

# CODE DE CONDUITE MODULE CACAO

Version 1.1



Les copies et traductions du présent document sont disponibles au format électronique sur le site Internet UTZ:

[www.utz.org](http://www.utz.org)

Ce document a été traduit depuis sa version originale en anglais. Dans le cas où il y aurait un doute sur l'exactitude de l'information dans ce document, veuillez consulter la version en anglais qui est le document officiel et contraignant.

[www.utz.org](http://www.utz.org)

Veuillez envoyer vos commentaires ou vos suggestions à l'adresse e-mail suivante :

[coffeecertification@utz.org](mailto:coffeecertification@utz.org)

[cocoacertification@utz.org](mailto:cocoacertification@utz.org)

[teacertification@utz.org](mailto:teacertification@utz.org)

[hazelnutcertification@utz.org](mailto:hazelnutcertification@utz.org)

Ou par voie postale classique :

UTZ

Standard and Certification Department

De Ruyterkade 6 bg

1013 AA Amsterdam

Pays-Bas

© UTZ 2015

Aucune partie du présent document ne peut être reproduite, conservée dans des archives ou transmise sous quelque forme que ce soit ou par quelque moyen que ce soit, à savoir électronique, mécanique, par photocopie, enregistrement ou autre, sans mentionner la source complète.

# Introduction

Tous les producteurs et groupes de producteurs de cacao souhaitant obtenir la certification du Code de Conduite emploient le Module Cacao en complément du Code Principal. Le Module stipule les exigences applicables à la production du cacao jusqu'à l'étape de séchage des fèves.

La colonne « Applicable à » indique si le point de contrôle s'applique au groupe et/ou au membre du groupe s'il s'agit d'une certification sur la base du Code Principal pour groupes. Les producteurs de cacao certifiés sur la base du Code Principal pour certification d'individus doivent se conformer à tous les points de contrôle du Module.

Dans le cas où il y aurait une contradiction entre ce qui est exigé dans le Code Principal et ce qui est exigé dans le Module, l'exigence dans le Code Principal prime sur celle dans le Module.

Réf. PC	Point de contrôle	Applicable à	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Précisions sur la Conformité
<b>BLOC B- PRATIQUES AGRICOLES</b>							
<b>Entretien de l'exploitation</b>							
CO.B.1	Au moins 12 arbres d'ombrage par hectare sont maintenus et répartis de manière homogène sur les parcelles de cacao.	M					Des arbres adéquats sont plantés en nombre suffisant afin d'obtenir au final 12 arbres adultes par hectare.  Les arbres nouvellement plantés sont entretenus, non invasifs et/ou fixateurs d'azote et/ou des espèces hautement nutritives et fournissent un couvert forestier optimal (une fois arrivés à maturité).  Les arbres peuvent être utilisés à d'autres fins (par ex. bois ou fruits), tant que le nombre de 12 arbres par hectare est maintenu.
CO.B.2	Les membres du groupe ont accès à suffisamment de plants d'arbres d'ombrage ou de semis pour répondre à leurs besoins. S'il ne peuvent pas les obtenir eux-mêmes, un programme de distribution est en place.	G					
<b>Traitement post-récolte</b>							
CO.B.3	Le cacao est fermenté de manière appropriée pendant la durée requise.	G + M					Si des recommandations nationales ne sont pas disponibles ou optimales, les conseils provenant de techniciens (agents de vulgarisation agricole, agronomes, assistants techniques) sont appliqués.

Réf. PC	Point de contrôle	Applicable à	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Précisions sur la Conformité
CO.B.4	Les fèves de cacao sont séchées de manière à éviter toute contamination par la fumée, le carburant, les odeurs et d'autres sources susceptibles d'en affecter la qualité.	G + M					Les méthodes de séchage permettant la ventilation du cacao sont privilégiées.
CO.B.5	Les fèves de cacao sont séchées à un degré d'humidité approprié.	G					Le taux d'humidité se situe entre 7,5 % et 8 % ou est conforme aux réglementations nationales et/ou aux exigences du client.
CO.B.6	Des mesures visant à éviter que les fèves de cacao soient mouillées au cours du stockage, du chargement et du transport sont prises.	G + M					
CO.B.7	Le cacao contient relativement peu de corps étrangers, d'odeurs étrangères et de fèves défectueuses.  Le cacao est conforme aux normes de qualité nationales ou aux autres exigences contractuelles.	G					Les fèves défectueuses peuvent présenter les aspects suivants : - plates, - déformées, - noircies, - moisies, - parasitées,  Les exigences contractuelles peuvent être notamment liées aux facteurs suivants : - saveurs anormales, - homogénéité de la taille des graines, - niveau d'humidité, - défauts.

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4
<b>Total des points obligatoires par année</b>	4	7	7	7
<b>Total des points de contrôle supplémentaires par année</b>	3	0	0	0
<b>Nombre de points de contrôle supplémentaires à respecter</b>	0	0	0	0
<b>Total des points de contrôle à respecter par année</b>	4	7	7	7