
Cacao durable et traçable —

Partie 2:

**Exigences de performance (relatives
aux aspects économiques, sociaux et
environnementaux)**

Sustainable and traceable cocoa —

*Part 2: Requirements for performance (related to economic, social
and environmental aspects)*

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

ISO 34101-2:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1cc3664d-1e23-4fcf-8e38-5ed4f880cb88/iso-34101-2-2019>



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

ISO 34101-2:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1cc3664d-1e23-4fcf-8e38-5ed4f880cb88/iso-34101-2-2019>



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	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Justification et exigences générales	6
4.1 Justification	6
4.2 Résumé des exigences	6
4.2.1 Exigences relatives aux aspects économiques	6
4.2.2 Exigences relatives aux aspects sociaux	7
4.2.3 Exigences relatives aux aspects environnementaux	7
4.3 Niveaux d'exigence	7
5 Exigences relatives aux aspects économiques	8
5.1 Diagnostic de la cacaoyère et plan de développement de la cacaoyère (PDC)	8
5.2 Renforcement des capacités en matière de comptabilité/gestion et de facilité d'accès aux crédits financiers	8
5.3 Performances agronomiques de l'exploitation et bonnes pratiques agricoles	8
5.3.1 Création de nouvelles exploitations	8
5.3.2 Matériel végétal	9
5.3.3 Gestion des sols	9
5.3.4 Entretien des cacaoyers	9
5.3.5 Utilisation de produits agrochimiques	10
5.3.6 Récolte	10
5.3.7 Post-récolte — Ouverture des cabosses	10
5.3.8 Post-récolte — Fermentation	11
5.3.9 Post-récolte — Séchage	11
5.3.10 Post-récolte — Conditionnement et stockage des fèves de cacao	11
5.3.11 Résilience et diversification de la production	12
6 Exigences relatives aux aspects sociaux	12
6.1 Politique sur les droits de l'homme	12
6.2 Égalité homme/femme et autonomisation des femmes	13
6.3 Droits de l'enfant	13
6.4 Travail des enfants et pires formes de travail des enfants	14
6.5 Emploi et relations contractuelles	15
6.6 Temps de travail et conditions de travail	15
6.7 Liberté d'association et négociation collective	16
6.8 Santé et sécurité au travail	16
6.9 Prévention de la discrimination, du harcèlement et des abus	17
6.10 Systèmes de protection sociale	17
6.11 Besoins essentiels	18
7 Exigences relatives aux aspects environnementaux	18
7.1 Protection des plans d'eau douce	18
7.2 Lutte intégrée contre les maladies et les ravageurs des cultures et usage des produits agrochimiques	19
7.3 Stockage et administration en toute sécurité des produits agrochimiques	19
7.4 Protection des écosystèmes	20
7.5 Gestion des déchets	21
Bibliographie	22

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

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 de l'ISO 34101-1 ou l'ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B, et aux exigences de performance du présent document.

L'approche par étape de la série ISO 34101 comprend trois niveaux d'exigences: niveau seuil, niveau moyen et niveau élevé. Les exigences concernant les trois niveaux d'exigences de performance sont toutes spécifiées dans le présent document. Les trois niveaux d'exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiés dans l'ISO 34101-1 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: ISO 34101-1.

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 le présent document 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 (ISO 34101-1 ou ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B) et aux exigences de performance (le présent document) 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.