

Ce qu'il faut savoir sur l'huile de palme

Incontournable, l'huile de palme est la plus consommée au monde, loin devant celles de soja, de tournesol et de colza.

QU'EST-CE QUE L'HUILE DE PALME ?

C'est une huile végétale extraite de la pulpe des fruits du palmier à huile. Originnaire d'Afrique de l'Ouest, le palmier à huile est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses régions tropicales, comme au Brésil.

Aujourd'hui, environ 85 % de la production mondiale d'huile de palme provient des plantations indonésiennes et malaisiennes. En 2012, ces deux pays produisaient 48 millions de tonnes de cette huile, sur les 55 millions de tonnes mondiales, contre 5 millions en 1976. Ce marché en plein essor voit la demande croître de 8,7 % par an depuis 1995.

À QUOI SERT L'HUILE DE PALME ?

L'huile de palme sert dans trois secteurs : alimentaire (80 %), cosmétologique (19 %) et énergétique (1 %). Elle se trouve dans les aliments transformés de l'agro-alimentation qui remplissent les rayons de nos supermarchés : les chips, les soupes lyophilisées, les pâtes à tartiner, les biscuits, le lait pour bébé, les sardines en boîte, la mayonnaise, les céréales, le chocolat, le fromage râpé, les pâtes à tarte, les plats préparés, etc.

En 2013, chaque Français a consommé en moyenne 2,8 g d'huile de palme par jour dans son alimentation, selon une étude du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc).

POURQUOI L'HUILE DE PALME SUSCITE-ELLE LA POLÉMIQUE ?

Primo, à cause de son impact environnemental. La Table ronde pour une huile de palme durable (RSPO), qui regroupe producteurs et ONG, note qu'entre 1990 et 2010, 8,7 millions hectares de forêt (deux fois la région Rhône-Alpes) ont été rasés en Indonésie, en Malaisie et en Papouasie-Nouvelle-Guinée, au profit des cultures de palmiers à huile.

Et, dans ces régions, la déforestation s'accélère très fortement. Les planteurs de palmiers à huile auraient brûlé 6 millions d'hectares de forêt de 2011 à 2013, soit la surface de l'Irlande.

Régulièrement, les fumées des feux de déforestation empêchent les avions d'atterrir à Bornéo, faute de visibilité.

Conséquence de ce déboisement agressif : la destruction de l'habitat et des ressources de l'orang-outan. La moitié des 70 000 spécimens vivants habitent en dehors des zones protégées, au sein des forêts exploitées par des compagnies forestières et des fabricants d'huile de palme.

Résultat, cette espèce symbolique des îles Sumatra et Bornéo est menacée d'extinction presto. 80 spécimens vont d'ailleurs disparaître d'ici le 31 décembre 2014, selon le WWF. L'Union Internationale de Conservation de la Nature (UICN) estime que, chaque année, 1 000 orangs-outans en moyenne sont tués (viande de brousse, braconnage) ou meurent (déforestation).

Secondo, l'huile de palme nuit à la santé. Pourquoi ? Parce qu'elle est très concentrée en acide gras saturés qui, consommés en grandes quantités, contribuent aux risques de maladies cardio-vasculaires en augmentant le taux de mauvais cholestérol. Problème : l'huile de palme se trouve dans la plupart des produits de l'alimentation industrielle. Inutile pourtant de s'affoler, la consommation d'huile de palme des Français recule.

POURQUOI LES INDUSTRIELS LA PRÉFÈRENT-ILS AUX AUTRES HUILES VÉGÉTALES ?

Petit à petit, l'huile de palme a remplacé dans l'agro-alimentaire les graisses animales (saindoux, beurre) et les huiles végétales hydrogénées (colza, soja).

Pourquoi ? Parce que les graisses animales sont plus chères, plus difficiles à travailler. Et parce que les huiles végétales hydrogénées, elles, sont instables, sensibles à la lumière et à la chaleur.

Enfin, la production d'huile de palme coûte moins que ses concurrentes et a un meilleur rendement – l'arbre fabrique des fruits toute l'année et ces derniers contiennent 50 % d'huile. Ainsi, pour produire la même quantité d'huile, le palmier monopolise huit fois moins de terre que ses concurrents. Il produit 4 tonnes d'huile par hectare, contre 0,6 tonne pour le colza et 0,5 pour le soja.

PEUT-ON SE PASSER DE L'HUILE DE PALME ?

Difficilement. Le consommateur peut se tourner vers des produits à base d'huiles de colza et de tournesol. Mais ces dernières sont aujourd'hui difficiles à produire en quantités suffisantes pour répondre à la demande croissante de l'agro-alimentaire. La production industrielle de soja, elle, réclame un usage intensif de pesticides et d'herbicides.

VERS UNE HUILE DE PALME CERTIFIÉE « DURABLE » ?

Oui, mais elle en est à ses balbutiements. En 2004 est née la RSPO, une table ronde visant à associer des producteurs, des distributeurs, des commerçants, des investisseurs et des ONG. Tous sont chargés d'élaborer des normes mondiales pour la production d'une huile de palme durable.

Depuis 2013, environ 60 % de ce commerce mondial serait issu de plantations veillant à leur impact écologique, contraintes par de nouvelles politiques forestières.

D'autres fabricants, comme Nestlé et Nutella ont choisi de rejoindre l'Alliance française pour une huile de palme durable. Comment ? En favorisant l'achat d'huile exploitée par des producteurs locaux, qui possèdent des parcelles de terrain plus petites et moins traitées, par exemple. Si ces labels encouragent les industriels à surveiller les conditions de leur production, des mesures concrètes pour lutter contre la déforestation se font encore attendre.

Aujourd'hui, la Malaisie est recouverte à environ 60 % de forêts, dont de nombreuses forêts naturelles protégées. En comparaison, la France n'a plus que 30 % de forêts, dont aucune naturelle, et l'Allemagne 20 %.

Source : <https://www.nationalgeographic.fr/environnement/ce-quit-faut-savoir-sur-lhuile-de-palme>