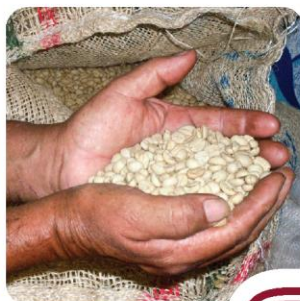
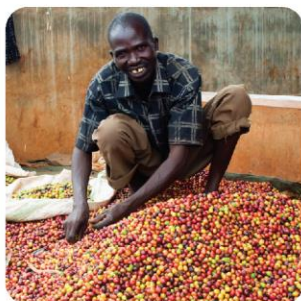


CODE DE CONDUITE MODULE CAFÉ

Version 1.1



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

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.

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

coffeecertification@utz.org

cocoacertification@utz.org

teacertification@utz.org

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 café souhaitant obtenir la certification du Code de Conduite emploient le Module Café en complément du Code Principal. Le Module stipule les exigences applicables à la production et la transformation du café jusqu'à l'étape de production de café vert. Les producteurs et les groupes évaluent les points de contrôle qui s'appliquent à eux sur la base des activités (p. ex. traitement par voie humide ou à sec) auxquelles ils procèdent.

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 café 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
BLOC B- PRATIQUES AGRICOLES							
Entretien de l'exploitation							
CF.B.1	Un nombre adéquat par hectare d'arbres d'ombrage appropriés sont plantés et/ou maintenus sur les parcelles de café.	M					<p>Les arbres d'ombrage sont non invasifs et/ou fixateurs d'azote et/ou des espèces hautement nutritives et fournissent un couvert forestier optimal (une fois arrivés à maturité).</p> <p>Le nombre d'arbres d'ombrage dépend du type de climat, du terrain et des recommandations spécifiques au produit.</p>
Traitement post-récolte							
CF.B.2	Pour éviter la formation de moisissure, le contact entre le café et toutes sources possibles de contamination fongique est minimisé.	G + M					<p>Cela s'applique aux fruits/cerises de café récoltés et aux grains de café séchés (fruits/cerises secs, café parche ou café vert).</p> <p>Le contact entre le café récolté et le sol est évité.</p>
CF.B.3	Des mesures visant à éviter que les grains de café séchés soient mouillés au cours du stockage, du chargement et du transport sont prises.	G + M					

Réf. PC	Point de contrôle	Applicable à	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Précisions sur la Conformité
CF.B.4	Le café est fermenté de manière appropriée pendant la durée requise.	G + M					La fermentation adéquate est vérifiée, par ex. par l'analyse d'échantillons régulièrement prélevés dans les cuves de fermentation.
CF.B.5	Les grains de café sont séchés à un degré d'humidité approprié.	G					Le café présente le pourcentage d'humidité spécifiquement requis par l'acheteur. Les archives contenant les mesures d'humidité et les demandes de l'acheteur sont disponibles.
CF.B.6	Le café contient relativement peu de corps étrangers, d'odeurs étrangères et de grains défectueux. Le café est conforme aux normes de qualité nationales ou aux autres exigences contractuelles.	G					<p>Les grains de café défectueux présentent notamment les apparences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - plates, - rétrécies, - brunes à noircies, - moisies, - parasitées. <p>Les exigences contractuelles peuvent être notamment liées aux facteurs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - saveurs anormales, - homogénéité de la taille des grains, - niveau d'humidité, - défauts.
BLOC D- ENVIRONNEMENT							
Bien-être animal							

Réf. PC	Point de contrôle	Applicable à	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Précisions sur la Conformité
CF.D.7	Il n'y a pas d'animaux tenus en captivité sur le site d'exploitation employés pour produire quelque sorte de café animal. Aucun de ces animaux sont tenus en captivité à des fins touristiques.	M					<p>La captivité prend en compte tous types de confinements qui limitent le mouvement des animaux dans leur habitat naturel (par ex. cages ou barrières).</p> <p>Le traitement de café animal implique l'emploi de l'interaction d'animaux avec le café pour modifier la qualité du café (par ex. en forçant les animaux ou en leur permettant de manger des grains de café et en extrayant les grains de café des fèces).</p> <p>NB: les membres avec un certificat valide à la date de publication de la version 1.1 du Code de Conduite (1er juillet 2015) peuvent mettre en place un plan d'élimination progressive d'un maximum de 3 ans pour être conforme avec ce point de contrôle. Le plan d'élimination progressive doit être approuvé par UTZ. Les membres intéressés doivent contacter UTZ pour solliciter les détails et les conditions avant le 1er janvier 2016 à l'adresse coffeecertification@utz.org</p>
Eau							
CF.D.8	L'eau propre et l'eau contaminée sont séparées. Dans la mesure du possible, l'eau est recyclée au cours du traitement par voie humide.	G					Des mesures visant à (ré)utiliser efficacement l'eau sont prises.
CF.D.9	En supplément du recyclage de l'eau, des activités visant à réduire la consommation d'eau au cours du traitement par voie humide sont mises en œuvre.	G + M					<p>Les exemples de ces activités incluent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'utilisation d'un éco-pulpeur pour réduire la consommation d'eau, - la mise en place de procédures pour la réduction de la consommation d'eau pendant le lavage des machines. <p>L'objectif est de consommer moins de 10 l/kg de café vert (environ 2 l/kg de fruits/cerises de café).</p>
CF.D.10	Un système de traitement des eaux visant à éliminer ou à réduire la pollution causée par les eaux usées lors de la manipulation du café est mis en place.	G + M					<p>Les mesures adoptées pour traiter les eaux usées sont notamment les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le contrôle du ruissellement des surfaces, - l'autoclave tubulaire plastique, - les réacteurs anaérobiques, - les fosses de décantation, - les filtres aérobiques.

Réf. PC	Point de contrôle	Applicable à	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Précisions sur la Conformité
CF.D.11	Dans les moulins centraux (de groupes) ou les moulins employés sur des domaines (exploitations certifiées selon le Code de Conduite pour la certification individuelle et multi-site), un programme d'analyse et de contrôle de la qualité de l'eau est mis en œuvre.	G					<p>Une analyse a lieu au moins une fois par saison de café et comprend une analyse d'échantillons d'eau avant et après traitement.</p> <p>L'analyse prend en compte la ligne de partage des eaux où le groupe est situé et le risque/lieu de contamination et, si possible, sert à améliorer le système de traitement de l'eau en place.</p> <p>L'analyse indique au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la demande chimique en oxygène (DCO), - le pH, - les substances solides sédimentables et - le débit. <p>Le contrôle porte sur les aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la comparaison de résultats avant et après traitement, - la comparaison avec des résultats de(s) l'année(s) précédente(s) et - la comparaison avec la réglementation nationale ou locale en vigueur. <p>Des mesures correctives fondées sur les résultats sont prises.</p> <p>Les archives et le programme de contrôle sont disponibles. Les archives indiquent notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la(les) date(s) des analyses, - les résultats et les actions correctives et - la personne responsable du système de contrôle.

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4
Total des points obligatoires par année	9	9	10	10
Total des points de contrôle supplémentaires par année	2	2	1	1
Nombre de points de contrôle supplémentaires à respecter	0	0	0	0
Total des points de contrôle à respecter par année	9	9	10	10