

Faut-il boycotter l'huile de palme?

Par Eric Lecluyse

Publié le 22/05/2010

Source : L'Express.fr

http://www.lexpress.fr/actualite/environnement/faut-il-boycotter-l-huile-de-palme_894015.html

Sous la pression de Greenpeace, Nestlé renonce à l'huile de palme indonésienne synonyme de déforestation. Le groupe Casino va plus loin: il ne vendra bientôt plus aucun produit alimentaire avec de l'huile de palme. Et vous, êtes-vous prêt à vous en passer ?

Plutôt néfaste pour la santé -"Consommée sur le très long terme, elle provoque des dépôts de graisse dans les artères, qui grossissent, forment des caillots et favorisent les infarctus", affirme Raphaël Gruman, nutritionniste de [Diet at Work](#), sur [Lefigaro.fr](#)-, l'huile de palme est aussi une calamité environnementale, sa production étant responsable de la déforestation d'une grande partie de l'île indonésienne de Sumatra.

Elle est pourtant utilisée par de presque tous les transformateurs car peu chère... Un fléau dénoncé avec force par les écologistes, notamment par les ONG, comme Greenpeace qui est récemment [monté au créneau](#), en visant en particulier Nestlé dans ce faux spot de pub sanglant où il est expliqué que grignoter une barre chocolatée KitKat revient à tuer un orang-outang...

Le groupe Nestlé a depuis annoncé qu'il n'utilisera plus d'huile de palme issue des forêts indonésiennes. En revanche, le géant anglo-néerlandais de l'agroalimentaire et des cosmétiques Unilever a indiqué qu'il continuerait à importer d'Indonésie 65% de ses acquisitions mondiales d'huile de palme, en dépit des risques de déforestation dans le pays.

Casino donne le ton

Le groupe Casino (Géant Casino, Casino supermarché, Petit Casino, Spar et Vival) a lui tourné le dos à l'huile de palme, [comme il l'a annoncé le 25 mars](#). "Concrètement, ce nouvel engagement se traduira par plus de 200 références garanties sans huile de palme d'ici la fin de l'année 2010", selon le communiqué. Philippe Imbert, directeur de la qualité chez Casino, explique à L'EXPRESS.fr que le groupe préfère supprimer l'huile de palme de ses produits plutôt que de chercher des fournisseurs plus équitables car il "a pris le parti de privilégier d'autres huiles et/ou graisses dont l'utilisation permettra d'améliorer la qualité nutritionnelle globale de notre offre. Or, que l'huile de palme soit conventionnelle, équitable ou issue d'une filière certifiée durable, son profil nutritionnel reste inchangé, à savoir celui d'une huile riche en acides gras saturés notamment laurique, myristique et palmitique ce qui favorise l'élévation du cholestérol dans le sang et augmente le risque cardiovasculaire."

Aux marques qui évoquent les éventuelles allergies au lait pour justifier l'utilisation d'huile de palme au lieu du beurre, Philippe Imbert rétorque: "Le fait d'indiquer que des personnes sont allergiques au lait est un faux argument (...). Le nombre d'allergies alimentaires semble être en augmentation en France sauf pour ce qui concerne les allergies aux protéines de lait dont la fréquence reste stable. Avec les traitements thermiques (excepté pour le lait cru) le niveau d'allergénicité diminue



fortement." Et de recommander [le dernier livre du Dr Jean Marie Bourre: Le lait: vrais et faux dangers.](#)

Une équation complexe...

C'est étonnant : un ténor de la grande distribution décide donc de se priver d'huile de palme... alors que la plupart des marques équitables et/ou bio, supposées plus "vertueuses", n'en sont pas là (elles n'utilisent toutefois pas d'huile de palme d'origine indonésienne, mais des productions censées être plus responsables).

Le site [MesCoursPourLaPlanète](#) explique ainsi ce paradoxe: "Difficile de bannir l'huile de palme... sauf à la remplacer par une huile posant des problèmes similaires, comme l'huile de soja, qui est également associée à la déforestation par exemple, poursuit le site. Les associations écologistes et les experts recommandent donc plutôt d'utiliser votre pouvoir de consommateurs pour encourager la transition vers des systèmes de production d'huile de palme minimisant les impacts négatifs sur l'environnement et les personnes."

Mais l'huile de palme peut-elle être vraiment "équitable"? Et son utilisation ne pose-t-elle pas de problèmes de santé? Voici ce que nous ont répondu les marques équitables et/ou bio que nous avons contactées.

La réponse de Tristan Lecomte, fondateur et dirigeant d'Alter Eco (également [chroniqueur sur L'EXPRESS.fr](#)):

"Vous trouverez ci-joint la lettre de notre fournisseur pour l'huile de palme que nous utilisons dans nos biscuits et pâtes à tartiner Alter Eco. Nous n'avons pas visité cette plantation mais avons pour objectif de le faire lors de notre prochain déplacement en Colombie. Nous sommes très préoccupés par l'utilisation de l'huile de palme non certifiée, en particulier en Asie, ayant vu les ravages de cette culture sur la forêt à Bornéo, en Thaïlande et Malaisie. Il est impératif que toutes les marques s'engagent pour des huiles de palme garanties de zones non déforestées."

Extrait de la lettre jointe: "Attestation de non-déforestation sur plantations de palme biologiques. Le projet de palme bio tracé par Ecocert-Colombie, et importé dans l'Union Européenne par la société Brochenin SA depuis 1991, se trouve sur des plaines tropicales dans les caraïbes colombiens. Cette plantation bio d'Aracata, dans la province du Magdalena, en Colombie, a débuté son ensemencement des palmiers à huile dans le début des années 70, exclusivement sur des terres d'élevage bovin extensif (aucune déforestation). Lors de la création des critères [RSPO](#) (développement durable de l'huile de palme), cette plantation bio a été citée comme un exemple de réussite. Cette plantation valorise seulement 60% des huiles en bio (base 2008), le reste étant vendu sur le marché local. Ceci devrait permettre de satisfaire la croissance du marché bio jusqu'à 2020."

Extrait de la réponse du service Qualité de Biobleud:

"La margarine à base d'huile de palme et de grasse de tournesol présente les meilleures propriétés technologiques pour la fabrication de nos pâtes (notamment à cause de son point de fusion élevé). La substitution de l'huile de palme par une autre matière grasse végétale n'est pas aisée pour cette raison, d'autant que nous ne voulons pas utiliser de matières grasses végétales hydrogénées (interdites par ailleurs en bio); l'utilisation de beurre ne convient pas aux personnes allergiques au lait, de plus en plus nombreuses; l'utilisation massive de produits laitiers est également décriée par les défenseurs de l'environnement. (...) Nous souhaitons cependant vous rassurer sur l'origine de l'huile de palme utilisée dans nos produits: elle ne provient pas de la production intensive d'huile de palme en Indonésie, à l'origine de déforestation massive. Notre huile de palme bio provient de



Colombie et fait partie d'un projet de développement durable permettant de concilier le respect de la vie et de la biodiversité, ainsi que des conditions de vie des travailleurs agricoles."

Extrait de la réponse du service qualité de CéréAlpes:

"Si nous utilisons préférentiellement l'huile de palme dans nos recettes c'est parce qu'elle présente des propriétés de "non-dégradation" à de forts traitements thermiques (nos températures de cuisson sont supérieures à 200°C et l'huile de palme est une des rares huiles végétales stables à de telles températures). Conscients des problématiques nutritionnelles et environnementales de l'huile de palme, nous avons une politique claire : toutes nos recettes contiennent moins de 5% de matières grasses, donc, malgré l'absence de graisses insaturées, la consommation des galettes de céréales entre dans le cadre d'un régime équilibré et varié; soucieux de l'écologie et du développement durable, nous achetons exclusivement de l'huile de palme biologique provenant d'exploitations colombiennes luttant contre la déforestation. (...) A chaque développement de gammes, nous essayons de créer des recettes de galettes végétales sans huile de palme et nous espérons prochainement étendre notre offre en essayant de satisfaire nos clients. Aussi, comme vous l'avez peut-être déjà remarqué, 5 de nos recettes ne contiennent pas d'huile de palme."

Extrait de la réponse du service consommateurs de Soy:

"Nous tenons à vous préciser que l'huile de palme est relativement équilibrée en acides gras saturés: 59 % (essentiellement de l'acide palmitique C16), d'acides mono-insaturés (33%) et d'acides poly-insaturés (8 %). Les maladies cardio-vasculaires sont essentiellement liées à la présence, dans les matières grasses, d'acides gras saturés à chaîne courte; l'huile de palme est riche en acide palmitique, acide gras saturé à chaîne longue. Nous utilisons de l'huile de palme pour la fabrication de nos produits car c'est l'huile végétale qui résiste le mieux aux traitements thermiques ; l'huile d'arachide est plus résistante mais nous nous refusons d'en utiliser à cause de son caractère allergisant. Nous ne pouvons pas utiliser des huiles fortement insaturées (huile de tournesol, etc...) parce qu'elles ne résistent pas à la température et se dégradent très rapidement en donnant des composés potentiellement cancérigènes. L'huile d'olive, aussi intéressante soit-elle, n'est pas spécialement une huile de friture et résiste très peu de temps à une température de cuisson normale à 180°C. Enfin, nous vous informons que nous travaillons actuellement sur l'amélioration de notre procédé de cuisson afin d'arriver à limiter très sensiblement la prise de matière grasse lors de la cuisson."

Extrait de l'annexe jointe: "Information - Brochenin S.A. Huile de palme bio ORIGINE: COLOMBIE (...) Nous sommes en mesure de suivre, de contrôler et d'assurer la traçabilité de notre huile de palme depuis chaque parcelle des plantations (palmiers à huile) jusqu'au produit final. Brochenin France importe de l'huile de palme bio origine Colombie (plantation de la famille Davila). Cette huile de palme bio est ensuite commercialisée à nos clients industriels dans toute l'Europe. La production d'huile de palme a une histoire de 40 ans, et bénéficie d'une croissance lente mais stable. A ce jour, elle représente l'espoir et le progrès pour beaucoup d'agriculteurs, et c'est un des piliers de la stratégie du gouvernement colombien pour le développement d'une agriculture durable. (...) L'expansion de la culture de palmiers à huile est possible sans déforestation: concernant les terres aptes pour la culture de la palme (hors forêt tropicales) 8% seulement sont plantées de palme à huile, les autres 92% sont occupés par l'élevage bovin extensif."