Un œuf par jour, vitamine A incluse. Les œufs contiennent de la vitamine A, un atout essentiel pour une peau resplendissante. Quel sourire charmant.	Allégations concernant la teneur en substances nutritives pour les vitamines et les substances minérales.

Chaîne de valeur	Aliment	Modèles de messages de marketing nutritionnel	Allégations nutritionnelles et de santé connexes
Produits de la pêche	Poisson	<p>Au menu, du poisson, un aliment riche en protéines.</p> <p>Consommez chaque jour du poisson ; il contient des protéines d'excellente qualité.</p> <p>Le poisson, vous le savez, est sans sel ajouté.</p>	Allégations relatives à la teneur en substances nutritives pour les protéines.

Public cible et canaux de commercialisation recommandés

Les PME peuvent utiliser les allégations nutritionnelles et de santé et les modèles de messages de marketing nutritionnel pour créer des supports de communication marketing pour chaque produit. Les messages peuvent être ciblés en fonction du public ou des consommateurs concernés, par exemple les femmes d'âge adulte. Les recherches montrent que, dans la plupart des pays membres SUN, ce sont principalement les femmes adultes qui se procurent les aliments et font les provisions. Ces messages peuvent également être utilisés pour promouvoir les produits auprès d'autres publics cibles, tels que les hommes adultes, les grands-parents, etc. en fonction de la base de consommateurs du produit concerné.

De plus, les PME peuvent utiliser ces allégations et messages de marketing pour le marketing entre entreprises (B2B) et commercialiser des produits auprès d'autres grandes entreprises, telles que des magasins de vente au détail.

Les allégations et les messages marketing proposés peuvent être utilisés pour différents canaux de commercialisation.

- Le marketing de promotion hors média désigne la publicité directe visant un groupe spécifique de clients potentiels. Par exemple, l'envoi direct de courriers postaux ou électroniques ou les salons commerciaux, le mécénat, les catalogues, le marketing ciblé sur les moteurs de recherche, les SMS, etc.
- Le marketing de promotion dans les médias correspond à la publicité visant un public cible plus large ou souvent non ciblé avec une portée plus vaste. Par exemple, la télévision, la radio, la presse (magazines et journaux), les affiches, les panneaux d'affichage, les films publicitaires, les sites Web, les réseaux sociaux, le bouche-à-oreille, etc.

Création d'un support de communication marketing

Pour créer un support de communication marketing, suivez tout d'abord les étapes du **tableau 4** pour vérifier que l'allégation nutritionnelle et de santé souhaitée peut être utilisée. Veuillez noter que vous devez également respecter les lois et les réglementations spécifiques du pays concerné. Une fois que vous aurez vérifié que l'allégation peut être utilisée, choisissez une donnée nutritionnelle pertinente (**tableau 2**) que vous pourrez inclure dans le support de communication marketing (au besoin), choisissez un message de marketing approprié (**tableau 3**) et créez un support de communication marketing.

Tableau 4. Étapes de création d'un support de communication marketing

N°	Étapes de création d'un support de communication marketing	Exemple
1	Définir la finalité de l'allégation.	Promouvoir les aliments nutritifs pendant et après le COVID-19.
2	Choisir le produit alimentaire visé par l'allégation.	Les œufs.
3	Présélectionner l'allégation souhaitée (voir le Tableau 2).	Contient des protéines de bonne qualité.
4	Définir le public cible du produit alimentaire et de l'allégation.	Les femmes adultes.
5	Évaluer la teneur en protéines du produit alimentaire (cette valeur peut être obtenue si la composition nutritionnelle de l'aliment concerné est disponible dans votre pays ou en procédant à une analyse en laboratoire).	12 g de protéines/100 g.
6	Déterminer la VNR pour les protéines d'après le Codex ou l'apport journalier recommandé dans votre pays.	50 g/jour (d'après le Codex).
7	Calculer le pourcentage de VNR en protéines par 100 ml.	$12/50 \times 100 = 24 \%$
8	Déterminer l'exigence minimale de l'allégation souhaitée (à partir du tableau 2).	Au minimum 10 % de la VNR par 100 g (solides).
9	Est-ce que le produit respecte les exigences minimales ?	Oui.
10	Est-ce que l'allégation « Des œufs qui contiennent des protéines de bonne qualité » peut être utilisée ?	Oui.
11	Établir un cadre avec des données nutritionnelles de la liste ci-dessus (facultatif).	Une nutrition de qualité est fondamentale pour développer son immunité et se protéger des maladies et des infections.
12	Sélectionner un « message de marketing nutritionnel » pertinent pour votre support de communication (p. ex. un message du tableau 3).	Consommez chaque jour des œufs qui contiennent des protéines de bonne qualité.
13	Déterminer un canal de commercialisation.	Les affiches.
14	Concevoir un support de communication attrayant et captivant.	Voir les exemples ci-dessous.

Remarque : il convient de veiller à respecter les lois et les réglementations spécifiques par pays avant d'utiliser un message ou une allégation sur la nutrition.

Modèles de supports de communication marketing

Une nutrition de qualité est fondamentale pour développer son immunité et se protéger des maladies et des infections.



Consommez *tous les jours* des *œufs* qui contiennent des *protéines de bonne qualité* !

Produits disponibles tous les jours sur le marché de Lavington
1234 Kenda Drive

^ Conformément aux directives CODEX, teneur en protéines des œufs conforme à la valeur de la FDA (États-Unis) et à la valeur nutritionnelle de référence pour les protéines.

Photos : <https://pixabay.com/>

Mangez des aliments frais et non transformés tous les jours.



Votre mission nutrition : consommer des *œufs* tous les jours car ils contiennent de la *vitamine A* pour une bonne *vision* !

^ Conformément aux directives CODEX, teneur en vitamine A des œufs conforme à la valeur du National Institute of Health (États-Unis) et à la valeur nutritionnelle de référence.

Photo : <https://pixabay.com/>

Le surpoids et l'obésité sont susceptibles d'aggraver les effets du COVID-19.



Ce yaourt à faible teneur en matières grasses[^] a été **élaboré**
pour **diminuer votre culpabilité**.

Le yaourt à faible teneur en matières grasses Prana Lassi est
désormais disponible au marché de Sylhet Family

[^] Conformément aux directives CODEX, informations basées sur la composition nutritionnelle des yaourts au lait de vache conformément à la composition des denrées alimentaires de la FDA (États-Unis).

Photo : <https://unsplash.com/> (Tiard Schulz)

- ¹ Directives CODEX concernant l'étiquetage nutritionnel, CAC/GL 2-1985 (Rév. 1 - 1993), disponibles à l'adresse <http://www.fao.org/ag/humannutrition/33309-01d4d1dd1abc825f0582d9e5a2eda4a74.pdf>
- ² Directives générales CODEX concernant les allégations, CAC/GL 1-1979 (Rév. 1-1991), disponibles à l'adresse <http://www.fao.org/3/W8612F/W8612f04.htm>
- ³ Directives CODEX concernant les allégations nutritionnelles et de santé (CAC/GL 23-1997), disponibles à l'adresse <http://www.fao.org/ag/humannutrition/32444-09f5545b8abe9a0c3baf01a4502ac36e4.pdf>
- ⁴ Commission européenne. Allégations nutritionnelles disponibles à l'adresse https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/nutrition_claims_en
- ⁵ Organisation mondiale de la Santé. Quelques astuces pour l'alimentation et la nutrition en autoquarantaine, disponibles à l'adresse <https://www.euro.who.int/fr/health-topics/health-emergencies/coronavirus-covid-19/technical-guidance/food-and-nutrition-tips-during-self-quarantine#general-tips>
- ⁶ Organisation mondiale de la Santé, Alimentation saine, Principaux faits, disponible à l'adresse <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- ⁷ Organisation mondiale de la Santé, Conseils nutritionnels pour les adultes au cours de la pandémie de COVID-19, disponibles à l'adresse <http://www.emro.who.int/fr/nutrition/nutrition-infocus/nutrition-advice-for-adults-during-the-covid-19-outbreak.html>
- ⁸ Le COVID-19 et le renforcement de la nutrition, Fiche informative, juin 2020, disponible à l'adresse https://scalingupnutrition.org/wp-content/uploads/2020/06/200612_COVID-19-and-SUN-factsheet_EN.pdf

À propos de MQSUN+

MQSUN+ fournit des services en matière de connaissances et d'assistance technique au Ministère du Développement international (DFID) du gouvernement du Royaume-Uni et au Secrétariat du Mouvement pour le renforcement de la nutrition (SUN) pour appuyer leurs programmes nutritionnels en faveur des populations démunies. Un consortium de cinq organisations non étatiques reconnues dans le domaine de la nutrition met à disposition des ressources pour les services de MQSUN+.

Remerciements

Cette note d'orientation a été élaborée par Navneet Mittal pour PATH dans le cadre du programme MQSUN+. Nous remercions particulièrement Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN, Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition), le Programme alimentaire mondial (PAM) (y compris les coordinateurs de réseaux du secteur privé), PATH (MQSUN+) et le Secrétariat du Mouvement SUN pour leur soutien et leurs contributions pertinentes à ce projet. Coordinateurs de réseaux du secteur privé : Mozambique (Abel Dabula), Nigeria (Ivy King-Harry, Tomisin Odunmbaku et Uduak Igbeka), Rwanda (Aime Kwizera), Tanzanie (Haika Malleko), Zambie (Mukela Mufalali), Bangladesh (Syed Muntasir Ridwan, Tashfia Zaman) et Sri Lanka (Farzana Khan), l'équipe internationale du Réseau du secteur privé (Emily Henegan, Ritta Sabbas Shine, Hannah Rowlands, Uduak Igbeka), l'équipe de PATH/MQSUN+ (Amanda Coile, Barbara Koloshuk, Monica Kothari, Blene Hailu) et le Secrétariat du Mouvement SUN (Debora Di Dio).

MQSUN+ ne peut être tenu responsable des erreurs ni des conséquences liées à l'utilisation des informations figurant dans la présente note d'orientation. Le présent document a été élaboré par MQSUN+ avec l'aide accordée par le Royaume-Uni et le soutien du gouvernement du Royaume-Uni. Toutefois, les opinions qui y sont exprimées ne reflètent pas nécessairement les politiques officielles du gouvernement du Royaume-Uni.

