

# Huile de palme - Danger !

L'huile de Palme est la moins chère du monde. Pour cette raison, elle est partout : prenez n'importe quel plat cuisiné, biscuit, margarine, pâtes à tartiner... il y a fort à parier que sur l'emballage vous trouverez la mention "huile végétale", ce qui signifie en réalité 'huile de palme', car si le produit était fait avec de l'huile d'olive ou de tournesol, inutile de vous dire que cela figurerait en clair sur l'étiquette! Or l'huile de palme est non seulement mauvaise pour la santé mais elle est la cause d'une véritable catastrophe écologique!

## 1) Où trouve-t-on de l'huile de palme ?

L'huile de palme est depuis peu l'huile la plus produite dans le monde, juste devant l'huile de soja. On en a produit 42 millions de tonnes par an en 2009.

Bien que ce produit ne soit pas mis en avant dans l'information au consommateur, on trouve de l'huile de palme dans un grand nombre de produits élaborés par l'industrie agro-alimentaire, en général uniquement désignée comme « huile végétale » : chips, croûtons, soupes lyophilisées, pâtes à tartiner, biscuits, lait pour bébé, sardines en boîte, bouillon de poulet instantané, mayonnaise, sauce tomate, céréales, chocolat, glaces, fromage râpé, fromages analogues, sauces crèmes fraîches, pâtes à tartes, plats préparés, sauces pré-faites, biscottes, brioches, biscuits salés et sucrés. Le **Nutella** contient 30% d'huile de palme. Chauffez-le, vous verrez l'huile surnager au dessus ! L'industrie agro-alimentaire consomme plus de 75% de l'huile de palme produite dans le monde.

En cosmétique, L'huile de palme et l'huile palmiste sont utilisées pour les savons solides en les saponifiant avec de la soude caustique. Le composé est appelé 'sodium palmate' et 'sodium palm kerenelate'. L'huile de palme est aussi utilisée comme agent hydratant dans les crèmes notamment, et dans la fabrication du savon de Marseille (qui n'est donc pas si écologique que ça !) L'industrie cosmétique consomme 23% de l'huile de palme produite dans le monde.

Enfin l'huile de palme est utilisée dans la production d'un carburant, le "bio diesel" (donc méfiance, tous les produits appelés "bio" ne le sont pas forcément !) et dont la Malaisie est le principal producteur. Cette production est marginale et le restera sans doute parce que le "bio" diesel à l'huile de palme n'est pas de bonne qualité.

L'huile de palme provient d'un arbre, le palmier à huile. Un palmier à huile donne des fruits deux fois par mois, durant toute l'année, et produit pendant 25 à 35 ans. Dans les pays tropicaux, le rendement atteint 7250 Kg d'huile par hectare et par an. C'est cela, joint au faible coût de la main d'œuvre dans ces pays, qui est la cause du boom sans précédent de la production : +8% par an depuis dix ans, et cela continue, hélas. Les deux principaux pays producteurs sont, de très loin, la Malaisie et l'Indonésie (presque 90% de la production mondiale à eux deux).

## 2) L'huile de palme n'est pas bonne pour la santé

Elle contient en effet 50% d'acides gras saturés, contre 15% pour l'huile d'olive par exemple. Ces acides gras saturés sont mauvais pour le cœur, augmentent la fréquence des maladies cardiaques et

provoquent la concentration du mauvais cholestérol dans le sang, contrairement aux acides gras insaturés qui, eux, sont bénéfiques pour l'organisme, comme les oméga-3. En réalité, on ne devrait pas appeler l'huile de palme "huile", mais "graisse" : ce serait plus juste étant donné sa composition.

Pire, l'huile naturelle de palme, déjà nocive en soi, est le plus souvent hydrogénée (pour la stabiliser dans le temps), ce qui renforce sa nocivité.

### **3) L'huile de palme crée une catastrophe écologique**

L'industrie agro-alimentaire, et surtout Européenne, est très friande d'huile de palme et la demande est énorme, en effet les autres huiles alternatives (Soja, Colza, Tournesol, Olive,...) sont beaucoup plus chères (l'huile de Soja pose d'ailleurs aussi des problèmes écologiques). De riches Indonésiens et Malaisiens ont donc, avec la complicité de leurs gouvernements (mais la corruption est de règle dans ces pays) acheté à bas prix (ou carrément volé) des centaines de milliers d'hectares de forêt tropicale primaire ont purement et simplement été brûlées pour planter des palmiers à huile à la place.



Les forêts des principaux pays producteurs (Malaisie, Indonésie, Bornéo et Sumatra), ont été détruites à plus de 90 % aux XIXe et XXe siècles, et la déforestation massive continue pour laisser la place à des palmeraies. Disons, pour être juste que la culture de l'huile de palme n'est pas seule responsable de la déforestation et que la plus grande part est due à la production de bois, de pâte à papier ou de charbon de bois. En Indonésie 21 millions d'hectare de forêt ont disparu entre 1990 et 2005 (Persey, 2010), dont 3 millions pour faire place à des palmeraies.

Il en résulte une aggravation des rejets de gaz à effet de serre, mais aussi une réduction du milieu de vie de nombreuses espèces dont l'orang-outan. On estime à 5 000 le nombre de ces grands singes victimes chaque année de cette exploitation. Si rien n'est fait, 98 % des forêts humides indonésiennes, habitat naturel des orangs-outans, auront disparu en 2022.

La forêt indonésienne continue de brûler pour faire place à des cultures d'huile de palme. A cause de ces feux de forêt volontairement provoqués, l'Indonésie est devenue le 3<sup>e</sup> producteur de CO<sub>2</sub> de la planète !

## 4) Que faire ?

Nous pouvons tous faire quelque chose ! En France on a tendance à sous-estimer le pouvoir du consommateur, et pourtant c'est un vrai pouvoir, qui peut faire plier même des industriels milliardaires !

- Exiger que la mention "contient de l'huile de palme", avec le pourcentage, soit obligatoire sur tous les produits qui en contiennent.
- On trouve de l'huile de palme dans les produits agro-alimentaires et dans les cosmétiques. N'achetez plus des produits qui en contiennent ! (c'est souvent indiqué sur l'emballage mais pas toujours; dans ce cas la mention "huile végétale" doit vous faire obligatoirement penser à l'huile de palme : exemple, le Nutella) Il existe TOUJOURS des produits alternatifs, de plus ils sont très souvent bien meilleurs pour votre santé, et TOUJOURS meilleurs pour l'environnement!

Carrefour, Nestlé et Unilever se sont engagés à n'utiliser que de l'huile de palme "certifiée durable" d'ici 2012 à 2015, pour fabriquer leurs produits. En 2010, la marque Casino a annoncé qu'elle cesse d'inclure cette huile dans ses produits alimentaires, en raison de ses risques pour la santé et de son impact sur l'environnement. La marque de biscuits et de pâtisseries St-Michel s'est également engagée sur le « zéro huile de palme » dans ses recettes en 2010.

Conscients de la puissance de l'opinion publique, de plus en plus défavorable à l'huile de palme, les industriels agro-alimentaires proposent la création d'un label "huile de palme certifiée durable" ; l'huile proviendrait d'exploitations qui n'ont pas eu recours au déboisement de forêt tropicale pour se constituer. On peut rester dubitatif et sceptique devant ce label, car certaines exploitations "certifiées" n'ont rien d'écologique et utilisent par exemple des pesticides extraordinairement nocifs et interdits en Europe: la seule vraie solution est probablement de supprimer purement et simplement l'huile de palme; ce qui n'empêche pas transitoirement au moins d'encourager les paysans producteurs à planter des palmiers sur des terres dégradées ou à reconverter plutôt que dans des forêts primaires brûlées ou coupées. Encore faut-il leur donner les moyens d'acheter ces terres...

## Mais...

Comme souvent en matière d'écologie, tout n'est pas ou noir ou blanc, et la culture de l'huile de palme a quelques aspects bénéfiques. La culture du palmier à huile n'est pas la propriété des groupes industriels occidentaux qui sont seulement les acheteurs. Les petits planteurs, regroupés en coopérative, fournissent 60% de la production. Pour eux, cette culture est une agriculture comme une autre et elle leur permet tout simplement de vivre. Le revenu de ces planteurs est d'environ 1000 à 2000 dollars par an et par hectare, ce qui contribue à la régression de la pauvreté dans les zones rurales. Cinq millions de personnes dépendent aujourd'hui de la culture du palmier à huile.

Enfin si on veut être pragmatique, si on aide les paysans à augmenter les rendements à l'hectare cela

provoquera une diminution (ou au moins une stagnation) de la surface cultivée. Cela passe par des fertilisants (engrais) avec donc des risques pour l'environnement par pollution des nappes phréatiques. Mais une fertilisation raisonnée est possible, si on accepte de se "limiter" à 6000 Kg d'huile par hectare et par an. De même la lutte contre les parasites ou ravageurs du palmier à huile peut se faire à 100% par des moyens biologiques et les pesticides sont en principe inutiles (ce qui n'empêche pas certains exploitants de s'en servir, très souvent par ignorance).

Enfin, seulement 1% de l'huile de palme sert à faire des biocarburants, il n'y a donc pas de concurrence entre les utilisations énergétiques et alimentaires. Néanmoins en Europe 20% des 5 millions de tonne d'huile de palme importées chaque année sert à faire des biocarburant, ce qui crée une tension sur les prix ; les prix d'achat des huiles destinées à faire des biocarburants ne dépendent pas des aléas climatiques mais des... cours du pétrole !

<http://sboisse.free.fr/planete/environnement/huile-de-palme-danger.php>