

March 2022 : POLITIQUE QUALITE PESTICIDES Produits de cacao

Contexte :

Le groupe CEMOI s'appuie sur « TRANSPARENCE CACAO », son programme de Développement Durable, afin de garantir les origines et qualités constantes de ses sourcing de produits de cacao. La sélection des fèves selon leurs caractéristiques permet de proposer des produits de cacao conformes aux exigences de nos consommateurs et à la réglementation européenne en vigueur, et plus particulièrement sur les pesticides.

Concernant la Sécurité des aliments :

Le groupe CEMOI est organisé en filière intégrée de la fève au chocolat avec une maîtrise de chaque étape et un contrôle des bonnes pratiques de production de la filière cacao. Nos usines de CEMOI CI (Côte d'Ivoire) et de GRYF (Pologne) qui traitent les fèves de cacao, sont certifiées FSSC 22000 avec un plan HACCP validé et contrôlé. Nous avons également un plan de surveillance sur nos matières premières de cacao.

Concernant la Réglementation :

Les produits de cacao doivent être conformes au Règlement Européen (CE) n° 396/2005 du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil, suivant et mises à jour.

Nos activités et produits respectent la réglementation applicable en termes de qualité et sécurité, au même titre que les engagements pris avec nos clients. Les évolutions réglementaires sont anticipées et accompagnées via une veille continue. Proactifs, nous travaillons à substituer les substances controversées pour la santé des consommateurs, et ce, dès la production des fèves de cacao par une action et une présence efficiente de nos agronomes sur le terrain. En partenariat avec les coopératives et les producteurs, ils relayent les exigences relatives aux évolutions réglementaires et travaillent ensemble pour trouver des solutions pérennes.

Concernant les actions sur le terrain :

La gestion et la distribution des pesticides sur le terrain se font en collaboration avec les instances gouvernementales du pays producteur.

Nos équipes sur le terrain dispensent des formations aux producteurs sur les « Bonnes Pratiques Agricoles, Sociales et Environnementales », qui incluent des méthodes de lutte intégrée contre les maladies et les insectes (Integrated Pest Management), dans le but de limiter le recours systématique aux pesticides et promouvoir la lutte antiparasitaire à faible apport de pesticides.

Ils sensibilisent nos producteurs sur l'application rationnelle et sécurisée des pesticides mettant l'accent sur l'utilisation optimisée, au bon moment, avec la bonne dose.

Concernant le suivi des actions :

Un plan de surveillance interne est mis en place depuis plusieurs années sur les pesticides pour les approvisionnements de produits de cacao du groupe CEMOI.

Des analyses à fréquence sont effectuées sur les fèves de cacao, les pâtes de cacao et les tourteaux de cacao, par un laboratoire d'analyse externe, via les méthodes GC & LC-MS/MS sous accréditation.

Pour les produits biologiques, un plan de surveillance spécifique est mis en place sur les fèves de cacao et/ou sur les produits de cacao qui en sont issus, et ce, via des analyses additionnelles.

Le groupe CEMOI suit très attentivement ce sujet via les organismes professionnels Alliance 7, CAOBISCO (Association of Chocolate, Biscuits and Confectionery) et ECA (European Cocoa Association), de façon à garantir à ses consommateurs des produits répondant à leurs attentes, en phase avec la réglementation en vigueur.

March 2022: QUALITY POLICY PESTICIDES Cocoa products

Context :

The CEMOI group relies on "TRANSPARENCY CACAO", its Sustainable Development program, in order to guarantee the origins and constant qualities of its sourcing of cocoa products. The selection of beans according to their characteristics makes it possible to offer cocoa products that meet the requirements of our consumers and the European regulations in force, and more particularly on pesticides.

Regarding Food Safety:

The CEMOI group is organized in an integrated sourcing from the bean to the chocolate with a mastery of each stage and a control of the good practices of production for the cocoa sector. Our CEMOI CI (Côte d'Ivoire) and GRYF (Poland) factories, which process the cocoa beans, are FSSC 22000 certified with a validated and controlled HACCP plan. We also have a monitoring plan for our cocoa raw materials.

Regarding the Regulations :

Cocoa products must comply with Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC., following and updates.

Our activities and products comply with the applicable regulations in terms of quality and safety, as well as the commitments made with our customers. Regulatory changes are anticipated and supported through continuous monitoring. Proactive, we work to substitute controversial substances for the health of consumers, and this, from the production of cocoa beans through an action and an effective presence of our agronomists in the field. In partnership with cooperatives and producers, they relay requirements relating to regulatory changes and work together to find lasting solutions.

Regarding actions in the field :

The management and distribution of pesticides in the field are realized in collaboration with the government authorities of the producing country.

Our teams in the field provide training to producers on "Good Agricultural, Social and Environmental Practices", which include integrated pest and disease control methods (Integrated Pest Management), with the aim of limiting the systematic use of pesticides and promote low pesticide input pest control.

They educate our producers on the rational and safe application of pesticides, emphasizing optimized use, at the right time, with the right quantity.

Regarding the follow-up of actions :

An internal monitoring plan has been in place for several years on pesticides for the sourcing of cocoa products of the CEMOI group.

Regular analyzes are carried out on cocoa beans, cocoa mass and cocoa cakes, by an external analysis laboratory, using GC & LC-MS/MS methods under accreditation.

For organic products, a specific monitoring plan is in place, whether on the cocoa beans and/or on the cocoa products derived from them, through additional analyses.

The CEMOI group is following this subject very carefully through the professional bodies Alliance 7, CAOBISCO (Association of Chocolate, Biscuits and Confectionery) and ECA (European Cocoa Association), so as to guarantee its consumers products meeting their expectations in line with current regulations.