

Confédération des artisans chocolatiers de France

CHOCOLATIERS ENGAGÉS

Charte pour un cacao de qualité durable



Table des matières

Préambule.....	4
Lexique.....	5
PARTIE 1 La charte, valeurs et principes.....	6
I. Lisibilité, simplicité, efficacité.....	6
II. Des critères stricts d'éligibilités pour garantir un chocolat artisanal.....	6
III. Rémunération juste et équitable.....	6
IV. Gouvernances des groupements de producteurs.....	6
V. Amélioration continue et échange de connaissances.....	6
VI. Vie et évolution de la charte « Chocolatiers Engagés ».....	7
VII. Respect des produits.....	7
VIII. Une vision à long terme.....	7
PARTIE 2 Les engagements des groupements de producteurs.....	9
I. Production.....	9
II. Suivi et traçabilité.....	9
III. Rémunération des planteurs.....	10
IV. Durabilité.....	11
V. Gouvernance.....	12
PARTIE 3 Les engagements des couverturiers et artisans chocolatiers.....	13
I. Prix et conditions d'achat du cacao marchand.....	13
II. Durabilité.....	14
III. Identification et travail des produits.....	14
PARTIE 4 Les engagements de la confédération / association.....	16
I. Conseil et appui commercial et technique.....	16
II. Facilitateur pour la mise en relation.....	16
III. Contrôle et vérification.....	16
IV. Sanctions.....	17
V. Communication et action commerciale.....	17
PARTIE 5 Annexes.....	18
Annexe I. Fiche technique simplifiée : récolte et fermentation du cacao.....	18
Annexe II. Tableau de suivi de production de fèves de cacao.....	20
Annexe III. Tableau de suivi des ventes de fèves de cacao.....	20
Annexe IV. Tableau de suivi des achats de fèves de cacao.....	21
Annexe V. Registre des ventes de chocolat de couverture.....	21
Annexe VI. Registre des achats de chocolat de couverture.....	22

Préambule

Impliquée dans la valorisation du travail des groupements de producteurs de cacao, des couvreuriers et des artisans chocolatiers, la **Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France** (CCCCF) mets à disposition de ces acteurs de la filière cacao un nouvel outil de valorisation de leur savoir-faire et de leurs produits à travers la **Charte Chocolatiers Engagés** (CCE).

Dans un premier temps centrée sur le Cameroun, la CCE permet au consommateur d'identifier facilement les produits répondant au cahier des charges engageant les parties autour de valeur commune et d'un ensemble de règles pour un cacao et un chocolat artisanal, équitable et de qualité.

La CCE se positionne en indication complémentaire des labels et certification en commerce équitable ou agriculture biologique, elle met en exergue la reconnaissance d'un travail autour de la matière et une collaboration renforcée entre producteurs et chocolatiers, dans une logique de développement, de valorisation du produit, de circuit court et de meilleure répartition de la valeur ajoutée.

Dans une optique de valorisation supplémentaire de leur production et de durabilité de leurs exploitations, les groupements de producteurs sont encouragés à viser une certification par les labels internationaux plus génériques pour l'agriculture biologique et le commerce équitable.

Lexique

Salariés : désigne les salariés sous contrat de travail (CDI/CDD/Intérim) et les adhérents dans le cadre d'un groupement de producteurs (planteurs notamment).

Cacao marchand : fèves de cacao fermentées, séchées et triées, prêtes à être exportées.

Cacao CCE : cacao marchand répondant aux critères de la Charte Chocolatiers Engagés.

Groupement de producteurs (GP) : groupement de personnes physiques structurées au sein d'une coopérative, d'une association ou de toute autre structure contrôlée démocratiquement par l'ensemble de ces membres.

Poids net : poids de la marchandise sans emballage.

PARTIE 1 La charte, valeurs et principes

I. Lisibilité, simplicité, efficacité

La Charte Chocolatier Engagés se veut un **outil simple et lisible** permettant au consommateur de chocolats artisanaux d'identifier rapidement un produit répondant au cahier des charges de la charte.

La charte se compose ainsi d'un unique document présentant les engagements de chacune des parties, le **cahier des charges est clair et facilement contrôlable** par la CCCF, les conditions sont identiques pour toutes les coopératives et tous les acheteurs.

II. Des critères stricts d'éligibilités pour garantir un chocolat artisanal.

Afin de favoriser le développement de structures à tailles humaines et de garantir au consommateur un travail artisanal :

- 🍫 Les producteurs éligibles doivent être des personnes physiques structurées au sein d'une coopérative, d'une association ou de toute autre structure contrôlée démocratiquement par l'ensemble de ces membres ;
- 🍫 Les acheteurs éligibles sont les couverturiers et les artisans chocolatiers adhérents à la CCCF. Les couverturiers peuvent revendre le chocolat à l'ensemble de leurs clients. Cependant seuls les artisans chocolatiers adhérents à la CCCF pourront communiquer sur le label auprès de leurs clients.

III. Rémunération juste et équitable

Les cours du cacao marchand fluctuent de manière régulière et partiellement imprévisible, notamment du fait des phénomènes de spéculation sur les matières premières. Cela est cause d'incertitude tant pour les producteurs que pour les acheteurs, chocolatiers ou couverturiers.

Les signataires de la charte s'engagent ainsi à acheter le cacao marchand produit par les producteurs adhérents à la charte à un prix toujours supérieur au cours mondial suivant les conditions définies chaque année entre la CCCF et les groupements de producteurs.

IV. Gouvernances des groupements de producteurs

Les groupements de producteurs doivent être dirigés de manière démocratique, ils s'engagent également dans une politique de valorisation du travail des femmes en garantissant au minimum la présence d'une femme au sein de l'organe de direction de la structure.

V. Amélioration continue et échange de connaissances

Le Charte Chocolatiers Engagés vise à renforcer les liens entre producteurs, transformateurs et artisans chocolatiers en leur permettant de mieux connaître leurs problématiques respectives.

En tant qu'acteur charnière dans la vie de la charte, la CCCF souhaite également encourager et faciliter les échanges entre les différents acteurs de la chaîne de valeur du chocolat artisanal : groupements de producteurs, couverturiers et artisans chocolatiers.




Une meilleure connaissance des problématiques de chacun permet en effet de faciliter l'évolution des techniques et constitue un terreau fertile pour faire évoluer les usages et trouver des voies d'amélioration et d'innovation.

La CCCF s'engage ainsi à faciliter et favoriser les échanges entre ces acteurs.

VI. Vie et évolution de la charte « Chocolatiers Engagés »

i. Contrôle du respect de la charte

La CCCF effectue :

-  Une ou plusieurs visites préliminaires à toute adhésion afin de s'assurer de la volonté des membres d'adhérer à la CCE et de s'assurer du bon respect des critères minimaux permettant l'adhésion à la charte en première année ;
-  Des contrôles ciblés sur les adhérents dont les documents de suivi annuel présentent des irrégularités ;
-  Des contrôles aléatoires.

ii. Vie de la charte

La CCCF est l'acteur central animant et faisant évoluer la charte tant dans son contenu que dans sa forme.

À ce titre la CCCF organise des moments d'échange avec l'ensemble des acteurs signataires permettant de faire remonter les informations essentielles et de nourrir les réflexions de la CCCF sur l'évolution de la charte.

VII. Respect des produits

La fève de cacao est un produit précieux et noble nécessitant un travail de qualité, de la plantation jusqu'au chocolat.

Dans une logique d'excellence, les signataires de la charte s'engagent à porter un soin permanent au travail du cacao, à son stockage, à sa transformation. Cela se traduit par le respect d'un itinéraire technique par le producteur et une traçabilité du produit tout au long de ces transformations, jusqu'au consommateur.



Le travail du chocolat exclusivement par des artisans chocolatiers vise à garantir au consommateur une pluriété des goûts suivant la personnalité de chaque chocolatier, l'origine des fèves et les techniques de fermentation utilisée. La CCCF vise ainsi à faire du chocolat CCE un produit d'exception.

Le cacao des groupements adhérents à la charte ne peut ainsi être utilisé qu'en « pure origine » par les artisans chocolatiers. Aucun mélange avec d'autres origines n'est autorisé.

VIII. Une vision à long terme

i. Pour l'humain

Les signataires de la charte s'engagent en complément d'une rémunération juste à faire bénéficier à leurs salariés :

-  Des droits fondamentaux du travail tels que définis par l'Organisation Internationale du Travail (OIT), notamment ceux relatifs au travail des enfants ;
-  De congés ;

 D'outils de protection adaptés suivant leurs tâches.

ii. Pour l'environnement

L'exploitation durable des ressources naturelles et le respect des rythmes de croissances des cacaoyers étant une garantie de viabilité des exploitations dans le temps et de fèves de qualité, les adhérents de la charte s'engagent notamment à lutter contre la déforestation et à diminuer l'utilisation d'intrants de synthèse lors de la production et l'utilisation de conservateurs lors de l'élaboration du chocolat.

Pour marquer cette volonté forte de diminution des intrants de synthèse et d'engagement vers des modes de cultures plus respectueux de l'environnement, les producteurs certifiés en agriculture biologique bénéficient d'un prix d'achat bonifié tel que défini au paragraphe III. *Rémunération juste et équitable.*

PARTIE 2 Les engagements des groupements de producteurs

I. Production

Les groupements de producteurs adhérents à la charte CCE s'engagent à apporter un soin constant à l'entretien de leur plantation, aux itinéraires techniques mis en place et à la récolte des fèves.

Ils s'engagent par ailleurs à respecter les règles de bonnes pratiques relatives à la récolte et à la fermentation des fèves de cacao décrites en *Annexe I. Fiche technique simplifiée : récolte et fermentation du cacao* disponible en p.18.

Évaluation - Production		
Obligation	Critère	Niveau d'obligation
Entretien constant des plantations	Les visites en parcelles ne montrent pas d'anomalies quant à l'entretien des plantations.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.
Respect des bonnes pratiques relatives à la récolte et à la fermentation des fèves.	Les fiches de suivi sont complétées et prouvent le respect des bonnes pratiques relatives à la récolte et à la fermentation des fèves.	

II. Suivi et traçabilité

i. Suivi des productions

Les groupements de producteurs adhérents à la charte CCE s'engagent à tenir un jour un registre de suivi de production permettant d'identifier les caractéristiques de chaque lot de cacao marchand produit. Le modèle de tableau de suivi est présenté en p.20 : *Annexe II. Tableau de suivi de production*.

Ce registre devra être transmis à la CCE sur simple demande. Il sera également en permanence tenu à disposition au siège du GP adhérent permettant sa vérification lors d'un contrôle.




ii. Suivi des ventes

Les groupements de producteurs adhérents à la charte CCE s'engagent à permettre le bon suivi des quantités de cacao CCE vendues. Ils tiennent pour cela un registre des ventes. Le modèle de tableau de suivi est présenté en p.20 : *Annexe III. Tableau de suivi des ventes*.

Ce registre devra être transmis à la CCCF sur simple demande. Il sera également en permanence tenu à disposition au siège du GP adhérent permettant sa vérification lors d'un contrôle.

iii. Identification du cacao CCE

Les groupements de producteurs adhérents apposent sur chaque sac une étiquette « Charte Chocolatiers Engagés » fournie par la CCE, ils la complètent en y indiquant systématiquement :

-  Le nom du client ;
-  Le numéro de facture ;
-  Le poids net.

Les groupements de producteurs apportent un soin particulier aux étiquettes et ne les utilisent que pour le cacao marchand CCE, des contrôles seront effectués, notamment pour vérifier la cohérence entre le nombre de sacs déclarés vendus et le nombre d'étiquettes commandées.

Évaluation - Suivi et traçabilité		
Obligation	Critère	Niveau d'obligation
Tenue du registre de suivi de production.	Le registre existe, il est complet, non raturé, cohérent et à jour. Il a été remis à l'inspecteur à première demande.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.
Tenue du registre de suivi des ventes.	Le registre existe, il est complet, non raturé, cohérent et à jour. Il a été remis à l'inspecteur à première demande.	
Apposition des étiquettes CCE sur les sacs de cacao concernés.	Les étiquettes sont apposées et correctement complétées Le nombre d'étiquettes fournies et de sacs déclarés vendus sont cohérents.	

III. Rémunération des planteurs

Les groupements de producteurs rémunèrent les producteurs de manière progressive afin de lisser leurs revenus sur l'année.

i. Rémunération immédiate

Le GP rémunère sans délai les producteurs concernés par la vente à hauteur de 75 % du montant total dû dès réception du paiement de l'acheteur.

ii. Rémunération différée (épargne)

Le solde de la rémunération des producteurs leur est versé par le GP six mois après le versement initial.

Durant la période de différé, le GP conserve le solde de la rémunération des producteurs sur des supports bancaires sans risque de pertes.

iii. Contrôle et vérification

Les GPs conservent en leur siège tous les documents comptables et bancaires permettant de vérifier la bonne tenue de leurs obligations de rémunération des producteurs. Ils s'engagent par ailleurs à les transmettre à la CCCF sur simple demande.




Évaluation - Rémunération des planteurs		
Obligation	Critère	Niveau d'obligation
Rémunération immédiate et différée des producteurs	Les documents comptables et bancaires sont conformes 75 % du montant dû est versé lors de la vente, 25 % avec un différé de 6 mois	Obligatoire à partir de la deuxième année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous

	Il n'y a pas de plainte de producteurs relative à des défauts de paiement.	peine de radiation de la charte.
--	--	----------------------------------

IV. Durabilité





i. Environnementale

Les GPs et leurs producteurs s'engagent à :

-  Diminuer l'utilisation d'intrants de synthèse dans leurs itinéraires techniques et le cas échéant à respecter scrupuleusement leurs dosages et indications d'utilisations ;
-  Participer à la lutte contre la déforestation, notamment en respectant la réglementation relative au déboisement ;
-  À développer les parcelles agroforestières associant la culture des cacaoyers à des cultures associées. Les cultures associées peuvent être des cultures vivrières ou non. La création ou le renforcement des parcelles agroforestières permettra notamment :
 - De diversifier les revenus des producteurs ;
 - D'augmenter la biodiversité sur la parcelle et de favoriser l'installation d'auxiliaire de culture ;
 - De permettre aux producteurs de se constituer une épargne à long terme lors de l'association avec des arbres valorisables en bois d'œuvre.

ii. Sociale

Les groupements de producteurs s'engagent à :

-  Rémunérer les producteurs membres de manière juste et équitable en les impliquant dans les décisions du GP conformément au paragraphe V. Gouvernance ;
-  Respecter les droits fondamentaux du travail tels que définis par l'Organisation Internationale du Travail (OIT)¹, notamment ceux relatifs au travail des enfants ;
-  Permettre la prise de congés ;
-  Mettre à disposition des producteurs des accessoires de protection adaptés suivant leurs tâches.

Évaluation - Durabilité		
Obligation	Critère	Niveau d'obligation
Respect des engagements environnementaux	Lors de sa visite l'inspecteur constate que le GP : <ul style="list-style-type: none"> - Respecte la réglementation locale relative au déboisement - Met en œuvre des mesures visant à diminuer sa consommation d'intrants de synthèse - Développe des parcelles agroforestières 	Obligatoire à partir de la deuxième année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.

¹ Texte intégral téléchargeable à l'adresse suivante :

https://www.ilo.org/declaration/info/publications/WCMS_467654/lang--fr/index.htm

Rémunération juste et équitable	Les documents comptables confirment que le GP rémunère les producteurs en fonction de leur production, de manière juste et équitable sans sexisme ou favoritisme. L'inspecteur ne relève pas de plainte fondée des producteurs au sujet de leur rémunération.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.
Respect des droits fondamentaux du travail, de la possibilité de prise de congés et de la mise en place de protection adaptés suivant leurs tâches.	Les entretiens effectués avec les membres du GP confirment le respect des obligations. Les éléments de protection adaptés sont à la libre disposition des producteurs.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.

V. Gouvernance

Les GPs s'engagent à être gouvernés de manière démocratique.

Ils permettent pour cela à chaque producteur de participer aux décisions sans aucune forme de discrimination. Cette participation aux décisions peut revêtir différentes formes suivant les contextes locaux.

Quelque soit le mode de direction et de participation choisi, les GPs s'engagent à organiser au moins une fois par an une assemblée réunissant l'ensemble des producteurs afin de présenter les résultats du groupement, de recueillir les remarques et doléances des producteurs et soumettre au vote les projets, budgets et autres éléments prévus pour l'année suivante.

Enfin, dans une logique de valorisation du travail des femmes, ils s'engagent à compter au minimum une femme au sein de leurs organes de direction.

Évaluation - Gouvernance		
Obligation	Critère	Niveau d'obligation
Le groupement de producteurs est gouverné de manière démocratique	Le groupement dispose d'un statut légal prévoyant des modalités de gouvernance démocratique. L'inspecteur ne relève pas de plainte fondée de producteurs quant à un fonctionnement non démocratique du GP.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.
Les organes de direction comptent au minimum une femme	Le ou les organes de direction comptent au minimum une femme. L'inspecteur ne constate pas de discrimination sexuelle.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.

PARTIE 3 Les engagements des couverturiers et artisans chocolatiers

I. Prix et conditions d'achat du cacao marchand




Ce paragraphe ne concerne que les acheteurs de cacao marchand CCE et non les artisans chocolatiers achetant du chocolat de couverture aux couverturiers adhérents CCE.

i. Prix

Les acheteurs (couverturiers ou artisans chocolatiers) de cacao marchand CCE s'engagent à acheter le cacao au prix fixé par la CCCF tel que décrit en p.6 III. *Rémunération juste et équitable.*

ii. Conditions d'achat

Les acheteurs de cacao marchand CCE s'engagent à :

-  Préfinancer à hauteur de 50 % chaque commande. Le versement de l'acompte s'effectue lors du passage de la commande ;
-  Prendre en charge l'intégralité des frais d'importation en incluant le transport, les assurances éventuelles, les frais de douanes et taxes afférentes et les frais de change ;
-  Régler sans délai le solde de la commande dès réception de la marchandise.

iii. Suivi des achats

Les acheteurs de cacao marchand CCE adhérents à la charte CCE s'engagent à permettre le bon suivi des quantités de cacao CCE achetées. Ils tiennent pour cela un registre des achats. Le modèle de tableau de suivi est présenté en p.21 *Annexe IV. Tableau de suivi des achats*

Ce registre devra être transmis à la CCCF sur simple demande. Il sera également en permanence tenu à disposition au siège de l'acheteur adhérent permettant sa vérification lors d'un contrôle.




Évaluation - Prix et conditions d'achat

Obligation	Critère	Niveau d'obligation
Achat au prix en incluant l'ensemble des frais d'importation.	Les montants des achats enregistrés sur le registre des achats sont cohérents avec ceux notés sur les registres des ventes des producteurs. Le montant d'achat correspond bien à l'application de la formule de calcul en vigueur au moment de l'achat et inclut l'ensemble des frais d'importation.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.
Respect des temporalités de paiement	Les dates inscrites dans le registre des ventes sont conformes aux dates de versement prévues. Les documents comptables des acheteurs sont cohérents avec le registre des ventes.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.

II. Durabilité





i. Environnementale

Les acheteurs s'engagent à :

-  Travailler le cacao et chocolat CCE uniquement en pur beurre de cacao sans autres matières grasses ;
-  Proscrire l'utilisation d'arômes artificiels dans les préparations utilisant du chocolat CCE ;
-  Diminuer l'utilisation de conservateurs dans leurs préparations utilisant du chocolat CCE.

ii. Sociale

Les acheteurs s'engagent à :



-  Rémunérer leurs salariés de manière juste et équitable ;
-  Respecter les droits fondamentaux du travail tels que définis par l'Organisation Internationale du Travail (OIT)² ;
-  Permettre la prise de congés ;
-  Mettre à disposition de leurs salariés des accessoires de protection adaptés suivant leurs tâches.

Évaluation - Durabilité		
Obligation	Critère	Niveau d'obligation
Rémunération juste et équitable	Les documents comptables confirment que les acheteurs rémunèrent leurs salariés en fonction de leur poste, de manière juste et équitable sans sexisme ou favoritisme. L'inspecteur ne relève pas de plainte fondée des salariés au sujet de leur rémunération.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.
Respect des droits fondamentaux du travail, de la possibilité de prise de congés et de la mise en place de protection adaptés suivant leurs tâches.	Les entretiens effectués avec les salariés confirment le respect des obligations. Les éléments de protection adaptés sont à la libre disposition des salariés.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.

III. Identification et travail des produits

i. Engagements communs des acheteurs (couvertureurs et artisans chocolatiers)

Les acheteurs s'engagent à :

-  Ne pas mélanger de fèves de cacao ou chocolat CCE avec d'autres fèves ou chocolat. Les fèves de cacao ou chocolat CCE sont seulement utilisables en « pure origine » ;
-  Identifier clairement les chocolats produits à partir de fèves de cacao CCE.

² Texte intégral téléchargeable à l'adresse suivante :

https://www.ilo.org/declaration/info/publications/WCMS_467654/lang--fr/index.htm



ii. Engagements spécifiques des couverturiers

Les couverturiers s'engagent à permettre le bon suivi des quantités de chocolat de couverture CCE vendues. Ils tiennent pour cela un registre des ventes de chocolat de couverture. Le modèle de tableau de suivi est présenté en p.21 Annexe V Registre des ventes de chocolat de couverture.

Ce registre devra être transmis à la CCCF sur simple demande. Il sera également en permanence tenu à disposition au siège de l'acheteur adhérent permettant sa vérification lors d'un contrôle.

iii. Engagements spécifiques des artisans chocolatiers

Les artisans chocolatiers s'engagent de surcroît à :

-  Transformer le chocolat de couverture CCE et à le travailler sous plusieurs formes de produits ;
-  Réaliser un minimum de volume de leurs ventes totales en chocolats CCE, ce minimum étant défini par la CCCF.

Ils s'engagent également à permettre le bon suivi des quantités de chocolat de couverture CCE achetées. Ils tiennent pour cela un registre des achats de chocolat de couverture. Le modèle de tableau de suivi est présenté en p.22 Annexe VI Registre des achats de chocolat de couverture.

Ce registre devra être transmis à la CCCF sur simple demande. Il sera également en permanence tenu à disposition au siège de l'acheteur adhérent permettant sa vérification lors d'un contrôle.

Évaluation - Identification et travail des produits		
Obligation	Critère	Niveau d'obligation
Les fèves de cacao ou chocolat CCE sont utilisés uniquement en « pure origine » ;	Les visites ne révèlent pas de mélange entre les fèves ou chocolats CCE d'une origine avec des fèves ou chocolats d'autres origines.	Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte. Obligatoire dès l'année d'adhésion. Les éventuelles anomalies mineures repérées doivent être éliminées sous un an sous peine de radiation de la charte.
Les chocolats CCE sont clairement identifiés	L'affichage en vitrine, sur les contenants et les indications portées sur les bons de commandes et factures sont clairs et permettent d'identifier immédiatement les chocolats CCE.	
Tenue du registre des ventes de chocolat de couverture.	Le registre existe, il est complet, non raturé, cohérent et à jour. Il a été remis à l'inspecteur à première demande.	
Tenue du registre de suivi des achats de chocolat de couverture.	Le registre existe, il est complet, non raturé, cohérent et à jour. Il a été remis à l'inspecteur à première demande.	

PARTIE 4 Les engagements de la confédération / association

Partie en suspens dans l'attente de votre retour sur les parties précédentes et de la création, ou non, de l'association, car cela impactera fortement cette partie.

I. Conseil et appui commercial et technique

À ce titre, la CCCF organisera une **journée** d'échange avec l'ensemble des acteurs signataires permettant de faire un point sur la charte, les problèmes rencontrés, les expérimentations en cours, les nouveaux signataires, etc.

Celle-ci consistera en : **À définir**

II. Facilitateur pour la mise en relation

À définir

III. Contrôle et vérification

i. Modalités des contrôles

La CCCF effectue :

- ☞ Une ou plusieurs visites préliminaires à toute adhésion afin de s'assurer de la volonté des membres d'adhérer à la CCE et de s'assurer du bon respect des critères minimaux permettant l'adhésion à la charte en première année ;
- ☞ Des contrôles ciblés sur les adhérents dont les documents de suivi annuel présentent des irrégularités ;
- ☞ Des contrôles aléatoires.

Lors des contrôles, un ou plusieurs inspecteurs mandatés par la CCCF se déplacent sur site pour vérifier le respect des différents critères décrits dans la présente charte. Il leur appartient de définir :

- ☞ Si le critère est respecté ;
- ☞ Si le critère présente des défauts mineurs devant être corrigés sous un an ;
- ☞ Si le critère n'est pas respecté, car présentant des défauts majeurs ;

ii. Définition des types de défauts

Les défauts mineurs sont :

- ☞ Des défauts pouvant être corrigés sous un an ;
- ☞ Des défauts n'étant pas volontairement dissimulés ou assimilables à une volonté de fraude ;
- ☞ Des défauts qui ne remettent pas en cause les valeurs et principes de la CCE.

Les défauts majeurs sont tous les autres types de défauts.

Exemple de défauts mineurs et majeurs :



Évaluation			
Obligation	Critère	Exemple de défauts mineurs	Exemple de défauts majeurs
Les fiches de suivi de productions décrites en II. Suivi et traçabilité prouvent le respect des	Les fiches de suivi sont complétées et prouvent le respect des bonnes pratiques relatives à la	5 % des fiches de suivi présentent une donnée manquante, l'interlocuteur n'a pas	20 % des fiches de suivi sont raturées ou présentent des incohérences (masse

<i>bonnes pratiques relatives à la récolte et à la fermentation des fèves.</i>	<i>récolte et à la fermentation des fèves.</i>	<i>cherché à le cacher et s'engage à remédier au problème.</i>	<i>après séchage équivalente à la masse récoltée). L'interlocuteur étudie le problème.</i>
<i>À compléter si le principe convient</i>			

IV. Sanctions

Lors de la présence d'au moins un défaut majeur, la CCCF étudie le cas concerné sur la base du rapport remis par l'inspecteur.

Elle statue alors sur les suites à donner au contrôle qui peuvent être de deux types :

-  Radiation immédiate de la CCE ;
-  Planification d'une seconde visite de contrôle sous un maximum de six mois. Si des défauts majeurs sont de nouveau relevés durant cette visite l'adhérent concerné sera obligatoirement radié.

V. Communication et action commerciale

À compléter

i. Fournitures des plaques

La CCCF édite des plaques émaillées permettant de mettre en valeur l'engagement des artisans chocolatiers adhérents à la Charte Chocolatiers Engagés.

Les plaques peuvent être achetées directement auprès de la CCCF, elles doivent être actualisées annuellement par le biais d'étiquettes également disponibles auprès de la CCCF.

ii. Fournitures de flyers, étiquettes et autres supports commerciaux

La CCCF édite des flyers, étiquettes et autres éléments commerciaux permettant de mettre en valeur l'engagement des artisans chocolatiers adhérents à la Charte Chocolatiers Engagés.

Ces supports peuvent être directement achetés auprès de la CCCF.

PARTIE 5 Annexes

Annexe I. Fiche technique simplifiée : récolte et fermentation du cacao



BONNES PRATIQUES DE FERMENTATION DU CACAO

La réussite d'une bonne fermentation passe par une bonne récolte et le respect des bonnes pratiques de fermentation.

Récolte

1. Récolter les cabosses de cacao à un bon état de maturité (Jaune au $\frac{3}{4}$ pour le Forastero ou orangé au $\frac{3}{4}$ pour le Trinitario et le Criollo). À ce stade, les fèves ont suffisamment de sucre pour réaliser une bonne fermentation ;
2. Laisser reposer au sol les cabosses récoltées 01 à 03 jours. Cette étape permet un début d'hydrolyse des pectines et donc favorisera l'écoulement du jus de fermentation. Et d'après certaines études ce délai contribuerait à réduire l'amertume des fèves de cacao.

Ecabossage

3. Utiliser un gourdin pour éviter de blesser les fèves ;
4. Ecabosser sur une bâche propre pour réduire la charge microbienne ;
5. Retirer le mucilage et les fèves défectueuses et introduire les fèves saines à l'intérieur d'une bassine propre réservée à cet effet.

Fermentation

6. Utiliser les caisses en bois (alimentaire, sans odeurs) à fond perforé (1 cm de diamètre) et surélevées (05 cm environ) afin de favoriser l'écoulement de l'exsudat lors de la fermentation.

NB : Cette caisse doit être débouchée à la fin de chaque cycle de fermentation afin que les trous du fond de la caisse ne soient pas obstrués. De plus, elle doit être séchée au soleil pour éviter que les moisissures ne s'y développent.

7. Remplir la caisse avec les fèves fraîchement écabossées.

NB : Lancer la fermentation de préférence aux heures les plus chaudes de la journée (entre 12H et 14H).

8. Recouvrir le bac de fermentation de feuilles de bananier. Celles-ci apportent les levures utiles à la fermentation.
9. Déposer le couvercle de la caisse au-dessus des feuilles de bananier.
10. Brasser les fèves toutes les 24 heures jusqu'à la fin de la fermentation.

NB : La fermentation dure en moyenne 06 jours.



Comment savoir si l'on est sur la bonne voie ?

L'indicateur le plus fiable pour contrôler votre fermentation et vous assurer qu'elle suit un cours normal est **la mesure des températures** jour après jour. Elle peut se faire matin, midi et soir. À défaut, relever systématiquement la température avant brassage.

Durant les deux premiers jours, la température se situe généralement **entre 30 et 35 °C**. C'est la fermentation alcoolique. Elle est très peu exothermique et produit environ 96 KJ.

Le brassage permet l'entrée de l'air et enclenche la deuxième phase de la fermentation qui, elle, est acétique. L'entrée de l'air va favoriser l'action des bactéries acétiques qui vont convertir l'éthanol formé pendant la première phase en acide acétique avec une production d'énergie de l'ordre de 490 KJ.

Entre le 3^{ème} et le 5^{ème} jour, on observe une élévation de température **entre 45 et 50 °C** voir plus.

Nous sommes en fin fermentation le **6^{ème} jour** où l'on commence à observer une chute de température, ce qui signifie que tout l'alcool a été consommé.

On peut compléter ce suivi d'évolution de la fermentation par un Cut test de 02 fèves à partir du 5^{ème} jour pour s'assurer que la fermentation est terminée ou non.

Annexe II. Tableau de suivi de production de fèves de cacao

Identification du lot			Récolte		Fermentation		Séchage et triage		
Groupement de producteurs :	Nom du producteur :	Lot n° :	Date de récolte :	Pesée après récolte (kg) :	Date de début :	Date de fin :	Date de début :	Date de fin :	Pesée finale après triage (kg) :
Ex. : Coopérative A	Ex. : Producteur ABC	Ex. : 2020-1	Ex. : 01/01/2020	Ex. : 100 kg	Ex. : 50 kg	Ex. : 11/01/2020	Ex. : 11/01/2020	Ex. : 25/01/2020	Ex. : 50 kg

Annexe III. Tableau de suivi des ventes de fèves de cacao

Client		Caractéristiques de la vente					Origine du cacao	
Nom ou raison sociale :	Adresse :	Facture n° :	Date de vente :	Quantité vendue (kg) :	Conditionnement :	Montant total (€) :	N° de lot :	Quantité (kg) :
Ex. : Couvertureur A	Ex. : 10 rue theobroma, 75001 PARIS, FRANCE	Ex. : Facture 1	Ex. : 02/02/2020	Ex. : 100 kg	Ex. : 4 sacs de 25 kg 100kg	750 €	Ex. :	Ex. :
							2020-1	50 kg
							2020-2	25 kg
							2020-3	25 kg

Annexe IV. Tableau de suivi des achats de fèves de cacao

Fournisseur		Caractéristiques de l'achat							Paiements		Origine du cacao	
Nom ou raison sociale :	Adresse :	Facture n° :	Date d'achat :	Quantité achetée (kg) :	Conditionnement :	Montant de la commande (€) :	Montant frais d'importation (€) :	Montant total (€) :	Date de versement de l'acompte	Date de versement du solde	N° de lot :	Quantité (kg) :
Ex. : Groupement de producteurs A	Ex. : 10 rue theobroma, Sangmélima, CAMEROUN	Ex. : Facture 1	Ex. : 02/02/2020	Ex. : 100 kg	Ex. : 4 sacs de 25 kg	750 €	150 €	900 €	Ex. : 02/02/2020	Ex. : 20/02/2020	Ex. :	Ex. :
											2020-1	50 kg
											2020-2	25 kg
											2020-3	25 kg

Annexe V. Registre des ventes de chocolat de couverture

Client		Caractéristiques de la vente					Origine du cacao	
Nom ou raison sociale :	Adresse :	Facture n° :	Date de vente :	Quantité vendue (kg) :	Conditionnement :	Montant total (€) :	N° de lot :	Quantité (kg) :
Ex. : Chocolatier A	Ex. : 15 rue theobroma, 75001 PARIS, FRANCE	Ex. : Facture 1	Ex. : 30/02/2020	Ex. : 25 kg	Ex. : 1 sac de 25 kg	1 000 €	Ex. :	Ex. :
							2020-3	20 kg

Annexe VI. Registre des achats de chocolat de couverture

Fournisseur		Caractéristiques de l'achat					Origine du cacao	
Nom ou raison sociale :	Adresse :	Facture n° :	Date d'achat :	Quantité achetée (kg) :	Conditionnement :	Montant total (€) :	N° de lot :	Quantité (kg) :
Ex. : Couvertureur A	Ex. : 10 rue theobroma, 75001 PARIS, FRANCE	Ex. : Facture 1	Ex. : 30/02/2020	Ex. : 25 kg	Ex. : 1 sac de 25 kg	1 000 €	Ex. :	Ex. :
							2020-1	50 kg
							2020-2	25 kg
							2020-3	25 kg