
Cacao durable, Partie 1: Exigences relatives aux Systèmes de Management des Producteurs de cacao en tant qu'Entités/Groupes de Producteurs/Coopératives de Producteurs et à la Performance

Table des matières

1	Domaine d'application	1
2	Références normatives	1
3	Termes et définitions	1
4	Exigences générales	11
4.1	Comprendre le Producteur, Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs en tant... qu'entités.....	11
4.2	Enregistrement du Producteur en tant qu'Entité et des Producteurs individuels pour devenir membres du Groupe de Producteurs/de la Coopérative de Producteurs	11
4.3	Détermination du périmètre d'application du système de management de la durabilité	14
5	Leadership.....	15
5.1	Leadership et engagement	15
5.2	Politique de management	15
5.3	Rôles, responsabilités et autorités.....	16
6	Planification du Système de Management de l'Entité Reconnue	16
6.1	Risques et opportunités	16
6.2	Objectifs de gestion	17
7	Appui au Système de Management des Entités Reconnues	17
7.1	Ressources	17
7.2	Compétences.....	17
7.3	Sensibilisation	18
7.4	Communication.....	18
7.5	Informations documentées	18
8	Activités opérationnelles.....	19
8.1	Plan de travail annuel de l'Entité Reconnue	19
8.2	Plan de Développement de la Cacaoyère	19
9	Évaluation de la performance.....	21
9.1	Surveillance et mesure	21
9.2	Audit interne.....	21
9.3	Revue de direction	22
10	Amélioration du Système de Management	23
11	Exigences relatives aux aspects économiques.....	23
11.1	Généralités.....	23
11.2	Renforcement des capacités en matière de comptabilité et d'accès aux produits.....	23
11.3	Performance agronomique des exploitations et bonnes pratiques agricoles.....	24
12	Exigences relatives aux aspects sociaux	26
12.1	Généralités.....	26
12.2	Politique en matière de droits de l'homme	26
12.3	Prévention de la discrimination, du harcèlement et des abus	27
12.4	Égalité hommes-femmes et autonomisation des femmes et des jeunes	27
12.5	Droits de l'enfant.....	28
12.6	Travail des enfants et pires formes de travail des enfants	28
12.7	Emploi et relations contractuelles.....	29
12.8	Santé et sécurité au travail	29
12.9	Régimes de sécurité sociale.....	29
12.10	Liberté d'association et politique de négociation collective	30
13	Exigences relatives aux aspects environnementaux	30
13.1	Généralités.....	30
13.2	Protection des plans d'eau	31
13.3	Exigences relatives à l'administration et à l'entreposage sécurisé des produits.....	31
13.4	Protection des écosystèmes.....	32
13.5	Gestion des déchets	33
	Annexe A (normative) Processus de création du Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC) ..	34
	Annexe B (informative) Orientations pour l'estimation des coûts initiaux et des coûts récurrents	37

NORME AFRICAINNE

ARS 1000-1

Première édition 2021

Annexe C (normative) Informations sur les exploitations individuelles pour le diagnostic des cacaoyères	40
Annexe D (normative) Mise en œuvre et contenu du Plan de Développement de la Cacaoyère	42
Annexe E (informative) Plan de Développement de la Cacaoyère - Orientations pour le Producteur..... enregistré.....	43
Index alphabétique des Termes	44
Bibliographie	47

Avant-propos

L'Organisation Africaine de Normalisation (ORAN) est une Organisation Intergouvernementale Africaine créée par la Commission Economique des Nations-Unies pour l'Afrique (UNECA) et l'Organisation de l'Unité Africaine (UA) en 1977. L'un des mandats fondamentaux de l'ORAN est de développer et d'harmoniser des Normes Africaines (ARS) dans le but de renforcer le commerce intérieur des pays africains, la compétitivité des produits et services africains au niveau mondial et d'améliorer le bien-être des communautés africaines. Les travaux relatifs à l'élaboration des Normes Africaines sont en général effectués par les comités techniques de l'ORAN. Chaque État membre intéressé par un domaine pour lequel un comité technique a été mis sur pied a le droit d'être représenté au sein dudit comité. Les Organisations internationales, les Communautés Économiques Régionales (CER), les Organisations gouvernementales et non gouvernementales, de concert avec l'ORAN, participent également à ces travaux.

Les Normes de l'ORAN sont rédigées conformément aux règles énoncées dans la deuxième partie des Directives ISO/IEC.

La tâche principale des comités techniques consiste à élaborer les Normes de l'ORAN. Les projets de Normes de l'ORAN adoptés par les comités techniques sont diffusés aux Organismes membres en vue du vote. Leur publication en tant que Norme de l'ORAN nécessite l'approbation d'au moins 75 % des Organismes membres votants.

Il se peut que certains des aspects de la présente Norme fassent l'objet de droits de brevet. L'ORAN ne peut être tenue responsable de l'identification de l'un ou de l'ensemble de ces droits de brevet.

La présente Norme Africaine série ARS 1000 a été établie par l'ORAN/THC 02-6, *Groupe de Travail Technique sur le Café, le Cacao, le Thé et Produits assimilés*, en vertu du mandat de l'ORAN/THC 02, *Comité d'Harmonisation Technique n° 2 sur les Produits Agricoles et Alimentaires* (ORAN/THC 02-6).

Organisation Africaine de Normalisation 2021 - Tous droits réservés*

Secrétariat Central de l'ORAN
International House, 3^{ème} étage
P. O. Box 57363 - 00200 City Square
NAIROBI, KENYA

Tel. +254-20-2224561, +254-20-3311641, +254-20-3311608

Courriel : arso@arso-oran.org

Site web: www.arso-oran.org

Mention de réserve du droit d'auteur

Cette publication de l'ORAN est protégée par le droit d'auteur de ladite Organisation. Si la reproduction de ladite Norme par les participants au processus d'élaboration des Normes de l'ORAN est permise sans autorisation préalable de l'ORAN, ni ladite Norme, ni aucun extrait de celle-ci ne peuvent être reproduits, conservés ou transmis sous quelque forme que ce soit, à toute autre fin sans l'autorisation écrite préalable de l'ORAN.

Les demandes d'autorisation de reproduction de la présente Norme en vue de sa vente doivent être adressées conformément aux indications ci-dessous ou à l'organisme membre de l'ORAN du pays du demandeur:

Organisation Africaine de Normalisation 2021 - Tous droits réservés*

Secrétariat Central de l'ORAN
International House, 3^{ème} étage
P. O. Box 57363 - 00200 City Square
NAIROBI, KENYA

Tel. +254-20-2224561, +254-20-3311641, +254-20-3311608
Courriel : arso@arso-oran.org
Site web: www.arso-oran.org

La reproduction à des fins commerciales est subordonnée aux droits d'auteur ou à un accord de licence. Tout contrevenant s'expose à des poursuites judiciaires.

Introduction

La présente Norme Africaine vise à promouvoir et à garantir un cadre permettant la production de fèves de cacao durables, fondé sur le principe de l'amélioration continue. La Norme Africaine de la série ARS 1000 définit les exigences suivantes en vue d'atteindre cet objectif : (1) promouvoir, structurer et soutenir efficacement les producteurs et leurs Entités Reconnues; (2) améliorer les revenus des producteurs et la résilience de leurs moyens de subsistance ; (3) traiter la question de la qualité du cacao ; (4) traiter la question de la traçabilité du cacao durable du champ de cacao jusqu'à l'exportation ; (5) traiter la question des pires formes de travail des enfants ; (6) traiter la question de la déforestation et du changement climatique.

Bien que diverses Entités puissent utiliser cette Norme pour exercer leurs activités, il importe que le Producteur en tant qu'Entité/Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs soit le mécanisme de prestation essentiel pour une économie cacaoyère durable. Par ailleurs, ces Entités Reconnues doivent être solides, professionnelles et véritablement représentatives des producteurs de cacao enregistrés qu'elles servent. Les Entités reconnues devraient pouvoir accéder aux marchés, bénéficier d'un meilleur accès aux financements et aux programmes de renforcement des capacités de sorte à pouvoir améliorer leurs revenus, et partant, leurs conditions de vie. On attend des parties intéressées, une collaboration pour les aider à atteindre cet objectif. En outre, cette Norme Africaine doit permettre aux producteurs de cacao de faire des choix éclairés sur les impacts économiques, sociaux et environnementaux des activités et des investissements prévus dans leurs champs de cacao grâce au Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC). Si l'on veut que le cacao soit produit de manière durable, il est impératif que des améliorations soient apportées et poursuivies au niveau de ces trois piliers.

La Norme Africaine de la série ARS 1000 est conçue à l'attention des parties intéressées de la filière cacao et se compose des trois parties suivantes :

Norme	Libellé de la Norme	Objet
ARS 1000-1	Exigences relatives aux Systèmes de Management des Producteurs en tant qu'Entités/Groupes de Producteurs/ Coopératives de Producteurs et à la Performance	Cette Norme vise à structurer les Systèmes de Management des Producteurs en tant qu'Entités/Groupes de Producteurs/ Coopératives de Producteurs afin d'améliorer la performance de la production de cacao durable et les moyens de subsistance des Entités Reconnues. Les exigences portent notamment sur les aspects économiques, sociaux et environnementaux.
ARS 1000-2	Exigences relatives à la Qualité et à la Traçabilité du Cacao	Cette Norme est à l'attention de toutes les parties intéressées de la chaîne de valeur du cacao et vise à promouvoir et à maintenir la qualité des fèves de cacao. Ainsi, tout cacao produit de manière durable doit pouvoir être tracé du champ de cacao jusqu'à l'exportation.
ARS 1000-3	Exigences relatives au Système de Certification du Cacao	Cette Norme s'adresse aussi bien aux Organismes de certification qui réalisent l'audit des exploitations de cacao qu'aux Entités Reconnues désirant être auditées par un Organisme de certification tierce partie dans le but de faire des déclarations de conformité. Cette Norme établit également les exigences relatives au Régulateur/Entité Légale et au Conseil de Surveillance.

On obtient des fèves de cacao produites de manière durable en satisfaisant aux exigences énoncées dans les Normes ARS 1000-1 et ARS 1000-2. L'Entité Reconnue doit être certifiée par une tierce partie agréée par le Régulateur/Entité Légale afin de démontrer la conformité vis-à-vis de ces deux Normes.

Dans la présente Norme :

— « doit » indique une exigence;

Première édition 2021

- « Il convient de » indique une recommandation;
- « peut » indique une permission ou encore une possibilité ou une capacité.

Les informations portant la mention « Note » ont pour but d'aider à comprendre ou à faciliter la compréhension de l'exigence associée.

Cacao durable - Partie 1: Exigences relatives aux Systèmes de Management des Producteurs de Cacao en tant qu'Entités/Groupes de Producteurs/Coopératives de Producteurs et à la Performance

1 Domaine d'application

La présente Norme Africaine précise les exigences relatives aux Systèmes de Management et à la Performance auxquelles les Producteurs en tant qu'Entités/ Groupes de Producteurs/ Coopératives de Producteurs appelés encore Entités Reconnues doivent se conformer afin de structurer leur gestion et améliorer leurs performances dans le but de satisfaire aux piliers économiques, sociaux et environnementaux de la production de fèves de cacao (*Theobroma cacao Linnaeus*) durables.

2 Références normatives

Il n'y a aucune référence normative.

3 Termes et Définitions

Aux fins de la présente Norme, les définitions suivantes sont valables.

3.1

accompagnement rapproché « coaching »

formation ou soutien professionnel apporté à un producteur enregistré (3.64) ou un Groupe de Producteurs (3.38), suivant le cas.

3.2

action corrective

action visant à éliminer la cause d'une non-conformité (3.50) et à éviter qu'elle ne réapparaisse.

Note 1: Il peut y avoir plusieurs causes à une non-conformité.

Note 2: Une action corrective est entreprise pour empêcher la réapparition alors qu'une action préventive est entreprise pour empêcher l'occurrence.

3.3

agroforesterie

interaction de l'agriculture et des arbres, dont l'utilisation agricole des arbres. Elle comprend les arbres dans les champs et les paysages agricoles. L'agriculture dans les forêts et à la lisière des forêts ; la production de cultures arboricoles, notamment le cacao, le café, le caoutchouc et le palmier à huile. Les interactions entre les arbres et les autres composantes de l'agriculture peuvent être importantes à différentes échelles : dans les champs (où les arbres et les cultures sont cultivés ensemble), dans les exploitations agricoles (où les arbres peuvent fournir du fourrage pour le bétail, du carburant, de la nourriture, un abri ou un revenu à partir de produits comme le bois) et dans les paysages (où l'utilisation des terres agricoles et forestières se combinent pour déterminer la fourniture de services écosystémiques).

3.4

amélioration continue

activité récurrente menée pour améliorer les performances.

Note : Le processus de définition des objectifs (3.51) et de recherche d'opportunités d'amélioration (3.4) et un processus permanent utilisant l'évaluation et l'audit (3.6), l'analyse des données, les revues de direction ou d'autres moyens.

3.5

anthropique

phénomènes pouvant être conséquents de la présence ou de l'action de l'être humain.

3.6

audit

processus (3.62) méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves objectives (3.60) et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit (3.16) sont satisfaits. Un audit peut être interne ou externe.

Note 1: Un audit interne est réalisé par l'Entité Reconnue elle-même ou par une partie externe pour le compte de celle-ci.

Note 2: Les audits externes désignent ceux que l'on appelle généralement les audits de seconde et de tierce partie.

Les audits de seconde partie sont réalisés par des parties ayant un intérêt dans l'Entité Reconnue, par exemple des clients ou d'autres personnes agissant en leur nom. Les audits externes de tierce partie sont effectués par des Organismes d'audit externes et en toute indépendance.

3.7

cacao

fèves de cacao (3.33) ou produits dérivés du cacao (3.7).

3.8

cacaoyère

un ou plusieurs champs de cacao (3.9).

3.9

champ de cacao

parcelle de terre appartenant à un producteur (3.63) spécifique sur laquelle des cacaoyers sont plantés dans des zones clairement délimitées et homogènes destinées à la production de cacao (3.7).

Note 1 : Les paramètres pour les zones homogènes peuvent être le matériel végétal, les bonnes pratiques agricoles, la fertilité du sol et l'état de l'exploitation tels que l'âge et la densité des arbres.

Note 2: Un champ de cacao peut comprendre d'autres cultures en plus des cacaoyers.

3.10

client

personne ou entité reconnue (3.28) qui est susceptible de recevoir ou qui reçoit un produit ou un service destiné à, ou demandé par, cette personne ou cet organisme.

3.11

compétence

aptitude à mettre en pratique des connaissances et des savoir-faire pour obtenir les résultats escomptés.

Note : Une compétence démontrée est parfois désignée en tant que qualification.

3.12

conformité

satisfaction d'une exigence (3.32).

3.13

constatations d'audit

résultats de l'évaluation des preuves d'audit (3.59) recueillies par rapport aux critères d'audit (3.16).

Note 1: Les constatations d'audits indiquent la conformité (3.12) ou la non-conformité (3.50).

Note 2: Les constatations d'audits peuvent contribuer à l'identification des possibilités d'amélioration (3.4) ou à l'enregistrement des bonnes pratiques.

Note 3: Dans le cas où l'on choisit le critère d'audit (3.16) à partir d'exigences légales ou autres, la constatation d'audit est qualifiée de conformité (3.12) ou de non-conformité (3.50).

Note 4: Au sens de l'ISO 19011 [3].

3.14

coopérative de producteurs (3.63)

groupement autonome de personnes volontairement réunies pour satisfaire leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs, au moyen d'une entreprise dont la propriété et la gestion sont collectives et où le pouvoir est exercé démocratiquement et selon les principes coopératifs. La société coopérative peut, en plus de ses coopérateurs qui en sont les principaux usagers, traiter avec des usagers non coopérateurs dans les limites que fixent les statuts. La société coopérative est constituée et gérée selon les principes coopératifs universellement reconnus, à savoir :

- a) l'adhésion volontaire et ouverte à tous ;
- b) le pouvoir démocratique exercé par les coopérateurs ;
- c) la participation économique des coopérateurs ;
- d) l'autonomie et l'indépendance ;
- e) l'éducation, la formation et l'information ;
- f) la coopération entre organisations à caractère coopératif ;
- g) l'engagement volontaire envers la communauté ;

Toute discrimination (3.20) fondée sur le sexe ou sur l'appartenance ethnique, religieuse ou politique est interdite.

Note : Au sens de l'Acte Uniforme Ohada du 15 décembre 2010 sur le droit des Sociétés coopératives (Articles 4,5 et 6) [22].

3.15

coûts initiaux de mise en œuvre

investissement initial (c'est-à-dire coûts marginaux pour l'Entité Reconnue (3.28)).

Note : Ces coûts sont distincts des coûts de fonctionnement récurrents

3.16

critère d'audit

ensemble de politiques (3.57), procédures ou exigences (3.32) utilisées comme référence vis-à-vis de laquelle les preuves d'audit (3.59) sont comparées.

Note 1: Lorsque les critères d'audit sont des exigences légales (notamment de la loi ou réglementaires), on emploie souvent les termes « conforme » ou « non -conforme » lors d'une constatation d'audit (3.13).

Note 2: Au sens de l'ISO 19011 [3].

3.17

déforestation

conversion de la forêt à d'autres utilisations des terres indépendamment du fait qu'elle soit anthropique (3.5) ou pas.

3.18

dégradation des forêts

réduction de la densité de la biomasse des arbres due à des causes naturelles ou à l'action de l'homme comme l'exploitation forestière, les feux de forêt, les chablis et d'autres événements.

3.19

direction

personne ou groupe de personnes qui oriente et dirige l'Entité Reconnue (3.28) au plus haut niveau.

Note 1: la direction a le pouvoir de déléguer son autorité et de fournir des ressources au sein de l'Entité Reconnue (3.28).

Note 2: si le périmètre du système de management (3.73) ne couvre qu'une partie de l'Entité Reconnue (3.28), alors la direction s'adresse à ceux qui orientent et dirigent cette partie de l'Entité Reconnue (3.28).

3.20

discrimination

toute distinction, exclusion ou préférence faite basée sur la race, la couleur, l'ethnicité, le genre (3.37), la religion, les opinions politiques, l'origine nationale ou l'origine sociale, etc. qui ont pour effet d'annuler ou de réduire l'égalité d'opportunité ou de traitement en regard de l'emploi ou du métier.

Note : les pratiques discriminatoires comportent, entre autres, l'inégalité salariale pour un travail équivalent, l'accès inégal aux emplois mieux payés et aux postes de responsabilité, les tests obligatoires de grossesse durant les procédures d'embauche ou à tout moment du processus de travail.

3.21 droits de l'homme

ensemble de droits égaux et inaliénables de tous les membres de la famille humaine.

Note: Les droits de l'homme sont spécifiés dans la Déclaration universelle des droits de l'homme (1948), [13] le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (1966), [12] ainsi que dans d'autres conventions, traités et législations nationales.

3.22 durabilité

état d'un système (3.72), y compris les aspects économiques, sociaux et environnementaux, qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.

Note : Dans le cadre de la série ARS 1000, la « durabilité (3.22) » est désignée comme un objectif (3.51) plutôt qu'une exigence (3.32).

3.23 écosystème

milieu complexe dynamique formé de communautés de plantes, d'animaux et de microorganismes et de leur environnement non vivant qui, par leur interaction, forment une unité fonctionnelle.

3.24 efficacité

niveau de réalisation des activités planifiées et d'obtention des résultats escomptés.

3.25 enfant

être humain âgé de moins de 18 ans.

Note 1: Comme défini dans la Convention des Nations Unies relative aux droits de l'enfant, et évoqué dans la Convention 182 de l'OIT [9].

Note 2: Les exigences légales ou réglementaires nationales applicables peuvent définir une autre limite d'âge pour un enfant.

3.26 engrais

matière d'origine naturelle ou synthétique (autre que les amendements minéraux basiques) appliquée sur les sols ou sur les tissus de la plante (les feuilles en général) afin de fournir un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels à la croissance et à la productivité des plantes.

Note 1: Ceci inclut:

- a) Les engrais organiques et minéraux;
- b) Les engrais appliqués sur le sol et les engrais foliaires;
- c) Les engrais simples et composés.

Note 2 : Ceci ne couvre pas la fonction de la matière organique destinée à augmenter ou à préserver la vie microbienne du sol, nécessaire pour faciliter l'absorption des éléments nutritifs.

3.27 engrais homologué

engrais dont l'utilisation est autorisée par une autorité agréée

3.28 entité reconnue [producteur en tant qu'Entité/Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs]

personne ou groupe de personnes qui remplit ses propres fonctions assorties de responsabilités, de l'autorité et des relations lui permettant d'atteindre ses objectifs.

Note : le concept d'entité reconnue comprend les producteurs en tant qu'entités, les groupes de producteurs, les coopératives de producteurs.

ARS 1000-1:2021

3.29

espace protégé

espace géographique clairement défini, reconnu, consacré et géré, par tout moyen efficace, juridique ou autre, afin d'assurer à long terme la conservation de la nature ainsi que les services écosystémiques et les valeurs culturelles qui lui sont associés.

3.30

espèce en danger

espèce sauvage, qui, de façon imminente, risque de disparaître du pays ou de la planète. S'applique à toute espèce risquant de disparaître à court ou moyen terme.

3.31

espèce menacée

espèce déclarée menacée si elle répond à au moins un des critères précis (disparition de l'habitat (3.39), déclin important de sa population, érosion génétique, chasse excessive ou surpêche, etc.) définis par l'UICN.

3.32

exigence

besoin ou attente formulé, généralement implicite ou obligatoire.

Note 1: « Généralement implicite » signifie qu'il est habituel ou courant, pour l'Entité Reconnue (3.28) et les parties intéressées (3.52), que le besoin ou l'attente en question soit implicite.

Note 2: Une exigence spécifiée est une exigence formulée, par exemple dans une information documentée (3.41).

3.33

fève de cacao

graine du cacaoyer (*Theobroma cacao Linnaeus*) commercialement, et pour les besoins de la présente Norme africaine, ce terme fait référence à la graine entière, qui a été fermentée et séchée.

3.34

forêt primaire

forêt n'ayant jamais été exploitée ni abattue et qui s'est développée suivant les perturbations naturelles et sous l'effet de processus naturels, quel que soit son âge.

3.35

forêt secondaire

forêt qui a été exploitée et qui a repoussé naturellement ou artificiellement.

Note : Cela inclue également toute forêt dégradée ayant perdu sa nature (structure, fonction, composition d'espèces ou productivité normalement associées à un type de forêt naturelle) du fait des activités humaines.

3.36

fournisseur

personne physique ou morale qui fournit un produit ou un service.

EXEMPLE : Producteur, distributeur, détaillant ou marchand d'un produit ou d'un service.

Note 1: Un fournisseur peut être interne ou externe à l'Entité.

Note 2 : Dans une situation contractuelle, le fournisseur est parfois appelé le « contractant ».

3.37

genre

caractéristiques des femmes et des hommes déterminées socialement.

Note: Les caractéristiques déterminées socialement comprennent les normes, les rôles et les relations des/entre les groupes de femmes et d'hommes.

3.38

groupe de producteurs

association composée de producteurs /d'exploitants de cacao légalement enregistrés

3.39

habitat

demeure ou milieu naturel d'un animal, d'une plante ou d'un autre organisme.

3.40

harcèlement

enchaînement d'agissements hostiles répétés visant à affaiblir psychologiquement et/ou physiquement la personne qui en est victime.

3.41

information documentée

information devant être maîtrisée et tenue à jour par une Entité Reconnue (3.28) ainsi que le support sur lequel elle figure.

Note 1: Les informations documentées peuvent se présenter sous n'importe quel format, sur tous supports et peuvent provenir de toute source.

Note 2: Les informations documentées peuvent se rapporter:

- aux Systèmes de Management (3.73), y compris les processus connexes;
- aux informations créées en vue du fonctionnement de l'Entité Reconnue (3.28) (documentation);
- aux preuves des résultats obtenus (enregistrements).

3.42

inventaire des risques

identification des risques (3.69) susceptibles d'apparaître dans le contexte local de l'Entité Reconnue (3.28).

Note 1: Les risques (3.69) peuvent être spécifiés en fonction de l'objet de l'inventaire des risques.

Note 2: Le contexte local inclut les activités de l'Entité Reconnue (3.28) et des producteurs enregistrés (3.64).

3.43

jeunesse

période de la vie couvrant la fin de l'enfance et le début de l'âge adulte.

Note: Il n'existe pas de définition juridique de ce terme ni de tranche d'âge exacte pour qualifier cette période de la vie. La définition de la jeunesse varie d'un pays à l'autre.

3.44

lutte intégrée contre les maladies et les ravageurs des cultures

approche qui privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ravageurs et les maladies des cultures.

Note 1: Les mécanismes naturels de lutte contre les ravageurs des cultures peuvent être, par exemple, la lutte biologique, la manipulation de l'habitat (3.39), la modification des pratiques agricoles et l'utilisation de variétés résistantes.

Note 2: La lutte intégrée contre les maladies et les ravageurs des cultures est une prise en considération de toutes les méthodes de protection des plantes disponibles et, par conséquent, l'intégration des mesures appropriées qui perturbent le développement des populations d'organismes nuisibles, maintiennent le recours aux produits phytopharmaceutiques et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés au plan économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques (3.69) pour la santé humaine et l'environnement. Comme décrit dans le projet « Integrated Pest Management » de l'université d'État de Californie, 1997[27], et la Directive 2009/128/CE [5].

3.45

maltraitance

mauvais traitement infligé à une personne que l'on traite avec violence, mépris ou indignité.

3.46

management

activités coordonnées pour orienter et diriger une Entité Reconnue (3.28).

Note: Le management peut inclure l'établissement de politiques (3.57), d'objectifs (3.51) et de processus permettant d'atteindre ces objectifs.

3.47

mécanismes de recouvrement des coûts

accords contractuels permettant aux premiers acheteurs (3.58) ou aux parties intéressées (3.52) internes et externes de récupérer tout ou partie de leur investissement dans les coûts initiaux de mise en œuvre (3.15) sur une période de temps à partir de la prime au producteur (3.61), pour permettre à l'Entité Reconnue (3.28) de recevoir un pourcentage équitable de la prime au producteur.

EXEMPLE: Les mécanismes de recouvrement des coûts peuvent inclure des relations à long terme ou des accords avec droit de premier refus.

Note : un pourcentage équitable de la prime au producteur est un taux de partage juste, proportionnellement à ce qui est dû à chacun, permettant à l'Entité Reconnue (3.28) de couvrir les coûts de mise en œuvre, selon le mécanisme de recouvrement prévu.

3.48

ménage

groupe de personnes de parenté ou non, reconnaissant l'autorité d'un individu dénommé chef de ménage, vivant ensemble dans la même habitation, dans la même enceinte, et dont les ressources sont mises en commun, en totalité ou en partie, pour faire face aux dépenses de la vie courante et qui habituellement partagent les repas.

3.49

mesure

processus (3.62) visant à déterminer une valeur.

3.50

non- conformité

non- satisfaction d'une exigence.

3.51

objectif

résultat à atteindre.

Note 1: Un objectif peut être stratégique, technique ou opérationnel.

Note 2: Les objectifs peuvent se rapporter à différents domaines (tels que la finance, la santé, la sécurité, et l'environnement) et peuvent s'appliquer à divers niveaux [au niveau stratégique, à un niveau concernant l'organisme dans son ensemble ou afférant à un projet, un produit, un service ou un processus (3.62), par exemple].

Note 3: Un objectif peut être exprimé de différentes manières, par exemple par un résultat escompté, un besoin, un critère opérationnel, en tant qu'objectif de durabilité du cacao ou par l'utilisation d'autres termes ayant la même signification (par exemple finalité, but ou cible).

3.52

partie intéressée / partie prenante

personne ou organisme qui peut, soit influencer sur une décision ou une activité, soit être influencé ou s'estimer influencé par une décision ou une activité.

3.53

performance

résultat mesurable.

Note 1: Les performances peuvent être liées à des résultats quantitatifs ou qualitatifs.

Note 2: Les performances peuvent concerner le management d'activités, de processus (3.62), de produits, de services, de systèmes (3.72) ou d'Entités Reconnues (3.28).

3.54

pires formes de travail des enfants

selon la convention 182 de l'OIT, les pires formes de travail des enfants sont :

- a) toutes les formes d'esclavage ou pratiques semblables à l'esclavage, telles que la vente, la traite des enfants (3.25), le travail en servitude ou le travail forcé (3.77), dont le recrutement forcé ou obligatoire des enfants (3.25) dans les conflits armés.
- b) l'utilisation, la livraison ou la mise à disposition d'un enfant (3.25) à des fins de prostitution, de production de support pornographique ou de séances de pornographie.

- c) l'utilisation, la livraison ou l'offre d'enfants (3.25) à des activités illicites, en particulier pour la production et le trafic de drogues tels que définis dans les Traités internationaux.
- d) Les travaux qui, par leur nature ou les circonstances dans lesquelles sont susceptibles de nuire à la santé, la sécurité ou la morale des enfants (travaux dangereux (3.82)).

Note 1 : les pires formes de travail des enfants a), b), c) sont connues comme les pires formes inconditionnelles de travail des enfants et sont interdits sans distinction de l'âge de l'enfant, la nature de la tâche exécutée, des conditions et des circonstances dans lesquelles ces tâches sont exécutées.

Note 2 : les pires formes de travail des enfants qui sont conditionnelles et qui doivent être définies au niveau national sont indiquées dans la liste des travaux dangereux mentionnés au point d).

3.55

plan de développement de la cacaoyère (PDC)

informations documentées (3.41) visant à orienter les producteurs enregistrés (3.64), à travers une approche par étapes, vers une gestion durable de la cacaoyère.

3.56

plan de travail annuel

ensemble d'activités liées entre elles sur une période d'un an, et qui contribuent au même but ou objectif (3.51) élargi.

3.57

politique

intentions et orientations d'une Entité Reconnue (3.28), telles qu'elles sont officiellement formulées par sa direction (3.19).

3.58

premier acheteur

acheteur initial de la chaîne d'approvisionnement du cacao qui achète du cacao durable au titulaire du certificat.

3.59

preuves d'audit

enregistrements, énoncés de faits ou autres éléments d'information qui se rattachent au critère d'audit (3.16) et qui sont vérifiables.

Note 1: Les preuves d'audit peuvent être de nature qualitative ou quantitative.

Note 2: Au sens de l'ISO 19011 [3].

3.60

preuves objectives « tangibles »

données démontrant l'existence ou la véracité de quelque chose

Note 1 : les preuves objectives peuvent être obtenues par l'observation, la mesure, les tests ou par d'autres moyens

Note 2 : les preuves objectives aux fins des critères d'audit (3.16) se composent en général d'enregistrements, d'énoncés de fait ou d'autres informations qui sont pertinents pour les critères d'audit et vérifiables.

3.61

prime au producteur

paiement de fonds à un Producteur enregistré (3.64) pour le cacao produit de manière durable en plus du prix pour un cacao conventionnel équivalent.

Note 1: La prime au producteur est payée en espèces ou par virement bancaire ou par tout autre mode de paiement légal accepté.

Note 2 : La prime au producteur est une somme supplémentaire versée par le premier acheteur (3.58) de cacao certifié durable destinée à rétribuer le producteur (3.63) pour l'effort qu'il a fourni en vue de se conformer aux normes de l'ORAN.

Note 3 : L'Entité Reconnue (3.28) bénéficie également de cette prime.

3.62

processus

ensemble d'activités corrélées ou en interaction qui transforme des éléments d'entrée en éléments de sortie.

ARS 1000-1:2021

Note 1 : Les éléments d'entrée d'un processus sont généralement les éléments de sortie d'autres processus.

Note 2: Les processus d'une Entité Reconnue (3.28) sont généralement planifiés et mis en œuvre dans des conditions maîtrisées afin d'apporter une valeur ajoutée.

3.63 producteur

personne qui détient un champ de cacao.

Note : cette définition inclut un producteur, mais exclut le métayer qui travaille dans un champ de cacao au nom du propriétaire de celle-ci.

3.64 producteur enregistré

producteur de cacao individuel ou faisant partie d'une entité reconnue (3.28) et qui est reconnu par le Régulateur/ l'Entité Légale (3.67).

3.65 producteur en tant qu'entité

producteur ayant les ressources suffisantes pour mettre en œuvre, pour son propre compte, les exigences (3.32) de la présente norme.

3.66 producteur en tant qu'entité/groupe de producteurs /coopérative de producteurs [entité reconnue]

personne ou groupe de personnes qui remplit ses propres fonctions assorties de responsabilités, de l'autorité et des relations lui permettant d'atteindre ses objectifs (3.51).

3.67 régulateur / entité légale

entité juridique responsable de l'élaboration et du maintien d'un système (3.72) de certification spécifique et de l'approbation des organismes de certification pour mettre en œuvre le système de certification.

3.68 résilience

capacité des personnes ou des entités reconnues (3.28) à anticiper, se préparer, répondre et s'adapter aux changements, aux tensions et aux chocs, et à s'en remettre.

3.69 risque

effet de l'incertitude sur les objectifs (3.51).

Note 1: Un effet est un écart, positif ou négatif, par rapport à une attente.

Note 2: L'incertitude est l'état, même partiel, de manque d'information qui entrave la compréhension ou la connaissance d'un événement, de ses conséquences ou de sa vraisemblance

3.70 salarié

personne qui travaille pour un employeur public ou privé et perçoit une rémunération en salaire, en honoraires, en pourboires, en monnaie ou en nature.

3.71 surveillance

détermination de l'état d'un système (3.72), d'un processus (3.62) ou d'une activité.

Note : Pour déterminer cet état, il peut être nécessaire de vérifier, de superviser ou d'observer d'un point de vue critique à un moment donné.

3.72 système

ensemble d'éléments corrélés ou en interaction.

3.73

système de management

ensemble d'éléments corrélés ou en interaction d'une entité reconnue (3.28) mis en place pour établir des politiques (3.57), des objectifs (3.51) et des processus (3.62) de façon à atteindre lesdits objectifs.

Note 1: Un système de management peut traiter d'un seul ou de plusieurs domaines, par exemple le management de la durabilité ou le management de la sécurité alimentaire, ou les deux, ou d'autres encore.

Note 2 : Le champ d'application d'un système de management peut inclure l'ensemble de l'Entité Reconnue (3.28), les fonctions spécifiques et recensées de l'entité reconnue, des sections spécifiques et recensées de cette entité reconnue ou une ou plusieurs fonctions réparties dans un groupe de cette entité reconnue.

3.74

traçabilité

capacité à suivre le trajet physique du cacao produit de manière durable à travers une ou plusieurs étapes spécifiques de la production, du transport et de la transformation.

3.75

Travail adapté aux enfants

travail exercé par les enfants (3.25) qui est adapté à leur âge et à leur niveau de maturité, qui n'affecte pas leur santé et leur développement personnel et n'interfère pas avec leur scolarisation.

Note : Les travaux adaptés aux enfants incluent les activités telles qu'aider les parents à la maison ou participer à des activités non dangereuses dans le champ de cacao en dehors des heures d'école et/ou pendant les vacances scolaires. Les travaux adaptés aux enfants comprennent les activités qui contribuent à l'apprentissage des enfants et au bien-être de leur famille; Ces activités leur permettent d'acquérir un savoir-faire et de l'expérience, et contribuent à les préparer à devenir des membres productifs de la société.

3.76

travail des enfants

travail qui prive les enfants de leur épanouissement personnel, de leur potentiel et de leur dignité, et qui nuit à leur développement physique et mental.

Note 1: Le travail des enfants fait référence spécifiquement aux travaux dangereux ou non, qui sont mentalement, physiquement, socialement ou moralement dommageables et préjudiciables pour les enfants, et qui interfèrent avec leur scolarité en les privant de toute possibilité de scolarisation, ou en les contraignant à abandonner prématurément l'école, ou en les obligeant à essayer de cumuler la scolarisation avec des travaux excessivement longs et pénibles.

Note 2 : Une distinction est faite entre le travail des enfants et travaux adaptés aux enfants.

Note 3 : Le travail des enfants est décrit dans la Convention 138 de l'OIT [13].

3.77

travail forcé

travail accompli contre son gré et sous la menace d'une peine quelconque (Convention de l'OIT sur le travail forcé, 1930 (n°29).

Note: Le travail forcé renvoie à des situations dans lesquelles des personnes sont contraintes à travailler par le recours à la violence ou l'intimidation, ou par des moyens plus subtils tels que la manipulation de dettes, la rétention de papiers d'identité ou la menace de dénonciation aux autorités migratoires.

3.78

travailleur agricole

personne physique exerçant une activité agricole et non propriétaire du champ, qu'il s'agisse d'un salarié ou d'une personne travaillant à son compte, par exemple un producteur de cacao ou un métayer.

3.79

travailleur agricole salarié

travailleur agricole employé pour des activités agricoles et rémunéré pour l'exécution de ces activités.

Note 1: Un travailleur agricole salarié se distingue d'un travailleur agricole familial.

Note 2 : Les groupes de travail rémunérés en font également partie.

ARS 1000-1:2021

3.80

travailleur permanent salarié

travailleur agricole employé sur plusieurs périodes par le même producteur (3.63) /employeur pour exercer des activités agricoles.

3.81

travailleur temporaire salarié

travailleur agricole employé sur une période définie pour exercer des activités agricoles pendant cette période.

3.82

travaux dangereux

travaux réalisés dans des conditions dangereuses ou insalubres qui sont susceptibles d'occasionner des blessures et/ou des maladies du fait des mauvaises conditions d'hygiène, de sécurité et de l'aménagement du travail.

Note 1: Certaines blessures ou maladies peuvent entraîner une invalidité permanente.

Note 2: Les problèmes de santé dus au fait de travailler dans un environnement insalubre peuvent ne pas se développer ou apparaître avant plusieurs années après l'exposition à ces conditions.

Note 3: Les travaux dangereux sont les travaux qui ont une incidence sur la sécurité et la santé du travailleur.

Note 4: Chaque partie à la Convention 182 de l'OIT [16] sur les pires formes de travail des enfants adopte une liste nationale d'activités dangereuses pour les enfants (3.25).

4 Exigences générales

4.1 Comprendre le Producteur/Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs en tant qu'Entités et son contexte

Le Producteur/Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs en tant qu'Entités doit :

- a) Déterminer les questions qui sont pertinentes à son existence et qui affectent sa capacité à atteindre le résultat escompté pour une production de cacao durable;
- b) Identifier toute menace qui pèse sur sa capacité à améliorer ses moyens d'existence et sa résilience.

4.2 Enregistrement du Producteur en tant qu'Entité et des Producteurs individuels pour devenir membre du Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs

4.2.1 Communication spécifique aux Entités reconnues (processus de sensibilisation)

Avant tout enregistrement, le Régulateur /Entité Légale doit informer les Entités Reconnues:

- a) des objectifs et de la portée de la présente Norme;
- b) des activités de durabilité du cacao visant à satisfaire aux exigences spécifiées dans la présente Norme, y compris:
 - 1) les services à fournir lors de l'enregistrement ;
 - 2) les conditions à remplir après l'enregistrement:
 - le processus du Plan de Développement de la Cacaooyère [(PDC), (annexe A)] ;
 - les exigences économiques, sociales et environnementales spécifiées dans le présent document.
 - 3) le processus d'audit (audit interne et externe).

- c) des estimations génériques des coûts de mise en œuvre pour produire du cacao durable et les avantages à tirer du respect des exigences spécifiées dans la présente norme;
- d) des informations que le Régulateur/Entité Légale s'attend à conserver en fiducie, y compris le processus d'accès auxdites informations avec une copie remise aux Entités Reconnues à titre confidentiel:
 - 1) toutes les informations recueillies au cours du processus d'enregistrement et du diagnostic des exploitations cacaoyères ;
 - 2) le traitement des informations confidentielles ;
 - 3) les risques potentiels liés au partage des informations personnelles ;
 - 4) le droit d'accès à l'information ;
 - 5) l'utilisation des données par toute partie intéressée.

Note 1: Toute Entité Légale ou personne physique qui a l'intention de collecter les données sur l'Entité Reconnue impliquée dans la mise en œuvre de cette Norme se conforme à la législation applicable sur la collecte, le traitement et la protection des données qui peuvent être transmises au Régulateur/Entité Légale.

- e) les accords financiers de l'Entité Reconnue avec les acheteurs ou autres parties intéressées, le cas échéant.

Note 2 : Les accords financiers prévoient des primes aux Entités Reconnues et les coûts de mise en œuvre, y compris les mécanismes de recouvrement des coûts.

Après l'enregistrement, l'Entité reconnue sensibilisera à son tour tous les travailleurs salariés aux exigences de la présente Norme.

Il convient de conserver la preuve de cette sensibilisation sous la forme d'informations documentées.

4.2.2 Communication spécifique aux Producteurs individuels envisageant de se faire enregistrer

Avant l'enregistrement des producteurs individuels pour devenir membres de l'Entité Reconnue, cette dernière doit informer les producteurs individuels sur:

- a) les objectifs et le domaine d'application du présent document;
- b) les activités de durabilité du cacao des deux parties en vue de satisfaire aux exigences spécifiées dans la présente Norme, y compris:
 - 1) les services à fournir par l'Entité Reconnue au producteur individuel au moment de son enregistrement;
 - 2) les exigences à remplir par le producteur individuel après l'enregistrement:
 - le processus du Plan de Développement de la Cacaoyère [(PDC), (Annexe A)];
 - les exigences économiques, sociales et environnementales spécifiées dans le présent document.
 - 3) le processus d'audit (audit interne et externe).
- c) l'estimation générique des coûts de mise en œuvre pour produire du cacao durable et des bénéfices à réaliser par le producteur enregistré du fait qu'il se conforme aux exigences spécifiées dans la présente Norme;
- d) les informations que le Régulateur/Entité Légale s'attend à conserver en fiducie, y compris le processus d'accès auxdites informations avec une copie remise au Groupe de Producteurs/ à la Coopérative de Producteurs à titre confidentiel:
 - 1) l'ensemble des informations recueillies au cours du processus d'enregistrement et du diagnostic des exploitations cacaoyères ;
 - 2) le traitement des informations confidentielles ;
 - 3) les risques potentiels liés au partage des informations personnelles ;

ARS 1000-1:2021

- 4) le droit d'accès à l'information ;
- 5) l'utilisation des données par toute partie intéressée.

Note 1 : Toute entité légale ou personne physique qui à l'intention de collecter des données sur les Producteurs/les Groupes de Producteurs/les Coopératives de producteurs impliquées dans la mise en œuvre de cette Norme se conformera à la législation applicable sur la collecte, le traitement et la protection des données qui peuvent être transmises au Régulateur/Entité Légale.

- e) les accords financiers de l'Entité Reconnue conclues avec les acheteurs ou autres parties intéressées, le cas échéant.

Note 2 : Les accords financiers prévoient des primes aux producteurs enregistrés et les coûts de mise en œuvre, y compris les mécanismes de recouvrement des coûts.

4.2.3 Enregistrement du Producteur individuel et de l'Entité Reconnue

4.2.3.1 Processus

Le Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs doit enregistrer les producteurs individuels pour qu'ils deviennent membres de l'Entité reconnue. Le Régulateur/Entité Légale doit enregistrer le Producteur en tant qu'Entité/Groupe de Producteurs/Coopérative de producteurs comme Entité Reconnue. L'Entité Reconnue doit documenter :

- a) que le producteur enregistré détient les processus et les procédures des systèmes de gestion qu'il utilise ;
- b) que le producteur enregistré est informé des conditions pour quitter l'Entité Reconnue;
- c) la date d'enregistrement de chaque producteur enregistré;
- d) qu'un contrat a été signé entre l'Entité Reconnue et le producteur enregistré;
- e) que le Producteur en tant qu'Entité et le producteur enregistré établissent le Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC) avec l'aide d'un Agronome et/ou du Groupe de Producteurs/de la Coopérative de Producteurs.

Si nécessaire, le Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs doit s'assurer que le producteur enregistré est assisté d'un témoin sachant lire et écrire.

Les Entités reconnues doivent :

- a) être propriétaires des Systèmes de Management qu'elles mettent en place et qu'elles utilisent;
- b) être propriétaires des données des Systèmes de Management ;
- c) accéder aux Systèmes de Management et aux données qu'ils contiennent, quelque que soit les relations commerciales avec les parties intéressées, par exemple les premiers acheteurs ;

Les Systèmes de Management ne doivent pas être utilisés pour lier les Entités reconnues à un partenaire commercial qui possède une certaine forme de propriété du système de gestion et des données qu'il contient.

Les données et rapports découlant de ces systèmes peuvent être partagés par l'Entité Reconnue avec n'importe quel acteur incluant les partenaires commerciaux.

4.2.3.2 Informations

Les informations suivantes doivent être recueillies et tenues à jour pour chaque producteur enregistré par l'Entité Reconnue avec copie conservée par le Régulateur /Entité Légale :

- a) Nom et Prénom (s) ;

- b) pièce d'identité, si disponible;
- c) date de naissance ou date de naissance estimée, si elle n'est pas connue;
- d) genre;
- e) composition du ménage, y compris les noms et prénoms, dates de naissance et niveau d'instruction;
- f) effectif, genre et âge des travailleurs agricoles permanents; numéro de téléphone, adresse de domicile
- g) enfants vivant dans le ménage, dont leur sexe, leur date de naissance, les noms complets des parents, les détails relatifs à la fréquentation scolaire au point d'enregistrement (nom de l'école, localité, classe, raison de la non fréquentation, le cas échéant), le lien de parenté avec le producteur enregistré;
- h) taille de la cacaoyère (en utilisant la méthode de mesure la plus efficace à la disposition de l'Entité Reconnue) et pourcentage de sa superficie plantée de cacaoyers;
- i) nombre et localisation des champs de cacao;
- j) production de la précédente année de récolte;
- k) droits de propriété légaux de l'exploitation, le cas échéant ;
- l) date de création de l'exploitation cacaoyère et déclaration de création de nouvelles exploitations cacaoyères, le cas échéant ;
- m) autres cultures présentes sur l'exploitation cacaoyère ;
- n) toute autre information nécessaire.

Note 1: Le Régulateur/Entité Légale conserve les données des producteurs pendant au moins dix (10) ans.

Note 2 : le Régulateur/Entité Légale demande au préalable l'autorisation de l'Entité Reconnue avant de communiquer les données personnelles des producteurs enregistrés.

Note 3 : le producteur enregistré demeure propriétaire de ses données personnelles. Si un producteur quitte l'Entité Reconnue, cette dernière supprimera ses données dans un délai de deux ans. Si un producteur souhaite s'enregistrer auprès d'une autre Entité Reconnue, l'Entité Reconnue qu'il quitte lui remettra ses données dans un format approprié.

La documentation doit inclure la signature du producteur enregistré. Au cas où l'apposition de la signature n'est pas possible, on peut accepter l'empreinte du pouce.

4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la durabilité du cacao

- a) L'Entité reconnue doit déterminer les limites et l'applicabilité du système de management de la durabilité du cacao afin d'établir son périmètre d'application.
- b) Lorsque l'Entité reconnue établit ce périmètre, elle doit prendre en compte :
 - i. les enjeux externes et internes auxquels il est fait référence en 4.1;
 - ii. les exigences des parties intéressées pertinentes auxquelles il est fait référence en 4.2.
- c) Le périmètre d'application du système de management de la durabilité du cacao mis en place par l'Entité reconnue doit être disponible et tenu à jour sous la forme d'une information documentée.

ARS 1000-1:2021

- d) L'Entité reconnue doit déterminer quels champs de cacao entrent dans le périmètre d'application :
- i. Dans le cas où le producteur enregistré possède des champs de cacao qui sont séparés géographiquement les uns des autres, il doit être spécifié quels champs de cacao entrent dans le périmètre d'application et lesquels n'y entrent pas.
 - ii. S'ils ne sont pas séparés, tous les champs de cacao doivent être inclus dans le périmètre d'application. L'Entité reconnue doit appliquer toutes les exigences de la série de norme ARS 1000-1 et ARS 1000-2 selon le niveau de certification, dans le cadre du périmètre d'application déterminé du système de management de la durabilité du cacao.
- e) Les déclarations de conformité à la Norme de la série ARS 1000, notamment aux parties ARS 1000-1 et ARS 1000-2 ne sont acceptables que si les éventuelles exigences déterminées comme étant non applicables n'ont pas d'incidence sur la capacité ou la responsabilité de l'Entité reconnue d'assurer la conformité du cacao produit de manière durable.

5 Leadership

5.1 Leadership et engagement

La direction de l'Entité Reconnue doit démontrer son leadership et engagement vis-à-vis de la présente Norme en:

- a) veillant à ce que les rôles et les responsabilités soient clairement définis afin de promouvoir la planification interne et la mise en œuvre de la présente Norme;
- b) assumant la responsabilité de l'efficacité du Système de Management;
- c) s'assurant que la politique de management et les objectifs soient fixés pour orienter l'Entité Reconnue;
- d) s'assurant que les ressources requises pour le Système de Management soient disponibles;
- e) promouvant l'amélioration continue;
- f) s'assurant que les exigences légales et réglementaires applicables soient déterminées, comprises et respectées en permanence.

Le Producteur individuel désirant mettre en œuvre la Norme pour son propre compte, le Groupe de Producteurs, la Coopérative de Producteurs doivent chacun/chacune se transformer en une Entité Reconnue. Le License Buying Company (LBC)/l'Acheteur n'est pas autorisé à être une Entité Reconnue. Les organismes étrangers sont exclus pour opérer en tant qu'Entités Reconnues dans le secteur du cacao.

5.2 Politique

5.2.1 Politique de Management

La Direction doit établir, mettre en œuvre et tenir à jour une politique de management qui corresponde à la responsabilité de l'Entité reconnue, à savoir respecter et protéger les droits de la personne et l'environnement.

5.2.2 Communication sur la Politique

La politique de management doit être:

- a) présentée ou disponible sous la forme d'une information documentée;
- b) communiquée, comprise et appliquée au sein de l'Entité Reconnue;

c) disponible aux parties concernées (acteurs), le cas échéant.

5.3 Rôles, responsabilités et autorités

5.3.1 La Direction doit s'assurer que les responsabilités et autorités pour les rôles pertinents sont attribuées, communiquées et comprises de l'ensemble de l'Entité Reconnue.

5.3.2 La Direction doit s'assurer que l'attribution des postes de leadership au sein de l'Entité Reconnue et des rôles au sein du Système de Management se fasse sans discrimination, incluant, sans s'y limiter, la discrimination fondée sur la race, les relations personnelles, le handicap, la santé, la situation matrimoniale, l'âge, le statut, le VIH/SIDA, la religion, les opinions politiques, la langue, la fortune, l'appartenance ethnique ou l'origine sociale.

5.3.3 Le processus de sélection des postes de direction, des autres postes rémunérés et des postes de leadership au sein de l'Entité Reconnue doit être ouvert aux femmes et aux jeunes et leur participation doit être encouragée.

5.3.4 La Direction doit attribuer à une ou plusieurs personnes la responsabilité et l'autorité pour:

- a) s'assurer que le Système de Management de l'Entité Reconnue est conforme aux exigences de la présente Norme;
- b) s'assurer que l'éducation, la formation et l'accompagnement rapproché « coaching » des travailleurs agricoles salariés/des producteurs enregistrés respectent les exigences spécifiées dans la présente Norme, y compris les engagements spécifiés dans les Plans individuels de Développement de la Cacaoyère (PDC);
- c) rendre compte de la performance du Système de Management de l'Entité Reconnue et des possibilités d'amélioration à la Direction;
- d) gérer les risques de travail des enfants et de travail forcé le cas échéant et contribuer à leur élimination;
- e) s'assurer que les travailleurs salariés/producteurs enregistrés sont suffisamment accompagnés pour satisfaire aux exigences spécifiées dans la présente Norme.
- f) gérer les risques de durabilité, veiller à ce que des objectifs clairs et pertinents soient fixés dans le Plan de Développement de la Cacaoyère et contrôler la réalisation de ces objectifs.

En fonction de la taille, de la complexité et de la disparité géographique de l'Entité Reconnue, une même personne peut assurer plusieurs rôles, et les rôles peuvent également être confiés à plusieurs personnes.

5.3.5 Un organigramme, illustrant la structure de management de l'Entité Reconnue, doit être mis à disposition dans l'ensemble de l'Entité Reconnue.

Note : le Régulateur/Entité Légale contrôle la conformité en passant par les Organismes de certification compétents.

6 Planification du Système de Management de l'Entité Reconnue

6.1 Risques et opportunités

Lors de la planification du Système de Management de l'Entité Reconnue, cette dernière doit déterminer les menaces qui pèsent sur le système et prendre des mesures pour y faire face. L'Entité Reconnue doit également rechercher les opportunités d'amélioration et les mettre en œuvre.

6.2 Objectifs de management

Les objectifs de management doivent être cohérents avec la politique de management et doivent être communiqués à tous les échelons.

7 Appui au Système de Management de l'Entité Reconnue

7.1 Ressources

7.1.1 Généralités

L'Entité Reconnue doit identifier et fournir les ressources (par exemple ressources financières et humaines, infrastructure et intrants) nécessaires à l'établissement, la mise en œuvre, le maintien et l'amélioration continue de son Système de Management, d'une manière claire et transparente.

Les services et les frais des acheteurs ou des autres parties intéressées doivent se faire de façon négociée sans que cela ne constitue une condition d'achat.

Note 1: Les services concernés sont ceux listés à l'annexe B de la présente Norme.

Note 2: Le financement peut être négocié au titre des coûts initiaux de mise en œuvre.

Note 3 : les entités qui peuvent financer les coûts de mise en œuvre de la Norme sont entre autres les institutions bancaires, les premiers acheteurs, les organes de Régulation.

7.1.2 Identification des coûts et mécanismes de recouvrement

L'Entité Reconnue doit fournir un système clair permettant de déterminer les coûts initiaux de mise en œuvre et les coûts récurrents pour obtenir et conserver la conformité à la présente Norme aussi bien au niveau de l'Entité Reconnue que de celui du producteur enregistré. L'Entité Reconnue doit utiliser le document fourni à l'annexe B pour estimer les coûts de mise en œuvre au démarrage et les coûts récurrents.

Le coût initial de mise en œuvre est recouvert sur une période de temps par un pourcentage de la prime obtenue grâce à la vente de fèves de cacao produites de manière durable. Les mécanismes de recouvrement doivent être transparents, équitables et fournir à l'Entité Reconnue et aux producteurs enregistrés un plan de remboursement leur assurant un pourcentage raisonnable de la prime au producteur.

Note 1: Un financement peut être négocié au titre des coûts initiaux de mise en œuvre.

Note 2: Tout soutien/financement à l'Entité Reconnue assorti d'un plan de remboursement sera documenté, transparent et soumis à un audit par le Régulateur/Entité Légale.

Note 3: Les coûts initiaux et récurrents de mise en œuvre de la Norme devraient être remboursés sur la prime au producteur en fonction des capacités financières du Producteur à travers l'Entité Reconnue.

7.2 Compétence

L'Entité Reconnue doit:

- a) déterminer les compétences nécessaires de la ou des personne(s) effectuant, sous son contrôle, un travail qui a une incidence sur ses performances et l'efficacité du Système de Management;
- b) s'assurer que la ou les personne(s) autorisée(s) à conduire le diagnostic de la cacaoyère et à établir le Plan de Développement de la Cacaoyère avec le producteur enregistré ai(en)t la formation exigée et soi(en)t compétente(s) en ce qui concerne les pratiques agricoles durables;
- c) conserver des informations documentées appropriées comme preuves desdites compétences.

7.3 Sensibilisation

L'Entité Reconnue doit s'assurer que les personnes concernées effectuant les travaux sous son contrôle soient sensibilisées sur :

- a) la politique de durabilité du cacao ;
- b) les objectifs de durabilité pertinents;
- c) l'importance de leur contribution au Système de Management, y compris les effets bénéfiques de l'amélioration de la performance de durabilité du cacao;
- d) les répercussions du non-respect des exigences du Système de Management;
- e) toute information pertinente spécifiée comme exigence dans la Norme.

7.4 Communication

L'Entité Reconnue doit au moins communiquer à tous les échelons de l'organisation, sur le plan de travail annuel.

L'Entité Reconnue doit mettre en place des mécanismes afin d'obtenir un retour d'informations, incluant les réclamations et les doléances auprès des producteurs enregistrés et/ou des travailleurs agricoles salariés ou temporaires, le cas échéant.

7.5 Informations documentées

7.5.1 Généralités

Le Système de Management de l'Entité Reconnue doit inclure :

- a) les informations documentées exigées par la présente Norme pour produire efficacement le cacao durable;
- b) les informations documentées sur la première date de conformité aux exigences spécifiées dans la présente Norme.

L'Entité Reconnue doit garantir une documentation et la diffusion appropriée des informations sur les questions relatives à la culture du cacao.

7.5.2 Maîtrise des informations documentées

Les informations documentées exigées par la présente Norme doivent être maîtrisées pour assurer:

- a) qu'elles sont disponibles, complètes et conviennent à l'utilisation, au moment et dans le lieu où elles sont nécessaires;
- b) qu'elles sont convenablement protégées (par exemple, de toute perte de confidentialité, d'une utilisation inappropriée ou de la perte d'intégrité);
- c) la distribution, l'accès, la récupération et leur utilisation;
- d) le stockage et la conservation appropriés;
- e) la maîtrise des modifications (par exemple, contrôle des versions);

ARS 1000-1:2021

f) la rétention et l'élimination appropriées.

Les informations documentées d'origine externe que l'Entité reconnue juge nécessaires à la planification et au fonctionnement du Système de Management, y compris les informations sur des sujets relatifs à la production de cacao, doivent être identifiées comme il convient, et leur usage interne maîtrisé.

Note 1: L'accès peut impliquer une décision relative à l'autorisation de consulter les informations documentées uniquement.

Note 2: La formation et le mentorat sont offerts à l'Entité Reconnue sur toute l'information documentée.

8 Activités opérationnelles

8.1 Plan de travail annuel de l'Entité Reconnue

L'Entité Reconnue doit élaborer un plan de travail annuel qui explique comment les processus requis doivent être mis en œuvre de manière à atteindre les objectifs de management et les PDC. Le plan de travail annuel doit :

- a) être produit une fois par an et suivi ;
- b) être aligné sur la politique de management ;
- c) être aligné sur les objectifs de management ;
- d) prendre en considération les exigences de la présente Norme.

Note 1 : Lors de l'élaboration d'un plan de travail, il convient d'abord de tenir compte de la charge de travail de l'Entité reconnue.

Note 2 : Le plan de travail élaboré est pratique et conforme aux pratiques courantes de l'Entité Reconnue.

Note 3 : La formation et le mentorat sur le plan de travail sont offerts à l'Entité Reconnue.

8.2 Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC)

Le Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC) doit être établi pour aider les producteurs enregistrés et les Producteurs en tant qu'Entités à faire des choix éclairés et responsables en ce qui concerne la gestion de leurs exploitations.

Le Groupe de Producteurs/Coopérative de producteurs doit établir en collaboration et consultation avec le producteur enregistré, un ou des PDC portant sur les champs de cacao entrant dans le périmètre d'application du système et chaque PDC doit être documenté.

L'Annexe A offre une vue d'ensemble du processus d'établissement du PDC.

Les PDC doivent satisfaire aux exigences spécifiées dans l'Annexe D. D'autres recommandations sont données à l'Annexe E.

Les PDC doivent comprendre:

- a) une évaluation des coûts et des investissements liés à la mise en œuvre du PDC;
- b) une évaluation des risques et opportunités financiers pour le Producteur en tant qu'Entité et le producteur enregistré, incluant les éventuels accords financiers établis entre le producteur enregistré et le Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs.

8.2.1 Diagnostic du Plan de Développement de la Cacaoyère

8.2.1.1 Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs

Les producteurs enregistrés doivent participer au diagnostic de la cacaoyère dans les 12 premiers mois suivant l'enregistrement et avant l'audit de certification initiale et valider les observations effectuées. Le diagnostic de la cacaoyère doit satisfaire aux exigences spécifiées dans l'Annexe C. Le Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs et le producteur enregistré doivent utiliser les résultats du diagnostic de la cacaoyère pour élaborer le Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC). Ce plan est spécifiquement adapté à chaque exploitation et permet au producteur enregistré et au Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs de mesurer les progrès réalisés par rapport aux objectifs d'amélioration préalablement identifiés.

Le producteur enregistré doit être informé des différentes options qui se présentent à lui pour gérer la cacaoyère au niveau de développement souhaité. Ces options portent sur les bonnes pratiques agricoles dans le cadre ou en dehors de la réhabilitation ou de la replantation de l'exploitation. Le producteur enregistré décide des activités et des investissements à inclure et à documenter dans le PDC (voir annexes B et C).

8.2.1.2 Producteur en tant qu'Entité

Le Producteur en tant qu'Entité participe au diagnostic de la cacaoyère avec un Agronome dans les 12 premiers mois de son enregistrement et avant l'audit de certification initiale et valide les observations effectuées. Le diagnostic de la cacaoyère doit répondre aux exigences spécifiées à l'Annexe C. Le Producteur en tant qu'Entité de concert avec l'Agronome utilise les résultats documentés dans le diagnostic de la cacaoyère pour élaborer son Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC). Ce plan est spécifiquement adapté à chaque champ de cacao et permet au Producteur en tant qu'Entité, de mesurer les progrès réalisés par rapport aux objectifs d'amélioration préalablement définis.

L'Agronome doit informer le Producteur en tant qu'Entité des différentes options qui se présentent à lui pour gérer la cacaoyère jusqu'au niveau de développement souhaité. Ces options portent sur les bonnes pratiques agricoles dans le cadre ou en dehors de la réhabilitation ou de la replantation de l'exploitation selon le cas. Le Producteur en tant qu'Entité décidera des activités et des investissements à inclure et à documenter dans le PDC (voir annexes B et C).

8.2.2 Mise en œuvre du Plan de Développement de la Cacaoyère

L'Entité reconnue doit fournir aux producteurs enregistrés ou aux travailleurs agricoles salariés, le cas échéant, un accompagnement rapproché « coaching » leur permettant de mettre en œuvre les PDC. L'accompagnement rapproché « coaching » doit comprendre au minimum une séance d'accompagnement rapproché « coaching » sur l'exploitation par an.

8.2.3 Evaluation du Plan de Développement de la Cacaoyère

L'Entité Reconnue et chaque producteur enregistré ou travailleurs agricoles salariés, le cas échéant, doivent mesurer les performances de développement de la cacaoyère par rapport au PDC. Les points d'observation appliqués pour le diagnostic des cacaoyères doivent être inclus dans l'évaluation. Sur la base de l'évaluation, l'Entité Reconnue et le producteur enregistré doivent déterminer, se mettre d'accord sur, et documenter les améliorations et toutes actions nécessaires pour mettre en œuvre le PDC et/ou modifier son contenu.

Note 1 : Le Régulateur/Entité Légale met en place des mécanismes pour aider les Entités Reconnues à atteindre leurs objectifs.

Note 2 : L'évaluation est effectuée par le Groupe de Producteurs /Coopérative pour évaluer la performance des producteurs enregistrés.

Note 3 : L'évaluation est confiée à l'organisme de certification pour évaluer la performance du Producteur en tant qu'Entité.

9. Evaluation de la performance

9.1 Surveillance et mesure

L'Entité Reconnue doit déterminer:

- a) les paramètres pour le suivi et l'évaluation pour les producteurs enregistrés, incluant :
 - 1) la production réelle par rapport à la production estimée;
 - 2) la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles, auxquelles ils ont été formés.
- b) les méthodes de suivi et d'évaluation;
- c) la personne qui doit réaliser le suivi et l'évaluation;
- d) la période à laquelle le suivi et l'évaluation doivent être effectuées;
- e) la période à laquelle les résultats du suivi et de l'évaluation doivent être analysés.

L'Entité Reconnue doit suivre et mesurer les progrès réalisés lors de la mise en œuvre du plan annuel.

La Direction doit analyser/réviser le plan annuel du Système de Management de l'Entité Reconnue, au moins une fois tous les douze (12) mois, pour s'assurer qu'il demeure toujours adapté, adéquat et efficace.

Le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs doit faire le suivi et l'évaluation des progrès de la mise en œuvre des PDC des producteurs enregistrés. Le Producteur en tant qu'Entité doit également suivre l'état d'avancement de la mise en œuvre de ses PDC dans tous ses champs.

L'Entité Reconnue doit conserver les informations documentées appropriées comme preuves des résultats et mettre en place les mesures correctives nécessaires pour corriger toute non-conformité.

9.2 Audit interne

L'Entité Reconnue doit effectuer des audits internes au moins une fois tous les douze (12) mois pour démontrer l'efficacité du Système de Management, l'amélioration continue de la mise en œuvre des exigences par rapport au plan annuel y compris le PDC.

L'Entité Reconnue doit:

- a) Etablir et mettre en œuvre un ou des plan(s) et programme(s) d'audit interne, couvrant notamment la fréquence, les méthodes, les responsabilités, les exigences de planification et les compte rendus. Le ou les programme(s) d'audit doit/doivent tenir compte des objectifs de management, de l'importance des processus concernés, des modifications ayant une incidence sur l'Entité reconnue et des résultats des audits précédents;
- b) veiller à ce que les résultats des audits internes soient rapportés à la Direction;
- c) entreprendre les corrections nécessaires pour éliminer les non-conformités détectées, et sur la base d'une analyse des causes, mettre en place des actions correctives appropriées dans un délai raisonnable;
- d) conserver des informations documentées comme preuves de la mise en œuvre de l'audit interne;
- e) identifier les opportunités d'amélioration.

9.3 Revue de direction

9.3.1 Généralités

À des intervalles planifiés ne dépassant pas 12 mois, la Direction doit procéder à la revue du Système de Management du plan annuel mis en place par l'Entité reconnue, afin de s'assurer qu'ils sont toujours appropriés, adéquats et efficaces.

La revue de direction doit être planifiée et réalisée en prenant en compte:

- a) l'état d'avancement des actions décidées à l'issue des revues de direction précédentes;
- b) les modifications liées aux questions externes et internes pertinentes au Système de Management de l'Entité Reconnue;
- c) les informations sur la performance et l'efficacité du Système de Management, y compris:
 - 1) le degré de réalisation des objectifs de management;
 - 2) le degré de mise en œuvre des PDC;
 - 3) les non-conformités et les actions correctives;
 - 4) les résultats du suivi et de l'évaluation;
 - 5) les résultats d'audit;
 - 6) les retours d'information des clients et des autres parties intéressées pertinentes, le cas échéant;
- d) l'adéquation des ressources;
- e) l'efficacité des actions mises en œuvre visant à saisir les opportunités et à gérer les risques;
- f) les opportunités d'amélioration.

9.3.2 Éléments de sortie

Les éléments de sortie de la revue de direction doivent inclure les décisions et actions relatives aux:

- a) opportunités d'amélioration;
- b) éventuels besoins de renforcer le soutien aux travailleurs salariés/producteurs enregistrés;
- c) besoins en ressources.

L'Entité reconnue doit conserver des informations documentées comme preuves des revues de direction.

9.3.3 Retour d'information à l'attention de l'Entité reconnue

L'Entité Reconnue doit mettre en place un mécanisme que les producteurs enregistrés pourront utiliser afin de fournir un retour d'information à l'Entité Reconnue. Ce mécanisme doit inclure une procédure pour les réclamations et les doléances.

10 Amélioration du Système de Management

L'Entité Reconnue doit déterminer et sélectionner les possibilités d'amélioration, fixer et préciser les objectifs de performance pertinents et mettre en œuvre les mesures nécessaires.

L'Entité Reconnue doit continuellement améliorer la pertinence, l'adéquation et l'efficacité de son Système de Management.

11 Exigences relatives aux aspects économiques

11.1 Généralités

Les exigences relatives aux aspects économiques visent à:

- a) accroître la production de fèves de cacao durables de manière rentable;
- b) améliorer les revenus et les moyens de subsistance des producteurs de cacao, par une augmentation des rendements des exploitations de cacao, en prenant en considération la diversification de la production et des sources de revenus, en améliorant la résilience face au changement climatique, et en leur facilitant l'accès aux marchés;
- c) soutenir l'amélioration du niveau de vie et des conditions sociales des populations engagées dans la culture du cacao.

Note 1: le Régulateur/Entité Légale établit une politique de production de cacao durable.

Note 2: le Régulateur/Entité Légale ainsi que L'Entité Reconnue sont invités à rechercher des débouchés pour le cacao durable.

D'un point de vue économique, si l'augmentation des rendements et une meilleure gestion de la qualité du cacao (pour réduire les pertes dues aux mauvaises pratiques agricoles ou aux ravageurs et maladies) présentent un avantage avéré, il n'en demeure pas moins vrai que les améliorations nécessaires impliquent des efforts et des investissements supplémentaires pour l'Entité Reconnue et les producteurs enregistrés.

La formation, l'accompagnement rapproché « coaching » et les autres activités de soutien fournis par le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs peuvent être perçus comme un avantage pour les producteurs, mais il est nécessaire d'établir si ce soutien débouche sur une amélioration des performances, c'est-à-dire une meilleure productivité/qualité, voire une meilleure gestion du temps au niveau de l'exploitation.

L'Entité Reconnue doit établir des indicateurs clés pour mesurer ses performances et celles des producteurs enregistrés au fil du temps.

11.2 Renforcement des capacités en matière de comptabilité et d'accès aux produits financiers

- a) Le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs devrait fournir aux producteurs enregistrés une formation en gestion d'entreprise, en tenant compte du niveau de compétence et d'instruction de ces derniers.
- b) Le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs devrait assister les producteurs enregistrés pour mettre en place une base de données pour documenter l'information et les dépenses afin d'établir leur historique financier.
- c) Le Groupe de Producteurs /Coopérative devrait se concerter avec les producteurs enregistrés afin de déterminer les besoins en financement. Le Groupe de Producteurs/Coopérative de

Producteurs doit documenter ses échanges avec les fournisseurs d'intrants et les établissements financiers afin de rechercher du financement pour les producteurs enregistrés.

- d) Le Producteur en tant qu'Entité devrait fournir à lui-même et à son personnel une formation en gestion d'entreprise, en tenant compte du niveau de compétence et de formation de ce dernier. Le Producteur en tant qu'Entité doit documenter ses relations avec les fournisseurs d'intrants et les établissements financiers lorsqu'il recherche du financement pour ses exploitations.
- e) La sensibilisation et le renforcement des capacités se feront après la première année de mise en place.

11.3 Performance agronomique des exploitations et bonnes pratiques agricoles

11.3.1 Création d'un nouveau champ de cacao

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés sont bien informés des exigences applicables aux plans de développement rural et agricole.
- b) L'Entité Reconnue doit conseiller les travailleurs salariés/producteurs enregistrés sur la pertinence de la production de fèves de cacao dans le ou les champs prévus.

11.3.2 Matériel végétal

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs salariés/producteurs enregistrés ont accès à du matériel végétal provenant d'une source vérifiée et compétente et reçoivent des recommandations quant à l'utilisation qui doit en être faite.
- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer de la compétence des travailleurs salariés/producteurs enregistrés en matière de bonnes pratiques agricoles relatives au matériel végétal.

11.3.3 Gestion des sols

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs salariés/ producteurs enregistrés ne laissent que des déchets organiques sains, tels que les débris d'élagage, les cabosses vides et toute autre matière organique non contaminée, sur l'exploitation ou les exploitations.
- b) L'Entité Reconnue, au besoin, devrait s'assurer que les travailleurs salariés/producteurs enregistrés ont accès à des engrais homologués.
- c) L'Entité Reconnue doit promouvoir des pratiques visant à éviter l'érosion des sols.
- d) L'Entité Reconnue est encouragée à effectuer une analyse des sols avant l'application de l'engrais.

11.3.4 Entretien des cacaoyers

L'Entité Reconnue doit s'assurer de la compétence des travailleurs salariés/producteurs enregistrés en matière d'entretien et de réhabilitation des cacaoyers et des arbres d'ombrage.

11.3.5 Recours aux produits agrochimiques

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer que seul du matériel adapté et convenable est utilisé pour la pulvérisation des produits agrochimiques.
- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer que le matériel de pulvérisation est utilisé en toute sécurité.
- c) L'Entité Reconnue doit, le cas échéant, garantir l'accès aux produits agrochimiques dont l'utilisation est autorisée sur le cacao.

- d) L'Entité Reconnue et les travailleurs salariés/producteurs enregistrés doivent s'engager à prendre des dispositions en matière de lutte antiparasitaire et de lutte contre les ravageurs, selon une approche intégrée de lutte antiparasitaire et sanitaire.

11.3.6 Récolte

L'Entité Reconnue doit s'assurer de la compétence des travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés en matière de bonnes techniques de récolte, y compris l'identification des cabosses mûres prêtes pour la récolte et des cabosses malades, momifiées ou endommagées par des insectes, qui doivent être jetées.

11.3.7 Post-récolte —Écabossage

L'Entité Reconnue doit s'assurer de la compétence des travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés en matière de bonnes techniques d'écabossage.

11.3.8 Post-récolte — Fermentation

L'Entité Reconnue doit s'assurer de la compétence des travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés en matière de techniques de fermentation appropriées.

11.3.9 Post-récolte — Séchage

- a) Lorsque les fèves sont séchées sur l'exploitation ou au niveau du magasin de l'Entité Reconnue, cette dernière doit s'assurer qu'elles sont séchées sur une plate-forme surélevée à au moins 100 mètres des foyers de combustion, station-service, meunerie, moulin à grains, granges et entrepôts à maïs et à céréales et des dépôts de ciment ou de charbon de tare.
- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer que le séchage au soleil est effectué sur une claie en raphia, bambou, palmier à huile, feuilles de bananier, entre autres, qui garantissent de bonnes pratiques d'hygiène.
- c) Si les fèves de cacao sont séchées artificiellement, l'Entité Reconnue doit veiller à ce que les séchoirs soient bien entretenus et à ce que la contamination par la fumée et le combustible soit évitée.

11.3.10 Post-récolte — conditionnement et stockage des fèves de cacao

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer de la compétence des travailleurs salariés/producteurs enregistrés concernant les techniques et matériaux appropriés de conditionnement et de stockage.
- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les sacs et sachets appropriés sont utilisés pour le conditionnement et le stockage des fèves de cacao (par exemple, en utilisant des matériaux propres, résistants et non toxiques).
- c) Le cas échéant, l'Entité Reconnue doit s'assurer que les sacs et sachets homologués sont mis à la disposition des travailleurs salariés/producteurs enregistrés.
- d) L'Entité Reconnue doit veiller à ce que les fèves de cacao soient conditionnées et entreposées dans des conditions convenables, y compris les mesures de lutte contre les ravageurs.

11.3.11 Résilience et diversification de la production

- a) Le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs doit sensibiliser ses producteurs enregistrés sur la diversification des cultures.
- b) Le Groupe de Producteurs/Coopérative de Producteurs doit faire une évaluation des résultats des programmes de diversification des cultures au niveau des producteurs enregistrés.

- c) Le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs doit procéder à un inventaire des risques et des impacts potentiels du changement climatique sur la production de cacao des producteurs enregistrés.
- d) Le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs doit sensibiliser les producteurs enregistrés sur l'impact potentiel du changement climatique.
- e) Le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs doit offrir la formation et d'autres formes d'appui pour aider les producteurs enregistrés à s'adapter aux nouvelles conditions climatiques, le cas échéant.
- f) Le Producteur en tant qu'Entité doit être informé sur la diversification des cultures et mettre en œuvre les points 11.3.11.b) à 11.3.11.d). L'Entité Reconnue doit offrir la formation et d'autres formes de soutien pour aider les travailleurs salariés à s'adapter aux nouvelles conditions climatologiques, le cas échéant.

Note: Les producteurs peuvent ajouter des activités supplémentaires à leur cacaoyère pour gagner un revenu supplémentaire.

12 Exigences relatives aux aspects sociaux

12.1 Généralités

Les exigences relatives aux aspects sociaux visent à :

- a) Respecter les droits de l'homme, éviter de porter atteinte aux droits de l'homme liés à autrui et atténuer les conséquences négatives sur les droits de l'homme, le cas échéant;
- b) Contribuer à l'éradication du travail forcé, du travail des enfants et des pires formes de travail des enfants ;
- c) Soutenir l'amélioration du niveau de vie, des conditions sociales et des conditions de travail, y compris la santé et la sécurité des populations travaillant dans le secteur cacaoyer.

12.2 Politique en matière de droits de l'homme

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'un inventaire des risques liés aux droits de l'homme est effectué.
- b) L'Entité Reconnue doit promouvoir les droits de l'homme auprès de ses employés et des producteurs enregistrés.
- c) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs salariés/producteurs enregistrés connaissent les droits de l'homme.
- d) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'aucun impact négatif sur les droits de l'homme ne sera causé ou alimenté par ses activités. L'Entité Reconnue doit faire en sorte que ces impacts soient traités.
- e) L'Entité Reconnue doit établir, mettre en œuvre et maintenir une politique des droits de l'homme adaptée au contexte de son organisation. La politique en matière de droits de l'homme doit prévoir un processus de diligence raisonnable en matière des droits de l'homme permettant d'identifier, de prévenir, d'atténuer, et de rendre compte de la manière dont l'Entité Reconnue traite ses incidences sur les droits de l'homme et des processus pour remédier à tout impact négatif de l'Entité Reconnue ou de sa contribution à ceux-ci.

Note 1 : L'exigence 12.2d de la présente Norme est mise en œuvre six (6) ans après la première date de conformité.

- Elaborer la politique des droits de l'homme et le plan d'actions, dans les 12 mois qui suivent l'enregistrement de l'entité reconnue

ARS 1000-1:2021

- Mettre en œuvre le plan d'action de la politique des droits de l'homme sur les 5 années suivant l'audit de certification initiale

Note 2 : Le Régulateur/Entité Légale nomme un responsable des questions relatives aux droits de l'homme, qui se consacrera à cette tâche.

12.3 Prévention de la discrimination, du harcèlement et des abus

L'Entité Reconnue doit veiller à ce que le principe de non-discrimination et les droits de l'homme soient respectés et à ce que des initiatives soient prises pour contribuer à l'élimination de la discrimination si elle est observée, notamment la discrimination fondée sur la race, la couleur, le sexe, les relations personnelles, le handicap, la santé, la situation de famille, l'âge, le VIH/sida, la religion, les opinions politiques, la langue, la propriété, l'origine ethnique ou sociale.

- L'Entité Reconnue doit veiller à ce qu'aucun travailleur salarié/producteur enregistré ne soit soumis à des châtements corporels, à la contrainte mentale ou physique, ou à des insultes.
- L'Entité Reconnue doit discuter avec ses employés, ses travailleurs agricoles salariés et ses producteurs enregistrés de la définition du harcèlement et des abus, et expliquer que ces pratiques ne sont pas acceptables. Tous les employés, travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés doivent être informés des lois protégeant les individus contre la discrimination, le harcèlement et les abus.
- L'Entité Reconnue doit élaborer et mettre en œuvre un plan d'action visant à éradiquer toutes les formes de harcèlement et d'abus, y compris une procédure de plainte tenant compte des différences entre les sexes et offrant un accès égal aux femmes et aux hommes. Dans le cadre de la procédure de plainte, il ne doit y avoir ni châtement ni punition pour avoir signalé une injustice.
- L'Entité Reconnue doit s'assurer que des rencontres ont lieu au moins une fois par an entre ses employés, les travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés et leurs conjoints pour évaluer les activités visant à prévenir le harcèlement et les abus. Les réunions, la liste des participants et les principaux résultats doivent être documentés et partagés.
- L'Entité Reconnue doit promouvoir activement l'inclusion sociale des groupes défavorisés/minoritaires dans ses activités.

12.4 Égalité hommes-femmes et autonomisation des femmes et des jeunes

- L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'un inventaire des risques liés aux questions de genre et des jeunes soit dressé.
- L'Entité Reconnue doit élaborer un plan d'action Genre et Jeunesse basé sur les résultats de l'exercice du bilan Genre et du bilan jeunesse.
- L'Entité Reconnue doit mettre en œuvre le plan d'action genre et pour les jeunes.
- L'Entité Reconnue doit s'assurer que la Direction connaisse bien les questions liées au genre et à la jeunesse.
- L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs agricoles salariés/les producteurs enregistrés, la Direction et les employés, hommes et femmes, soient sensibilisés aux questions liées au genre en utilisant les meilleures pratiques.
- Lorsque des cours de formation sont offerts, l'Entité Reconnue doit garantir un accès égal aux femmes et aux hommes, y compris les conjointes des travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés.
- Lorsque des cours de formation sont offerts, l'Entité Reconnue doit s'assurer que la participation des femmes et des jeunes soit encouragée, notamment les conjointes des travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés.

- h) L'Entité Reconnue doit s'efforcer de faire en sorte que les femmes et les hommes bénéficient des mêmes opportunités et d'une rémunération égale pour un travail égal.

Note: L'Entité Reconnue doit élaborer un plan d'action positif qui récompense les femmes et les jeunes qui sont propriétaires de terres agricoles.

12.5 Droits de l'enfant

- a) L'Entité Reconnue doit se conformer à la politique du Régulateur/Entité Légale sur les droits de l'enfant et s'engager à les respecter.
- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'un inventaire des risques sur les droits de l'enfant soit établi.
- c) L'Entité Reconnue doit veiller à ce que les travailleurs agricoles connaissent les droits de l'enfant et s'assurer que les enfants de ces derniers soient également sensibilisés sur les droits de l'enfant.
- d) L'Entité Reconnue doit prendre les mesures nécessaires pour prévenir les risques et remédier les cas de maltraitance, d'exploitation ou de dommages causés aux enfants, y compris les activités qui ont lieu dans une ou plusieurs exploitations et au sein de l'Entité Reconnue.
- e) L'Entité Reconnue doit assurer la protection et la sécurité des enfants dans le cadre de ses activités, y compris les activités qui se déroulent sur l'exploitation et au sein du Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs.
- f) L'Entité Reconnue doit, dans les limites de ses compétences, promouvoir activement l'éducation et la scolarisation de tous les enfants et la formation professionnelle des enfants majeurs en âge légal de travailler.
- g) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés et les employés connaissent bien les droits de l'enfant.
- h) L'Entité Reconnue doit dans les limites de ses compétences, encourager la formation professionnelle, l'apprentissage et l'emploi (à l'exclusion des tâches dangereuses) en agriculture des jeunes en âge de travailler, notamment dans la production de cacao durable.

12.6 Travail des enfants et pires formes de travail des enfants

- a) L'Entité Reconnue devrait établir et documenter une politique sur le travail des enfants, y compris un engagement clair contre le travail des enfants. La politique devrait être communiquée au sein de l'Entité reconnue, parmi les travailleurs agricoles et rendue publique.
- b) L'Entité Reconnue doit afficher publiquement la liste des activités dangereuses visées et diffuser l'information sur l'interdiction du travail dangereux des enfants au sein du Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs, des travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés et à leurs enfants.
- c) L'Entité Reconnue doit immédiatement signaler aux autorités compétentes les cas suspectés de pires formes inconditionnelles de travail des enfants (à savoir la traite des enfants, le travail en servitude et le travail forcé).
- d) L'Entité Reconnue doit entreprendre un inventaire des risques afin d'identifier les risques éventuels liés au travail des enfants dans les champs de cacao, dans le Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs et dans les communautés où vivent ses travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés.
- e) A la suite de l'inventaire des risques, l'Entité Reconnue doit prendre des mesures pour prévenir, identifier et corriger le travail des enfants et les pires formes de travail des enfants liées aux activités menées dans les exploitations, au sein du Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs, des producteurs enregistrés et des travailleurs agricoles salariés.

ARS 1000-1:2021

Note: les termes « travaux adaptés aux enfants », « travail des enfants » et « pires formes de travail des enfants » sont des termes différents.

12.7 Emploi et relations contractuelles

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer que chaque producteur enregistré tient un registre de tous les travailleurs intervenant sur son exploitation.
- b) L'Entité Reconnue doit élaborer et mettre en place une politique contre le travail forcé et veiller à ce que personne ne soit engagée pour travailler sous la contrainte.
- c) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'aucune pièce d'identité ne soit confisquée aux travailleurs agricoles salariés/producteurs enregistrés ou aux employés.
- d) L'Entité Reconnue doit veiller à ce que, dans le cas des travailleurs permanents, les salaires soient payés sur une base régulière. La fréquence et le niveau des paiements de salaire doivent être clairement communiqués au début de l'emploi.
- e) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs permanents reçoivent des contrats écrits ou un contrat oral avec témoin, précisant les conditions de travail et les modalités de paiement, dans une langue et un format qu'ils peuvent comprendre, au sein du Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs.
- f) L'Entité Reconnue doit veiller à ce que les travailleurs temporaires bénéficient des conditions de travail et des droits des travailleurs équivalents à ceux des travailleurs permanents, et à ce que leurs accords contractuels soient respectés, au sein du Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs.

12.8 Santé et sécurité au travail

- a) L'Entité Reconnue doit veiller à ce qu'un inventaire des risques en matière de santé et de sécurité au travail soit effectué au sein du Groupe de Producteurs /Coopérative et au niveau des exploitations.
- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'un plan d'action soit établi pour régler les problèmes identifiés dans l'inventaire sur la santé et la sécurité au travail.
- c) L'Entité Reconnue doit mettre en œuvre le plan d'action sur la santé et la sécurité au travail.
- d) L'Entité Reconnue doit s'assurer que l'équipement de protection nécessaire soit fourni gratuitement et utilisé par tous les travailleurs salariés/producteurs enregistrés travaillant dans des conditions dangereuses.
- e) L'Entité Reconnue doit s'assurer de la compétence en matière de santé et de sécurité des travailleurs salariés/producteurs enregistrés travaillant dans des conditions dangereuses.
- f) L'Entité Reconnue doit s'assurer que tous les travailleurs salariés/producteurs enregistrés soient informés et protégés contre les risques en matière de santé et sécurité au travail dans leur activité agricole. Ces informations doivent être fournies de manière claire et visible dans l'environnement de travail de l'Entité Reconnue, dans la ou les langues que les personnes comprennent et au moyen de pictogrammes.

Note: L'Exigence 12.8 de la présente Norme est mise en œuvre dans les six (6) premières années suivant la première date de conformité au présent document.

12.9 Régimes de sécurité sociale

- a) Le cas échéant, les prestations de sécurité sociale existantes doivent être versées aux salariés de l'Entité Reconnue.

- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer que tous les travailleurs permanents aient accès aux prestations d'une caisse de prévoyance ou d'un régime de pension, si ces structures existent.

Note: L'exigence 12.9 de la présente Norme est mise en œuvre dans les six (6) premières années suivant la première date de conformité au présent document.

12.10 Liberté d'association et politique de négociations collectives

- a) Les travailleurs de l'Entité Reconnue peuvent librement adhérer et créer des associations de travailleurs, tant internes (telles que des représentations de travailleurs) qu'externes (telles que des syndicats), ainsi que participer à des conventions collectives sur les conditions de travail.
- b) Si la législation nationale interdit les syndicats, les travailleurs peuvent au moins élire leurs représentants pour discuter des conditions de travail avec l'Entité Reconnue.
- c) Les travailleurs du Producteur en tant qu'Entité/Groupe de Producteurs /Coopérative de producteurs ne doivent pas subir de représailles, de discrimination ou d'autres conséquences négatives si ses membres créent ou rejoignent une association ou entament des négociations collectives.
- d) L'Entité Reconnue informe les travailleurs, soit via courrier individuel, soit par large diffusion, de :
- i. Leur droit de créer et d'adhérer à une association de travailleurs,
 - ii. Leur droit de participer à des négociations collectives, et la garantie qu'ils ne subiront pas de représailles, de discrimination ou d'autres conséquences négatives s'ils devaient user de l'un de ces droits.

13 Exigences relatives aux aspects environnementaux

13.1 Généralités

D'un point de vue environnemental, le but est de minimiser l'incidence négative et d'optimiser la répercussion positive sur l'environnement.

Les exigences relatives aux aspects environnementaux visent à:

- a) Favoriser la conservation de l'eau, la lutte contre le gaspillage de l'eau et la prévention de la contamination des eaux de surface et souterraines ;
- b) Favoriser l'utilisation responsable des produits agrochimiques et la bonne gestion des déchets ;
- c) Préserver les habitats des plantes et des animaux, protéger la faune et maintenir un écosystème varié ;
- d) Prévenir la déforestation et lutter contre le changement climatique.

13.2 Protection des plans d'eau

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'une distance d'au moins 10 mètres couverte par la végétation indigène soit maintenue entre les cacaoyers cultivés et les plans d'eau. Les cacaoyers existants dans cette zone peuvent être conservés, mais les produits agrochimiques ne doivent pas être épandus dans cette zone.

ARS 1000-1:2021

- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer que pour les nouvelles plantations, qu'une distance d'au moins 10 mètres soit maintenue entre les cacaoyers cultivés et les plans d'eau, couverts par la végétation locale.
- c) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs agricoles permanents/ producteurs enregistrés connaissent les exigences en matière de protection de l'eau, en tenant compte du contexte local.
- d) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'aucun rejet d'eaux usées non traitées ou d'eaux usées non traitées ne se déverse dans les plans d'eau.

Note: La législation nationale peut s'appliquer lors de la création de nouvelles exploitations et/ou pour ce qui est des distances qui séparent les cacaoyers cultivés des plans d'eau et des zones de végétation.

13.3 Exigences relatives à l'administration et à l'entreposage en toute sécurité des produits agrochimiques

L'Entité Reconnue doit s'assurer que des panneaux d'avertissement sont placés après chaque épandage de produits agrochimiques indiquant le moment de la pulvérisation, le délai avant de pouvoir y entrer à nouveau et le nombre de jours d'attente recommandés avant la récolte.

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer de la compétence de la ou des personnes qui manipulent et entreposent les produits agrochimiques.
- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer que seuls les produits agrochimiques homologués soient appliqués. L'application doit être effectuée en toute sécurité et en se référant aux informations relatives à l'utilisation du produit fournies par le fournisseur et au manuel d'utilisation du mécanisme de distribution (par exemple, le pulvérisateur).
- c) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les instructions d'utilisation des produits agrochimiques soient strictement suivies en calibrant et en utilisant l'équipement approprié pour appliquer le dosage, le calendrier et les intervalles d'application prescrits pour les produits agrochimiques comme spécifié sur l'étiquette du produit et dans son mode d'emploi.
- d) L'Entité Reconnue doit veiller à ce que des informations documentées sur l'application des produits agrochimiques (par exemple, un livret du producteur) soient conservées.
- e) L'Entité Reconnue doit faire en sorte qu'aucun produit agrochimique périmé ne soit utilisé.
- f) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les enfants, les femmes enceintes, les femmes allaitantes et les personnes souffrant de maladies respiratoires ne manipulent pas de produits agrochimiques.
- g) L'Entité Reconnue doit s'assurer que la manipulation et l'entreposage (conservation) des produits chimiques ne se fassent pas dans les zones résidentielles.
- h) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les contenants de produits agrochimiques soient bien fermés pendant l'entreposage et le transport pour éviter tout déversement.
- i) L'Entité Reconnue doit s'assurer que des installations de stockage dédiées aux produits agrochimiques soient établies avec ventilation, éclairage et un système de collecte des déversements.
- j) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les contenants de produits agrochimiques soient tenus à l'écart des personnes, animaux et articles non autorisés destinés à la consommation.
- k) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les contenants agrochimiques vides soient triplement lavés et perforés, et que le stockage, la manutention et l'élimination soient effectués de manière appropriée.

Note: Les réglementations nationales sont applicables dans la définition du terme « approprié » en ce qui concerne l'entreposage, la manutention et l'élimination des récipients agrochimiques.

13.4 Protection des écosystèmes

- a) Le Régulateur/Entité légale doit fournir des lignes directrices pour l'agroforesterie et le nombre d'arbres à usages multiples à planter par hectare.
- b) L'Entité Reconnue doit contribuer aux efforts de lutte contre le changement climatique et ses effets en promouvant l'agroforesterie par la plantation d'essences forestières, d'arbres fruitiers et d'arbustes dans les exploitations, en utilisant des espèces diverses et locales, dans la mesure où le contexte national le permet.
- c) L'Entité Reconnue doit veiller à ce qu'il n'y ait pas d'agriculture dans les zones protégées, telles que les parcs nationaux, les refuges fauniques, les réserves forestières et autres aires de conservation publiques ou privées, à moins que le contexte national le permette.
- d) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'aucune déforestation ou dégradation des forêts primaires n'ait eu lieu depuis la première publication de la Norme Africaine de la série ARS 1000.
- e) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'il ne se produise aucune déforestation ou dégradation de la forêt secondaire, sauf si un titre foncier légal, une autorisation du propriétaire foncier et/ou des droits fonciers coutumiers (selon le cas) existent, et des autorisations gouvernementales sont accordées.
- f) L'Entité Reconnue doit s'assurer à ce qu'aucun gros arbre local qui existait avant la création de la plantation ne soit abattu dans les plantations actuelles ou lors de la création de nouvelles plantations, à moins que ce dernier ne présente des risques pour les personnes, les infrastructures ou pour la santé de la plantation du cacao en raison de la présence de maladies spécifiques, et lorsque l'abattage de cet arbre est autorisé/recommandé par les autorités nationales.
- g) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'aucune terre ne soit défrichée en brûlant la végétation. Le Groupe de Producteurs/la coopérative de producteurs peut utiliser des machines légères et/ou des outils simples, tels que des machettes, des houes, des haches, des haches, pour défricher la terre.
- h) L'Entité Reconnue doit, en accord avec les autorités forestières, assurer la cartographie (ou le dessin) des grands arbres locaux existants dans le but de clarifier la propriété des arbres.
- i) L'Entité Reconnue doit réduire l'érosion hydrique et éolienne en prenant des mesures adéquates, y compris en s'assurant qu'un couvert végétal ou de pailis soit maintenu sur les plantations de cacao afin d'éviter la formation de sol nu.
- j) L'Entité Reconnue doit s'assurer qu'aucune pratique écologique néfaste, telle que l'assèchement des plans d'eaux ou la chasse d'animaux menacés ou en voie de disparition, ne soit appliquée.
- k) L'Entité Reconnue doit établir un inventaire des espèces végétales et fauniques existantes dans l'exploitation /ou les exploitations.

Note : La législation nationale peut s'appliquer en matière de protection des écosystèmes.

ARS 1000-1:2021

13.5 Gestion des déchets

- a) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les travailleurs/producteurs enregistrés soient compétents en matière de pratiques de gestion des déchets liées à la production de cacao.
- b) L'Entité Reconnue doit s'assurer que le compostage de toute matière organique soit effectué dans une zone désignée.
- c) L'Entité Reconnue doit veiller à ce que les déchets ne soient stockés et éliminés que dans des zones désignées. En l'absence d'installations d'élimination appropriées, les déchets non organiques ne peuvent être brûlés que dans un endroit bien ventilé, loin des personnes, des animaux et des cultures.
- d) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les produits agrochimiques périmés soient traités comme des déchets dangereux.
- e) L'Entité Reconnue doit s'assurer que les contenants agrochimiques vides ne soient utilisés à aucune autre fin.

Annexe A (normative)

Processus de création du Plan de Développement des Cacaoyères (PDC)

Tableau A - Aperçu du processus de mise en place du PDC

Quoi ?	Quand ?	Par qui ?	Comment ?	Finalité et résultat ?
Sensibilisation sur les Normes africaines (voir 4.2.1 et 4.2.2 du présent document)	Avant l'enregistrement du producteur individuel.	Groupe de producteurs, Coopérative de Producteurs, Régulateur/ Entité Légale.	Au travers d'ateliers et de toute autre réunion du Groupe de producteurs	Veiller à ce que le producteur individuel comprenne les objectifs visés par les Normes ainsi que son rôle et ses responsabilités une fois qu'il a adhéré aux Normes pour produire du cacao durable.
Estimation générique des coûts de mise en œuvre de la Norme conformément à ce document.	Avant l'enregistrement du producteur individuel.	L'Entité Reconnue /Régulateur/ Entité Légale en collaboration avec les producteurs individuels désireux de s'enregistrer.	Au travers d'un entretien et, de préférence, lors d'une visite sur l'exploitation.	L'Entité Reconnue, Régulateur/Entité Légale doit fournir aux producteurs individuels une indication du niveau estimé des coûts et du délai estimé pour les principaux domaines d'investissement (par exemple, la replantation, les engrais) pour leurs exploitations de cacao.
				L'Entité Reconnue, le Régulateur/Entité Légale doivent recueillir par entretien les points de données identifiés à cet effet à l'annexe C, bien qu'il soit possible de ne se fonder que sur plusieurs d'entre eux pour produire ces estimations de coûts.
				Hypothèse : des rendements plus élevés seront obtenus en adhérant à ce document.
Recrutement d'un Agronome chargé du diagnostic et du Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC)	Une fois le producteur est enregistré.	L'Entité Reconnue	Par un processus d'engagement compétitif.	L'Agronome sera chargé de former les formateurs des formateurs (TOT), les producteurs enregistrés, et de les aider à mettre en œuvre et à maintenir les exigences de la présente Norme sur l'exploitation
Formation de l'Agronome sur le diagnostic et le PDC.	Une fois l'Agronome recruté.	Régulateur/Entité Légale	Par le renforcement des capacités au moyen d'ateliers.	Améliorer la normalisation de la formation et assurer l'équité dans le perfectionnement des Agronomes et la mise en place du PDC.
Réalisation du diagnostic/Etat des lieux de la cacaoyère (voir 8.2 et annexe C).	Dans les 12 premiers mois suivant l'enregistrement du producteur et avant l'application pour l'audit visant la « certification Bronze ».	L'Agronome au sein de l'Entité Reconnue en collaboration avec les producteurs enregistrés.	Observation et entretien sur l'exploitation, en plus des données acquises au cours du processus d'enregistrement des producteurs, y compris les interventions et les coûts nécessaires pour réaliser le PDC.	Faire le diagnostic des PDC pour tous les producteurs enregistrés et les Producteurs en tant qu'Entité ainsi que les activités prévues pour améliorer la performance des exploitations afin de fournir du cacao durable. Fournir l'estimation réelle des coûts (investissements) par rapport aux bénéfices (retours en espèces) concernant la culture du cacao dans le cadre de la présente Norme.

ARS 1000-1:2021

Quoi ?	Quand ?	Par qui ?	Comment ?	Finalité et résultat ?
Mise en place du PDC (voir 8.2 et annexe D)	A court terme : Après l'audit de certification initiale (Obtention du certificat Bronze) et avant le premier audit de surveillance (2 ans et demi.)	L'Agronome et les producteurs enregistrés.	Mettre en œuvre les exigences de la présente Norme et de l'annexe D de la norme ARS 1000-3. Adaptation en fonction des objectifs fixés et de la date d'achèvement.	L'Agronome et le producteur enregistré déterminent toute mesure nécessaire pour atteindre et maintenir les objectifs/exigences et modifient, le cas échéant, le contenu du PDC en conséquence. Entre l'obtention du certificat niveau Bronze et le premier audit de surveillance, l'Entité Reconnue doit avoir établi un minimum de 20 % du PDC en faveur des producteurs enregistrés.
	A mi-parcours:	L'Agronome aux côtés des producteurs enregistrés.	Mettre en œuvre les exigences de la présente Norme et de l'annexe D de la norme ARS 1000-3. Réglage en fonction des objectifs fixés et de la date d'achèvement.	L'Agronome et le producteur enregistré déterminent toute mesure nécessaire permettant d'atteindre et de maintenir les objectifs/exigences et modifient, si nécessaire, le contenu du PDC en conséquence. Cinq (5) ans après l'obtention de la certification Bronze: l'Entité Reconnue doit avoir établi un minimum de 60 % du PDC en faveur des producteurs enregistrés. Deux ans et demi (2,5) après la recertification Argent: L'Entité Reconnue doit avoir établi un minimum de 80 % du PDC en faveur des producteurs enregistrés. Cinq (5) ans après la recertification Argent: L'Entité Reconnue doit avoir établi 100 % du PDC en faveur des producteurs enregistrés.
Évaluation du PDC.	<p>a) Lors de l'audit de certification initiale : Niveau Bronze (12 mois après l'enregistrement du producteur).</p> <p>b) Lors du 1er audit de surveillance (2,5 ans après l'obtention du certificat Bronze).</p> <p>c) Lors de l'audit de de recertification : Niveau Argent (5 ans après l'obtention du certificat Bronze).</p> <p>d) Lors du 2è audit de surveillance (7,5 ans après l'obtention du certificat Bronze)</p> <p>e) Lors de l'audit de recertification : Niveau Or, à la fin</p>	Les auditeurs engagés par l'Entité Reconnue	Grâce au processus d'audit conforme aux exigences de la norme ARS 1000-3.	Aider les producteurs à améliorer la performance de leurs exploitations et à fonctionner en conformité avec la Norme Africaine de la série 1000 (ARS 1000-1, ARS 1000-2 et ARS 1000-3). Veiller à ce que les producteurs enregistrés agissent en tant que professionnels à la fin d'un cycle d'audit complet (11 ans après l'enregistrement du producteur).

Quoi ?	Quand ?	Par qui ?	Comment ?	Finalité et résultat ?
	du cycle d'audit (10 ans après l'obtention du certificat Bronze).			

Annexe B
(informative)

Orientations pour l'estimation des coûts initiaux et des coûts récurrents

Le Tableau B.1 fournit un outil pouvant être utilisé pour l'estimation des coûts initiaux et récurrents

Action	Poste budgétaire	Coûts initiaux				Coûts de fonctionnement récurrents		
		Premier acheteur	Entité reconnue	Producteur	Régulateur	Premier acheteur	Entité reconnue	Producteur
Paiement de la prime	Primes au producteur	X				X		
Salaires des responsables de la gestion du cacao durable	Responsable interne de la durabilité / Mois		X				X	
	Formateur des producteurs	X	X					
	Agronome		X				X	
	Secrétaire ou coordonnateur		X				X	
Logistique	Coordinateur mensuel pour le carburant						X	
	Formateur des producteurs	X						
	Agronome							
	Motocyclettes	X						
	Casques		X					
	Bottes		X					
	Machettes		X					
	Camion						X	
	Trousse de premier secours		X					
	GPS-PDC	X	x		X			
	Collecte de données	X	x		X			
	Ordinateur de bureau	X	x		X			
	Imprimante de bureau	X	x		X			
	Bureaux	x	x		X			
Mobilier de bureau	x	x		X				
Connexion WI-FI	X	X		X				
Coûts de formation	Formation de la Direction sur le Système de Management				X			

Action	Poste budgétaire	Coûts initiaux				Coûts de fonctionnement récurrents		
		Premier acheteur	Entité reconnue	Producteur	Régulateur	Premier acheteur	Entité reconnue	Producteur
	Formation de l'Agronome sur les normes				X			
	Formation des Entités reconnues sur les normes				X			
	Formation des producteurs aux Bonnes Pratiques Agricoles (BPA)				X			
	Formation des Entités reconnues en entrepreneuriat agricole incluant les lois et les principes				X			
Coût du système de traçabilité		X	X		X			
Coûts d'audit			X				X	
Intrants	Engrais		X				X	
	Application des pesticides		X				X	
	Matériels de plantation		x				X	
Aspects sociaux	Suivi et mesures correctives concernant le travail des enfants et les pires formes de travail des enfants	X	X		X	X	X	
Aspects environnementaux	Agroforesterie		X				X	
Coûts opérationnels de l'Entité Reconnue	Salaire du directeur						X	
	Magasinier/ Salaire des commis aux achats						X	
	Salaire de l'inspecteur ou de l'analyste						X	
	Salaire des agents de sécurité						X	
	Manutentionnaires/ Transporteurs						X	
	Chauffeur de camion de collecte						X	
	Entretien des camions de collecte						X	
	Entreposage						X	

ARS 1000-1:2021

Action	Poste budgétaire	Coûts initiaux				Coûts de fonctionnement récurrents		
		Premier acheteur	Entité reconnue	Producteur	Régulateur	Premier acheteur	Entité reconnue	Producteur
	Location d'un véhicule de sortie						X	
	6 roues						X	
	10 roues						X	
	Camion semi-remorque						X	
	Impôts						X	
	Facture d'électricité						X	
	Facture d'eau						X	
	Carburant						X	
	Fourniture de bureau						X	
	locaux pour bureaux						X	
	Frais de Communication						X	
	Coût du service postal, y compris la Boîte Postale						X	
	Frais de création de la coopérative						X	

Note : Les coûts de démarrage et les coûts récurrents doivent être pris en charge selon le contexte de chaque pays.

Annexe C (normative)

Informations sur les exploitations individuelles pour le diagnostic des cacaoyères

Le diagnostic de la cacaoyère doit fournir un diagnostic de référence de l'ensemble d'une exploitation afin de déterminer les interventions nécessaires sur les différents champs de cacao en vue d'atteindre le rendement visé. Le diagnostic de la cacaoyère doit au minimum inclure des observations sur les éléments répertoriés dans les Tableaux C.1 et C.2.

Tableau C.1 — Profil de l'exploitation, du producteur enregistré et profil socio-économique de la famille

Catégorie	Éléments de données	Méthode de recueil des informations
Profil du producteur enregistré et du foyer	Nom, date de naissance, sexe et niveau d'instruction du producteur enregistré	Entretien et/ou enregistrement des données
	Nom, date de naissance, sexe et niveau d'instruction du conjoint	Entretien et/ou enregistrement des données
	Nombre d'enfants et autres membres du foyer, avec date de naissance et sexe ; nombre d'enfants scolarisés.	Entretien et/ou enregistrement des données
	Numéro d'identification de l'exploitation ou du producteur dans l'administration de l'Entité reconnue	Entretien et/ou enregistrement des données
	Est-ce que le producteur est membre d'un Groupe de Producteurs ?	Entretien et/ou enregistrement des données
	Est-ce que le producteur est métayer ou propriétaire ?	Entretien et/ou enregistrement des données
	Localité et contacts (adresse, numéro de téléphone)	Entretien et/ou enregistrement des données
Profil socio-économique du producteur enregistré et du foyer.	Production de cacao, coût de production, revenu brut et net de la production antérieure au moins	Entretien et/ou enregistrement des données
	Sources de revenus autres que le cacao pour l'ensemble du foyer (culture du cacao, autres cultures, travail rémunéré).	Entretien et/ou enregistrement des données
	Dépenses courantes du foyer, incluant la scolarisation	Entretien et/ou enregistrement des données
	Dispositions bancaires (compte bancaire, mobile money)	Entretien et/ou enregistrement des données
	Nombre de travailleurs, coût total	Entretien et/ou enregistrement des données
	Nombre de travailleurs familiaux, sexe, coût total	Entretien et/ou enregistrement des données
	Nombre de travailleurs temporaires, sexe, coût total	Entretien et/ou enregistrement des données

Catégorie	Données de collecte	Méthode de recueil des informations
Profil de l'exploitation	Année de création de l'exploitation	Entretien et/ou enregistrement des données
	Distance entre les exploitations de cacao et les terres forestières	Entretien et/ou enregistrement des données
	Utilisation totale des terres (y compris cultures différentes)	Entretien et/ou enregistrement des données
	Terres utilisées pour le cacao avec polygone GPS	Entretien et/ou enregistrement des données
	Terres utilisées pour d'autres cultures	Entretien et/ou enregistrement des données
	Jachères	Entretien et/ou enregistrement des données
	Terres utilisées pour le cacao présentant des conditions homogènes (champ de cacao)	Visite sur l'exploitation
	Source du matériel végétal	Entretien et/ou enregistrement des données

Note 1 : Certains producteurs peuvent ne pas être en mesure de fournir certaines informations requises dans ce tableau au cours des premières années. Ces producteurs doivent être encouragés à fournir les informations requises les années suivantes

Tableau C.2 — Informations sur les exploitations individuelles pour le diagnostic et le suivi des cacaoyères

Éléments d'observations		Bon	Moyen	Mauvais	Mécanisme de suivi
Matériel végétal	1. Matériel végétal: Potentiel génétique				Entretien et observation
État de l'exploitation	2. Âge des arbres				Entretien et observation
	3. Densité des arbres				Observation
	4. Santé des arbres				Observation
	5. Maladie débilitante (bon = aucune)				Observation
Bonnes pratiques agricoles (BPA)	6. Élagage				Observation
	7. Ravageurs, maladies				Observation
	8. Assainissement agricole des exploitations agricoles				Observation
	9. Élimination des drageons et des chupons				Observation
	10. Désherbage				Observation
	11. Récolte				Observation
	12. Gestion de l'ombrage				Observation
Sol	13. État du sol				Observation/tests
	14. Matière organique				Observation
	15. Formule des engrais				Entretien par extension
	16. Application d'engrais				Entretien

Annexe D (normative)

Mise en œuvre et contenu du Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC)

L'Entité Reconnue doit satisfaire aux exigences spécifiées dans les Tableaux D.1 et D.2 relatives au Plan de Développement de la Cacaoyère et à sa mise en œuvre.

Tableau au D.1 — Plan de mise en œuvre du PDC

Objectif	Plan de mise en œuvre	Méthode de recueil des informations
Passer du diagnostic à la mise en œuvre du PDC	L'Entité Reconnue doit établir le rendement futur souhaité pour l'exploitation avec le producteur enregistré.	Discussion
	L'Entité Reconnue doit donner des conseils au producteur enregistré sur le PDC par champ de cacao, y compris sur le coût du matériel végétal, des éléments d'entrée et de la main-d'œuvre, en se basant sur les observations effectuées lors du diagnostic de la cacaoyère.	Calculs
	L'Entité Reconnue, conjointement avec le producteur enregistré doit évaluer les options pour fixer l'ordre de priorité des champs de cacao, en tenant compte des capacités financières et de main-d'œuvre.	Discussion
	L'Entité Reconnue conjointement avec le producteur enregistré établissent ensemble le PDC final pour tous les champs de cacao, en tenant compte de la réalité agronomique, du coût et du revenu net estimé par an.	Discussion

Tableau D.2 — Critères du PDC

Élément	Critères
Champ de cacao	Dans le cadre du PDC, l'Entité Reconnue, conjointement avec le producteur enregistré, doit diviser l'exploitation en parcelles homogènes et sélectionner des échantillons représentatifs pour développer le PDC pour l'ensemble de l'exploitation
Plan de mise en œuvre d'année en année	L'Entité Reconnue doit s'assurer que le PDC tient compte de la situation économique de l'exploitation et du foyer afin de guider le producteur dans ses décisions financières.
Plan de mise en œuvre, mois après mois	L'Entité Reconnue doit s'assurer que le PDC délivre un plan d'activité mensuel pour guider le producteur dans la mise en œuvre de son PDC.
Assurer les obligations sociales du foyer	L'Entité Reconnue doit s'assurer que le PDC contient les informations nécessaires pour guider le producteur enregistré dans ses investissements, en veillant à ce qu'il soit informé des risques de surinvestissement qui pourraient entraîner l'incapacité de répondre aux besoins sociaux du foyer ou aux besoins financiers.
Délai maximal	L'Entité Reconnue, conjointement avec le producteur enregistré, doit fixer le délai pour que l'ensemble de l'exploitation atteigne le rendement visé. Ce délai ne doit pas dépasser 10 ans. L'Entité reconnue doit s'assurer que toutes les interventions décidées dans le PDC sont mises en œuvre pour toutes les parcelles dans un délai de 10 ans.
Suivi	L'Entité Reconnue doit s'assurer que la mise en œuvre et l'amélioration du PDC sont suivies et documentées par les observations effectuées lors du diagnostic de la cacaoyère.

Annexe E
(informative)

**Plan de Développement de la Cacaoyère (PDC) — Orientations
pour les producteurs enregistrés**

Tableau E.1 — Plan de Développement de la Cacaoyère — Orientations pour les producteurs enregistrés

Éléments de données	PDC — méthode de recueil des informations	Diagnostic détaillé de la cacaoyère pour le PDC- méthode de recueil des informations
État actuel de l'exploitation et ce qui est nécessaire pour atteindre le niveau spécifié dans la présente Norme.	Présentation générale pour apporter des clarifications au producteur enregistré sur les observations et les interventions nécessaires à mettre en œuvre.	Présentation détaillée au producteur enregistré des observations et des interventions nécessaires.
Efforts et éléments nécessaires pour atteindre le niveau spécifié dans la présente Norme.	Estimation des éléments nécessaires (matériel végétal, engrais, main-d'œuvre, etc.) pour atteindre le niveau spécifié dans la présente Norme.	Présentation détaillée des éléments (matériel végétal, engrais, main-d'œuvre, etc.) nécessaires pour atteindre le niveau élevé spécifié dans la présente Norme et où se procurer les éléments.
Compréhension générale de l'investissement nécessaire pour atteindre le niveau spécifié dans la présente Norme.	Estimation du coût engagé (matériel végétal, engrais, main-d'œuvre, etc.) pour atteindre le niveau élevé spécifié dans la présente Norme.	Présentation détaillée du coût engagé (matériel végétal, engrais, main- d'œuvre, etc.) pour atteindre le niveau élevé spécifié dans la présente Norme.
Compréhension générale du délai nécessaire pour ajuster la réhabilitation de l'exploitation aux capacités financières.	Estimation du temps nécessaire pour atteindre le niveau élevé spécifié dans la présente Norme en fonction de la capacité d'investissement.	Plan détaillé d'amélioration progressive de l'exploitation en vue d'atteindre le niveau spécifié la présente Norme en fonction de la capacité d'investissement.
Connaissances du Producteur enregistré.	Compréhension des efforts, du coût et du temps nécessaires pour atteindre le niveau spécifié dans la présente Norme.	Estimation d'année en année des efforts, du coût et du temps nécessaire pour atteindre le niveau élevé spécifié dans la présente Norme y compris les objectifs annuels à suivre.

Index Alphabétique des Termes

accompagnement rapproché « coaching »	3.1
action corrective	3.2
agroforesterie	3.3
amélioration continue	3.4
anthropique	3.5
audit	3.6
cacao	3.7
cacaoyère	3.8
champ de cacao	3.9
client	3.10
compétence	3.11
conformité	3.12
constatations d'audit	3.13
coopérative de producteurs	3.14
critère d'audit	3.15
coûts initiaux de mise en œuvre	3.16
déforestation	3.17
dégradation des forêts	3.18
direction	3.19
discrimination	3.20
droits de l'homme	3.21
durabilité	3.22
écosystème	3.23
efficacité	3.24
enfant	3.25
engrais	3.26
engrais homologué	3.27
entité reconnue [producteur en tant qu'Entité/Groupe de Producteurs /Coopérative de Producteurs]	3.28

ARS 1000-1:2021

espace protégé	3.29
espèce en danger	3.30
espèce menacée	3.31
exigence	3.32
fève de cacao	3.33
forêt primaire	3.34
forêt secondaire	3.35
fournisseur	3.36
genre	3.37
groupe de producteurs	3.38
habitat	3.39
harcèlement	3.40
information documentée	3.41
inventaire des risques	3.42
jeunesse	3.43
lutte intégrée contre les maladies et les ravageurs des cultures	3.44
maltraitance	3.45
management	3.46
mécanismes de recouvrement des coûts	3.47
ménage	3.48
mesure	3.49
non- conformité	3.50
objectif	3.51
partie intéressée / partie prenante	3.52
performance	3.53
pires formes de travail des enfants	3.54
plan de développement de la cacaoyère (PDC)	3.55
plan de travail annuel	3.56
politique	3.57
premier acheteur	3.58

preuves d'audit	3.59
preuves objectives « tangibles »	3.60
prime au producteur	3.61
processus	3.62
producteur	3.63
producteur enregistré	3.64
producteur en tant qu'entité	3.65
producteur en tant qu'entité/groupe de producteurs / coopérative de producteurs [entité reconnue]	3.66
régulateur / entité légale	3.67
résilience	3.68
risque	3.69
salarié	3.70
surveillance	3.71
système	3.72
systèmes de management	3.73
traçabilité	3.74
travail adapté aux enfants	3.75
travail des enfants	3.76
travail forcé	3.77
travailleur agricole	3.78
travailleur agricole salarié	3.79
travailleur permanent salarié	3.80
travailleur temporaire salarié	3.81
travaux dangereux	3.82

Bibliographie

- [1] ISO 2451, *Fèves de cacao - Spécifications et exigences de qualité*
- [2] ISO 9000, *Systèmes de management de la qualité - Principes fondamentaux et terminologie*
- [3] ISO 19011, *Lignes directrices applicables à l'audit des systèmes de management*
- [4] ISO 2292:2017, *Fèves de cacao- Échantillonnage*
- [5] ISO 2451:2017, *Fèves de cacao — Spécification et exigences de qualité*
- [6] ISO 34101-1:2019, *Cacao durable et traçable- Partie 1 : Exigences relatives aux Systèmes de Management de la Durabilité*
- [7] ISO 34101-2:2019, *Cacao durable et traçable- Partie 2 : Exigences relatives à la Performance (liées aux aspects économiques, sociaux et environnementaux)*
- [8] ISO 34101-3:2019, *Cacao durable et traçable- Partie 3 : Exigences relatives à la Traçabilité*
- [9] ISO 34101-4:2019, *Cacao durable et traçable- Partie 4 : Exigences relatives aux Systèmes de Certification*
- [10] Organisation Internationale du Travail (OIT): Convention sur le travail forcé (No. 29). 1930
- [11] Organisation Internationale du Travail (OIT): Convention sur la liberté d'association et protection du droit d'association (No. 87). 1948
- [12] Organisation Internationale du Travail (OIT): Convention sur le Droit d'Association et de Négociation Collective (No. 98). 1949
- [13] Organisation Internationale du Travail (OIT): Convention concernant l'égalité de rémunération (No. 100). 1951
- [14] Organisation Internationale du Travail (OIT): Convention sur l'abolition du travail forcé (No. 105). 1957
- [15] Organisation Internationale du Travail (OIT): Convention concernant la discrimination (Emploi et profession) (No.111). 1958
- [16] Organisation Internationale du Travail (OIT): Âge minimum d'admission à l'emploi et au travail (No. 138). 1999
- [17] Organisation Internationale du Travail (OIT): Convention sur les pires formes de travail des enfants (No. 182). 1999
- [18] Programme des Nations -Unies pour l'Environnement (PNUE): Convention sur la biodiversité. 1992
- [19] Programme des Nations-Unies pour l'Environnement (PNUE): Protocole de Montréal relatif aux substances qui appauvrissent la couche d'ozone. 1989
- [20] Assemblée Générale des Nations-Unies : Déclaration universelle des droits de l'homme. 1948
- [21] Assemblée Générale des Nations-Unies : Pacte International relatif aux droits civils et politiques. 1966

- [22] Assemblée Générale des Nations-Unies : Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels. 1966
- [23] Directive 2009/128/CE
- [24] Projet Integrated Pest management, Université de Californie, 1997
- [25] Acte Uniforme Ohada du 15 décembre 2010 sur le droit des Sociétés coopératives (Articles 4,5 et 6)

**Cacao Durable - Partie 2: Exigences relatives à la Qualité et à la
Traçabilité du Cacao**



Table des matières

1	Domaine d'application	5
2	Références normatives	5
3	Termes et définitions	5
4	Exigences relatives à l'enregistrement des acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao	10
5	Conditions pour l'obtention des fèves de cacao	10
6	Exigences relatives à la qualité	10
6.1	Exigences générales	10
6.2	Exigences spécifiques	10
6.3	Détermination du grade	11
7	Echantillonnage	12
8	Ensachage/Conditionnement	12
9	Marquage	12
10	Rapport d'essai	12
11	Principes de traçabilité	13
12	Objectifs de la traçabilité	13
13	Exigences de traçabilité	13
13.1	Exigences générales	13
13.2	Exigences organisationnelles	14
13.3	Exigences spécifiques	14
14	Traçabilité physique - Ségrégation du cacao	15
15	Surveillance et amélioration	15
15.1	Surveillance	15
15.2	Audit interne	15
15.3	Amélioration	16
16	Revue	17
	Annexe A (normative)	18
	Diagrammes	18
	Annexe B (normative)	19
	Méthode pour la détermination du tamisage	19
	Annexe C (normative)	20
	Méthode pour la détermination des corps étrangers, y compris les éléments connexes au cacao et les fèves plates	20
	Annexe D (normative)	21
	Méthode pour la détermination du nombre de fèves	21
	Annexe E (normative)	22
	Méthode de l'épreuve à la coupe	22
	Annexe F (normative)	23
	Méthode de détermination du taux d'humidité (méthode du four)	23
	Annexe G (informative)	25
	Stockage du cacao ensaché	25
	Annexe H (informative) Désinfestation	26
	Annexe I (Informative)	27
	Mode opératoire et diagramme pour l'analyse préliminaire de la qualité	27
	Index Alphabétique des Termes	28
	Bibliographie	30

ARS 1000-1:2021

Avant-propos

L'Organisation Africaine de Normalisation (ORAN) est une Organisation Intergouvernementale Africaine créée par la Commission Economique des Nations-Unies pour l'Afrique (UNECA) et l'Organisation de l'Unité Africaine (UA) en 1977. L'un des mandats fondamentaux de l'ORAN est de développer et d'harmoniser des Normes Africaines (ARS) dans le but de renforcer le commerce intérieur des pays africains, la compétitivité des produits et services africains au niveau mondial et d'améliorer le bien-être des communautés africaines. Les travaux relatifs à l'élaboration des Normes Africaines sont en général effectués par les comités techniques de l'ORAN. Chaque État membre intéressé par un domaine pour lequel un comité technique a été mis sur pied a le droit d'être représenté au sein dudit comité. Les Organisations internationales, les Communautés Économiques Régionales (CER), les Organisations gouvernementales et non gouvernementales, de concert avec l'ORAN, participent également à ces travaux.

Les Normes de l'ORAN sont rédigées conformément aux règles énoncées dans la deuxième partie des Directives ISO/CEI.

La tâche principale des comités techniques consiste à élaborer les Normes de l'ORAN. Les projets de Normes de l'ORAN adoptés par les comités techniques sont diffusés aux Organismes membres en vue du vote. Leur publication en tant que Norme de l'ORAN nécessite l'approbation d'au moins 75 % des Organismes membres votants.

Il se peut que certains des aspects de la présente Norme fassent l'objet de droits de brevet. L'ORAN ne peut être tenue responsable de l'identification de l'un ou de l'ensemble de ces droits de brevet.

La présente Norme Africaine de la série 1000 a été établie par l'ORAN/THC 02-6, *Groupe de Travail Technique sur le Café, le Cacao, le Thé et Produits assimilés*, en vertu du mandat de l'ORAN/THC 02-6, *Comité d'Harmonisation Technique n° 2 sur les Produits Agricoles et Alimentaires* (ORAN/THC 02-6).

Organisation Africaine de Normalisation 2021 - Tous droits réservés*

Secrétariat Central de l'ORAN
International House, 3^{ème} étage
P. O. Box 57363 - 00200 City Square
NAIROBI, KENYA

Tel. +254-20-2224561, +254-20-3311641, +254-20-3311608

Courriel: arso@arso-oran.org
Site web: www.arso-oran.org

Mention de réserve du droit d'auteur

Cette publication de l'ORAN est protégée par le droit d'auteur de ladite Organisation. Si la reproduction de ladite Norme par les participants au processus d'élaboration des Normes de l'ORAN est permise sans autorisation préalable de l'ORAN, ni ladite Norme, ni aucun extrait de celle-ci ne peuvent être reproduits, conservés ou transmis sous quelque forme que ce soit, à toute autre fin sans l'autorisation écrite préalable de l'ORAN.

Les demandes d'autorisation de reproduction de la présente Norme en vue de sa vente doivent être adressées conformément aux indications ci-dessous ou à l'organisme membre de l'ORAN du pays du demandeur:

Organisation Africaine de Normalisation 2021 - Tous droits réservés*

Secrétariat Central de l'ORAN
International House, 3^{ème} étage
P. O. Box 57363 - 00200 City Square
NAIROBI, KENYA

Tel. +254-20-2224561, +254-20-3311641, +254-20-3311608

Courriel: arso@arso-oran.org

Site web: www.arso-oran.org

La reproduction à des fins commerciales est subordonnée aux droits d'auteur ou à un accord de licence. Tout contrevenant s'expose à des poursuites judiciaires.

ARS 1000-1:2021

Introduction

Avec la libéralisation progressive du secteur du cacao dans les pays Producteurs, le secteur privé impliqué dans le commerce international du cacao a reconnu la nécessité de veiller à l'élaboration et à la conservation des Normes de qualité afin de répondre aux exigences commerciales et de l'industrie. Par conséquent, les Normes internationales relatives aux fèves de cacao (ISO 1114, ISO 2291, ISO 2292), qui ont été intégrées en utilisant des parties pertinentes pour produire ISO 2451 *Fèves de cacao - Spécifications et Exigences de qualité*, constituent la base du présent document visant à garantir la qualité dans la production, le commerce et le négoce du cacao.

Ainsi, la présente Norme contient les exigences relatives à la traçabilité du cacao produit de manière durable. Ces exigences sont nécessaires pour améliorer les faiblesses rencontrées dans les activités économiques, sociales et environnementales de la chaîne d'approvisionnement du cacao, afin de garantir le maintien de l'intégrité au niveau des trois piliers de la durabilité. Le Système de Traçabilité du cacao produit de manière durable aidera les parties intéressées opérant au sein de la chaîne d'approvisionnement du cacao à retracer la source des fèves de cacao dans la chaîne de valeur et à garantir la réalisation des objectifs définis pour la production d'un cacao durable. Il vise à assurer la crédibilité de l'origine du cacao produit de manière durable dans la chaîne d'approvisionnement et à répondre aux attentes de qualité des clients.

La Norme Africaine de la série ARS 1000 est conçue à l'attention des parties intéressées de la filière cacao et se compose des trois parties suivantes :

Norme	Libellé de la Norme	Objet
ARS 1000-1	Exigences relatives aux Systèmes de Management des Producteurs en tant qu'Entités/ Groupes de Producteurs/ Coopératives de Producteurs et à la Performance	Cette Norme vise à structurer les Systèmes de Management des Producteurs en tant qu'Entités/ Groupes de Producteurs/ Coopératives de Producteurs afin d'améliorer la performance de la production de cacao durable et les moyens de subsistance des Entités Reconnues. Les exigences portent notamment sur les aspects économiques, sociaux et environnementaux.
ARS 1000-2	Exigences relatives à la Qualité et à la Traçabilité du Cacao	Cette Norme est à l'attention de toutes les parties intéressées de la chaîne de valeur du cacao et vise à promouvoir et à maintenir la qualité des fèves de cacao. Ainsi, tout cacao produit de manière durable doit pouvoir être tracé de l'exploitation de cacao jusqu'à l'exportation.
ARS 1000-3	Exigences relatives au Système de Certification du Cacao	Cette Norme s'adresse aussi bien aux Organismes de certification qui réalisent l'audit des champs de cacao qu'aux Entités Reconnues désirant être auditées par un Organisme de certification tiers partie dans le but de faire des déclarations de conformité. Cette Norme établit également les exigences relatives au Régulateur/Entité Légale et au Conseil de Surveillance.

On obtient des fèves de cacao produites de manière durable en satisfaisant aux exigences énoncées dans les Normes ARS 1000-1 et ARS 1000-2. L'Entité Reconnue doit être certifiée par une tierce partie agréée par le Régulateur/Entité Légale afin de démontrer la conformité vis-à-vis de ces deux Normes.

Dans le présent document :

- « doit » indique une exigence ;
- « devrait » indique une recommandation ;
- « peut » indique parfois une permission, une possibilité ou encore une capacité.

ARS 1000-1:2021

Les informations sous forme de « Note » sont fournies clarifier l'exigence associée ou en faciliter la compréhension.

Cacao durable - Deuxième Partie: Exigences relatives à la Qualité et à la Traçabilité du Cacao

1 Domaine d'application

Cette Norme africaine spécifie les exigences de qualité, notamment la classification, l'échantillonnage, les méthodes d'essai, le conditionnement et le marquage des fèves de cacao (*Theobroma cacao* Linnaeus). En outre, elle spécifie les exigences de base relatives à la conception et à la mise en œuvre d'un ou de plusieurs Systèmes de Traçabilité au sein de la chaîne d'approvisionnement du cacao pour les fèves de cacao produites de manière durable, de l'exploitation de cacao jusqu'au point d'exportation (FOB), aussi qu'à l'entrée usine, au plan local, pour les broyeurs.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application de la présente Norme. En ce qui concerne les références datées, seule l'édition citée s'applique. Dans le cas de références non datées, la dernière édition du document référencé (et ses modifications éventuelles) s'applique.

ARS 1000-1, *Cacao durable - Partie 1 Exigences relatives aux Systèmes de Management des Producteurs de Cacao en tant qu'Entités/Groupes de Producteurs/Coopérative de Producteurs et à la Performance.*

3 Termes et définitions

Aux fins de la présente Norme, les définitions suivantes s'appliquent.

3.1

acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao

personne ou entité qui gère physiquement ou dispose de la propriété juridique du cacao produit de manière durable ou fait des déclarations de conformité du cacao produit de manière durable.

3.2

adultération

altération de la composition d'un lot (3.33) de fèves de cacao par mélange délibéré.

3.3

audit

processus méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves objectives et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits. Un audit peut être interne ou externe.

3.4

audits externes

audits externes comportant les audits généralement appelés audit de seconde partie et tierce partie. Les audits de seconde partie sont réalisés par des parties ayant un intérêt dans l'organisme, notamment les clients, ou d'autres personnes en leur nom. Les audits tierce partie sont effectués par des organismes d'audits externes et indépendants.

3.5

ARS 1000-1:2021

audit interne

audit interne réalisé par l'Entité Reconnue elle-même, ou par une partie externe en son nom.

3.6

cacao

fèves de cacao (3.1) ou produits dérivés du cacao.

3.7

cacao produit de manière durable

fèves de cacao (3.26) qui sont produites d'une manière économiquement viable, écologiquement rationnelle et socialement responsable, par l'Entité Reconnue.

3.8

cacao séché

terme commercial désignant les fèves de cacao (3.26) qui ont été séchées uniformément sur toute et dont le taux d'humidité correspond aux exigences de la présente Norme africaine.

3.9

chaîne d'approvisionnement du cacao

séquence des étapes et des opérations intervenant tout au long du flux et de la transformation du cacao (3.6), depuis l'exploitation agricole jusqu'à l'exportation des fèves de cacao durables et/ou des produits dérivés du cacao.

3.10

comptage de fève

nombre total de fèves entières par 100 g, tel que déterminé dans des conditions spécifiques.

Note : Les conditions spécifiques et la méthode d'essai sont spécifiées dans à l'Annexe D

3.11

conformité

satisfaction d'une exigence.

3.12

contamination

présence d'une odeur de fumée, forte ou autre non typique du cacao (3.6) , ou d'une substance non naturelle du cacao, qui est révélée lors de l'épreuve à la coupe (3.21) ou de l'inspection physique d'un échantillon de référence (3.18).

3.13

corps étranger

tout élément autre que les fèves de cacao (3.26).

Note: Les éléments connexes au cacao (3.6) les débris de tamisage (3.16), la coque et le placenta sont considérés comme des corps étrangers.

3.14

crabot

deux fèves de cacao (3.26) ou plusieurs fèves plus collées ensemble que l'on ne peut pas séparer facilement avec les doigts des deux mains dont le pouce.

3.15

critère d'audit

ensemble de politiques, procédures ou exigences utilisées comme référence vis-à-vis de laquelle **les preuves d'audit** (3.35) sont comparées.

ARS 1000-1:2021

Note 1: Lorsque les critères d'audit sont des exigences légales (notamment de la loi ou réglementaires), on emploie souvent les termes « conforme » ou « non -conforme » lors d'une **constatation d'audit**.

Note 2: Au sens de l'ISO 19011.

3.16

débris (déchet) du tamisage

toute matière passant à travers le tamis (3.40) comportant des trous ronds de 5 mm de diamètre min. /max.

3.17

échantillon de référence

échantillon représentatif préparé en divisant successivement l'échantillon composite en quatre de manière à ce qu'il reste un minimum de 2 kg net.

3.18

échantillon pour essai préliminaire

quart de l'échantillon de référence (3.17) qui a été obtenu au moyen d'un diviseur et qui peut être inférieur à 600 g.

3.19

échantillon test

au moins 600 grammes de fèves de cacao sont prélevées sur l'échantillon de référence (3.18) au moyen d'une pelle à fond plat traversant le milieu de l'échantillon de référence. L'échantillon test (3.19) est obtenu après un tamisage effectué conformément à la méthode décrite à l'annexe B et après élimination des éléments connexes au cacao (3.20), des fèves plates (3.30) et des corps étrangers (3.12).

3.20

élément connexe au cacao

Par élément connexe au cacao, il faut entendre crabots (3.14), fèves brisées ((3.25) et tout fragment ou morceau de coque analogue qui ne passe pas à travers le tamis (3.40).

3.21

épreuve à la coupe

procédure qui consiste à exposer les cotylédons des fèves de cacao (3.26) afin de déterminer l'incidence des fèves défectueuses et/ou ardoisées (3.24), et/ou de fèves violettes ou pourpres (3.31) et/ou la présence de contamination dans l'échantillon de référence (3.17).

3.22

étape en aval et étape en amont

identification de l'origine du cacao (3.6) ainsi que de sa destination.

3.23

fermentation (des fèves de cacao)

processus de transformation spontanée de la pulpe mucilagineuse des fèves de cacao (3.26) fraîches entassées jusqu'à l'obtention des caractéristiques typiques du cacao (3.6), telles que le grossissement des fèves, l'odeur de la masse, la coloration brune des cotylédons et la baisse de température.

3.24

fève ardoisée

fève de cacao (3.26) qui à l'épreuve à la coupe (3.21) présente une couleur ardoisée sur au moins la moitié de la surface interne des cotylédons, quelle qu'en soit la texture.

3.25

ARS 1000-1:2021

fève brisée

fève de cacao (3.26) dont le fragment (3.32) est inexistant, la partie restante représentant plus de la moitié de la fève entière.

3.26

fèves de cacao

graines du cacaoyer (*Theobroma cacao* Linnaeus), commercialement, et pour les besoins de la présente Norme africaine, ce terme fait référence à la graine entière, qui a été fermentée et séchée.

3.27

fève endommagée par les insectes [fève infestée]

fèves de cacao (3.26) dont on constate que les parties internes contiennent des insectes ou des mites à n'importe quel stade de développement ou qui présentent des dégâts visibles à l'œil nu causés par des insectes ou des mites.

3.28

fève germée

fève de cacao (3.26) dont le germe de semence a percé la coque, comme en témoigne soit la présence physique du germe de la graine ou la présence de trou dans la coque après son détachement.

3.29

fève moisie

fève de cacao (3.26) dont la moisissure est visible à l'œil nu dans les parties internes.

Note: La moisissure n'est pas à confondre avec la tâche blanche, qui est une concentration de théobromine ou de graisse de cacao.

3.30

fève plate

fève de cacao (3.26) trop fine pour qu'il soit possible d'obtenir par la coupe une surface entière de cotylédon.

3.31

fève violette ou pourpre

fève de cacao (3.26) qui présente une couleur violette ou pourpre sur au moins la moitié de la surface du cotylédon exposée lors de l'épreuve à la coupe (3.21).

3.32

fragment

morceau de fève de cacao (3.26) égal ou inférieur à la moitié de la fève d'origine

3.33

lot

ensemble de fèves de cacao (3.26) en sacs ou en vrac constitué en un point quelconque de la chaîne d'approvisionnement du cacao (3.9) et d'où des échantillons primaires (3.17) et/ou des échantillons élémentaires doivent être prélevés aux fins d'analyse qualitative.

3.34

mesure corrective

actions visant à éliminer la cause d'une non-conformité et à empêcher qu'elle ne réapparaisse

Note 1 : Il peut y avoir plusieurs causes de non-conformité.

ARS 1000-1:2021

Note 2 : Une mesure corrective (3.34) est entreprise pour empêcher la réapparition, alors qu'une action préventive est entreprise pour empêcher l'occurrence.

3.35

preuves d'audit

registres, énoncés de faits ou autres éléments d'information qui se rattachent au **critère d'audit** (3.15) et qui sont vérifiables.

Note 1: Les preuves d'audit (3.35) peuvent être de nature qualitative ou quantitative.

Note 2: Au sens de l'ISO 19011.

3.36

processus

ensemble d'activités interdépendantes ou en interaction qui transforme les intrants en extrants.

Note 1 : Les intrants d'un processus sont généralement les extrants d'autres processus.

Note 2 : Les processus d'une Entité Reconnue sont généralement planifiés et exécutés dans des conditions contrôlées pour obtenir une valeur ajoutée.

3.37

récolte principale

fèves (3.26) dont le nombre de fèves de grande taille est inférieur à 100 g.

Note 1 : Les fèves produites pendant la campagne principale ont habituellement un nombre de fèves inférieur (par 100 g)/taille plus grande.

Note 2 : Les fèves produites pendant la petite campagne ou campagne intermédiaire provenant de cette origine particulière.

Note 3 : Les fèves produites pendant la petite campagne ou campagne intermédiaire ont habituellement un nombre plus élevé de fèves (par 100 g)/taille plus petite.

3.38

ségrégation

procédé qui sépare le cacao conforme du cacao non conforme.

3.39

système de traçabilité

Ensemble de données et d'opérations permettant de conserver l'information souhaitée concernant le cacao (3.6) produit de manière durable et ses composants tout au long de la production et/ou sur la chaîne d'approvisionnement du cacao (3.9).

3.40

tamis

crible comportant des trous ronds de 5mm de diamètre min./max.

3.41

tamisage

débris (3.16) qui passent à travers le tamis (3.41).

3.42

traçabilité

aptitude à retrouver à suivre le trajet physique du cacao (3.6) produit de manière durable tout au long d'une ou des étape(s) spécifique(s) de la production, de la commercialisation et de la transformation.

ARS 1000-1:2021

4 Exigences relatives à l'enregistrement des acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao

Comme condition préalable pour entreprendre toute opération dans la chaîne d'approvisionnement de cacao durable, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement doivent s'adresser au Régulateur/Entité Légale pour être enregistrés.

5 Conditions pour l'obtention des fèves de cacao

La qualité des fèves de cacao commence depuis la production en passant par la récolte à travers les opérations d'écabossage, de fermentation, de séchage, d'ensachage, et d'entreposage en conformité avec les clauses de 11.3.1, 11.3.2, 11.3.6 à 11.3.10 de la norme ARS 1000-1.

Les fèves de cacao doivent être fermentées et séchées jusqu'à ce que le taux d'humidité n'excède plus le pourcentage spécifié au tableau 1. Les fèves de cacao préparées de cette manière sont désignées dans le commerce par fèves de cacao séchées.

6 Exigences relatives à la qualité

6.1 Exigences générales

Les lots de fèves de cacao doivent être:

- a) exempts d'odeur de fumée ou d'autres odeurs qui ne sont pas typiques du cacao, ou d'une substance qui n'est pas dans la nature du cacao, exempts de tout signe d'adultération.
- b) pratiquement exempts d'insectes vivants, d'œufs d'insectes, de larves, de nymphes, de mites, de rongeurs ou d'autres types d'infestation.
- c) dans la répartition habituelle des normes de fèves violettes ou pourpres, le cas échéant, grade spécifié/ origine.
- d) raisonnablement exempts de fèves germées,
- e) de taille et de couleur raisonnablement uniformes, bien fermentées, propres à la fabrication de produits alimentaires.

6.2 Exigences spécifiques

La fève de cacao doit être conforme aux exigences spécifiques énoncées dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1 — Exigences spécifiques relatives au cacao

Paramètre	Limite maximale	Méthodes d'essai
Éléments connexes au cacao	3,5% de la masse de l'échantillon de référence représentant le lot	Annexe C
Fèves plates	1,5 % de la masse de l'échantillon de référence représentant le lot	Annexe C
Corps étrangers	0,75 % de la masse de l'échantillon de référence représentant le lot	Annexe C

ARS 1000-1:2021

Paramètre	Limite maximale	Méthodes d'essai
Taux d'humidité	8 % en masse.	Annexe F
Débris (déchet) du tamisage	1,5 % de la masse de l'échantillon de référence représentant le lot.	Annexe B

6.3 Détermination du grade

6.3.1 Classification des fèves de cacao

Les fèves de cacao sont classées conformément au tableau 2 et 3 et testées selon les méthodes décrites à l'annexe E.

Tableau 2 — Classification interne des pays producteurs pour les fèves fermentées

Grade	Pourcentage maximal de fèves			Méthode d'essai Annexe E
	Moisies	Ardoisées	Attaquées par les insectes et/ou germées	
1	3	3	3	
2	4	8	6	

Note 1 : Les pourcentages indiqués dans la dernière colonne s'appliquent au total combiné de tous les défauts indiqués dans l'en-tête de colonne.

Note 2 : Les réglementations nationales s'appliquent si la fourchette de pourcentage est différente de la fourchette ci-dessus.

Tableau 3 — Classification commerciale internationale de fèves fermentées

Grade	Pourcentage maximal de fèves		Méthode d'essai Annexe E
	Ardoisée	Moisies et/ou endommagées par les insectes	
Bonne fermentation	5	5	
Fermentation satisfaisante	10	10	

Note : Les pourcentages indiqués dans la dernière colonne s'appliquent au total combiné de tous les défauts indiqués dans l'en-tête de colonne.

6.3.2 Cacao : sous- grade

Les fèves de cacao fermentées qui dépassent les limites prescrites au tableau 2 sont considérées comme du cacao sous- grade. Les fèves de cacao qui dépassent les limites prescrites au tableau 3 ne peuvent être exportées sauf si un acheteur en fait la demande pour ces catégories.

Note: Les pays anglophones et hispanophones portent la mention « SS ». Pour les pays francophones, il est marqué « HS » (hors norme).

6.4 Grainage

Le grainage est défini par le nombre de fèves et est généralement exprimé par le nombre de fèves aux 100 grammes.

- a) Fèves de grande taille : nombre de fèves compris entre 80 à 90 ;

ARS 1000-1:2021

- b) Fèves de taille standard : nombre de fèves compris entre 91 à 105 ;
- c) Fèves de taille moyenne : nombre de fèves compris entre 106 à 110 ;
- d) Fèves de petite taille : nombre de fèves compris entre 111 à 120 ;
- e) Fèves de très petite taille : nombre de fèves supérieur à 120.

7 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux exigences l'ISO 2292. L'Annexe A montre des diagrammes d'échantillons dérivés lors de l'échantillonnage à partir des sacs ou en vrac.

Pour toutes les méthodes d'essai décrites aux annexes B à F, l'échantillon de référence doit être préparé conformément à la méthode décrite dans l'ISO 2292.

8 Ensachage/Conditionnement

Les sacs d'ensachage doivent être propres, suffisamment solides, adaptés pour être en contact avec les aliments et correctement cousus et scellés. Les fèves de cacao sont expédiées dans des sacs neufs uniquement. Les sacs tissés à partir de fibres naturelles (ou de doublures, le cas échéant, conformément au contrat international) doivent être à usage alimentaire. L'encre ou la peinture utilisée pour le marquage doit être de qualité alimentaire.

9 Marquage

Les sacs de fèves de cacao cousus ou scellés doivent comporter au moins certaines des informations suivantes :

- a) le pays producteur ;
- b) le nom du produit ;
- c) la catégorie du produit ;
- d) l'année de récolte du produit ;
- e) les marques d'expédition, le cas échéant ;
- f) toute autre marque d'identification applicable, y compris le type de vérification (Ex : ARS 1000);
- g) le poids net ;
- h) ARS.

Note 1 : les sacs marqués ARS contiennent du cacao conforme.

Note 2: Les réglementations nationales peuvent s'appliquer aux marques d'identification des sacs/scellés.

10 Rapport d'essai

Le rapport d'essai est un document qui enregistre de manière organisée les données obtenues à partir d'une évaluation de paramètres spécifiques et décrit les conditions environnementales ou de fonctionnement.

Le rapport d'essai doit inclure au moins les éléments suivants :

ARS 1000-1:2021

- a) l'ensemble des détails nécessaires à l'identification complète de l'échantillon de référence ;
- b) les méthodes utilisées et les résultats obtenus ;
- c) la mention de tout détail des procédures non spécifiées dans le présent document, ou considérées comme facultatives ;
- d) toute circonstance ayant pu influencer le résultat.

11 Principes de traçabilité

La traçabilité concerne l'origine du cacao produit de manière durable, l'historique de la transformation ou le mouvement du cacao tout le long de la chaîne d'approvisionnement, et, concerne au moins une étape en aval et une étape en amont pour chaque acteur de cette chaîne d'approvisionnement.

En accord avec les acteurs concernés de la chaîne d'approvisionnement du cacao, elle peut s'appliquer à plusieurs étapes de la chaîne d'approvisionnement du cacao. L'acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao identifie le cacao pertinent pour lequel s'appliquent les objectifs de son système de traçabilité du cacao produit de manière durable.

Chaque élément d'un système de traçabilité du cacao produit de manière durable doit être considéré et justifié au cas par cas en tenant compte des objectifs à atteindre.

Les systèmes de traçabilité relatifs au cacao produit de manière durable doivent être à même de :

- a) documenter l'historique du cacao ou situer le cacao dans la chaîne d'approvisionnement du cacao.
- b) contribuer à l'identification de la cause de la non-conformité.
- c) améliorer l'utilisation appropriée et la fiabilité des informations, ainsi que l'efficacité et l'efficience de l'acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao.

12 Objectifs de la traçabilité

L'objectif de la traçabilité est d'améliorer la transparence et de contribuer à l'acceptation au sein de la chaîne d'approvisionnement. L'acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao fixe les objectifs de traçabilité relatifs aux fonctions, niveaux et processus pertinents nécessaires au système de traçabilité.

Les objectifs de traçabilité doivent être :

- a) mesurables;
- b) surveillés;
- c) communiqués aux parties intéressées internes et externes pertinentes ;
- d) mis à jour en tant que de besoin.

L'acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao doit conserver des informations documentées sur les objectifs de traçabilité du cacao.

13 Exigences de traçabilité

13.1 Exigences générales

13.1.1 Éléments du Système de Traçabilité

ARS 1000-1:2021

Le système de traçabilité du cacao produit de manière durable doit inclure:

- a) les objectifs notamment les dispositions visant à préserver l'intégrité du cacao produit de manière durable ;
- b) les informations documentées sur le cacao tout au long de la chaîne d'approvisionnement du cacao, de l'exploitation de cacao à l'exportation (FOB) ainsi qu'au niveau local pour les transformateurs ;
- c) les procédures requises pour le bon fonctionnement du système de traçabilité.

13.1.2 Exigences relatives au Système de Traçabilité

Le système de traçabilité pour le cacao produit durablement doit:

- a) être vérifiable;
- b) être mis en œuvre de manière cohérente et équitable;
- c) être réalisable ;
- d) être efficace et axé sur les résultats ;
- e) être équitable, techniquement réalisable et économiquement viable.

13.2 Exigences organisationnelles

Le Régulateur/Entité Légale, l'Entité Reconnue et les autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent démontrer leur engagement à mettre en œuvre un système de traçabilité pour le cacao produit de manière durable par:

- a) l'affectation d'un représentant de la direction chargé de veiller à ce que l'acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao, y compris toutes les unités opérationnelles, remplisse les conditions énoncées dans la présente Norme ;
- b) la définition et l'attribution des tâches et des responsabilités pour la mise en œuvre et le fonctionnement efficaces du système de traçabilité ;
- c) la mise à disposition des ressources nécessaires à la mise en œuvre et au fonctionnement efficaces du système de traçabilité.

Le Régulateur/Entité Légale, l'Entité Reconnue, l'Organisme de certification et les auditeurs habilités par le Régulateur doivent déterminer les exigences légales et réglementaires applicables en matière de traçabilité du cacao produit de manière durable. Ils doivent veiller à ce que ces exigences soient comprises et constamment respectées par leur personnel et/ou sous-traitants.

Le Régulateur/Entité Légale, l'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent s'assurer que la ou les personne(s)/entités qui effectuent un travail sous leur responsabilité et qui ont une influence sur la performance et l'efficacité du système de traçabilité, sont compétentes sur la base de leur éducation, de leur formation et/ou de leur expérience avérée et sont libres de tout forme de conflit d'intérêt.

13.3 Exigences spécifiques

13.3.1 Documentation

ARS 1000-1:2021

L'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent déterminer les informations qu'ils :

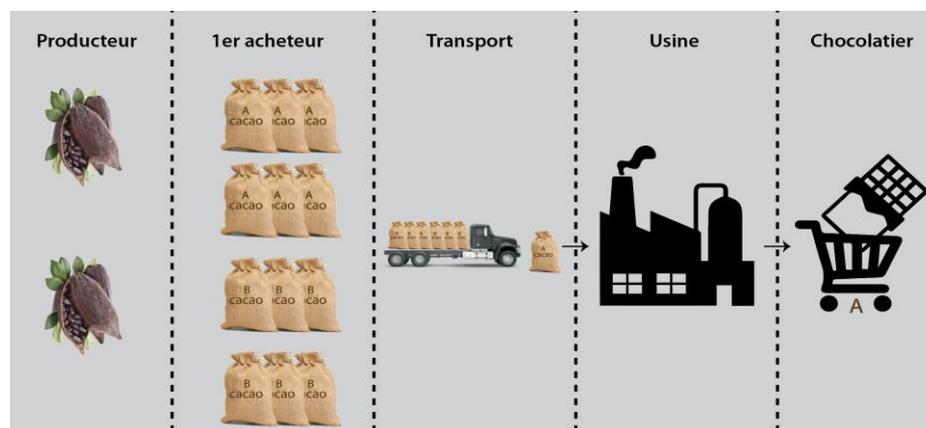
- a) veulent obtenir de leurs fournisseurs ;
- b) doivent collecter concernant le cacao et l'historique du processus ;
- c) doivent fournir à leurs clients et/ou fournisseurs.

Lors de l'élaboration et la mise en œuvre d'un système de traçabilité du cacao produit de manière durable, l'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent tenir compte de leurs activités et systèmes de management existants.

14 Traçabilité physique - Ségrégation du cacao

L'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent s'assurer et vérifier au moyen de procédures et documentation que le cacao conforme est maintenu à l'écart du cacao non conforme de l'exploitation de cacao au point d'exportation (FOB) et à l'usine de transformation au niveau local. L'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent démontrer que les mesures ont été prises pour éviter le mélange de cacao conforme avec du cacao non conforme (voir Figure 1).

Note : Chaque pays doit traiter la traçabilité selon les lignes directrices nationales de mise en œuvre en ce qui concerne la chaîne d'approvisionnement du cacao conforme et non conforme



Légende

A cacao conforme B cacao non conforme

Figure 1 — Présentation schématique de la ségrégation

15 Surveillance et amélioration

15.1 Surveillance

L'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent surveiller l'efficacité du système de traçabilité pour le cacao produit de manière durable.

15.2 Audit interne

ARS 1000-1:2021

15.2.1 L'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent réaliser des audits internes à intervalles planifiés ne dépassant pas 12 mois pour fournir des informations permettant de déterminer si le système de traçabilité est :

- a) conforme aux exigences de la présente Norme ;
- b) conforme aux procédures internes de l'acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao ;
- c) efficacement mis en œuvre et tenu à jour.

15.2.2 L'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent:

- a) établir et mettre en œuvre un/des plan(s) d'audit et un/des programme(s) d'audit interne, notamment la fréquence, les méthodes, les responsabilités, les exigences en matière de planification et les rapports, qui tiennent compte des objectifs de gestion, de l'importance des processus concernés, des changements ayant un impact sur l'Entité Reconnue et les résultats des audits précédents ;
- b) veiller à ce que les résultats des audits internes soient rapportés à la direction ;
- c) entreprendre des actions correctives appropriées dans un délai raisonnable ;
- d) conserver des informations documentées comme preuve de la mise en œuvre du programme d'audit interne ;
- e) déterminer les possibilités d'amélioration.

15.3 Amélioration

15.3.1 Non-conformité et mesures correctives

15.3.1.1 Non-conformité

Lorsqu'une non-conformité se produit, l'acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao doit:

- a) prendre connaissance de la non-conformité, et le cas échéant -
 - 1) agir pour la maîtriser et la corriger;
 - 2) faire face aux conséquences.
- b) évaluer s'il est nécessaire d'entreprendre une action pour éliminer la ou les causes de non-conformité(s), afin qu'elle(s) ne se reproduise(nt) ou n'apparaisse(nt) pas ailleurs, en:
 - 1) effectuant la revue et l'analyse de la non-conformité ;
 - 2) recherchant les causes de la non-conformité ;
 - 3) recherchant si des non-conformités similaires existent ou pourraient éventuellement se produire;
- c) mettre en œuvre toutes les actions requises;
- d) examiner l'efficacité de toute mesure corrective mise en œuvre;
- e) modifier, si nécessaire, le Système de Traçabilité du cacao produit de manière durable.

ARS 1000-1:2021

15.3.1.2 Mesures correctives

- a) Les mesures correctives doivent être adaptées aux effets des non-conformités rencontrées.
- b) L'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent conserver les informations documentées comme preuve:
 - 1) de la nature des non-conformités et de toute action menée ultérieurement;
 - 2) des résultats de toute mesure corrective.

15.3.2 Amélioration continue

L'Entité Reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent améliorer en continu la pertinence, l'adéquation et l'efficacité du système de traçabilité du cacao produit de manière durable.

16 Revue

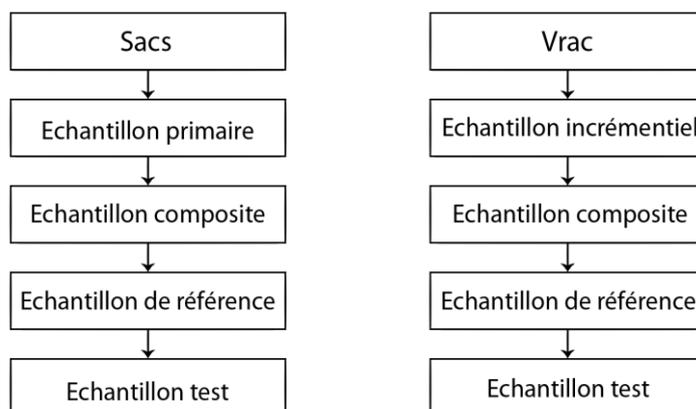
L'Entité reconnue et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao doivent examiner le système de traçabilité du cacao produit de manière durable à des intervalles appropriés pour garantir une amélioration continue.

Cette revue doit inclure notamment les aspects suivants relatifs à la traçabilité:

- a) les résultats d'audit ;
- b) les modifications apportées au cacao ou aux processus ;
- c) les informations fournies par d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao ;
- d) les actions ou mesures correctives ;
- e) les retours des clients, y compris les réclamations ;
- f) les réglementations nouvelles ou amendées, concernant la traçabilité.

Annexe A (normative)
Diagrammes

La figure A.1 présente des diagrammes d'échantillons dérivés prélevés dans des sacs ou en vrac. Veuillez consulter ISO 2292 pour de plus amples descriptions et exigences relatives aux différents types d'échantillons. La figure A.2 présente un diagramme de la séquence d'essais à suivre pour les méthodes d'essai spécifiées dans les annexes B à F du présent document.



a) Échantillonnage à partir des sacs

b) Échantillonnage en vrac

Figure A.1 - Diagramme d'échantillons dérivés à partir de sacs ou de vrac

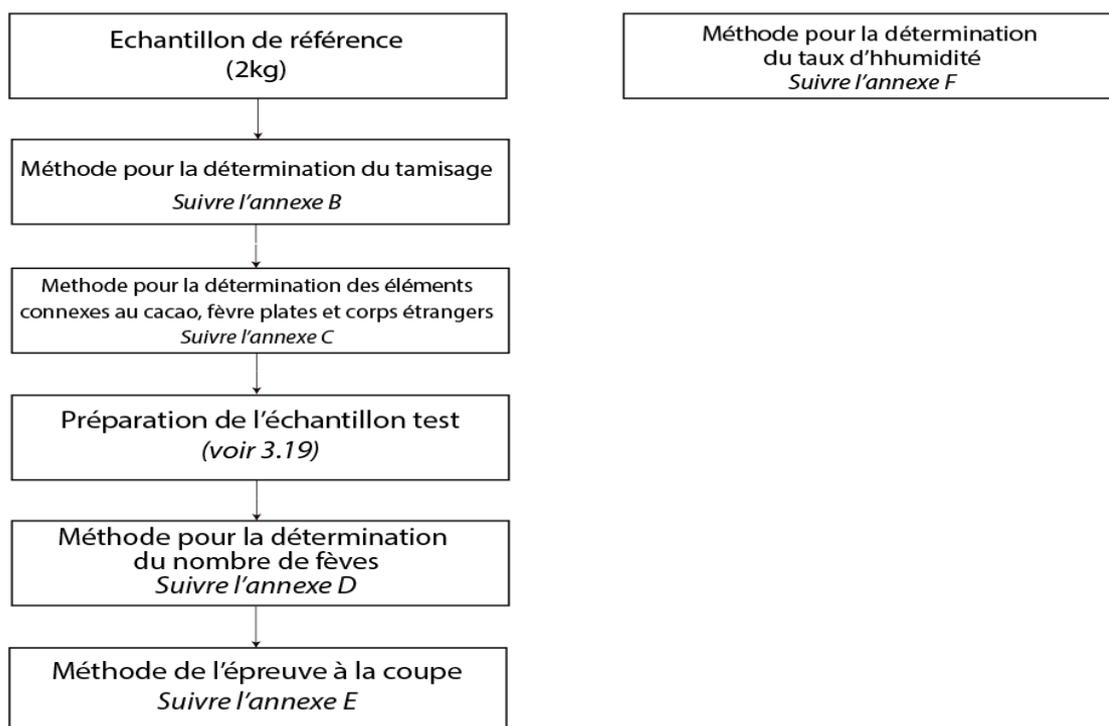


Figure A.2 - Diagramme du déroulement de la séquence des méthodes d'essai

Annexe B (normative) Méthode pour la détermination du tamisage

B.1 Procédure

Peser la totalité de l'échantillon de référence (m_{TOTAL}), puis passer au tamis. Recueillir et peser la quantité qui passe à travers le tamis, connu sous le nom de « tamisage ».

Obtenir le pourcentage du tamisage en comparant la masse du tamisage à la masse nette totale de l'échantillon de référence multipliée par 100.

Une fois la mesure effectuée, ne pas réintégrer le tamisage dans le reste de l'échantillon de référence (dérivée 1).

B.2 Calcul du résultat

La valeur du tamisage, S (%), est obtenue en appliquant la formule suivante :

$$S = \frac{m \times 100}{m_{TOTAL}}$$

Où

m est la masse du tamisage, en g ;

m_{TOTAL} est la masse nette totale de l'échantillon de référence, en g.

Annexe C (normative)

Méthode pour la détermination des corps étrangers, y compris les éléments connexes au cacao et les fèves plates

C.1 Procédure

Vider le reste de l'échantillon de référence figurant à l'annexe B (produit dérivé 1) sur un plateau de taille suffisante pour faciliter la mesure des éléments connexes au cacao, les fèves plates et les corps étrangers.

Séparer, agréger et peser chaque catégorie, c'est-à-dire les éléments connexes au cacao, les fèves plates et les corps étrangers, puis exprimer la masse du paramètre de qualité par rapport à la masse nette de l'échantillon de référence (m_{TOTAL}) de l'annexe B multiplié par 100.

Une fois la mesure effectuée, ne pas réintégrer dans le reste de l'échantillon de référence la matière qui a été extraite pour le test (Dérivée 2).

C.2 Calcul du résultat

Le paramètre de qualité, $P_{QUALITE}$ (%), est obtenu en appliquant la formule suivante :

$$P_{QUALITE} = \frac{m_{QP} \times 100}{m_{TOTAL}}$$

Où

m_{QP} est la masse du paramètre de qualité, en g ;
 m_{TOTAL} est la masse nette totale de l'échantillon de référence, en g.

Annexe D (normative) Méthode pour la détermination du nombre de fèves

D.1 Procédure

Le comptage de fèves permet de déterminer le nombre moyen de toutes les fèves de cacao pesant 100 g. Après le tamisage conformément à l'annexe B et l'élimination des éléments connexes au cacao, des fèves plates et des corps étrangers conformément à l'annexe C, vider le reste de l'échantillon de référence (dérivé 2) sur une surface propre, sèche et plane et bien mélanger. Prélever un échantillon d'essai d'au moins 600 g de fèves de cacao à partir de l'échantillon de référence à l'aide d'une pelle à fond plat prélevée au milieu du reste de l'échantillon de référence (produit dérivé 2).

D.2 Détermination

Retirer de l'échantillon d'essai, les éléments connexes au cacao, les fèves plates et les corps étrangers restants selon la procédure décrite à l'annexe C, puis peser et remplacer par une masse équivalente de fèves entières prélevées de manière aléatoire à partir du reste de l'échantillon de référence (produit dérivé 2). Ensuite, compter le nombre total de fèves dans la prise d'essai. Le nombre qui en résulte est connu sous le nom de nombre de fèves.

D.3 Calcul du résultat

Le nombre de fèves, $nFEVE$, est exprimé en nombre de fèves pour 100 g, comme indiqué par la formule suivante :

$$nFEVE = \frac{n\ TOTAL \times 100}{m\ TOTALE}$$

Où

$nTOTAL$ est la masse du nombre de fèves entières ;
 $mTOTAL$ est la masse nette totale de fèves entières.

Annexe E (normative) Méthode de l'épreuve à la coupe

E.1 Procédure

L'épreuve à la coupe est effectuée sur l'échantillon de fèves entières à partir de la détermination du nombre de fèves à l'annexe D. Sélectionner 300 fèves entières, quel que soit leur taille, leur forme et leur état, dans l'échantillon d'essai.

E.2 Détermination

Ouvrir ou couper ces 300 fèves dans le sens de la longueur en les faisant passer par le milieu, de façon à exposer la surface de coupe maximale des cotylédons. Examiner visuellement les deux moitiés de chaque fève en plein jour ou à la lumière artificielle équivalente. Compter séparément chaque type de fèves défectueuses, c'est-à-dire celles qui sont moisies, ardoisées, attaquées par les insectes (ou germées, plates).

Si une fève est défectueuse à plus d'un égard, ne compter que le défaut qui apparaît en premier dans la liste des défauts exprimée dans l'ordre décroissant de gravité, tel que spécifié dans la clause 6.3.1.

E.3 Calcul du résultat

Exprimer le résultat pour chaque type de défaut en pourcentage des 300 fèves examinées.

Annexe F (normative)

Méthode de détermination du taux d'humidité (méthode du four)

F.1 Généralités

La présente annexe spécifie la méthode du four pour la détermination du taux d'humidité des fèves de cacao. Le taux d'humidité des fèves de cacao est, par convention, la perte de masse déterminée par la méthode spécifiée dans la présente annexe, et exprimée en pourcentage en masse.

En plus de la méthode du four, il existe d'autres méthodes de détermination du taux d'humidité à l'aide de machines ou d'autres appareils utilisant des technologies telles que l'infrarouge, la mesure de capacité, la conductivité, le diélectrique, la résonance magnétique nucléaire ou la sonde neutronique. Ces machines et appareils peuvent être utilisés à condition que cette autre technologie soit corrélée à la méthode du four par une méthodologie publiée par le fabricant, assortis d'instructions opérationnelles concernant la fréquence et la procédure d'étalonnage.

Cependant, la méthode du four est la méthode de référence standard, et il convient que les autres machines ou appareils soient corrélés avec elle, dans la mesure du possible.

F.2 Principe

Après broyage, pesage et séchage des fèves de cacao pendant 16 h dans un four ventilé réglé à $103 \text{ °C} \pm 2 \text{ °C}$, déterminer le taux d'humidité en calculant la différence de masse.

F.3 Appareillage

Équipement de laboratoire habituel et ce qui suit :

F.3.1 Broyeur, qui permet de broyer les fèves sans les chauffer.

F.3.2 Four ventilé, de préférence muni d'un ventilateur, pouvant être réglé à $103 \text{ °C} \pm 2 \text{ °C}$.

F.3.3 Récipient avec couvercle, en métal, résistant aux attaques dans les conditions de l'essai, ou en verre, d'une surface utile d'au moins 35 cm^2 (par exemple diamètre minimal de 70 mm) et d'une profondeur de 20 mm à 25 mm.

F.3.4 Dessiccateur, contenant un desséchant efficace.

F.3.5 Balance analytique, d'une précision de lecture de 1 mg.

F.4 Procédure

F.4.1 Généralités

Broyer une fraction d'un quart de l'échantillon de référence avec un broyeur (F.3.1) pour former des particules ne dépassant pas 5 mm, en évitant la formation de pâte. Les fèves utilisées doivent être représentatives de l'échantillon de référence.

F.4.2 Prise d'essai

Peser le récipient vide préalablement séché avec couvercle (F.3.3). Après avoir broyé les fèves conformément au point F.4.1, placer rapidement une portion de 10 g dans le récipient. Peser le récipient avec couvercle, contenant la portion broyée, à 1 mg près.

ARS 1000-1:2021

F.4.3 Détermination

Placer le récipient (F.3.3) contenant la prise d'essai sur son couvercle dans le four ventilé (F.3.2) réglé à $103 \text{ °C} \pm 2 \text{ °C}$. Laisser reposer $16 \text{ h} \pm 1 \text{ h}$ en prenant soin de ne pas ouvrir le four. A la fin de cette période, retirer le récipient, le recouvrir immédiatement de son couvercle et le placer dans le dessiccateur (F.3.4). Laisser refroidir à température ambiante (environ 30 à 40 minutes après la mise en place dans le dessiccateur) et peser, encore couvert, à 1 mg près.

F.4.4 Nombre de déterminations

Effectuer deux déterminations avec des prises d'essai de l'échantillon de référence en quarts après broyage, chacune sur une quantité de fèves traitées individuellement, c'est-à-dire broyées, prélevées sur la prise d'essai et séchées.

F.5 Note sur la procédure

Les opérations de broyage et de pesage pour chaque détermination doivent être effectuées très rapidement et, en tout état de cause, dans les 5 minutes. Si la pesée ne peut être effectuée dans un délai de 5 minutes, la prise d'essai doit être conservée dans un sac en plastique ou un récipient hermétique pendant une durée maximale de 2 h. Après avoir pesée la prise d'essai, laisser reposer le récipient avec couvercle, par exemple dans le cas d'une série de pesées.

F.6 Calcul du résultat

F.6.1 Méthode de calcul et formule

Le taux d'humidité de l'échantillon de référence, exprimé en pourcentage en masse, est obtenu en appliquant la formule suivante :

$$\text{Taux d'humidité (\%)} = \frac{(m1 - m2) \times 100}{m1 - m0}$$

Où

$m0$ est la masse du récipient vide avec couvercle, en g ;

$m1$ est la masse du récipient avec couvercle et de la prise d'essai avant séchage, en g ;

$m2$ est la masse du récipient avec couvercle et de la portion à analyser après séchage, en g.

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des deux déterminations (voir F.4.4), à condition que l'exigence de répétabilité (voir F.6.2) soit remplie. Dans le cas contraire, répéter les déterminations. Inscrire le résultat à une décimale près.

F.6.2 Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations, effectuées simultanément ou en succession rapide par le même analyste, ne doit pas dépasser 0,3 g de perte de masse pour 100 g de l'échantillon de référence en quarts.

Annexe G (informative) **Stockage du cacao ensaché**

Les fèves de cacao devraient être placées dans des entrepôts construits et utilisés de manière à maintenir le taux d'humidité spécifié au 5.2.4.

Les fèves doivent être stockées sur des caillebotis ou des palettes laissant un espace libre d'au moins 7 cm au-dessus du sol pour la circulation de l'air.

Des mesures devraient être prises pour prévenir l'infestation par des insectes, des rongeurs et d'autres ravageurs.

Les sacs de fèves de cacao doivent être empilés de manière à ce que :

- a) les différentes qualités et marques soient séparées par un passage d'au moins 60 cm de large, semblable à celui qui devrait être laissé entre les sacs et les parois de l'entrepôt,
- b) la désinfestation par fumigation et/ou la pulvérisation prudente d'insecticides appropriés puissent être effectuées si nécessaire (voir annexe H), et
- c) la contamination par des odeurs ou des saveurs, ou par la poussière provenant d'autres produits tels que d'autres aliments, ou par des produits tels que l'huile, le ciment et le goudron soit évitée.

Le taux d'humidité de chaque lot doit être vérifié périodiquement, pendant l'entreposage, immédiatement avant l'expédition et au moment de l'exportation.

**Annexe H (informative)
Désinfestation**

L'utilisation de pesticides pour lutter contre les insectes, rongeurs et autres ravageurs dans la production du cacao est nécessaire. Il convient cependant d'être très prudent dans le choix des pesticides et dans la technique de leur application, afin d'éviter tout risque d'altération ou d'ajout de résidus toxiques dans le cacao.

Note : Les pays importateurs peuvent avoir des réglementations spécifiques en matière de sécurité alimentaire.

Annexe I (Informative)

Mode opératoire et diagramme pour l'analyse préliminaire de la qualité

1.1 Généralités

La présente annexe présente le diagramme de la séquence d'essais à suivre éventuellement conformément aux méthodes d'essai spécifiées aux annexes B à F, en utilisant des échantillons d'essai préliminaires de 500 g ou plus, prélevés en quarts sur l'échantillon de référence. L'annexe I peut être utilisée pour l'analyse préliminaire de la qualité afin de déterminer si les lots de fèves de cacao répondent aux exigences du présent document.

1.2 Mode opératoire

Prélever quatre échantillons d'essai préliminaires de 500 g ou plus en divisant l'échantillon de référence en quarts de fractions à l'aide d'un diviseur. Il est recommandé d'utiliser des diviseurs de quartiers coniques ou d'autres appareils de division appropriés. Les échantillons d'essai préliminaires doivent être pesés ; les masses des fractions coupées en quartiers peuvent être différentes mais doivent représenter un quart de la masse totale de l'échantillon de référence. Au moins un des échantillons d'essai préliminaire doit être protégé contre le dessèchement, réalisable à l'aide d'un sac en plastique ou d'un récipient hermétique.

Procéder à la détermination du taux d'humidité en utilisant une fraction de l'échantillon d'essai préliminaire (celui qui ne doit pas sécher) comme décrit à l'annexe F (voir figure I.1). Utiliser l'un des échantillons d'essai préliminaire pour les analyses décrites dans les annexes B à E, comme indiqué à la figure I.1. Les échantillons d'essai préliminaires restants peuvent être utilisés pour les analyses de graisse, de pH et de goût.

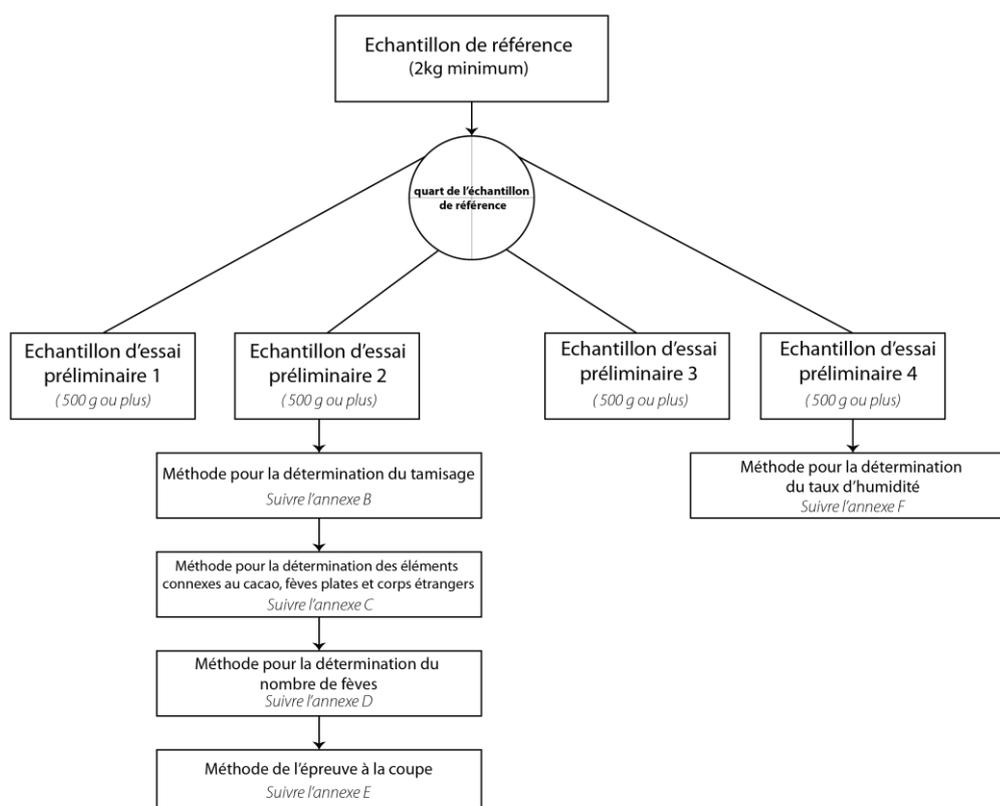


Figure I.1 - Diagramme du déroulement de la séquence d'essais après divisions en quarts de l'échantillon de référence pour l'analyse préliminaire de la qualité

Index Alphabétique des Termes

acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao	3.1
adulteration	3.2
audit	3.3
audits externes	3.4
audit interne	3.5
cacao	3.6
cacao produit de manière durable	3.7
cacao séché	3.8
chaîne d'approvisionnement du cacao	3.9
comptage de fève	3.10
conformité	3.11
contamination	3.12
corps étranger	3.13
crabot	3.14
critère d'audit	3.15
débris du tamisage	3.16
échantillon pour essai préliminaire	3.17
échantillon de référence	3.18
échantillon test	3.19
élément connexe au cacao	3.20
épreuve à la coupe	3.21
étape en aval et étape en amont	3.22
fermentation des fèves de cacao	3.23
fève ardoisée	3.24
fève brisée	3.25
fèves de cacao	3.26

ARS 1000-1:2021

fève endommagée par les insectes [fève infestée]	3.27
fève germée	3.28
fève moisie	3. 29
fève plate	3.30
fève violette ou pourpre	3.31
fragment	3.32
lot	3.33
mesure corrective	3.34
preuves d'audit	3.35
processus	3.36
récolte principale	3. 37
ségrégation	3.38
système de traçabilité	3.39
tamis	3.40
tamisage	3.41
traçabilité	3.42

Bibliographie

- [1] ISO 34101-1:2019, *Cacao durable et traçable - Partie 1 : Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao*
- [2] ISO 34101-2:2019, *Cacao durable et traçable - Partie 2 : Exigences de performance (liées aux aspects économiques, sociaux et environnementaux)*
- [3] ISO 34101-3:2019, *Cacao durable et traçable - Partie 3 : Exigences en matière de traçabilité*
- [4] ISO 34101-4:2019, *Cacao durable et traçable - Partie 4 : Exigences relatives aux systèmes de certification*
- [5] ISO 2292, *Fèves de cacao - Échantillonnage*
- [6] ISO 2451, *Fèves de cacao - Spécifications et exigences de qualité*
- [7] Règles de la FCC relatives à la Qualité, applicables aux contrats conclus à compter du 1^{er} Juin 2015

**Cacao Durable — Partie 3 : Exigences relatives aux Systèmes de
Certification du Cacao**



Table des matières

1	Domaine d'application	5
2	Références normatives	5
3	Termes et définitions.....	5
4	Exigences relatives au Régulateur/Entité Légale.....	9
5	Elaboration et gestion du système	10
6	Informations mises à disposition du public.....	11
7	Réclamations et appels auprès des Organismes de Certification et du Régulateur/Entité Légale	12
8	Exigences pour les Organismes procédant aux audits pour la certification.....	13
8.1	Généralités.....	13
8.2	Cycle d'audit pour le cacao durable	14
8.3	Procédures d'audit.....	14
8.4	Méthodes permettant d'obtenir des informations pendant d'audit.....	15
8.5	Durée nécessaire pour réaliser un audit.....	15
8.6	Délai de résolution des non-conformités	16
8.7	Expiration d'un certificat.....	16
8.8	Ré-obtention d'un certificat	16
8.9	Exigences pour la compétence des auditeurs.....	17
9	Allégations	17
10	Marque de conformité par tierce partie	18
11	Octroi de licence et contrôle.....	18
	Annexe A (normative) Liste de contrôle relative aux différentes étapes de l'audit de certification.....	18
	Annexe B (informative) Types de risques à évaluer	21
	Annexe C.....	22
	(Informative) Contrôle par les risques et revue des Organismes de Certification	22
	Annexe D (normative) Cycle d'audit minimal - Guide à l'intention du Producteur en tant qu'Entité/ Groupe de Producteurs/ Coopérative et des	23
	Organismes de Certification.....	23
	Index Alphanétique des Termes	25
	Bibliographie	26

Avant-propos

L'Organisation Africaine de Normalisation (ORAN) est une Organisation Intergouvernementale Africaine créée par la Commission Economique des Nations-Unies pour l'Afrique (UNECA) et l'Organisation de l'Unité Africaine (UA) en 1977. L'un des mandats fondamentaux de l'ORAN est de développer et d'harmoniser des Normes Africaines (ARS) dans le but de renforcer le commerce intérieur des pays africains, la compétitivité des produits et services africains au niveau mondial et d'améliorer le bien-être des communautés africaines. Les travaux relatifs à l'élaboration des Normes Africaines sont en général effectués par les comités techniques de l'ORAN. Chaque État membre intéressé par un domaine pour lequel un comité technique a été mis sur pied a le droit d'être représenté au sein dudit comité. Les Organisations internationales, les Communautés Économiques Régionales (CER), les Organisations gouvernementales et non gouvernementales, de concert avec l'ORAN, participent également à ces travaux.

Les Normes de l'ORAN sont rédigées conformément aux règles énoncées dans la deuxième partie des Directives ISO/IEC.

La tâche principale des comités techniques consiste à élaborer les Normes de l'ORAN. Les projets de Normes de l'ORAN adoptés par les comités techniques sont diffusés aux Organismes membres en vue du vote. Leur publication en tant que Norme de l'ORAN nécessite l'approbation d'au moins 75 % des Organismes membres votants.

Il se peut que certains des aspects de la présente Norme fassent l'objet de droits de brevet. L'ORAN ne peut être tenue responsable de l'identification de l'un ou de l'ensemble de ces droits de brevet.

La présente Norme Africaine de la série 1000 a été établie par l'ORAN/THC 02-6, *Groupe de Travail Technique sur le Café, le Cacao, le Thé et Produits assimilés*, en vertu du mandat de l'ORAN/THC 02-6, *Comité d'Harmonisation Technique numéro 2 sur les Produits Agricoles et Alimentaires* (ORAN/THC 02-6).

Organisation Africaine de Normalisation 2021- Tous droits réservés*

Secrétariat central de l'ORAN
International House, 3^{ème} étage
P. O. Box 57363 - 00200 City Square
NAIROBI, KENYA

Tel. +254-20-2224561, +254-20-3311641, +254-20-3311608

Courriel : arso@arso-oran.org
Site web: www.arso-oran.org

Mention de réserve du droit d'auteur

Cette publication de l'ORAN est protégée par le droit d'auteur de ladite Organisation. Si la reproduction de ladite Norme par les participants au processus d'élaboration des Normes de l'ORAN est permise sans autorisation préalable de l'ORAN, ni ladite Norme, ni aucun extrait de celle-ci ne peuvent être reproduits, conservés ou transmis sous quelque forme que ce soit, à toute autre fin sans l'autorisation écrite préalable de l'ORAN.

Les demandes d'autorisation de reproduction de la présente Norme en vue de sa vente doivent être adressées conformément aux indications ci-dessous ou à l'organisme membre de l'ORAN du pays du demandeur:

Organisation Africaine de Normalisation 2021 - Tous droits réservés*

Secrétariat Central de l'ORAN
International House, 3^{ème} étage
P. O. Box 57363 - 00200 City Square
NAIROBI, KENYA

Tel. +254-20-2224561, +254-20-3311641, +254-20-3311608

Courriel : arso@arso-oran.org

Site web: www.arso-oran.org

La reproduction à des fins de vente peut être subordonnée aux droits d'auteur ou à un accord de licence. Tout contrevenant s'expose à des poursuites judiciaires.

Introduction

La Norme Africaine ARS 1000-3 contient les exigences relatives aux Systèmes de Certification du Cacao en ce qui concerne le cacao produit de manière durable. Les fèves de cacao produites de manière durable sont obtenues en satisfaisant aux exigences contenues dans la Norme ARS 1000-1 relatives aux Systèmes de Management des Producteurs en tant qu'Entités/ Groupes de Producteurs/ Coopératives de Producteurs et à la Performance, ainsi qu'aux Exigences de la Norme ARS 1000-2 relatives à la Qualité et à la Traçabilité du Cacao. L'Entité Reconnue doit être certifiée par une tierce partie (Organismes de Certification) afin d'assurer la conformité à la présente Norme. Les Organismes de Certification sont désignés par le Régulateur/Entité Légale qui est le seul propriétaire du Système de certification.

La présente Norme constitue la troisième partie des exigences en matière de cacao produit de manière durable.

La Norme Africaine de la série ARS 1000 est conçue à l'attention des parties intéressées de la filière cacao et se compose des trois parties suivantes :

Norme	Libellé de la Norme	Objet
ARS 1000-1	Exigences relatives aux Systèmes de Management des Producteurs en tant qu'Entités/ Groupes de Producteurs/ Coopératives de Producteurs et à la Performance	Cette Norme vise à structurer les Systèmes de Management des Producteurs en tant qu'Entités/ Groupes de Producteurs/ Coopératives de Producteurs afin d'améliorer la performance de la production de cacao durable et les moyens de subsistance des Entités Reconnues. Les exigences portent notamment sur les aspects économiques, sociaux et environnementaux.
ARS 1000-2	Exigences relatives à la Qualité et à la Traçabilité du Cacao	Cette Norme est à l'attention de toutes les parties intéressées de la chaîne de valeur du cacao et vise à promouvoir et à maintenir la qualité des fèves de cacao. Ainsi, tout cacao produit de manière durable doit pouvoir être tracé de l'exploitation de cacao jusqu'à l'exportation.
ARS1000-3	Exigences relatives au Système de Certification du Cacao	Cette Norme s'adresse aussi bien aux Organismes de Certification qui réalisent l'audit des exploitations de cacao qu'aux Entités Reconnues désirant être auditées par un Organisme de Certification tierce partie dans le but de faire des déclarations de conformité. Cette Norme établit également les exigences relatives au Régulateur/Entité Légale et au Conseil de Surveillance.

On obtient des fèves de cacao produites de manière durable en satisfaisant aux exigences énoncées dans les Normes ARS 1000-1 et ARS 1000-2. L'Entité Reconnue doit être certifiée par une tierce partie agréée par le Régulateur/Entité Légale afin de démontrer la conformité vis-à-vis de ces deux Normes.

Dans le présent document :

- « doit » indique une exigence ;
- « devrait » indique une recommandation ;
- « peut » indique parfois une permission, une possibilité ou encore une capacité.

Les informations sous forme de « NOTE » sont fournies clarifier l'exigence associée ou en faciliter la compréhension.

Cacao durable — Partie 3: Exigences relatives au Système de Certification du Cacao.

1 Domaine d'application

La présente Norme Africaine spécifie les exigences relatives au Système de Certification du Cacao durable, en relation avec les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao et pour la certification de l'Entité Reconnue. Elle doit être utilisée conjointement avec les Normes ARS 1000-1 et ARS 1000-2.

Seuls les Organismes de Certification qui satisfont aux exigences de la présente Norme doivent auditer l'Entité Reconnue qui produit des fèves de cacao durable. Seule l'Entité Reconnue qui satisfait aux exigences de la présente Norme peut faire des déclarations de conformité pour les fèves de cacao produites de manière durable.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application de la présente Norme. En ce qui concerne les références datées, seule l'édition citée s'applique. Dans le cas de références non datées, la dernière édition du document référencé (et ses modifications éventuelles) s'applique.

ARS 1000-1, *Cacao durable - Partie 1 Exigences relatives aux Systèmes de Management des Producteurs en tant qu'Entités/Groupes de Producteurs/Coopératives de producteurs et à la Performance.*

ARS 1000-2, *Cacao durable - Partie 2 : Exigences relatives à la qualité et à la traçabilité du cacao.*

3 Termes et définitions

Aux fins de la présente Norme, les définitions suivantes s'appliquent.

3.1

accréditation

attestation (3.3) d'un tiers relative à un organisme d'évaluation de la conformité (3.10) apportant la preuve formelle de sa compétence, de son impartialité (3.13) et de la cohérence de son fonctionnement dans l'exécution d'activités spécifiques d'évaluation de la conformité (3.10).

3.2

acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao

personne ou entité qui gère physiquement ou dispose de la propriété juridique du cacao produit de manière durable ou fait des déclarations de conformité du cacao produit de manière durable.ou fait des déclarations de conformité du cacao produit de manière durable.

3.3

attestation

délivrance d'une déclaration, basée sur une décision attestant que le respect des exigences spécifiées a été démontré.

Note 1: le texte qui en résulte, appelé dans la présente Norme « déclaration de conformité », vise à donner l'assurance que les exigences spécifiées ont été respectées. Une telle assurance ne constitue pas en soi une garantie contractuelle ou autre garantie légale.

Note 2 : l'attestation de la première partie et l'attestation par un tiers se distinguent par les termes déclaration, certification (3.6) et accréditation (3.1), mais il n'existe pas de terme correspondant à l'attestation de la deuxième partie.

3.4

audit de surveillance

itération systématique des activités d'évaluation de la conformité (3.10) comme base du maintien de la validité de la déclaration de conformité.

3.5

certificat

document émis par un organisme de certification (3.18) indiquant qu'un « **objet désigné** » a satisfait aux exigences de certification (3.6).

3.6

certification

attestation délivrée par une tierce partie portant sur un objet (3.16) d'évaluation de la conformité (3.10), à l'exception de l'accréditation (3.1).

(ISO/IEC 17000: 2020, 7.6)

Note : La certification s'applique à tous les objets d'évaluation de la conformité (3.10) , à l'exception des organismes d'évaluation de la conformité (3.19) eux-mêmes, auxquels l'accréditation (3.1) est applicable

3.7

chaîne d'approvisionnement du cacao

séquence des étapes et des opérations intervenant tout au long du flux et de la transformation du cacao, depuis l'exploitation agricole jusqu' à l'exportation des fèves de cacao durables et/ou des produits dérivés du cacao.

3.8

client

personne ou organisme qui est susceptible de recevoir ou qui recoit un produit ou un service destiné à, ou demandé par, cette personne ou cet organisme.

3.9

conseil de surveillance

organe établi par le gouvernement ou une autorité compétente composé de membres indépendants qui représentent les parties intéressées.

3.10

décision

Conclusion basée sur les résultats de la revue, que le respect des exigences spécifiées a été ou n'a pas été démontré

Source : Norme ISO 17000 : 2020 / Paragraphe 7.2). Intitulée « Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux »

3.11

évaluation de la conformité

démonstration que les exigences spécifiées sont respectées.

Note 1 : Le processus d'évaluation de la conformité peut aboutir à un résultat négatif, c'est-à-dire en démontrant que les exigences spécifiées ne sont pas respectées.

Note 2 : L'évaluation de la conformité inclue des activités définies dans ISO/IEC 17000: 2020, telles que, sans pour autant s'y limiter essai (6.2), vérification (6.6), certification (7.6) et accréditation (7.7).

3.12

évaluation par les pairs

évaluation d'un organisme, par rapport à des exigences spécifiées, par des représentants d'autres organismes faisant partie d'un groupe d'accord, ou ayant posé leurs candidatures pour ce groupe d'accord.

Note : les « candidats » sont associés à la situation où un nouveau groupe est en cours de formation, et où il n'existerait alors aucun organe dans ce groupe.

3.13

exigence de certification

exigence spécifiée satisfaite par le client comme condition de l'établissement ou du maintien de la certification (3.6).

Note: Les exigences de certification incluent des exigences imposées au client par le Système de Certification et le Régulateur/Entité Légale par le biais d'un accord de certification visant à se conformer à la présente Norme.

3.14**Exigences spécifiées**

Besoin ou attente formulé (ISO 17000 : 2020 / 5.1)

Note 1 à l'article: Les exigences spécifiées peuvent être formulées dans des documents normatifs tels que les règlements, les normes et les spécifications techniques.

Note 2 à l'article: Les exigences spécifiées peuvent être détaillées ou générales

Source : Norme ISO 17000 : 2020 / Paragraphe 7.2). Intitulée « Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux »

3.15**impartialité**

existence d'objectivité.

Note 1 : L'objectivité implique soit l'absence de conflits d'intérêts soit de trouver une solution à ces conflits de manière à ne pas porter préjudice aux activités ultérieures de l'Organisme de Certification (3.18).

Note 2 : D'autres termes utiles pour exprimer l'élément d'impartialité incluent : « indépendance », « absence de tout conflit d'intérêts », « probité », « absence de préjugés », « neutralité », « justice », « ouverture d'esprit », « équité », « désintéressement », « équilibre ».

3.16**marque de conformité par tierce partie**

marque protégée délivrée par un organisme tiers d'évaluation de la conformité (3.10), indiquant qu'un objet (3.16) d'évaluation de la conformité (3.10) (produit, processus, personne, système ou organisme) est conforme aux exigences spécifiées.

Note 1 : Une marque protégée est une marque légalement protégée contre un usage non autorisé.

Note 2 : Les exigences spécifiées sont généralement énoncées dans des documents « normatifs » tels que les Normes internationales, les normes régionales ou nationales, les règlements et les spécifications.

3.17**non conformité**

non-satisfaction d'une exigence.

3.18**objet**

Tout ce qui peut être perçu ou conçu. (Exemple : Produit, service, processus, personne, organisme, système, ressource, etc.).

(ISO 9000: 2015, 3.6.1)

3.19**organisme d'accréditation**

organisme faisant autorité qui procède à l'accréditation (3.1).

Note : L'autorité d'un organisme peut émaner du gouvernement, des autorités publiques, de contrats, de l'acceptation du marché ou des propriétaires de systèmes.

(ISO/IEC 17000: 2020, 4.7)

3.20**organisme de certification**

organisme qui exerce des activités de certification (3.6), à l'exclusion de l'accréditation (3.1).

3.21**Organisme d'évaluation de la conformité**

organisme qui réalise des activités d'évaluation de la conformité (3.10), à l'exclusion de l'accréditation (3.1).

ISO/IEC 17000 (2020)

3.22

périmètre de certification

identification:

- du ou des produit(s), processus, service(s), champ(s) ou exploitation(s) cacaoyère(s) ou systèmes de management pour lesquels la certification est accordée ;
- du Système de Certification applicable ;
- des normes et autre(s) document(s) normatif(s), y compris leur date de publication, auxquels le ou les produit(s), procédé(s), service(s) ou systèmes de management sont considérés comme conformes.

3.23

plainte

expression d'insatisfaction, autre qu'un appel, émise par une personne ou une organisation à un organisme d'évaluation de la conformité ou à un organisme d'accréditation relative aux activités de cet organisme à laquelle une réponse est attendue.

(ISO/IEC 17000: 2020)

3.24

prime au producteur

paiement de fonds au Producteur enregistré pour le cacao produit de manière durable en plus du prix pour un cacao conventionnel équivalent.

Note 1: La prime est payée en espèces ou par virement bancaire ou par tout autre mode de paiement légal accepté.

Note 2 : La prime est une somme supplémentaire versée par le premier acheteur de cacao certifié durable destinée à rétribuer le producteur pour l'effort qu'il a fourni en vue de se conformer aux normes de l'ORAN.

Note 3 : Les Entités Reconnues bénéficient également de cette prime.

3.23

Procédure

Manière spécifiée de réaliser une activité ou un processus

Note 1 à l'article: Les procédures peuvent ou non faire l'objet de documents.

Source : Norme (ISO 9000 : 2015 / 3.4.5) : intitulée « Systèmes de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire »

3.25

recertification

Attestation délivrée par une tierce partie portant sur de nouveaux critères à l'obtention du certificat Bronze ou du certificat Argent. Les audits de recertification qui ont lieu tous les cinq (5) ans portent chaque fois sur de nouveaux critères.

Note : se référer à l'Annexe D

3.26

régulateur/entité légale

entité juridique responsable de l'élaboration et du maintien d'un Système de Certification spécifique et de l'approbation d'Organismes de Certification pour mettre en œuvre le Système de Certification.

3.27

système de certification (système d'évaluation de la conformité)

système d'évaluation de la conformité relatif à des produits, procédés, services et systèmes de management spécifiés, auxquels les mêmes exigences, règles et procédures spécifiques s'appliquent.

Note 1 : Le terme « système d'évaluation de la conformité » est définie dans ISO/CEI 17000:2004, 2.7.]

Note 2 : Les règles, les procédures et principes de management pour la mise en œuvre de la certification d'un produit, d'un processus, d'un service et d'un Système de Management sont définies par le Système de Certification.

3.28**système d'évaluation de la conformité (système de certification)**

système d'évaluation de la conformité relatif à des produits, procédés, services et systèmes de management spécifiés, auxquels les mêmes exigences, règles et procédures spécifiques s'appliquent.

Note 1 : Le terme « système d'évaluation de la conformité » est définie dans ISO/CEI 17000:2004, 2.7.]

Note 2 : Les règles, les procédures et principes de management pour la mise en œuvre de la certification d'un produit, d'un processus, d'un service et d'un Système de Management sont définies par le Système de Certification.

3.29**vérification**

mécanisme de contrôle ou processus qui par des preuves objectives, démontre que les exigences spécifiées ont été satisfaites.

4 Exigences relatives au Régulateur/Entité Légale

4.1 Le Régulateur/Entité Légale doit être une entité juridique telle qu'un organisme gouvernemental ou toute autre structure nationale qui coordonne le secteur du cacao dans le pays producteur de cacao et qui élabore un Système de Certification du Cacao auquel un ou plusieurs Organismes de Certification participe(nt) et dans lequel les différents acteurs de la filière sont impliqués.

4.2 Le Régulateur/Entité Légale doit être indépendant vis-à-vis des clients certifiés et des acteurs de la chaîne de cacao. Il ne doit pas être en mesure d'influencer la décision de certification.

4.3 Le Régulateur/Entité Légale doit en permanence identifier tout risque d'atteinte à son impartialité. Si un risque d'atteinte à son impartialité est identifié, le Régulateur/Entité Légale doit être en mesure de démontrer sa façon d'éliminer ou de réduire le plus possible ce risque. Cela doit inclure les risques qui découlent de ses activités, ou de ses relations, ou des relations de son personnel.

La Direction du Régulateur/Entité Légale doit disposer d'une politique d'impartialité et démontrer son engagement en matière d'impartialité.

Note : Une relation qui menace l'impartialité du Régulateur/Entité Légale peut se reposer sur la propriété, la gouvernance, le management, le personnel, les ressources communes, les finances, les contrats, la commercialisation (y compris l'image de marque), le paiement d'une commission de vente ou tout autre incitation pour la recommandation de nouveaux clients, etc.

4.4 Le Régulateur/Entité Légale doit avoir un Conseil de Surveillance indépendant nommé par le gouvernement. La composition de ce Conseil de Surveillance indépendant doit être transparente.

4.5 Le Conseil de Surveillance ne doit pas prendre part à des activités pouvant entrer en conflit avec l'indépendance de son jugement et à son intégrité relative aux activités du Régulateur/Entité Légale ou avoir des fonctions qui peuvent influencer l'issue des décisions de certification.

Note: Des exemples de conflits sont l'existence d'un intérêt personnel dans les réclamations, les appels, les finances, les contrats, le marketing (y compris l'image de marque), le paiement d'une commission, la fraude et la corruption, etc.

4.6 Les responsabilités du Conseil de Surveillance doivent inclure les actions suivants:

- a) Veiller à l'impartialité et à l'indépendance du système et s'assurer que le système ne permette pas des pressions commerciales, financières, politiques ou autres visant à compromettre l'impartialité ;
- b) Superviser les politiques et les processus de management des risques associés à l'impartialité et à l'indépendance ;
- c) Approuver le cadre opérationnel du système ;
- d) Examiner les réclamations et les appels non résolus et les actions menées par le Régulateur/Entité Légale pour les résoudre, et recommander à ce dernier d'autres actions pour les résoudre ;
- e) Procéder chaque année à la revue et à la validation des activités du Régulateur/Entité Légale ;

f) Procéder chaque année à la revue des activités relatives au système et fournir un retour d'informations au Régulateur/Entité Légale.

4.7 Le Régulateur/Entité Légale doit avoir un nombre suffisant de personnel compétent pour accomplir ses activités de manière efficiente.

4.8 Le Régulateur/Entité légale doit définir clairement les compétences requises pour son personnel, en particulier celui qui participe aux fonctions de normalisation et à la supervision des Organismes de Certification.

5 Elaboration et gestion du système

5.1 Le Régulateur/Entité Légale doit être responsable de l'élaboration et du maintien de son Système de Certification conformément à la présente Norme.

5.2 Le Régulateur/Entité Légale doit mettre en place une structure dédiée au développement, au fonctionnement et au management du système et fournir des recommandations si nécessaires.

Note : des recommandations générales sur l'élaboration et le fonctionnement des systèmes sont données dans ISO/IEC 17067.

5.3 Le Régulateur/Entité Légale doit créer, contrôler et tenir à jour des informations documentées de manière adéquate au moyen d'un « guide de mise en œuvre » sur le fonctionnement, la maintenance et l'amélioration du système. Les informations documentées doivent préciser les règles et les procédures de fonctionnement du système et, en particulier, les responsabilités en matière de gouvernance du système.

5.4 Le Régulateur/Entité Légale doit évaluer et gérer les risques découlant de ses activités.

5.5 Le Régulateur/Entité Légale doit établir les exigences applicables aux Organismes de Certification impliqués dans le processus de certification. Ces exigences comprennent l'accréditation des Organismes de Certification selon les Normes ISO/IEC 17021-1 et ISO/IEC 17065 par un Organisme d'accréditation dont les pratiques sont conformes à ISO/IEC 17011.

5.6 Préalablement à la sélection des Organismes de Certification, le Régulateur/Entité Légale doit sensibiliser ces derniers sur les principes, les procédures et tous les paramètres qui entreront dans l'audit avant que la liste des Organismes de Certification ne soit disponible.

5.7 Le Régulateur/Entité Légale doit établir les critères d'accès au système pour les Organismes de Certification et pour les clients. Le Régulateur/Entité Légale doit spécifier les éléments qui doivent lui être communiqués par les Organismes de Certification et les clients.

5.8 Le Régulateur/Entité Légale doit participer à l'élaboration des contrats entre les parties. Il convient que les droits, responsabilités et obligations des différentes parties soient définis dans les contrats.

5.9 Le Régulateur/Entité Légale doit veiller à la cohérence des audits réalisés par les Organismes de Certification. Le Régulateur/Entité Légale doit définir ce qui doit être considéré comme une non-conformité majeure. Il doit établir une politique de sanctions à appliquer par les Organismes de Certification.

5.10 Le Régulateur/Entité Légale doit définir les procédures relatives aux actions à entreprendre et aux sanctions à imposer en cas de non-respect des exigences du système par les Organismes de Certification.

Note : L'annexe C donne des directives sur le contrôle et la revue basés sur les risques des Organismes de certification.

5.11 Le Régulateur/Entité Légale doit établir et maintenir un système de traçabilité afin de surveiller et de valider les transactions concernant le cacao durable tel que spécifié dans la norme ARS 1000-2. Le système de traçabilité doit permettre au Régulateur/Entité Légale de contrôler l'utilisation des certificats, des déclarations ou des marques de conformité conformes à la présente Norme.

5.12 Le Régulateur/Entité Légale doit disposer d'une procédure ou d'un document légal pour la négociation des primes aux Producteurs sur une base annuelle, les mécanismes de recouvrement des coûts et le droit de premier refus entre:

- a) Le premier acheteur et le Groupe de Producteurs qui produit les fèves de cacao;
- b) le Groupe de Producteurs qui produit les fèves de cacao et les Producteurs enregistrés.

La procédure doit prévoir que le résultat des négociations soit documenté et confirmé par les deux parties et que le paiement lié aux mécanismes de recouvrement des coûts et au paiement des primes aux Producteurs soient enregistrés et vérifiés.

La prime au producteur doit être payée en espèces ou par virement bancaire ou par tout autre moyen de paiement légalement reconnu.

Dans l'élaboration de la procédure ou du document légal pour la négociation des primes aux Producteurs, les mécanismes de recouvrement des coûts et le droit de premier refus, le Régulateur/Entité Légale doit estimer les coûts de la mise en œuvre des Normes de la série ARS 1000.

5.13 Le Régulateur/Entité Légale doit prendre des dispositions pour protéger la confidentialité des informations fournies par les parties impliquées dans le système.

5.14 Le Régulateur/Entité Légale doit définir un processus de revue du fonctionnement du système. Cette revue doit identifier les aspects nécessitant d'être améliorés, en tenant compte des retours d'information des parties intéressées dont les Producteurs en tant qu'Entités/Groupes de Producteurs / Coopérative de Producteurs, les travailleurs agricoles/les Producteurs enregistrés et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao. Il convient que la revue inclue des dispositions visant à assurer une application harmonieuse des exigences du système.

5.15 Le Régulateur/Entité Légale doit disposer d'une procédure ou d'un processus défini permettant d'apporter les changements nécessaires dans le système lorsqu'un changement intervient dans les documents et de gérer la mise en œuvre des changements (par exemple la période de transition) par les Organismes de Certification, les clients et, au besoin, les autres parties intéressées.

5.16 Le Régulateur/Entité Légale doit procéder à une évaluation périodique de son système par des pairs conformément aux principes de la norme ISO/CEI 17040. Le résultat de cette évaluation du système par les pairs doit également être mis à la disposition du Conseil de Surveillance et du public.

5.17 Le Régulateur/Entité Légale doit décrire les actions spécifiques entreprises ou qu'il prévoit d'entreprendre, dans un délai déterminé, afin de remédier à toute non-conformité identifiée lors de l'évaluation par les pairs et en informer le Conseil de Surveillance.

5.18 Le Régulateur/Entité Légale doit avoir la stabilité financière et les ressources nécessaires pour jouer son rôle dans l'opérationnalité du système.

6 Informations mises à disposition du public

Le Régulateur/Entité Légale doit veiller à ce que les informations suivantes soient tenues à jour et mises à la disposition du public en temps opportun:

- a) le cadre opérationnel et la structure organisationnelle du système;
- b) la politique d'impartialité et les processus associés garantissant l'impartialité et l'indépendance;
- c) la liste des Organismes de Certification approuvés pour auditer les clients conformément aux exigences du système;
- d) la liste des Organismes d'accréditation ayant accrédité les Organismes de Certification mentionnés ci-dessus;

- e) la procédure de contrôle, d'évaluation de la performance et la revue des activités des Organismes de Certification;
- f) la liste actuelle des clients incluant l'émetteur et la date d'expiration de leurs certificats;
- g) la liste des clients dont les certificats ont été retirés ou approuvés;
- h) la politique relative à la négociation des primes et du recouvrement des coûts et de ses procédures;
- i) la politique des sanctions liée aux non-conformités relatives à la Norme Africaine pour la production de cacao durable ;
- j) les types d'audit effectués, incluant la méthodologie, les exigences en matière d'échantillonnage et la fréquence des évaluations ;
- k) la liste des Organismes de certification dont l'accréditation a été retirée.

7 Réclamations et appels auprès des Organismes de Certification et du Régulateur/Entité Légale

- 7.1** Le Régulateur/Entité Légale doit définir et mettre à la disposition du public une procédure pour le traitement des réclamations et des appels contre un client, un Organisme de Certification ou le Régulateur/Entité Légale lui-même. La procédure doit prévoir au moins:
- a) les plaintes à déposer auprès de l'Organisme de Certification dont la copie est remise au Régulateur/Entité Légale pour qu'il soit informé de tout ce qui se passe.
 - b) les réclamations concernant les obligations contractuelles entre un client et l'Organisme de Certification, les plaintes concernant un client et les appels à l'encontre de la décision d'un Organisme de Certification, doivent être adressées en premier lieu à l'Organisme de Certification par le biais de son processus de traitement des réclamations et des appels, conformément à ISO/IEC 17021-1:2015);
 - c) les réclamations concernant les activités de certification d'un Organisme de Certification doivent être adressées en premier lieu à l'Organisme de Certification, et l'Organisme de Certification doit remettre un exemplaire au Régulateur/Entité Légale dès réception et au règlement de la réclamation;
 - d) les appels et réclamations qui n'ont pas été ou qui ne peuvent être résolus par l'Organisme de Certification doivent être adressés au Régulateur/Entité Légale;
 - e) les réclamations et les appels sur la non-conformité aux politiques, aux procédures et aux exigences de certification du Régulateur/Entité Légale, incluant les plaintes concernant les déclarations trompeuses ou les fraudes potentielles, doivent être directement adressés au Régulateur/Entité Légale, avec copie au Conseil de Surveillance.
 - f) Les réclamations des clients, des organismes de certification ou de tout autre acteur dans la chaîne résultant des activités du Régulateur/Entité Légale doivent d'abord être soumises au Régulateur/Entité Légale, et le Régulateur/Entité Légale en fournit une copie au Conseil de Surveillance, dès réception de la réclamation ou de la plainte et au règlement de la réclamation. Le Conseil de Surveillance doit traiter la réclamation ou la plainte si elle n'a pas été résolue par le Régulateur/Entité Légale.
 - g) Le Régulateur/Entité Légale doit faciliter les réclamations (des clients et du public) sur ses politiques, ses procédures et les exigences de son Système de Certification, via une plateforme ouverte et transparente.
- 7.2** Le Régulateur/Entité Légale doit faire des investigations et prendre les mesures appropriées

concernant les réclamations, y compris en procédant à la révision de la gestion de son système et en prenant toute action corrective nécessaire.

- 7.3** Le Régulateur/Entité Légale doit conserver des informations documentées sur toutes les réclamations et tous les appels, y compris les actions menées pour les résoudre et en informer le Conseil de Surveillance à intervalles réguliers.
- 7.4** Le Régulateur/Entité Légale doit s'assurer que les soumissions, les enquêtes et les décisions relatives aux réclamations et aux appels ne doivent pas donner lieu à des actions discriminatoires envers le plaignant ou l'appelant.
- 7.5** Le Régulateur/Entité Légale doit fournir un rapport de synthèse annuel au Conseil de Surveillance, en soutien à son rôle.

8 Exigences pour les Organismes procédant aux audits pour la certification

8.1 Généralités

- 8.1.1** Les Organismes procédant aux audits de certification doivent satisfaire aux exigences spécifiées dans l'ISO/IEC 17065. Les Organismes de Certification doivent permettre aux clients de faire des déclarations de conformité du produit aux Systèmes de Certification conformément à la Norme Africaine.
- 8.1.2** L'Organisme de Certification doit identifier les risques et formuler des recommandations à l'Entité Reconnue sur les mesures correctives pour les maîtriser. L'Organisme de certification ne doit pas fournir de services de conseil à ses clients.
- 8.1.3** Le Régulateur/Entité Légale doit déterminer les informations nécessaires à l'application de la certification et doit informer les parties intéressées en conséquence.

Si l'Organisme de Certification change, le client doit informer le Régulateur/Entité légale avant l'audit de certification, du niveau et du statut des exigences réalisées ainsi que de la conformité aux exigences de la présente Norme, de la Norme ARS 1000-1 et ARS 1000-2, au cours de la période de certification écoulée. Le nouvel Organisme de Certification doit vérifier ces informations auprès du Régulateur/Entité légale.

Note : Les rapports de certification et les rapports d'audit interne sont des exemples d'informations à partager avec le nouvel Organisme de Certification.

- 8.1.4** Un contrat doit être établi entre l'Organisme de Certification et l'Entité Reconnue pour la réalisation des activités de certification, en référence au point 5.7 et conformément aux exigences pertinentes de la présente Norme. Ce contrat doit inclure le périmètre de certification, ainsi que le chronogramme et les honoraires.
- 8.1.5** L'Organisme de Certification doit déterminer :
- a) le délai nécessaire pour examiner les formulaires de demande des clients pour la certification du cacao produit de manière durable ;
 - b) le délai nécessaire à la planification et à réalisation d'un audit complet et efficace du client ;
 - c) les informations requises de la part du client avant de procéder à la planification d'un audit.

L'Organisme de Certification doit informer les clients en conséquence et en temps opportun lorsque ces derniers ont postulé pour la certification.

Le client peut demander à l'Organisme de Certification d'accepter un changement du périmètre de certification (par exemple, changement de volume, du nombre de Producteurs enregistrés ou de sites). En

réponse à une demande d'extension du périmètre d'une certification déjà accordée, l'Organisme de Certification doit entreprendre un examen de la demande et déterminer toute activité d'audit nécessaire pour décider de la possibilité ou non d'accorder une extension. Cette démarche peut être effectuée au même moment que l'audit de surveillance. Un Organisme de Certification peut refuser une extension si le client ne fournit pas suffisamment de preuves pour justifier le changement de périmètre.

8.2 Cycle d'audit pour le cacao durable

- 8.2.1** L'Organisme de Certification doit effectuer un audit de certification afin d'évaluer toutes les exigences spécifiées dans les normes ARS 1000-1 et ARS 1000-2, comme approprié.
- 8.2.2** L'Organisme de Certification doit procéder à un audit de surveillance après l'audit initial de certification selon l'annexe D.
- 8.2.3** L'Organisme de Certification peut être amené à réaliser des audits inopinés des clients certifiés, lorsque nécessaire dans le cadre de la démarche axée sur les risques, ou afin d'instruire des réclamations, ou suite à des modifications, ou pour effectuer un suivi des clients suspendus, le cas échéant. L'on doit réaliser l'audit inopiné lors des étapes de l'audit (entre l'audit de certification initiale et le premier audit de surveillance, entre le premier et le deuxième audit de surveillance et entre le deuxième audit de surveillance et l'audit de renouvellement).
- 8.2.4** L'Organisme de Certification doit identifier, en consultation avec l'Entité Reconnue, si le client dispose ou non d'un cycle de production saisonnier, et doit planifier l'audit de certification en conséquence pour qu'il ait lieu dans un délai de quatre (4) mois avant le début de la période de récolte.
- 8.2.5** Lorsque l'audit de certification initiale d'un cycle de production saisonnier aboutit à une décision de certification positive, dans un délai de quatre (4) mois avant le début de la période de récolte, le cacao récolté depuis le début de la récolte peut être certifié.
- 8.2.6** Lorsque l'audit de certification initiale d'un cycle de production continu aboutit à une décision de certification positive, le cacao récolté à compter de la date de la décision peut être certifié.
- 8.2.7** Lorsque l'audit de certification initiale aboutit à une décision de certification négative, le client peut demander un nouvel audit six (6) mois au moins à compter de l'audit de certification initiale.

8.3 Procédures d'audit

- 8.3.1** L'Organisme de Certification doit mettre en œuvre de manière efficace une procédure documentée pour :
- a) prédéfinir l'échantillon d'audit ;
 - b) réaliser les audits des plantations de cacao avec des tailles d'échantillonnage minimales égales à la racine carré du nombre de producteurs à être audités ;
 - c) annoncer et ajuster l'échantillon d'audit pendant l'audit ;
 - d) faire un rapport et enregistrer l'échantillon d'audit réel après l'audit ;
- 8.3.2** Une telle procédure de l'Organisme de Certification doit inclure au moins la taille des échantillons suivants :
- a) les plantations à être auditées ;
 - b) les producteurs qui doivent être visités physiquement et/ou être interviewés sans visiter leurs plantations ;
 - c) les employés à être interviewés ;
 - d) les travailleurs à être interviewés sur chaque site ;
 - e) les travailleurs à être interviewés pendant les visites sur la plantation ;
 - f) les procédures à revoir ;
 - g) les dossiers à examiner ;
 - h) les intermédiaires /sous-traitants à contrôler ;

- i) les inspecteurs internes à être interrogés et témoins.

8.3.3 Le Régulateur/Entité Légale doit examiner et approuver la procédure en tant que de besoin.

8.4 Méthodes permettant d'obtenir des informations pendant d'audit

Les méthodes utilisées par les Organismes de Certification pour obtenir des informations pendant l'audit afin de trianguler les constatations de l'audit et/ou de confirmer la non-conformité, doivent être les suivantes :

- a) vérifier et interviewer l'Entité Reconnue ;
- b) réaliser un audit sur site incluant l'observation des activités ;
- c) vérifier les installations ;
- d) réaliser des entretiens avec les Producteurs enregistrés et leurs travailleurs au sein du Système de Management de l'Entité Reconnue;
- e) confirmer les données (par exemple les bonnes pratiques agricoles, les conditions de travail, les non-conformités) ;
- f) procéder à la revue des réclamations et déclarations ;
- g) réaliser des entrevues avec le personnel de l'Entité Reconnue ;
- h) organiser des séances de mobilisation des parties prenantes ;
- i) réaliser des enquêtes hors-site dans les cas à haut risque ;
- j) examiner les politiques, les procédures, les enregistrements relatifs aux processus et aux activités dans le cadre de la certification ;
- k) Faire l'audit des sous-traitants, prestataires de services et autres acteurs directement liés aux processus et activités dans le périmètre de la certification tels que les intermédiaires, les services de transport, les services de traitement/entreposage.

8.5 Durée nécessaire pour réaliser un audit

8.5.1 Concernant l'Entité Reconnue, les durées minimales suivantes doivent être respectées pour les activités d'audit sur site, si nécessaire, plus de temps doit être alloué :

- a) pour les champs de cacao, un sixième homme-jour minimum, à l'exclusion du temps nécessaire pour les déplacements entre les sites;
- b) pour les systèmes de management, un homme-jour ;
- c) pour un entretien individuel d'employés/travailleurs, la durée minimale est de 0,25 heure ;
- d) pour un entretien de groupe, la durée minimale est de 0,5 heure ;
- e) pour une visite à domicile chez un producteur/ employé ou travailleur salarié, la durée minimale est de 0,25 heure.

8.5.2 En fonction de la taille, des risques, de la complexité des champs de cacao et/ou du Système de Management et/ou des risques découlant des entretiens et/ou des visites sur site, l'Organisme de Certification doit, en conséquence, allouer des heures d'audit supplémentaires.

8.5.3 L'Organisme de Certification doit enregistrer le temps réel consacré à chaque visite et à chaque audit du Système de Management, ainsi qu'à chaque entretien.

Note : Il peut être fait référence aux lignes directrices établies dans ISO/IEC TS 17023 pour la détermination de la durée de l'audit du système de management et/ou de ISO/TS 22003 ou à toute autre directive du système de management établie pour la détermination du temps d'audit (tel que IAF MD 5 :2015, Version 3, Détermination du temps d'audit des systèmes de management de la qualité et des systèmes de management environnemental).

8.6 Délai de résolution des non-conformités

8.6.1 Si des non-conformités ont été identifiées au cours de l'audit de certification initiale, de l'audit de renouvellement ou de l'audit de surveillance, l'Organisme de Certification et le client doivent convenir d'un délai durant lequel les corrections et les mesures correctives doivent être mises en place, dans un délai maximum de trois (3) mois au titre de l'audit initial ou de renouvellement ou dans un délai de six (6) mois maximum pour l'audit de surveillance à compter de la date du rapport de l'audit. Sauf si le certificat est suspendu ou retiré, le client et son cacao sont considérés comme certifiés pendant cette période, sous réserve qu'il ne s'agisse pas d'un audit de certification initiale. L'Organisme de Certification rendra une décision à l'Entité Reconnue au plus tard vingt-huit (28) jours après la notification écrite officielle des corrections et des mesures correctives de toute non-conformité.

8.6.2 Si l'Entité Reconnue ne démontre pas la mise en œuvre des corrections et des mesures correctives relatives à une non-conformité dans un délai de trois (3) mois à compter de la date du rapport d'audit pour la certification initiale ou l'audit de renouvellement, l'Organisme de Certification ne doit pas délivrer de certificat ou recertifier l'Entité Reconnue. L'Organisme de Certification doit rendre sa décision à l'Entité Reconnue dans un délai n'excédant pas vingt -huit (28) jours après les trois (3) mois suivant la date du rapport d'audit initial ou de renouvellement.

8.6.3 Si l'Entité Reconnue ne démontre pas la mise en œuvre des corrections ou des mesures correctives relatives à une non-conformité, dans un délai de six (6) mois à compter de la date du rapport d'audit après l'audit de surveillance, l'Organisme de Certification doit retirer le certificat. L'Organisme de Certification doit rendre sa décision à l'Entité Reconnue dans un délai n'excédant pas 28 jours après les six (6) mois suivant la date du rapport de surveillance.

8.6.4 Pour être recertifié, le client doit subir un nouvel audit de certification. La certification peut être rétablie six (6) mois ou plus après l'audit de surveillance qui a conduit au retrait du certificat.

8.6.5 Les recommandations relatives à l'audit doivent donc être signées et contresignées par le Régulateur/Entité Légale et les Organismes de Certification.

8.6.6 Avant de refuser d'accorder un certificat à l'Entité Reconnue, l'Organisme de Certification devra solliciter le Régulateur/Entité Légale pour évaluer les circonstances qui ont conduit au refus d'un éventuel recours.

8.7 Expiration d'un certificat

Lorsque la certification d'un client arrive à terme, l'Organisme de Certification doit informer le client qu'il ne peut déclarer, à compter de la date d'expiration, que son cacao est certifié conforme au système spécifié dans le présent document.

Note: Il convient que l'Entité Reconnue entreprenne les actions nécessaires pour le renouvellement des certificats dans un délai de quatre (4) mois avant l'expiration du certificat.

8.8 Ré-obtention d'un certificat

Si un client obtient de nouveau la certification, l'Organisme de Certification ne doit pas permettre que le cacao produit dans le cadre du certificat expiré soit certifié conforme au système spécifié dans la présente Norme.

8.9 Exigences pour la compétence des auditeurs

8.9.1 En plus des exigences spécifiées dans l'ISO/IEC 17021-1, l'Organisme de Certification doit s'assurer que les compétences des auditeurs incluent, au minimum :

- a) des connaissances en agronomie et un savoir-faire pour identifier l'adoption des bonnes pratiques agricoles et environnementales ;
- b) des connaissances pour déterminer si le client a identifié et évalué sa conformité à toutes les exigences légales et réglementaires applicables et sa conformité vis-à-vis d'autres exigences spécifiées dans le cadre de l'aspect spécifique à auditer ;
- c) des connaissances des sujets sociaux applicables dans la Norme ainsi que les pratiques pertinentes dans le contexte local.

Le personnel impliqué dans l'évaluation de la compétence doit avoir, au minimum, une équivalence dans les postes qui doivent être évalués.

8.9.2 Les auditeurs doivent démontrer un niveau élevé de compétences et de pratiques d'audit avec une riche expérience d'audit : L'auditeur doit avoir une formation et une expérience en audit d'au moins :

- a) 10 audits ou 40 jours pertinents d'audit des bonnes pratiques agricoles/normes en tant qu'auditeur ;
- b) 10 audits ou 40 jours pertinents d'audit de sujets sociaux/normes en tant qu'auditeur en formation dans un programme reconnu SA8000 - Certifications;
- c) 10 audits ou 40 jours pertinents d'audit de sujets environnementaux/ normes dans un programme reconnu en tant qu'auditeur.

L'auditeur doit avoir réussi une formation d'auditeur principal (certifié IRCA ou équivalent de 40 heures) pour l'un des programmes suivants : ISO 9001 et peut avoir une formation sur les normes ISO 14001, ISO 22000, ISO 19011.

Note 1 : Les exigences légales et réglementaires peuvent être exprimées par le terme d'exigences juridiques.

Note 2 : D'autres exigences peuvent inclure des protocoles volontaires nationaux, internationaux et sectoriels pour les rapports environnementaux.

- d) Le personnel impliqué dans l'évaluation des compétences doit avoir, au minimum, des compétences équivalentes aux fonctions évaluées.

9 Allégations

Exigences générales

- a) Les allégations ou marques de conformité par tierce partie relatives au cacao durable conforme à la série ARS 1000 sont facultatives.
- b) Si le Régulateur/Entité Légale autorise des allégations ou des marques de conformité par tierce partie, il s'agira d'allégations ou de marques de conformité des produits (c'est-à-dire d'allégations ou de marques de cacao durable). Le Régulateur/Entité Légale doit en maîtriser l'utilisation.
- c) Le Régulateur/Entité Légale doit définir une politique et une ou des procédures relatives à l'utilisation frauduleuse de certificats, de marques ou d'allégations, et pour les cas où le cacao ne

satisfait plus aux exigences.

- d) Le Régulateur/Entité Légale doit établir des règles relatives à l'utilisation des allégations ou des marques de conformité par tierce partie. Ces règles doivent satisfaire aux exigences et aux conditions de la présente Norme et doivent être disponibles au public.

10 Marque de conformité par tierce partie

Le Régulateur/Entité Légale doit veiller à ce que l'application des marques de conformité par tierce partie soit réalisée en conformité aux exigences spécifiées dans l'ISO/IEC17030.

11 Octroi de licence et contrôle

11.1 Lorsque le système prévoit l'utilisation de certificats, de marques de conformité par tierce partie ou d'autres indications de conformité, le système doit encadrer cette utilisation par le biais d'une licence ou d'une autre forme d'accord exécutoire conclu avec les clients. Les licences peuvent être établies entre deux représentants ou plus de ces catégories :

- a) le Régulateur/Entité Légale ;
- b) l'Organisme de Certification ;
- c) le client de l'Organisme de Certification.

11.2 Les licences doivent inclure des dispositions pour s'assurer que les déclarations de conformité sont conformes aux exigences spécifiées à l'Article 9.

11.3 Les licences doivent inclure des dispositions relatives à l'utilisation du certificat, de la marque de conformité par tierce partie ou des autres indications de conformité dans les communications concernant le produit certifié, et le certificat doit être en cours de validité à toutes les étapes du processus.

Annexe A (normative)

Liste de contrôle relative aux différentes étapes de l'audit de certification

Partie 1 : Exigences relatives aux Systèmes de Management du Producteur en tant qu'Entité/ Groupes de Producteurs/ Coopératives de producteurs et à la Performance

Clause	Enregistrement du Producteur en tant qu'Entité/Groupes de Producteurs/Coopérative de producteurs	Audit de certification initiale : Niveau Bronze (12 mois après l'enregistrement du Producteur en tant qu'Entité/Groupes de Producteurs/Coopérative de producteurs)	2 ^{ème} audit de certification initial ou Audit de recertification : Niveau Argent (5 ans après l'audit de certification Niveau Bronze)	3 ^{ème} audit de certification initial ou Audit de recertification : Niveau Or (5 ans après l'audit de certification Niveau Argent)	Audit de renouvellement (Tous les 5 ans après l'audit de certification Niveau Or)
4.1		X	X	X	X
4.2.1	X	X	X	X	X
4.2.2		X	X	X	X
5.1			X	X	X
5.2			X	X	X
5.3			X	X	X
6.1			X	X	X
6.2			X	X	X

Clause	Enregistrement du Producteur en tant qu'Entité/Groupes de Producteurs/Coopérative de producteurs	Audit de certification initiale : Niveau Bronze (12 mois après l'enregistrement du Producteur en tant qu'Entité/Groupes de Producteurs/Coopérative de producteurs)	2 ^{ème} audit de certification initial ou Audit de recertification : Niveau Argent (5 ans après l'audit de certification Niveau Bronze)	3 ^{ème} audit de certification initial ou Audit de recertification : Niveau Or (5 ans après l'audit de certification Niveau Argent)	Audit de renouvellement (Tous les 5 ans après l'audit de certification Niveau Or)
7.1.1			X	X	X
7.1.2	X	X	X	X	X
7.2		X	X	X	X
7.3		X	X	X	X
7.4		X	X	X	X
8			X	X	X
8.2.1		X	X	X	
9.1			X	X	X
9.2		X	X	X	X
9.3			X	X	X
10			X	X	X
11.2				X	X
11.3.1 - 11.3.10		X	X	X	X
11.3.11			X	X	X
12.2 – 12.3, 12.5 – 12.6		X	X	X	X
12.4, 12.7			X	X	X
12.8 - 12.9				X	X
12.10		X	X	X	X
13.2				X	X
13.3 (a, b, c)		X	X	X	X
13.3 (d, e)				X	X
13.4				X	X
13.5			X	X	X
13.6			X	X	X

Partie 2 : Exigences relatives à la Qualité et à la Traçabilité du Cacao

Clause	Audit de certification initiale : Niveau Bronze (12 mois après l'enregistrement des Producteurs en tant qu'Entité/Groupes de Producteurs/Coopérative de Producteurs)	2 ^{ème} audit de certification initial ou Audit de recertification : Niveau Argent (5 ans après l'audit de certification Niveau Bronze)	3 ^{ème} audit de certification initial ou Audit de recertification : Niveau Or (5 ans après l'audit de certification Niveau Argent)	Audit de renouvellement (Tous les 5 ans après l'audit de certification Niveau Or)
4	X	X	X	X
5	X	X	X	X
6	X	X	X	X
7	X	X	X	X
8	X	X	X	X
9	X	X	X	X
10	X	X	X	X
12	X	X	X	X
13.1	X	X	X	X
13.2		X	X	X

Clause	Audit de certification initiale : Niveau Bronze (12 mois après l'enregistrement des Producteurs en tant qu'Entité/Groupes de Producteurs/Coopérative de Producteurs)	2 ^{ème} audit de certification initial ou Audit de recertification : Niveau Argent (5 ans après l'audit de certification Niveau Bronze)	3 ^{ème} audit de certification initial ou Audit de recertification : Niveau Or (5 ans après l'audit de certification Niveau Argent)	Audit de renouvellement (Tous les 5 ans après l'audit de certification Niveau Or)
13.3	X	X	X	X
14	X	X	X	X
15		X	X	X
16		X	X	X
17		X	X	X

**Annexe B
(informative)****Types de risques à évaluer****B.1 Risques liés aux normes**

- a) Normes mal rédigées et vagues aboutissant à des interprétations variables.
- b) Intention des normes peu claire ou manquante.
- c) Changements fréquents apportés aux normes, aux lignes directrices d'interprétation ou aux méthodes d'évaluation.
- d) Manque de leadership du Régulateur/Entité Légale à propos de la nécessité de clarifier les normes.

B.2 Risques liés au processus d'évaluation

- a) Manque de compréhension du client ou d'incitation à se conformer.
- b) Manque de compétence du personnel (aptitudes, connaissances ou attributs).
- c) Equipe d'audit trop familière avec les clients, aboutissant à un manque d'impartialité.
- d) Critères inadéquats entre les auditeurs (aboutissant à des résultats d'audit incohérents).
- e) Manque de disponibilité des auditeurs ayant des capacités au niveau local ou dans les domaines pertinents (nombre insuffisant d'auditeurs formés et parlant couramment la langue locale dans une région).
- f) Planification non pertinente de l'audit et manque de coordination.
- g) Inadéquation de la méthodologie d'échantillonnage.
- h) Manque de connaissance des attitudes culturelles face à l'évaluation de conformité.

B.3 Risques liés au système

- a) Concurrence des prix entre les Organismes de Certification aboutissant à une évaluation de conformité de qualité moindre.
- b) Clients changeant d'Organisme de Certification en quête d'une évaluation plus clémente.
- c) Risques de corruption (auditeurs, clients, certificateurs).
- d) Manque de moyens de protection adaptés pour éviter les préjugés négatifs ou positifs des auditeurs.
- e) Difficulté à mobiliser les parties intéressées lorsque leur intervention est nécessaire dans le cadre du processus d'évaluation de la conformité (manque d'intérêt, manque de ressources).
- f) Représentation frauduleuse des produits et services (problèmes d'allégations et d'étiquetage).
- g) Système de réclamations inadéquat.
- h) Système de surveillance inadéquat.
- i) manque de suivi des non-conformités.

Annexe C (Informative)

Contrôle par les risques et revue des Organismes de Certification

C.1 Il convient que le Régulateur/Entité Légale qui préconise une approche par les risques pour déterminer la fréquence et l'intensité de la surveillance des Organismes de Certification (OC) puisse élaborer une procédure distincte qui caractérise les facteurs de risque et les catégories appropriées pour la surveillance, ayant les mêmes éléments que ceux décrits dans le cadre de la fréquence et de l'intensité des audits.

Les facteurs de risque à prendre en compte au cours de l'élaboration d'un protocole d'échantillonnage sont les suivants :

- a) l'historique de l'Organisme de Certification au sein du Système de Certification ;
- b) le taux de croissance des Organismes de Certification ;
- c) l'historique des audits insatisfaisants dans les évaluations réalisées par les Organismes de Certification (par exemple, lorsque des cas de non-conformités ont été relevés précédemment en ce qui concerne la qualité des audits des Organismes de Certification) ;
- d) les réclamations.

C.2 Il convient que le Régulateur/Entité Légale veille à ce que le processus de surveillance inclut une revue de la Performance des Organismes de Certification et des auditeurs sur le terrain.

C.3 L'organisme de réglementation devrait veiller à ce que le personnel de surveillance de l'OC réponde au moins aux exigences des vérificateurs de l'OC et soit indépendant et impartial dans toutes les activités de surveillance de l'OC.

C.4. L'organisme de réglementation devrait s'assurer que son système de surveillance de l'OC respecte les exigences applicables de la norme ISO/IEC 17011.

**Annexe D
(normative)**

**Cycle d'audit minimal - Guide à l'intention du Producteur en tant qu'Entité/ Groupe
de Producteurs/ Coopérative de producteurs et des
Organismes de Certification**

D.1 Types d'audit

Type d'audit	Calendrier et fréquence
1. Audit de certification initiale : Niveau Bronze.	Douze (12) mois après l'enregistrement de l'Entité Reconnue. Après l'enregistrement du Producteur et avant le premier audit de certification initiale douze(12) mois, l'Entité Reconnue doit faire le diagnostic des plantations nécessaire pour établir le Plan de Développement de la Cacaoyère pour tous les producteurs enregistrés.
2. Audit de surveillance (basé sur les risques).	2,5 ans après l'audit de certification initiale niveau Bronze. L'Entité Reconnue doit avoir établi un minimum de 20% de PDC pour les producteurs enregistrés.
3. Audit de recertification : Niveau Argent	Cinq (5) ans après l'audit de certification initiale niveau Bronze. L'Entité Reconnue doit avoir établi un minimum de 60% de PDC pour les producteurs enregistrés.
4. Audit de surveillance (basé sur les risques).	2,5 ans après l'audit de recertification Niveau Argent. L'Entité Reconnue doit avoir établi un minimum de 80% de PDC pour les producteurs enregistrés.
5. Audit de recertification : Niveau Or	Cinq (5) ans après l'audit de recertification niveau Argent. L'Entité Reconnue doit avoir établi 100% des PDC pour tous les producteurs enregistrés.
6. Audit de surveillance (basé sur les risques)	2,5 ans après l'audit de recertification Niveau Or
7. Audit de renouvellement	Tous les cinq (5) ans après l'audit de recertification Niveau Or Les PDC doivent être entièrement maintenus à 100% de mise en oeuvre lors des audits de renouvellement ultérieurs tous les 5 ans et les audits de surveillance tous les 2,5 ans après chaque audit de renouvellement.

D.2 La certification est portée par une Entité Reconnue, qui peut être :

- a) Un Producteur en tant qu'Entité ;
- b) Un Groupe de producteurs ;
- c) Une Coopérative de producteurs.

D.3 Des niveaux progressifs de certification sont attribués, selon la conformité aux exigences de la Norme Africaine ARS 1000-1 et ARS 1000-2. Trois (03) niveaux de certification sont établis pour les Entités Reconnues :

- a) Niveau Bronze : Niveau initial correspondant à la satisfaction de douze (12) exigences, soit 38% des exigences de la Norme ARS 1000-1 et de onze (11) exigences, soit 78% des exigences de la Norme ARS 1000-2 ;
- b) Niveau Argent : Niveau intermédiaire, correspondant à la satisfaction de vingt-neuf (29) exigences, soit 90% des exigences de la Norme ARS 1000-1, et de onze (11) exigences, soit 100% des exigences de la norme ARS 1000-2 ;
- c) Niveau Or : Niveau supérieur, toutes les exigences des Normes ARS 1000-1 et ARS 1000-2 sont satisfaites par l'Entité Reconnue.

D.4 Les critères d'audit sont les exigences des normes ARS 1000-1 et 1000-2 que l'Entité Reconnue doit réaliser en son sein et dans les plantations.

D.5 La Norme Africaine de la série ARS 1000 est une Norme de durabilité qui a pour objectif de permettre à l'Entité Reconnue de parvenir au niveau supérieur de durabilité. De ce fait, aucune Entité Reconnue ne doit prétendre demeurer au niveau initial ou intermédiaire de certification.

D.5.1 Une Entité Reconnue peut, dès le premier audit de certification, faire une demande d'audit de certification du niveau intermédiaire ou même supérieur.

D.5.2 Pour faire la demande d'audit de certification, l'Entité Reconnue n'est pas obligée d'attendre la durée maximale prévue. Elle peut le faire à tout moment.

D.5.3 Les nouveaux Producteurs qui se joignent aux Groupes de Producteurs/Coopératives de Producteurs après l'audit de certification initiale doivent mettre en œuvre le PDC à hauteur de 20% et doivent faire l'objet d'audit en ce qui concerne le PDC lors du 1^{er} audit de surveillance.

D.5.4 Les nouveaux Producteurs qui se joignent aux Groupes de Producteurs/Coopératives de Producteurs après le 1^{er} audit de surveillance doivent mettre en œuvre les PDC à hauteur de 60% et ne doivent pas être audités pour la réalisation de 80% du PDC pendant le 2^{ème} audit de surveillance.

Index Alphabétique des Termes

accréditation	3.1
acteur de la chaîne d’approvisionnement du cacao	3.2
attestation	3.3
audit de surveillance	3.4
certificat	3.5
certification	3.6
chaîne d’approvisionnement du cacao	3.7
client	3.8
conseil de surveillance	3.9
évaluation de la conformité	3.10
évaluation par les pairs	3.11
exigence de certification	3.12
impartialité	3.13
marque de conformité par tierce partie	3.14
non-conformité	3.15
objet	3.16
organisme d’accréditation	3.17
organisme de certification	3.18
organisme d’évaluation de la conformité	3.19
périmètre de certification	3.20
plainte	3.21
prime au producteur	3.22
recertification	3.23
régulateur/entité légale	3.24
système de certification	3.25
vérification	3.26

Bibliographie

- [1] ISO 14001 : 2015, *Systèmes de management environnemental*.
- [2] ISO 22000 : 2018, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*.
- [3] ISO/IEC 17011, *Évaluation de la conformité - Exigences pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité*.
- [4] ISO/IEC 17021-1, *Évaluation de la conformité - Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management - Partie 1 : Exigences*.
- [5] ISO/CEI TS 17023 :2013, *Évaluation de la conformité- Lignes directrices pour la détermination de la durée des audits de certification d'un système de management*.
- [6] ISO/IEC 17030, *Évaluation de la conformité - Exigences générales pour les marques de conformité de tiers*.
- [7] ISO/IEC 17040, *Évaluation de la conformité - Exigences générales pour l'évaluation par les pairs des organismes d'évaluation de la conformité et des organismes d'accréditation*.
- [8] ISO/IEC 17065:2012, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services*.
- [10] ISO 19011 : 2018, *Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management*.
- [11] ISO/TS 22003 :2013, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires*.
- [12] ISO 34101-1:2019, *Cacao durable et traçable- Partie 1 : Exigences relatives aux Systèmes de Management de la Durabilité*.
- [13] ISO 34101-2:2019, *Cacao durable et traçable- Partie 2 : Exigences relatives à la Performance (liées aux aspects économiques, sociaux et environnementaux)*.
- [14] ISO 34101-3:2019, *Cacao durable et traçable- Partie 3 : Exigences relatives à la Traçabilité*.
- [15] ISO 34101-4:2019, *Cacao durable et traçable- Partie 4 : Exigences relatives aux Systèmes de Certification*.
- [16] IAF MD5 :2015, *Détermination du temps d'audit des systèmes de management de la qualité et des systèmes de management environnemental*.
- [17] Norme SA 8000- Sociale et sociétale –SAI- Social Accountability International, 1998. ISO.
- [18] ISO 34101-4:2019, *Sustainable and Traceable Cocoa — Part 4: Requirements for Certification Schemes*.