

## Quelles sont les exigences auxquelles les fèves de cacao doivent répondre pour être autorisées sur le marché européen ?

Pour entrer sur le marché européen du cacao, vous devez satisfaire à certaines exigences légales et non légales, notamment en matière de sécurité alimentaire. En outre, les acheteurs européens de cacao appliquent de plus en plus d'exigences supplémentaires auxquelles vous devez vous conformer pour suivre l'évolution du marché européen, en particulier dans le domaine de la certification de la sécurité alimentaire et de la durabilité. Enfin, si vous voulez entrer dans un marché de niche, vous devez vous conformer aux exigences spécifiques de la niche. Le fait de répondre à ces exigences supplémentaires peut augmenter considérablement vos chances sur le marché si votre produit est adapté à ces marchés.

## Quelles sont les exigences obligatoires ?

Dans ce document, vous trouverez les principales exigences juridiques et non juridiques auxquelles vous devez répondre lorsque vous souhaitez commercialiser des produits de cacao en Europe. Il s'agit d'exigences générales pour les produits alimentaires, notamment en matière de sécurité alimentaire, ainsi que d'une législation spécifique pour les produits à base de cacao et de chocolat. La [page web Access2Markets de la Commission européenne](#) donne un aperçu complet des exigences juridiques et autres sur le marché européen du cacao. Le code produit SH pour les fèves de cacao est 1801. Veillez à utiliser ce code lorsque vous recherchez des exigences spécifiques au cacao sur la page web d'Access2Markets.

### Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire et l'hygiène sont des points essentiels sur le marché européen. Si vous souhaitez exporter vers l'Europe, vos produits de cacao doivent être conformes à la législation européenne en matière de sécurité et d'hygiène alimentaires. Cette loi garantit la qualité des produits alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Une mesure importante pour contrôler les risques liés à la sécurité alimentaire consiste à définir des points de contrôle critiques (HACCP) en mettant en œuvre des principes de gestion alimentaire. La soumission des produits alimentaires à des contrôles officiels est une autre mesure importante. Les produits qui ne sont pas considérés comme sûrs se verront refuser l'accès à l'Union européenne. Il convient de noter que le système HACCP n'est généralement pas exigé pour les fèves de cacao, alors qu'il le sera probablement pour d'autres produits de cacao, tels que le beurre de cacao ou la poudre de cacao.

En cas de non-conformité répétée de produits spécifiques originaires de certains pays, comme un certificat sanitaire ou un rapport de test analytique non conforme, des conditions plus strictes seront requises pour l'importation. Les produits provenant de pays qui ont fait preuve de non-conformité répétée sont inscrits sur une liste figurant à l'Annexe du [règlement d'exécution \(UE\) 2019/1793 de la Commission européenne](#). Cette Annexe ne mentionne actuellement aucun pays pour les produits de cacao.

Conseils :

- Assurez-vous que vos produits sont conformes à la [Législation Alimentaire Générale \(Règlement \(CE\) 178/2002\)](#) et les [règles générales d'Hygiène alimentaire \(Règlement \(CE\) 2017/625\)](#).
- Consultez le [document d'orientation de la Commission européenne](#) pour obtenir des informations sur certaines questions clés liées aux exigences d'importation et aux règles européennes en matière d'hygiène alimentaire et de contrôles officiels des aliments.
- Consultez la [base de données Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux \(RASFF\) de l'UE](#) pour voir des cas de retraits de produits de cacao du marché et les raisons de ces retraits. Sous « Product », choisissez la catégorie « cacao préparations à base de cacao, café et thé ». En outre, vous pouvez choisir votre pays dans « Pays » pour découvrir des cas de non-conformités. Cela peut servir de base à votre propre système de gestion des risques et vous aider à éviter de futures notifications ou même des rejets aux frontières.

### Contaminants alimentaires

La contamination des aliments peut se produire à différents stades du processus de production en raison de la contamination de l'environnement, des pratiques de culture ou des méthodes de transformation. Comme de nombreux contaminants sont souvent issus de substances présentes dans la nature, il serait impossible de les interdire totalement. La législation de l'Union européenne garantit que les contaminants sont maintenus à des limites aussi basses que possible afin qu'ils ne représentent pas un risque pour la santé humaine. Ces limites sont déterminées sur la base d'avis scientifiques rendus par l'[Autorité européenne de Sécurité des Aliments \(EFSA\)](#).

Les principaux contaminants susceptibles d'être trouvés dans le cacao et les produits dérivés du cacao sont :

- A) métaux lourds ;
- B) résidus de pesticides ;
- C) mycotoxines ;
- D) hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) ;
- E) microbes ;
- F) corps étrangers.

Conseils :

- Vous devez vous conformer au [règlement sur les contaminants dans les denrées alimentaires](#) (Règlement CE 1881/2006), faute de quoi vos produits ne seront pas autorisés à entrer sur le marché européen. Les fournisseurs de l'Europe doivent s'assurer que les denrées alimentaires importées sont conformes à la législation européenne.
- Consultez la fiche d'informations « [Garantir la sécurité alimentaire](#) » de la Commission européenne pour de plus amples informations sur le contrôle des contaminants alimentaires dans l'Union européenne.
- Concentrez-vous sur l'application de bonnes pratiques agricoles pour réduire la présence de contaminants alimentaires. Des informations [sur les bonnes pratiques agricoles dans la production de cacao](#) sont disponibles sur le site web de Federation of Cocoa Commerce.

#### A) Métaux lourds, en particulier le cadmium

L'Union européenne a renforcé son [règlement sur le cadmium dans le cacao et les produits dérivés](#). La nouvelle réglementation est entrée en vigueur en janvier 2019. Le cadmium est présent naturellement dans le sol, mais les pesticides et les engrais chimiques contenant du cadmium sont également des sources de contamination. La présence de cadmium est un problème particulier dans le cacao de certains pays d'Amérique latine en raison de facteurs tels que l'activité volcanique et les incendies de forêt. Les limites maximales autorisées de cadmium sont indiquées dans le tableau ci-dessous. **Veillez noter que ces limites concernent les produits finis à base de chocolat, mais que les fèves de cacao doivent également être contrôlées. Les acheteurs de fèves de cacao exigeront des analyses de laboratoire sur les niveaux de cadmium et seront particulièrement vigilants si le cacao trouvé dans votre pays est connu pour être affecté par une contamination au cadmium.**

Tableau n 1. Les limites maximales en cadmium autorisées par l'UE dans le cacao et les produits dérivés

Produits spécifiques de cacao et de chocolat	Limites maximales autorisées de cadmium
Chocolat au lait avec $\leq 30$ % de matière sèche totale de cacao	0,10 mg/kg
Chocolat avec $\geq 30$ à $< 50$ % de matière sèche totale de cacao	0,30 mg/kg
Chocolat avec $\geq 50$ % de matière sèche totale de cacao	0,80 mg/kg
Poudre de cacao (comme ingrédient de la poudre de cacao sucrée) vendue au consommateur final	0,60 mg/kg

Lorsqu'ils traduisent les limites de cadmium pour les appliquer aux fèves de cacao, les importateurs européens utilisent différentes approches pour calculer les limites acceptables. Ces limites peuvent varier en fonction de leur système de gestion des risques et des exigences de l'acheteur final. En général, les importateurs considèrent qu'un niveau inférieur à 0,5 partie par million (ppm) est acceptable. Jusqu'à 0,8 ppm peut encore être accepté, mais l'acceptation au-delà de 0,8 ppm dépendra de la teneur en cacao du chocolat fini et des possibilités de mélange. Si le niveau dépasse 1 ppm, les chocolatiers rejeteront le produit ou devront mélanger le cacao avec d'autres cacaos d'autres origines dont la teneur en cadmium est plus faible.

Conseils :

- Soyez prêt à fournir à votre acheteur une analyse en laboratoire des limites de cadmium dans vos fèves de cacao. Les [limites maximales en cadmium dans certaines denrées alimentaires](#) (Règlement (CE) n° 1881/2006) s'appliquent aux produits finis, mais ont des implications pour les fournisseurs de fèves de cacao dont les produits dépassent le niveau en cadmium acceptable.
- Consultez cet article sur [cadmium dans le cacao](#) pour en savoir plus sur les réglementations européennes en matière de cadmium et les stratégies d'atténuation du cadmium. Les dispositions relatives à [méthodes d'échantillonnage et d'analyse](#) pour le contrôle officiel du cadmium et d'autres métaux lourds vous aideront également à garantir la conformité.
- Accédez à l'outil en ligne [Choco SAFE](#), créé par l'Alliance de Bioersivity International et le Centre international d'agriculture tropical (CIAT), pour calculer la limite de sécurité de l'UE pour le cadmium dans différents produits à base de cacao et de chocolat.

#### B) Résidus de pesticides

L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour les quantités de pesticides autorisées dans les produits alimentaires, y compris le cacao. L'utilisation de pesticides est autorisée, mais doit être strictement contrôlée. Ceci est particulièrement important pour les producteurs de cacao qui utilisent des pesticides pour lutter contre les infestations d'insectes, tels que les miridés et le foreur des cabosses de cacao (teigne javanaise). Il est à noter que les fèves de cacao peuvent également être contaminées par des pesticides lors du stockage et du transport.

Dans le cadre du Green Deal européen, l'UE vise une [réduction de 50 % de l'utilisation des pesticides d'ici à 2030](#). C'est pourquoi l'[EU a proposé des objectifs juridiquement contraignants](#) pour des limites maximales de résidus et a établi de nouvelles règles strictes pour mettre en œuvre une lutte antiparasitaire respectueuse de l'environnement.

Conseils :

- Pour plus d'informations sur les pesticides, consultez la législation relative au [contrôle des résidus de pesticides](#) (Règlement CE 396/2005).
- Consultez la [base de données de l'UE sur les pesticides](#) pour avoir un aperçu des limites maximales de résidus (LMR) de chaque pesticide.
- Efforcez-vous de réduire la quantité de pesticides dans vos produits. Un bon moyen d'y parvenir est d'appliquer la lutte intégrée contre les parasites (IPM), une approche de lutte contre les parasites agricoles qui utilise des stratégies et des pratiques complémentaires de gestion des cultures afin de minimiser l'utilisation des pesticides. Des sources utiles sont [les modules de formation du COLEACP sur la protection des cultures](#) et le [Manuel de formation sur la lutte intégrée contre les ravageurs et les maladies pour une production durable de cacao](#) du Centre australien pour la recherche agricole internationale.

### C) Mycotoxines

Les mycotoxines telles que les aflatoxines et l'ochratoxine A (OTA) peuvent être présentes dans le cacao à la suite d'une infection fongique des cultures. Elles sont une cause majeure de pertes économiques dans le secteur du cacao. Elles peuvent également être à l'origine de mauvais goûts. La reconnaissance des dangers des mycotoxines pour la santé a conduit à l'établissement de limites réglementaires dans le monde entier, en particulier dans l'Union européenne. En 2022, l'Union européenne a fixé de nouvelles limites pour l'ochratoxine A ([Règlement \(UE\) 2022/1370](#)). Il n'y a pas de limite spécifique pour les fèves de cacao, bien que la poudre de cacao soit mentionnée avec une teneur maximale en OTA de 3 µg/kg.

Conseils :

- Adonnez-vous à bonnes pratiques agricoles, de séchage, de transformation et de stockage, par exemple en adoptant les Bonnes pratiques agricoles ou les Bonnes pratiques de fabrication. Ces étapes ont une influence considérable sur le développement des mycotoxines. Consultez les lignes directrices disponibles sur [comment réduire la contamination par les mycotoxines](#) aux différents niveaux de la chaîne de production du cacao.
- Lisez et suivez le [Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du cacao par l'ochratoxine A](#) (CXC 72-2013) du *Codex Alimentarius*.

### D) Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)

Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) peuvent également contaminer le cacao après la récolte ou lors de la transformation primaire. La fumée est l'une des principales sources de HAP dans les fèves de cacao pendant le séchage ou le stockage. [Certains HAP sont cancérigènes](#). La limite pour le benzo[a]pyrène, qui est l'un des HAP les plus courants, est de 5,0 µg/kg de graisse. La limite est de 30 µg/kg pour la somme totale des HAP.

Conseils :

- Évitez le séchage des fèves de cacao sur le feu ou le long des routes, l'utilisation de séchoirs artificiels inefficaces et le stockage en présence de fumée.
- Lisez et suivez le [Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques \(HAP\) issus des processus de fumage et de séchage direct](#) (CXC 68-2009) du *Codex Alimentarius*.

### E) Microbes

Bien que le cacao soit considéré comme présentant un risque relativement faible de contamination microbiologique telle que la *salmonelle*, celle-ci peut résulter de techniques de récolte et de séchage incorrectes. La législation européenne actuelle ne fixe aucun critère microbiologique pour le cacao. Toutefois, les autorités chargées de la sécurité alimentaire peuvent retirer du marché les produits alimentaires importés ou les empêcher d'entrer dans l'Union européenne en cas de découverte de micro-organismes. La salmonelle peut également apparaître plus tard dans le processus de fabrication du chocolat ; bien que cela soit rare, [l'Europe a connu deux épidémies de salmonelle dans des usines de Ferrero et de Barry Callebaut en 2022](#).

Conseils :

- Consultez la [législation concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires](#) (Règlement CE 2073/2005) pour obtenir de plus amples informations sur les micro-organismes.
- Consultez le [livret des spécifications microbiologiques pour la cacao de Nestlé](#), pour en savoir plus sur la manière dont une grande entreprise de transformation du cacao établit des critères et des plans d'échantillonnage pour les fèves de cacao et les produits dérivés.

## F) Corps étrangers

La contamination par des corps étrangers tels que le plastique et les insectes est un risque lorsque les procédures de sécurité alimentaire ne sont pas suivies avec soin. Par exemple, [des résidus d'huile minérale \(MOSH et MOAH\) ont été trouvés dans du chocolat en Allemagne](#). Ces résidus peuvent être dérivés de matériaux tels que le papier recyclé et les sacs de jute traités. Toutefois, l'Union européenne ne dispose pas actuellement d'une législation spécifique en la matière, ce qui ne signifie pas que les produits ne peuvent pas être rejetés par un acheteur en raison de la présence de corps étrangers.

Conseil :

- Voir le site web du [Transport Information Service](#) pour obtenir des informations sur le stockage et le transport du cacao en toute sécurité.

## Exigences en matière d'étiquetage

Les règles de l'Union européenne en matière d'étiquetage des denrées alimentaires garantissent que les consommateurs reçoivent des informations essentielles qui leur permettent de faire un choix éclairé lorsqu'ils achètent leurs aliments. Il s'agit de produits préemballés tels que le chocolat. Pour les fèves de cacao, qui sont vendues en vrac, l'étiquetage n'est pas régi par une législation spécifique, mais il doit au moins inclure :

- nom du produit ;
- qualité ou spécification ;
- lot ou code du lot ;
- pays d'origine ;
- poids net en kg ;
- nom et adresse professionnelle du fournisseur ;
- *en cas de certification biologique, de commerce équitable ou autre* : nom/code de l'organisme de contrôle et numéro de certification.

Figure 1 : Un exemple d'étiquetage des fèves de cacao



Source : Zorzal

Conseils :

- Consultez les [lignes directrices sur l'étiquetage et l'emballage](#) pour plus d'informations sur les règles d'étiquetage des produits préemballés, tels que le chocolat et les produits à base de chocolat.
- Consultez également les [règles spécifiques au cacao et aux produits de chocolat](#) (Directive 2000/36/CE), qui complètent la législation applicable aux denrées alimentaires.
- Consultez [Access2Markets](#) pour connaître les exigences de l'Union européenne en matière d'étiquetage alimentaire pour le cacao et les produits dérivés du cacao.

## Exigences en matière d'emballage

Les fèves de cacao sont traditionnellement expédiées dans des sacs de jute, qui peuvent peser entre 60 et 65 kg. Sur le marché grand public, l'expédition en vrac de fèves de cacao est devenue plus populaire. Cela signifie que les fèves de cacao sont chargées directement dans la cale du navire ou dans des conteneurs d'expédition contenant un flexi-bag. Cette méthode dite du « méga-bulk » est souvent adoptée par les grands transformateurs de cacao, qui traitent des fèves de cacao de qualité standard.

Dans le segment des arômes fins et des spécialités de cacao, les sacs de jute sont encore couramment utilisés. Pour les micro-lots de très haute qualité, on peut utiliser l'emballage sous vide [GrainPro](#).

Figure 2 : Exemples d'emballages pour le cacao : sac de jute, sac flexi-bag pour conteneur et GrainPro



Sources : Osu.edu, Bls.bulk.com et GrainPro

Conseil :

- Pour en savoir plus sur le commerce et l'expédition des fèves de cacao, consultez le guide [Fèves de cacao : Exigences de qualité de l'industrie du chocolat et du cacao](#).

## Quelles sont les exigences supplémentaires souvent formulées par les acheteurs ?

Certains acheteurs ont des exigences qui vont plus loin que la législation existante, notamment en matière de sécurité alimentaire, d'impact environnemental et de responsabilité sociale. Les pays d'Europe occidentale et septentrionale ont généralement des exigences supplémentaires plus strictes que les pays d'Europe méridionale et orientale.

## Critères de qualité

Si vous souhaitez accéder au marché européen des fèves de cacao, vous devrez répondre aux normes de qualité de votre acheteur. Ils sont particulièrement élevés dans le segment des fèves de cacao de qualité supérieure.

Les acheteurs européens évaluent actuellement la qualité et la saveur des fèves de cacao de différentes manières et utilisent souvent une combinaison de deux méthodes ou plus. L'évaluation du cacao comprend une évaluation sensorielle, une analyse chimique et des évaluations physiques. Le guide [Cocoa Beans: Chocolate & Cocoa Industry Quality Requirements](#) fournit des recommandations sur la culture du cacao, les pratiques post-récolte et les méthodes d'évaluation de la qualité qui contribuent à la qualité du cacao.

Les autres méthodes d'évaluation de la qualité du cacao et les normes internationales du cacao couramment utilisées par les chocolatiers et les négociants en cacao sont les suivantes :

- [Normes ISO sur la classification et l'échantillonnage des fèves de cacao](#).
- The Fine Cacao and Chocolate Institute (FCCI) : consultez leur [site web](#) et contactez le FCCI pour obtenir le protocole d'échantillonnage et le formulaire de classement.
- L'[évaluation génétique du cacao](#) de Heirloom Cacao Preservation pour identifier et valoriser le cacao et son arôme.
- Le [guide d'évaluation de la qualité et de dégustation](#) d'Equal Exchange/TCHO pour évaluer la qualité du cacao tout au long de la chaîne de valeur.

En outre, un groupe de travail du [Cocoa of Excellence Programme](#), coordonné par [The Alliance of Bioversity International et CIAT](#), a lancé le [site web International Standards for the Assessment of Cocoa Quality and Flavour](#). Vous pouvez télécharger ici les [protocoles sur les normes de qualité](#).

Ces protocoles décrivent étape par étape la manière de procéder : 1) échantillonner des fèves de cacao pour évaluation ; 2) évaluer leur qualité physique ; 3) les transformer en poudre grossière, en liqueur et en chocolat ; et 4) établir une évaluation sensorielle des arômes exprimés dans ces trois produits.

Ces normes internationales ont été élaborées, car l'absence d'une norme de qualité harmonisée pour le cacao a, entre autres, créé des difficultés pour les fournisseurs, qui ont du mal à comprendre comment les acheteurs

évaluent et définissent la qualité et la diversité des arômes, ce qui affecte leur capacité à s'attaquer aux problèmes de leur chaîne d'approvisionnement qui pourraient contribuer à l'amélioration de la qualité.

Conseils :

- Pour en savoir plus sur les exigences de qualité de l'industrie européenne pour les fèves de cacao, consultez le [Guide de qualité du cacao](#) et suivez ses recommandations sur la manière d'améliorer la qualité tout au long de la chaîne de valeur.
- Renseignez-vous sur [les différentes méthodes et protocoles utilisés dans le monde pour évaluer la qualité du cacao](#), et consultez votre acheteur sur ses pratiques et recommandations. Certains acheteurs demandent des facteurs qui pourraient être considérés comme indésirables par d'autres acheteurs, tels que de faibles limites de fermentation.
- Pour en savoir plus sur le maintien de la qualité de votre cacao pendant le transport, consultez le site web de [the Transportation Information Service](#).
- Tenez-vous au courant de l'évolution des [normes internationales pour l'évaluation de la qualité et de l'arôme du cacao sur leur site web](#). Pour plus d'informations sur les normes internationales, contactez Brigitte Laliberté, coordinatrice du « Cocoa of Excellence Programme » chez Bioversity International : [b.laliberte@cgiar.org](mailto:b.laliberte@cgiar.org).

### Certification en matière de sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire étant une priorité absolue dans tous les secteurs alimentaires de l'UE, vous pouvez vous attendre à ce que de nombreux acheteurs vous demandent des garanties supplémentaires, telles que la mise en œuvre de normes de qualité spécifiques aux produits et de systèmes de gestion de la qualité (QMS) concernant les processus de production et de manipulation. Pour les fèves de cacao, il est très important que les producteurs respectent les bonnes pratiques agricoles afin de garantir la sécurité alimentaire. Les principales normes dans ce domaine sont fournies par [GLOBALG.A.P.](#) Il s'agit de normes volontaires pour la certification des processus de production agricole qui fournissent des produits sûrs et traçables.

GLOBALG.A.P. dispose d'une norme spéciale pour les fruits et légumes et les produits qui en sont dérivés (y compris le cacao), qui couvre toutes les étapes de la production, depuis les activités précédant la récolte, telles que la gestion du sol et l'application de produits phytosanitaires, jusqu'à la manutention, l'emballage et le stockage des produits après la récolte. Il convient de noter que les organisations de certification (telles que Rainforest Alliance) intègrent souvent les bonnes pratiques agricoles dans leurs normes.

En ce qui concerne la mise en œuvre d'un système de gestion de la qualité, un système basé sur [Hazard Analysis and Critical Control Points](#) (HACCP, système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques) pourrait constituer une norme minimale requise au niveau du stockage et de la manipulation des fèves de cacao. Si vous exportez des produits semi-finis de cacao, certains acheteurs s'attendent également à ce que vous disposiez de certificats tels que [International Featured Standards: Food](#) (IFS), [Food Safety System Certification](#) (FSSC 22000) ou [British Retail Consortium Global Standards](#) (BRCGS) pour vos installations de production.

Conseil :

- Demandez à vos acheteurs ou à vos acheteurs potentiels quel type de certification ils vous demandent. Comme certains systèmes de certification sont alignés sur GLOBALG.A.P., il se peut que vous n'ayez pas besoin d'obtenir une certification GLOBALG.A.P. distincte.

### Green Deal européen

Outre ces initiatives d'entreprises, il y a également des développements au niveau européen. L'UE met en œuvre son [Green Deal européen](#) (EGD), dont l'objectif est de rendre l'Europe neutre sur le plan climatique d'ici 2050. L'EGD est un vaste plan d'action dont l'une des pierres angulaires est la stratégie « [From Farm to Fork](#) » (de la ferme à la table), qui vise à créer un système alimentaire plus sain et plus durable.

Pour ce faire, la Commission européenne a présenté son [projet de règlement sur le devoir de diligence des entreprises en matière de développement durable](#) en février 2022. Ce règlement impose aux grandes entreprises européennes d'atténuer l'impact de leurs chaînes d'approvisionnement internationales sur les droits de l'homme et l'environnement. Les membres de l'[Association européenne du cacao](#) (ECA) et de l'[Association européenne de l'industrie du chocolat, de la biscuiterie et de la confiserie](#) (CAOBISCO) soutiennent l'approche de diligence raisonnable obligatoire à l'échelle de l'UE.

En novembre 2021, l'[Union européenne a proposé d'interdire l'importation de produits de base associés à la déforestation](#). Les acheteurs européens de cacao, de café, de soja, de bœuf, d'huile de palme et de bois doivent préciser l'origine de ces produits aux régulateurs nationaux afin de prouver qu'ils sont exempts de déforestation. Les négociations sur la loi finale sont attendues pour la fin de l'année 2022. Ce nouveau règlement exercera une pression sur la mise en œuvre des systèmes de traçabilité dans les chaînes de valeur internationales. Les acheteurs européens répercuteront certaines des implications de ces réglementations sur les fournisseurs et/ou exportateurs de cacao.

## Responsabilité sociale des entreprises

Les acheteurs européens s'intéressent de plus en plus aux questions sociales et environnementales. Ces questions, tant celles qui sont spécifiquement abordées par la législation que d'autres aspects, sont couvertes par les codes de conduite des entreprises importatrices et/ou des détaillants. Les aspects suivants de la durabilité font l'objet d'une attention accrue sur le marché européen du cacao :

- Déontologie des affaires ;
- Responsabilité sociale, notamment en ce qui concerne le bien-être des agriculteurs et des travailleurs des installations de transformation, ainsi que le revenu de subsistance ;
- Responsabilité environnementale, telle que la neutralité carbone, l'impact sur la biodiversité locale et la déforestation.

Les acheteurs européens attendent de vous que vous respectiez leur code de conduite en matière de responsabilité sociale des entreprises. Il peut s'agir de leur propre code de conduite ou d'un code fondé sur des initiatives externes telles que la [Business Social Compliance Initiative \(BSCI\)](#) ou [Sedex Members Ethical Trade Audit \(SMETA\)](#). L'adoption de ces normes est surtout le fait des grands importateurs et des détaillants.

Voici quelques exemples de ces codes de conduite des détaillants :

- Coop (Suisse) : [Des paroles aux actes– Le développement durable chez Coop](#) ;
- Ahold Delhaize (Pays-Bas/Belgique) : [Commerce de détail durable](#) ;
- Carrefour (France) : [La responsabilité sociale et environnementale](#).

Les importateurs, les transformateurs de cacao et les fabricants de chocolat présentent des exemples de stratégies de responsabilité sociale des entreprises :

- Nestlé : [Nestlé Cocoa Plan](#) ;
- Mars : [Sustainable in a Generation Plan](#) ;
- Ferrero : [Corporate Social Responsibility](#) ;
- Mondelez : [Cocoa Life](#) ;
- Cargill : [Cocoa Promise](#) ;
- Barry Callebaut : [Forever Chocolate](#) ;
- Lindt & Sprüngli : [The Farming Program](#) ;
- Olam : [Cocoa Compass](#).

Les codes de conduite peuvent également vous concerner en tant que fournisseur. Parmi les exigences courantes figure la signature d'un code de conduite des fournisseurs dans lequel vous déclarez que vous exercez votre activité de manière responsable, c'est-à-dire que vous et vos fournisseurs respectez les lois locales en matière d'environnement et de travail, n'êtes pas impliqués dans des affaires de corruption et de travail des enfants, etc. Ces aspects sont également examinés de manière plus approfondie lors des audits d'entreprise réalisés par votre acheteur ou votre acheteur potentiel.

Conseils :

- Étudiez les normes de durabilité existantes établies par les détaillants et d'autres parties prenantes sur le marché européen en contactant les importateurs de cacao et les spécialistes du secteur. Vérifiez si vous pouvez adhérer aux lignes directrices établies par ces normes. Elles peuvent constituer un bon point de départ si vous souhaitez fournir des fèves de cacao à ces entreprises.
- Envisagez de participer ou de vous rendre à des tables rondes (par conférence téléphonique) ou à des séminaires pour rencontrer des acteurs du secteur et d'autres parties prenantes intéressantes. Consultez le site web de la [World Cocoa Foundation](#) pour vous tenir au courant de ces discussions.
- Envisagez d'élaborer et de mettre en œuvre votre propre politique ou code de conduite en matière de RSE. Cela n'est pas toujours exigé par les acheteurs, mais peut être un bon moyen de montrer aux acheteurs potentiels votre point de vue sur la responsabilité sociale. Cela peut en outre vous aider à vous démarquer lorsque votre acheteur doit choisir entre plusieurs fournisseurs.
- Accédez aux outils et aux guides de l'[Accountability Framework](#), par exemple celui qui explique [comment utiliser les systèmes de rapport existants pour rendre compte de vos propres engagements](#).
- Découvrez l'[European Due Diligence Act](#) en consultant le site web du CBI.
- Assurez-vous que vos fournisseurs ont également mis en place des pratiques commerciales responsables. De nombreuses questions sociales et environnementales se posent au niveau de l'exploitation agricole et ne font pas nécessairement partie des activités de manipulation et de transformation directes.
- Consultez l'étude du CBI « [The EU Green Deal – How will it impact my business?](#) » pour plus d'informations sur le Green Deal européen et ses implications.

## Certification en matière de développement durable

La durabilité comporte des aspects sociaux, environnementaux et économiques. De nombreuses entreprises européennes ont formulé à l'intention de leurs fournisseurs des exigences minimales en matière de développement durable, qui portent sur des questions clés telles que le travail des enfants, les conditions de travail saines et sûres, la déforestation et l'utilisation de pesticides. Toutefois, les entreprises européennes adhèrent également à des systèmes de certification de la durabilité. Cette tendance est largement due à l'engagement de grands confiseurs tels que Mars, Ferrero et Hershey's, et des principaux détaillants en Europe, tels que Lidl et Ahold Delhaize.

Il existe plusieurs systèmes de certification de la durabilité qui se concentrent sur différents aspects de la durabilité. La popularité de chaque aspect peut varier d'un pays ou d'un segment à l'autre. [Rainforest Alliance](#) est le système de certification le plus répandu pour le cacao. Depuis la fusion de Rainforest Alliance et d'UTZ, Rainforest Alliance offre [des options de reconnaissance mutuelle complètes](#) pour le cacao. Cela signifie que les entreprises situées à la fin de la chaîne d'approvisionnement peuvent s'approvisionner en cacao UTZ et/ou certifié Rainforest Alliance, mais qu'elles doivent utiliser le label Rainforest Alliance sur leurs produits.

Vous pouvez consulter le [guide pour les agriculteurs sur la façon d'obtenir la certification Rainforest Alliance ici](#). Si vous êtes une entreprise exportatrice, consultez le [guide pour savoir comment obtenir la certification de la chaîne de contrôle](#). En juin 2020, Rainforest Alliance a publié son [nouveau programme de certification](#) pour les agriculteurs et les entreprises. Il convient de noter que Rainforest Alliance renforce continuellement son programme de certification du cacao ; par exemple, en 2021, elle a lancé [Exigences relatives à l'origine, à la concordance et au bilan de masse](#).

[ISO 34101](#) est une norme internationale pour le cacao durable et traçable. La norme a été élaborée par des acteurs de tous les domaines du secteur du cacao et aborde les aspects organisationnels, économiques, sociaux et environnementaux de la culture du cacao, ainsi que les exigences en matière de traçabilité. En bref, la norme ISO 34101 apporte de la clarté aux déclarations de durabilité dans le secteur du cacao.

Tableau n 2. Normes de certification tierce partie les plus importantes demandées par les acheteurs européens de cacao

Nom	Organisme de certification	Comment obtenir la certification ?	Coût pour les entreprises
Rainforest Alliance	Accédez à la <a href="#">liste des organismes de certification agréés</a> de la norme Rainforest Alliance.	Consultez le <a href="#">guide pour les agriculteurs</a> sur la manière d'obtenir la certification ou consultez le <a href="#">guide pour les entreprises</a> sur la manière d'obtenir la certification. Les exploitants font généralement l'objet d'un audit complet de re-certification tous les 2 ou 3 ans.	Le coût de la certification Rainforest Alliance dépend de la mise en œuvre de la norme, comme la formation, les ressources humaines, les intrants et les équipements, ainsi que les coûts d'audit. Consultez cet article de Rainforest Alliance pour en savoir plus <a href="#">sur les coûts liés à l'obtention de la certification</a> .
Fairtrade	<a href="#">FLOCERT</a>	Consultez ce lien pour savoir <a href="#">comment devenir un producteur Fairtrade</a> . Les exploitants font généralement l'objet d'un audit complet de re-certification tous les 1 ou 2 ans.	Accédez à <a href="#">l'outil de calcul des coûts</a> de FLOCERT pour obtenir une estimation de vos coûts d'obtention de la certification Fairtrade.
Agriculture biologique de l'UE	Accédez à la <a href="#">liste des organismes et autorités de contrôle reconnus</a> pour les produits biologiques de l'UE, publiée par l'UE.	Consultez le <a href="#">Règlement (UE) 848/2018</a> pour en savoir plus sur les exigences législatives.	Les coûts varient et dépendent de la mise en place, de l'échelle, de l'emplacement et des non-conformités.
Fair for Life	<a href="#">ECOCERT</a>	Accédez au <a href="#">processus de certification de Fair for Life</a> pour connaître les étapes à suivre pour obtenir la certification. Les exploitants font généralement l'objet d'un audit complet de re-certification tous les ans.	Les coûts de certification varient en fonction de la taille et de la complexité de l'exploitation, de l'emplacement de votre exploitation et des producteurs.
Symbole des petits producteurs (SPP)	Consultez cette liste pour obtenir un <a href="#">aperçu des entités de certification autorisées</a> .	Consultez ce guide pour un <a href="#">aperçu de la procédure générale de certification des organisations de petits producteurs</a> .	Accédez à ce lien pour un aperçu des <a href="#">coûts de pour la certification SPP</a> .

Source : ProFound, 2021 (informations extraites de [Standards Map d'ITC](#) et des sites web des normes spécifiques)

Pour en savoir plus sur Fairtrade et la certification biologique, voir la section ci-dessous.

Conseils :

- Pour un aperçu complet des systèmes de certification, consultez la [Sustainability Map d'ITC](#).



- Familiarisez-vous avec les exigences de la certification en matière de développement durable. La plupart des programmes de certification proposent des formations, des outils ou d'autres types d'aide pour vous aider à comprendre les critères et vous apprendre comment devenir certifié.
- Pensez au fait de demander à être certifié. La certification peut offrir aux producteurs participants des opportunités telles que la formation, des pratiques agricoles plus efficaces et l'indépendance vis-à-vis des produits chimiques synthétiques extérieurs pour la fertilisation. En outre, la certification peut permettre aux exportateurs et aux coopératives d'accéder à de nouveaux marchés.
- Si vous décidez d'obtenir une certification, envisagez plusieurs programmes de certification. Par exemple, étudiez l'accessibilité des programmes de certification dans votre pays ou région, la crédibilité et la reconnaissance des programmes de certification disponibles, les coûts de la certification et le type de certification préféré par les acheteurs sur vos principaux marchés cibles européens.
- Consultez [l'étude de CBI sur les normes de certification sociale et plus particulièrement la matrice de certification](#) pour plus d'informations sur les considérations relatives à la certification et les différences entre les systèmes de certification.
- Consultez [la liste des exploitations de cacao certifiées Rainforest Alliance/UTZ et des acteurs de la chaîne d'approvisionnement](#). Cela vous permettra de connaître les pays où ces certifications sont les plus demandées et les acteurs qui pourraient être vos acheteurs potentiels.
- Accédez aux normes ISO 34101 sur le site [ISO Store](#) et comparez vos pratiques actuelles à ces normes.

## Quelles sont les exigences des marchés de niche ?

Si vous voulez entrer dans un marché de niche spécifique, vous devez vous conformer aux exigences spécifiques de la niche. Ces exigences diffèrent d'un acheteur à l'autre. Le fait de respecter ces exigences supplémentaires pour apporter une valeur ajoutée peut augmenter considérablement vos chances sur le marché.

### Certification biologique

La popularité des produits certifiés biologiques augmente rapidement en Europe. La popularité de certains pays suit le marché général des produits biologiques en Europe. Les ventes au détail de produits biologiques en Europe ont enregistré un taux de croissance de **15 %** en 2020, pour atteindre près de 52 milliards d'euros. Les plus grands marchés nationaux pour les aliments biologiques sont l'Allemagne (22,3 % du marché européen en 2020 avec des ventes au détail de produits biologiques de 15 milliards d'euros), la France (12,7 milliards d'euros) et l'Italie (3,9 milliards d'euros). Les chiffres complets concernant les produits alimentaires biologiques sont disponibles dans le rapport du FiBL et de l'IFOAM : [The World of Organic Agriculture 2022](#)

Le cacao biologique est produit et transformé à l'aide de techniques naturelles telles que la rotation des cultures, la protection biologique des cultures, l'engrais vert et le compost. D'une part, la mise en œuvre de la production biologique et l'obtention de la certification peuvent être coûteuses, en particulier pour les petits exploitants, et le retour sur investissement n'est pas forcément élevé. D'autre part, cela pourrait augmenter les rendements et améliorer la qualité. La demande de cacao de qualité certifiée biologique croît rapidement en Europe, ce qui en fait un marché de niche intéressant.

Pour pouvoir commercialiser votre cacao comme produit biologique sur le marché européen, il doit être conforme à [la réglementation de l'Union européenne en matière de production biologique et d'étiquetage](#). L'obtention de [l'écocertification de l'UE est l'exigence législative minimale pour la commercialisation du cacao biologique dans l'UE](#). Avant de pouvoir commercialiser votre cacao en tant que produit biologique, un certificateur accrédité doit contrôler vos installations de culture et de transformation. Consultez [cette liste d'organismes et d'autorités de contrôle reconnus](#) publiée par l'UE pour vous assurer que vous travaillez toujours avec un certificateur accrédité.

Le [nouveau règlement sur les produits biologiques \(2018/848\)](#) est entré en vigueur le 1er janvier 2022, reporté d'un an en raison de la pandémie de COVID-19. Cela signifie que les producteurs des pays du tiers-monde doivent respecter les mêmes règles que les producteurs de l'UE. De même, les inspections de la production biologique et des produits biologiques sont devenues plus strictes en vue d'empêcher la fraude. Pour obtenir la certification biologique, vous devrez probablement vous soumettre à une inspection et un audit annuels, qui visent à garantir que vous respectez les règles de la production biologique.

Afin d'exporter vos produits biologiques, il est essentiel que vos [Certificats d'Inspection \(COI\)](#) soient délivrés par les autorités de contrôle avant le départ d'un chargement (Article 13(2) [EU 2020/25](#)). Dans le cas contraire, votre produit ne pourra pas être vendu en tant que produit biologique dans l'UE, et sera donc vendu en tant que produit conventionnel. Les COI peuvent être remplis en utilisant le système électronique [Trade Control and Expert System](#) (TRACES) de la Commission européenne.

Si vous souhaitez exporter vers des pays en dehors de l'Union européenne (UE), vérifiez les législations requises pour ces pays. Par exemple, la Suisse a sa propre [Ordonnance sur l'agriculture biologique](#), et les [Organic Products Regulations 2009](#) s'appliquent au Royaume-Uni. Notez que les pays en dehors de l'UE exigent un COI spécifique, tel que le [GB COI](#).

Outre le logo agriculture biologique de l'UE, la plupart des pays européens disposent également de leurs propres normes et labels biologiques volontaires. Les exemples sont [Bio-Siegel](#) (Allemagne), [AB mark](#) (France) et le [logo Ø](#) (Danemark). Certains pays disposent également de normes ou de labels privés, tels que [Naturland](#)

(Allemagne), [Soil Association](#) (Royaume-Uni), [Bio Suisse](#) (Suisse), [KRAV](#) (Suède) et [Demeter](#) (spécifique à l'agriculture biodynamique ; la norme n'est pas spécifique à un pays).

Lorsque vous exportez du cacao biologique, veillez à étiqueter vos lots de cacao en indiquant le nom de l'organisme de contrôle et le numéro de certification. Les étiquettes des fèves de cacao doivent être rédigées en anglais.

Conseils :

- Consultez la législation relative aux produits biologiques ([Règlement CE 834/2007](#)) pour plus d'informations sur les méthodes de production biologique.
- Le site web [Organic Export Info](#) de FiBL fournit de plus amples informations sur les normes biologiques, les systèmes de certification et les réglementations en matière d'importation dans les différents pays européens.
- Familiarisez-vous avec les exigences de la certification biologique, telles que les normes de la [International Federation of Organic Agriculture Movements](#) (IFOAM).
- Pour en savoir plus sur les [principaux changements dans le nouveau règlement de l'UE sur l'agriculture biologique, consultez le site web d'Ecocert](#).
- Familiarisez-vous avec l'éventail d'organisations et d'initiatives qui offrent un soutien technique pour vous aider à vous convertir à l'agriculture biologique. Commencez votre recherche auprès du mouvement biologique de votre pays et demandez-lui s'il dispose de ses propres programmes de soutien ou s'il connaît des initiatives existantes. Consultez la [base de données des affiliés d'IFOAM Organics](#) pour rechercher des organisations biologiques dans votre pays.

### Certification de commerce équitable

Les normes du commerce équitable portent sur les performances sociales de votre entreprise tout au long de la chaîne d'approvisionnement. La certification par un tiers indépendant vous permettra d'apposer le logo du commerce équitable sur votre produit. En général, les prix des produits issus du commerce équitable se composent d'un prix minimum et d'une prime.

La norme de commerce équitable la plus répandue en Europe est [Fairtrade International](#). Le certificateur accrédité pour Fairtrade est [FLOCERT](#). Vous ne serez autorisé(e) à apposer le logo de Fairtrade sur votre produit qu'après avoir obtenu l'accréditation. Consultez ce [guide complet pour en savoir plus sur la manière de devenir un producteur Fairtrade](#). Accédez à la norme [Fairtrade du cacao pour les organisations de petits producteurs](#) ici.

À noter que [Fairtrade a révisé sa norme pour le cacao pour les organisations de petits producteurs et les négociants en 2022](#). La norme révisée de Fairtrade comporte deux exigences clarifiées pour obtenir la certification Fairtrade : l'une concerne spécifiquement les organisations de producteurs, l'autre les négociants. Les coopératives et les négociants en cacao doivent avoir pris des engagements concernant de nouveaux volumes de ventes Fairtrade, qui doivent être confirmés par l'acheteur final et validés par l'organisation nationale Fairtrade concernée.

Le label Fairtrade figurant sur les produits indique que les producteurs reçoivent un prix minimum équitable. Les prix minimums et les primes actuels pour le cacao, qu'il soit certifié biologique ou conventionnel, sont indiqués dans le [tableau des prix minimums et des primes de Fairtrade](#).

D'autres normes de commerce équitable utilisées sur le marché européen sont [Naturland Fair](#), le [Symbole des petits producteurs](#) (SPP) et Fair for Life (certifié par [Ecocert](#)). Fair for Life reconnaît les ingrédients certifiés selon d'autres systèmes/normes de certification, ce qui n'est pas le cas de Rainforest Alliance et de Fairtrade. Il existe également un label délivré par l'[Organisation mondiale du Commerce équitable](#) (WFTO) qui reconnaît les organisations entières qui respectent pleinement les pratiques du commerce équitable.

Conseils :

- Consultez la [Standards Map d'ITC](#) pour avoir une vue d'ensemble des normes non légales relatives à la durabilité sur le marché européen du cacao.
- Avant de vous engager dans un programme de certification du commerce équitable, assurez-vous (en concertation avec votre acheteur potentiel) que ce label est suffisamment demandé sur votre marché cible et qu'il sera avantageux pour votre produit en termes de coûts.
- Outre la certification, la transparence de la chaîne d'approvisionnement est un atout dans le secteur du cacao. Des informations telles que le lieu de production du cacao, les personnes impliquées dans la production et la manière dont le cacao est produit et commercialisé sont très importantes pour les acheteurs.

Cette étude a été réalisée pour le compte de CBI par [ProFound – Advisers In Development](#).

Veillez consulter notre [clause de non-responsabilité concernant les informations sur le marché](#).