Publié par Céline sur 12 Novembre 2012

Polémique sur l'Huile de Palme...

Thème d'actualité, l'**huile de palme** fait énormément parler d'elle en ce moment.

En effet, le parlement vient de voter une loi qui **augmente de 300% la taxe** sur l'huile de palme, appelée "**Amendement Nutella**".

De nombreux reproches sont proférés à l'encontre de cette huile, voyons tout cela en détails.

L'huile de palme

L'huile de palme est l'huile la plus produite au monde. Elle est présente dans **1/3 des produits** de consommation courante. La France consomme chaque année 126 000 tonnes d'huile de palme à usage alimentaire, ce qui revient à**2kg/français/an** !

L'huile de palme serait réputée **mauvaise pour la santé**. Cette huile contient en effet 50% d'acides gras saturés, responsables entre autres du cholestérol, de l'augmentation de l'obésité et des maladies cardio-vasculaires. Mais l'huile n'est pas nocive en soi, c'est **son excès de**

consommation qui l'est. Comme pour le beurre ou le sucre, il ne faut pas en abuser.

De plus, elle serait **mauvaise pour l'environnement** et engendrerait une **déforestation massive**. La culture du palmier à huile étant très rentable, les surfaces de plantation ne cessent d'augmenter, au détriment des forêts.

Cependant, certains industriels et enseignes de distribution luttent contre le problème de déforestation en utilisant de l'**huile de palme durable**.

Celle-ci est produite par des plantations qui répondent aux normes sur l'environnement établies pas la **RSPO**(Roundtable on Sustainable Palm Oil).

Ces normes stipulent notamment que les palmiers doivent être plantés sur des terres non boisées et avancent une série d'exigences sociales et environnementales.

Le cas de Ferrero

L'entreprise agroalimentaire **Ferrero**, très touchée par cette taxe, s'offusque de cette loi qui s'appuierait sur des éléments infondés sur les plans nutritionnel et environnemental. **Ferrero ne compte pas changer sa recette**, malgré la menace de la nouvelle taxe.

Frédéric Thil, directeur général de Ferrero, précise que l'entreprise est depuis toujours très attentive à la qualité de ses produits et des matières premières qu'elle utilise.

L'huile de palme est utilisée pour ses qualités intrinsèques qui confèrent au Nutella des caractéristiques uniques en termes de goût, de consistance et de profil nutritionnel. Cet ingrédient ne contient pas de matières grasses hydrogénées dont le caractère nocif est reconnu.

Frédéric Thil ajoute que le beurre et le fromage contiennent eux aussi des acides gras saturés et qu'il faut simplement ne pas en abuser.

De plus, elle a l'avantage sur les autres huiles d'**éviter de passer par une phase d'hydrogénation** pour la travailler, ce qui permet de ne pas créer d'acides gras trans, qui eux, sont très mauvais pour la santé.

Il rappelle enfin l'engagement de Ferrero pour le respect de l'environnement et dans les démarches durables menées par la société pour s'**approvisionner en huile de palme durable**. Son objectif est d'avoir, à l'horizon 2015, une production 100 % durable pour éviter les problèmes de déforestation.

Des concurrents de Nutella opportunistes

Certaines entreprises ou distributeurs en profitent pour surfer sur cette tendance "anti-huile de palme".

Par exemple, Casino vient de lancer**Noisette**, "*la première pâte à tartiner sans huile de palme*".

(Euh... Monsieur Casino... Il en existe d'autres depuis un bon moment déjà : comme celle-ci ou encore celle-là...)

L'huile de palme a donc été remplacée par de l'huile de tournesol, du beurre de cacao et de l'huile de coco qui rendent le produit un peu moins riche en acides gras saturés que son concurrent. Mais au niveau nutritionnel, il n'y a pas de nouveauté, Noisette est à **consommer elle-aussi avec modération** !

Au niveau organoleptique, cette pâte à tartiner ressemblerait beaucoup au Nutella. En effet, la recette utilisée est similaire et conférerait à cette pâte une texture et un goût très proches du Nutella.

Au niveau communication, Casino a choisi d'attaquer directement Ferrero en utilisant la **publicité comparative** pour promouvoir son produit. Dans les rayons, on peut donc observer l'affiche ci-dessous, accompagnée d'une multitude de pots de pâte à tartiner Casino.

Tout ceci fera surement évoluer le monde de l'industrie agroalimentaire. Les entreprises qui ne se mettront pas à l'huile de palme durable ou à une huile de qualité se risqueront à des retombées économiques lourdes, sans parler de la dégradation de leur image auprès des consommateurs...