
Cacao durable et traçable —

Partie 1:

**Exigences relatives aux systèmes de
management de la durabilité du cacao**

Sustainable and traceable cocoa —

Part 1: Requirements for cocoa sustainability management systems

ITeH Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 34101-1:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>



iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 34101-1:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2019

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

| | |
|---|-----------|
| Avant-propos | v |
| Introduction | vi |
| 1 Domaine d'application | 1 |
| 2 Références normatives | 1 |
| 3 Termes et définitions | 1 |
| 4 Contexte de l'organisme | 11 |
| 4.1 Compréhension de l'organisme et de son contexte..... | 11 |
| 4.2 Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées..... | 12 |
| 4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la durabilité du cacao..... | 12 |
| 4.4 Système de management de la durabilité du cacao et ses processus..... | 12 |
| 4.5 Enregistrement des producteurs pour devenir membre de l'organisme..... | 12 |
| 4.5.1 Communication spécifique aux producteurs envisageant de se faire enregistrer pour devenir membre de l'organisme (processus de sensibilisation)..... | 12 |
| 4.5.2 Enregistrement des producteurs..... | 13 |
| 4.5.3 Confirmation de l'enregistrement des producteurs..... | 14 |
| 4.5.4 Propriété des données..... | 14 |
| 5 Leadership | 15 |
| 5.1 Leadership et engagement..... | 15 |
| 5.2 Politique..... | 15 |
| 5.2.1 Finalité..... | 15 |
| 5.2.2 Actions..... | 16 |
| 5.3 Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme..... | 16 |
| 5.4 Représentation des producteurs enregistrés..... | 17 |
| 6 Planification | 17 |
| 6.1 Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités..... | 17 |
| 6.1.1 Finalité..... | 17 |
| 6.1.2 Actions..... | 17 |
| 6.2 Objectifs de durabilité du cacao et planification des actions pour les atteindre..... | 17 |
| 6.2.1 Objectifs de durabilité du cacao..... | 17 |
| 6.2.2 Planification des actions pour atteindre les objectifs de durabilité du cacao..... | 18 |
| 7 Support | 18 |
| 7.1 Ressources..... | 18 |
| 7.1.1 Généralités..... | 18 |
| 7.1.2 Identification des coûts et mécanismes de recouvrement..... | 19 |
| 7.2 Compétences..... | 19 |
| 7.3 Sensibilisation..... | 19 |
| 7.4 Communication..... | 20 |
| 7.4.1 Généralités..... | 20 |
| 7.4.2 Communication dans l'ensemble de l'organisme..... | 20 |
| 7.5 Informations documentées..... | 20 |
| 7.5.1 Généralités..... | 20 |
| 7.5.2 Création et mise à jour des informations documentées..... | 21 |
| 7.5.3 Maîtrise des informations documentées..... | 21 |
| 8 Réalisation des activités opérationnelles | 21 |
| 8.1 Planification et maîtrise opérationnelles..... | 21 |
| 8.2 Planification des activités..... | 22 |
| 8.2.1 Plan de travail annuel de l'organisme..... | 22 |
| 8.2.2 Plan de développement de la cacaoyère..... | 22 |
| 8.3 Modifications des exigences relatives à la production durable de cacao..... | 23 |

ISO 34101-1:2019(F)

| | | |
|--|---|-----------|
| 8.4 | Processus, produits et services fournis par des prestataires externes | 23 |
| 8.5 | Traçabilité du cacao produit de manière durable, en interne, au sein de l'organisme | 23 |
| 9 | Évaluation des performances | 25 |
| 9.1 | Surveillance, mesure, analyse et évaluation | 25 |
| 9.1.1 | Généralités | 25 |
| 9.1.2 | Analyse et évaluation | 25 |
| 9.2 | Audit interne | 26 |
| 9.3 | Revue de direction | 26 |
| 9.3.1 | Généralités | 26 |
| 9.3.2 | Éléments de sortie | 27 |
| 9.3.3 | Retour d'information à l'attention de l'organisme | 27 |
| 10 | Amélioration | 28 |
| 10.1 | Généralités | 28 |
| 10.2 | Non-conformité et actions correctives | 28 |
| 10.3 | Amélioration continue | 29 |
| Annexe A (informative) Vue d'ensemble du processus d'établissement du plan de développement de la cacaoyère | | 30 |
| Annexe B (informative) Recommandations pour l'estimation des coûts initiaux et récurrents | | 32 |
| Annexe C (normative) Informations sur les exploitations individuelles pour le diagnostic des cacaoyères | | 33 |
| Annexe D (normative) Mise en œuvre et contenu du plan de développement de la cacaoyère | | 35 |
| Annexe E (informative) Plan de développement de la cacaoyère — Recommandations aux producteurs enregistrés | | 36 |
| Bibliographie | | 37 |

Document Preview

<https://standards.iteh.ai>
ISO 34101-1:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique CEN/TC 415, *Cacao traçable et durable*, du Comité européen de normalisation (CEN) en collaboration avec le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 18, *Cacao*, conformément à l'accord de coopération technique entre l'ISO et le CEN (Accord de Vienne).

Une liste de toutes les parties de la série ISO 34101 se trouve sur le site web de l'ISO.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Introduction

0.1 La série ISO 34101

La série ISO 34101 spécifie les exigences relatives à la production durable des fèves de cacao, à la traçabilité du cacao produit de manière durable et au système de certification du cacao durable et traçable.

Des fèves de cacao produites de manière durable sont obtenues en satisfaisant aux exigences relatives aux systèmes de management du présent document ou de l'ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B, et aux exigences de performance de l'ISO 34101-2.

L'approche par étape de la série ISO 34101 comprend trois niveaux d'exigence: niveau seuil, niveau moyen et niveau élevé. Les exigences concernant les trois niveaux d'exigences de performance sont toutes spécifiées dans l'ISO 34101-2. Les trois niveaux d'exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiés dans le présent document ou l'ISO 34101-4, comme suit:

- niveau seuil: ISO 34101-4:2019, Annexe A;
- niveau moyen: ISO 34101-4:2019, Annexe B;
- niveau élevé: le présent document.

Un organisme produisant des fèves de cacao de manière durable peut demander une certification initiale au niveau qui lui convient et ensuite poursuivre vers un niveau supérieur jusqu'à ce que le niveau élevé soit atteint. Le passage du niveau seuil au niveau moyen peut prendre jusqu'à 60 mois. Le passage du niveau moyen au niveau élevé peut prendre jusqu'à 60 mois.

Les exigences de performance spécifiées dans l'ISO 34101-2 sont complémentaires aux exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. Seuls les organismes satisfaisant à la fois aux exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao (le présent document ou l'ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B) et aux exigences de performance (ISO 34101-2) peuvent déclarer que les fèves de cacao sont produites de manière durable.

L'ISO 34101-3 spécifie les exigences de traçabilité du cacao produit de manière durable (satisfaisant aux exigences de la série ISO 34101) en partant de l'organisme produisant des fèves de cacao de manière durable et tout au long de la chaîne d'approvisionnement du cacao.

L'ISO 34101-4 spécifie les exigences relatives au système de certification du cacao traçable produit de manière durable conformément aux exigences de la série ISO 34101, et contient les exigences relatives au niveau seuil et moyen du système de management de la durabilité du cacao.

| Document | Objet | Destinée à être appliquée par |
|---------------------|---|--|
| Le présent document | Exigences de niveau élevé relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. (Les exigences des niveaux seuil et moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiées dans l'ISO 34101-4.) | Producteurs de cacao enregistrés et organismes produisant des fèves de cacao de manière durable. |
| ISO 34101-2 | Exigences de performance du niveau seuil, moyen ou élevé (relatives aux aspects économiques, sociaux et environnementaux). | |
| ISO 34101-3 | Exigences de traçabilité. | Acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao. |
| ISO 34101-4 | Exigences pour les systèmes de certification. Exigences des niveaux seuil et moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. (Les exigences de niveau élevé relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiées dans le présent document.) | Détenteurs de systèmes de certification et organismes de certification certifiant la conformité à la série ISO 34101. Organismes souhaitant une certification par un organisme de certification de tierce partie accrédité afin de revendiquer la conformité. Producteurs de cacao enregistrés et organismes produisant des fèves de cacao de manière durable, appliquant les exigences de niveau seuil ou moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. |

Le présent document spécifie les exigences relatives au niveau élevé du système de management de la durabilité du cacao. L'ISO 34101-4 spécifie les exigences relatives aux niveaux seuil et moyen.

Le principal objectif du présent document est l'élaboration, la promotion et la tenue à jour d'un cadre de travail pour la production de fèves de cacao de manière durable, basé sur le principe de l'amélioration continue.

Afin d'atteindre cet objectif, le présent document a été spécialement conçu de manière à être pertinent pour les parties intéressées dans le secteur du cacao, en particulier en vue de:

- a) soutenir et encourager tous les producteurs de cacao;
- b) améliorer le revenu des producteurs de cacao et la résilience de leurs moyens de subsistance;
- c) promouvoir et soutenir les organisations de producteurs, si nécessaire.

Même si une grande variété d'organismes peuvent appliquer le présent document ainsi que l'ISO 34101-2 à leurs activités, il est important que les organisations de producteurs soient reconnues comme un véhicule essentiel de livraison pour une économie cacaoyère durable, et que ces organisations soient solides et véritablement représentatives des producteurs de cacao enregistrés qu'elles servent. Il est attendu des parties intéressées qu'elles œuvrent ensemble pour les aider à atteindre cet objectif.

0.2 Utilisation d'un système de management de la durabilité

L'adoption d'un système de management de la durabilité du cacao relève souvent d'une décision stratégique de l'organisme.

L'objectif du système de management de la durabilité du cacao est principalement d'assurer qu'il existe des rôles et des responsabilités clairs pour promouvoir la planification, la mise en œuvre, la surveillance, l'évaluation et l'apprentissage en interne et permettre une progression continue vers les objectifs de durabilité du cacao. Le plan de développement de la cacaoyère (PDC), qui est une exigence du présent document, est destiné à être l'outil essentiel pour parvenir à l'amélioration continue et obtenir des impacts positifs.

En mettant en œuvre un système de management de la durabilité du cacao, les avantages potentiels pour un organisme sont les suivants:

- l'établissement et mise en œuvre de pratiques de management, permettant d'évaluer la rentabilité de l'activité au moyen d'indicateurs de performance opérationnelle;
- l'aptitude à fournir en permanence du cacao produit de manière durable et conforme aux exigences spécifiées et aux exigences légales et réglementaires applicables;
- l'aptitude à prise en compte des risques et opportunités associés au contexte et aux objectifs de l'organisme;
- l'aptitude à démontrer la conformité aux exigences spécifiées du système de management de la durabilité du cacao;
- apprentissage organisationnel, ajustement de la stratégie de l'organisme et amélioration de ses performances.

Dans l'éventualité où les producteurs enregistrés souhaitent prendre en charge la gestion du système de management de la durabilité du cacao à la place de l'organisme, il est important que les producteurs enregistrés soient encouragés à le faire, avec le soutien de l'organisme, et que leur proposition tienne compte des éventuels coûts de mise en place initiaux liés au système de management de la durabilité du cacao. Dans le contexte du présent document, un ou plusieurs producteurs enregistrés peuvent devenir un organisme.

En plus de ce document, des éléments faisant partie intégrante de la durabilité peuvent être pris en considération au travers d'autres activités ou programmes, y compris:

- a) inciter les parties intéressées à s'engager pour soutenir les objectifs de durabilité dans le domaine de la culture du cacao;
- b) d'autres initiatives visant à soutenir les moyens de subsistance ruraux;
- c) le développement d'une infrastructure physique et sociale.

Le présent document ne vise pas à imposer:

- une uniformité de structure des différents systèmes de management de la durabilité du cacao;
- un alignement de la documentation pour se conformer à la structure d'une partie quelconque de la série ISO 34101;
- l'utilisation au sein de l'organisme de la terminologie spécifique à la série ISO 34101.

Le présent document emploie l'approche processus, le cycle PDCA («Plan-Do-Check-Act») et une approche par les risques.

L'approche processus permet à un organisme de planifier ses processus et leurs interactions.

Le cycle PDCA permet à un organisme de s'assurer que ses processus sont dotés de ressources adéquates et gérés de manière appropriée et que les opportunités d'amélioration sont déterminées et mises en œuvre.

L'approche par les risques permet à un organisme de déterminer les facteurs susceptibles de provoquer un écart de ses processus et de son système de management de la durabilité du cacao par rapport aux résultats attendus, de mettre en place une maîtrise préventive afin de limiter les effets négatifs et d'exploiter au mieux les opportunités lorsqu'elles se présentent. Dans un environnement de plus en plus dynamique et complexe, satisfaire en permanence aux exigences et prendre en compte les besoins et attentes futurs représentent un défi pour les organismes. Pour atteindre cet objectif, l'organisme peut juger nécessaire de mettre en œuvre des mesures d'amélioration spécifiques en complément d'une correction, d'une action corrective et d'une amélioration continue, telles que l'innovation et la réorganisation.

Le présent document se conforme aux exigences de l'ISO relatives aux normes de systèmes de management. Ces exigences comprennent une structure-cadre, un texte de base identique et des termes communs avec des définitions de base, élaborés à l'attention des utilisateurs mettant en œuvre plusieurs normes ISO de systèmes de management.

Dans le présent document:

- «doit» indique une exigence;
- «il convient de» indique une recommandation;
- «peut» indique parfois («may» en anglais) une autorisation, ou encore («can» en anglais) une possibilité ou une capacité.

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

0.3 Principes de management de la durabilité

0.3.1 Généralités

Le présent document est fondé sur les principes de management de la durabilité du cacao, à savoir:

- centré sur la durabilité du cacao;
- leadership;
- implication du personnel;
- approche processus;
- amélioration;
- prise de décision fondée sur des connaissances;
- gestion des relations.

L'application de ces principes est censée aider un organisme à atteindre ses objectifs de durabilité du cacao et à améliorer les moyens de subsistance des producteurs enregistrés et leur résilience.

0.3.2 Approche processus

Le présent document promeut l'adoption d'une approche processus pour respecter les exigences de durabilité du cacao des parties intéressées lors du développement, de la mise en œuvre et de l'amélioration de l'efficacité d'un système de management de la durabilité du cacao.

Comprendre et piloter des processus liés comme un système contribue à l'efficacité et l'efficience de l'organisme par l'atteinte des résultats prévus. Cette approche permet à l'organisme de surveiller et de maîtriser les interactions et les interdépendances entre les processus du système de sorte que les performances globales de l'organisme puissent être améliorées.

L'approche processus s'appuie sur une identification systématique et une gestion des processus et de leurs interactions de manière à obtenir les résultats prévus conformément à la politique de durabilité du cacao et à l'orientation stratégique de l'organisme. Le management des processus et du système dans son ensemble peut être réalisé en appliquant le cycle PDCA (voir 0.3.3), en lui intégrant une approche basée sur les risques (voir 0.3.4) visant à tirer profit des opportunités et à prévenir les résultats indésirables.

L'application de l'approche processus dans le cadre d'un système de management de la durabilité du cacao permet:

- a) la compréhension et la satisfaction en permanence des exigences;

- b) la prise en compte des processus en termes de valeur ajoutée;
- c) l'obtention d'une performance effective des processus;
- d) l'amélioration des processus sur la base d'une évaluation de données et d'informations.

0.3.3 Cycle PDCA

Le cycle PDCA peut s'appliquer à tous les processus et au système de management de la durabilité du cacao dans son ensemble. La [Figure 1](#) illustre comment les [Articles 4 à 10](#) peuvent être regroupés dans le cadre du cycle PDCA.

Le cycle PDCA peut être décrit succinctement comme suit:

- **planifier**: établir les objectifs du système, ses processus ainsi que les ressources nécessaires pour fournir des résultats correspondant aux exigences des clients et aux politiques de l'organisme;
- **réaliser**: mettre en œuvre ce qui a été planifié;
- **vérifier**: surveiller et (le cas échéant) mesurer les processus et les produits et services obtenus par rapport aux politiques, objectifs et exigences, et rendre compte des résultats;
- **agir**: entreprendre les actions pour améliorer les performances, en tant que de besoin.

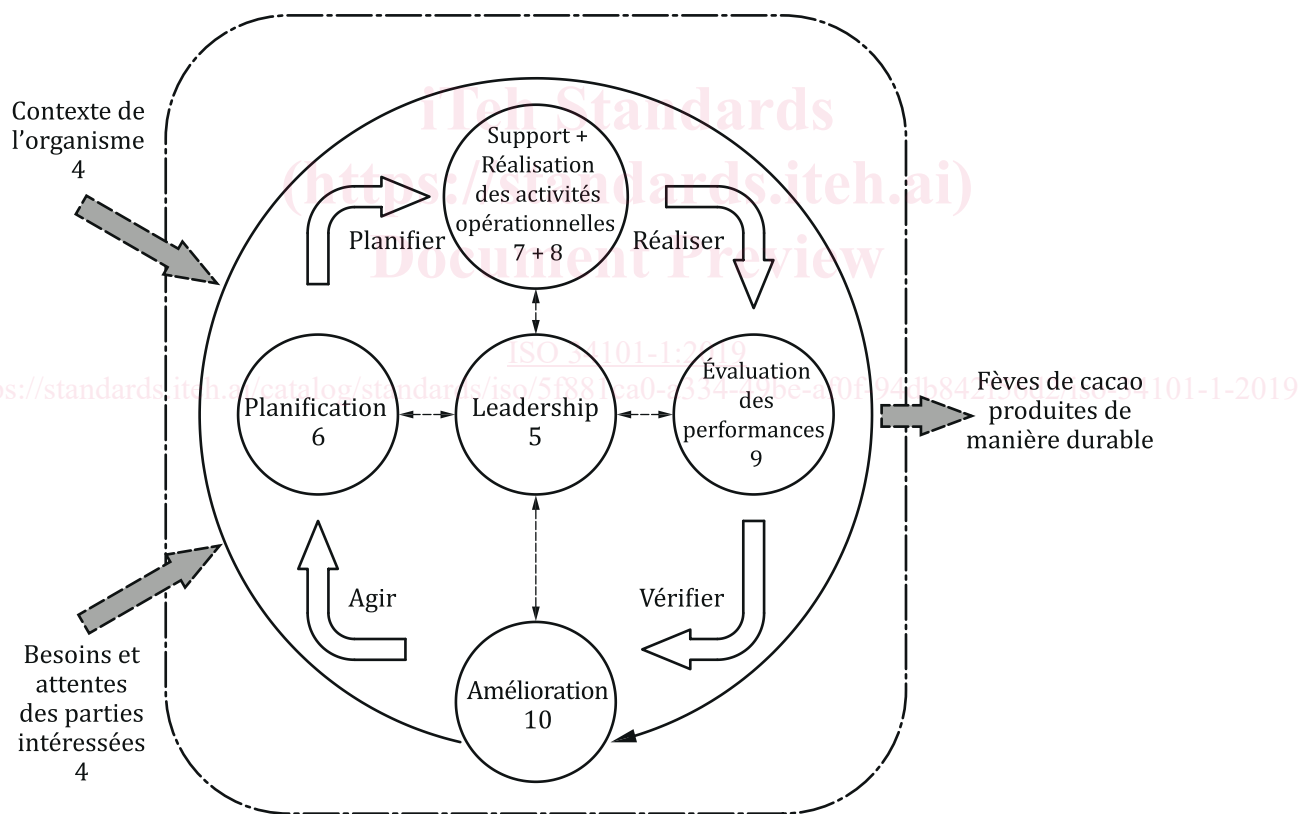


Figure 1 — Illustration de la structure du présent document (incluant les numéros des articles) dans le cycle PDCA

0.3.4 Approche par les risques

L'approche par les risques est essentielle à l'obtention d'un système de management de la durabilité du cacao efficace. Cela se traduit par la planification et la mise en œuvre d'actions face aux risques et opportunités. La prise en compte à la fois des risques et des opportunités sert de base pour améliorer l'efficacité du système de management de la durabilité du cacao, obtenir de meilleurs résultats et prévenir les effets négatifs.

Des opportunités peuvent naître d'une situation favorable à l'obtention d'un résultat attendu, par exemple une possibilité d'attirer des clients, de développer de nouveaux produits et services, de réduire les défauts ou d'améliorer la productivité. Le risque est l'effet de l'incertitude sur la réalisation des objectifs et une telle incertitude peut avoir des effets positifs ou négatifs. Les actions à mettre en œuvre face aux opportunités entraînent des risques associés.

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 34101-1:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

Cacao durable et traçable —

Partie 1:

Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les exigences de niveau élevé relatives aux systèmes de management pour la production durable de fèves de cacao, y compris les processus post-récolte, le cas échéant, et la traçabilité de fèves de cacao produites de manière durable au sein de l'organisme produisant des fèves de cacao.

NOTE 1 Les processus post-récolte comprennent l'ouverture des cabosses, la fermentation, le séchage, le tri, le conditionnement, le transport et le stockage des fèves de cacao.

Seuls les organismes satisfaisant à la fois aux exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao du présent document ou de l'ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B, et aux exigences de performance de l'ISO 34101-2 peuvent déclarer que les fèves de cacao sont produites de manière durable.

NOTE 2 L'ISO 34101-4 spécifie les exigences pour les systèmes de management de la durabilité du cacao aux niveaux seuil et moyen.

2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

3.1

plan de travail annuel

informations tenues à jour par l'organisme (3.38) expliquant comment les processus (3.43) sont établis et tenus à jour

3.2

audit

processus (3.43) méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves objectives (3.37) et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit (3.3) sont satisfaits

Note 1 à l'article: Un audit peut être interne (de première partie) ou externe (de seconde ou tierce partie), et il peut être combiné (s'il associe deux domaines ou plus).

Note 2 à l'article: Un *audit* (3.2) interne est réalisé par l'*organisme* (3.38) lui-même ou par une partie externe pour le compte de celui-ci.

Note 3 à l'article: Les termes «*preuves d'audit*» et «*critères d'audit*» (3.3) sont définis dans l'ISO 19011.

Note 4 à l'article: Les audits externes comprennent les audits appelés généralement audits de seconde et de tierce partie. Les audits de seconde partie sont réalisés par des parties ayant un intérêt à l'égard de l'organisme, comme les *clients* (3.22) ou d'autres personnes agissant en leur nom. Les audits de tierce partie sont réalisés par des organismes d'audit externes et indépendants.

Note 5 à l'article: Il s'agit de l'un des termes et définitions de base communs de la structure-cadre pour les normes ISO de systèmes de management. La définition d'origine a été modifiée pour supprimer l'effet de circularité entre les articles terminologiques concernant les critères d'audit et les preuves d'audit, et la Note 4 à l'article a été ajoutée.

3.3 critères d'audit

ensemble d'*exigences* (3.46) utilisées comme référence vis-à-vis de laquelle les *preuves objectives* (3.37) sont comparées

[SOURCE: ISO 19011:2018, 3.7, modifiée — Les Notes 1 et 2 à l'article ont été supprimées.]

3.4 enfant

être humain âgé de moins de 18 ans

Note 1 à l'article: 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 à l'article: Les exigences légales ou réglementaires nationales applicables peuvent définir une autre limite d'âge pour un enfant.

3.5 travail des enfants

travail qui prive les *enfants* (3.4) de leur enfance, de leur potentiel et de leur dignité, et qui nuit à leur développement physique et mental

Note 1 à l'article: 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 à l'article: Une distinction est faite entre le travail des enfants et les travaux légers.

Note 3 à l'article: Le travail des enfants est décrit dans la Convention 138 de l'OIT[8].

[SOURCE: OIT, Qu'est-ce le travail des enfants?[10]]

3.6 accompagnement rapproché «coaching»

formation ou soutien professionnels apportés à un *producteur* (3.25) individuel ou un groupement de producteurs, suivant le cas

3.7 cacao

fèves de cacao (3.8) ou produits dérivés

3.8 fève de cacao

graine du cacaoyer (*Theobroma cacao* Linnaeus)

Note 1 à l'article: Commercialement, et pour les besoins du présent document, le terme fait référence à la graine entière, qui a été fermentée et séchée.