

Huile de palme : le cauchemar des écologistes

Par [Hayat Gazzane](#)

Date : 21/05/2010

Source : Le Figaro.fr

<http://www.lefigaro.fr/matieres-premieres/2010/05/19/04012-20100519ARTFIG00692-huile-de-palme-le-cauchemar-des-ecologistes.php>



Les fruits du palmier d'où est extraite l'huile par pression à chaud

Responsable de désastres environnementaux et sanitaires, cette huile végétale est rejetée par les associations qui réclament une refonte de la filière. Soucieux de leur image, les industriels veulent s'en détacher mais son prix très bas est trop attractif.

Il y en a partout. Des chips au poisson pané en passant par les pâtes et le lait pour bébé: 80% des débouchés de l'huile de palme sont dans l'alimentaire consommé quotidiennement. Et les cosmétiques sont aussi concernés. Cette huile végétale produite à 80% par l'Indonésie et la Malaisie a pourtant mauvaise presse. Unilever, Findus, Cadbury l'ont banni. Nestlé a interrompu ses imports auprès de [Sinar Mas, le second producteur d'huile de palme du monde](#). Barry Callebaut, [numéro un du chocolat](#), assure que «si la loi autorise 5% d'huile végétale, le groupe fournit le plus possible du chocolat 100% pur beurre de cacao».

Les distributeurs ne sont pas en reste. Le groupe Casino s'engage à supprimer de ses rayons 200 produits fabriqués avec de l'huile de palme d'ici fin 2010, «et la totalité des produits à terme», [selon un communiqué publié début mars](#). Auchan pourrait suivre. «Après avoir signé une charte d'engagement de progrès nutritionnel avec le ministère de la Santé, nous avons commencé à travailler cette initiative il y a 2-3 ans.», précise Philippe Imbert, directeur qualité du groupe qui affirme avoir reçu «beaucoup de sollicitations positives de consommateurs».

«Un drame environnemental»

L'empressement des grandes marques à se détacher de l'huile de palme fait suite aux pressions subies de la part de [l'association Roundtable on Sustainable Palm Oil \(RSPO\)](#), créée en 2004, et des ONG environnementales. L'huile de palme est en effet extraite par pression à chaud de la pulpe des fruits du palmier à huile. Or pour planter cet arbre, «13 millions d'hectares de forêts ont été détruits. Cela correspond à détruite un terrain de foot toute les deux secondes et demi», déplore Jérôme Frignet, l'un des responsables de la campagne forêt de Greenpeace France.

«Il est estimé que 85% des forêts de Sumatra, une île de l'Indonésie, ont été déboisées à cause du commerce de bois et la conversion en plantation de palmier à huile. Pour Bornéo, la Banque Mondiale prédit que l'ensemble des forêts de plaines hors zone protégée disparaîtra dans le courant des années 2010. Le gouvernement indonésien prévoit en effet un plan d'expansion des plantations de palmier à huile de 14 millions d'hectare», [s'alarme WWF](#).

Pour Jérôme Frignet, «c'est un drame environnemental qui conduit à une perte de biodiversité. Près de deux tiers des primates vivent dans ces forêts, notamment des orangs-outans. De plus, la déforestation entraîne 20% d'émission de Co². Enfin, c'est une catastrophe pour les peuples autochtones qui vivent des ressources de la nature».

Le cauchemar des nutritionnistes

Ce rythme rapide de destruction correspond à une demande qui ne cesse d'augmenter de la part des industriels. L'huile de palme est aujourd'hui l'huile la plus consommée dans le monde (25 %), devant l'huile de soja (24 %), de colza (12 %) et de tournesol (7 %). La production a été multipliée par deux tous les 10 ans depuis 30 ans pour atteindre près de 45 millions de tonnes cette année.

Un cauchemar pour les nutritionnistes. «Cette huile est constituée d'environ 45% de graisses saturées alors que l'huile d'olive n'en a que 15%. Consommée sur le très long terme, elle provoque des dépôts de graisse dans les artères, qui grossissent, forment des caillots et favorisent les infarctus», explique Raphaël Gruman, nutritionniste de [Diet at Work](#), une société qui se déplace jusque dans les entreprises pour évoquer avec les employés adeptes des distributeurs des risques qu'ils encourent à trop en consommer. «L'huile de palme apporte une texture et un goût différent au produit. Mais nous la déconseillons fortement», explique le nutritionniste.

Miser sur le certifié

Mais pour les industriels, le passage de l'huile de palme à une autre huile végétale ne se fait pas sans douleur. L'huile de palme est la moins chère du marché : vendredi, elle cotait 2.490 ringgits la tonne à Kuala Lumpur soit 624 euros, contre environ 1.000 euros la tonne pour l'huile de tournesol. Un prix faible qui s'explique par l'exceptionnel rendement du palmier à huile qui fournit environ 4 tonnes par hectare, 10 fois plus que le soja.

Plutôt que de bannir définitivement l'huile de palme, plusieurs groupes ont donc décidé de n'utiliser que de l'huile [certifiée durable par la RSPO](#). Casino s'est engagé à en utiliser pour ses produits non alimentaires. Nestlé de son côté met la pression sur ses partenaires: «Nous avons clairement stipulé par écrit à nos fournisseurs d'huile de palme mélangée, notamment Cargill, que nous ne tolérerons pas la présence d'huile en provenance de sources non durables dans nos achats», explique Melanie



Kohli, porte parole du groupe qui ajoute : «Nous nous sommes engagés à nous approvisionner en huile de palme uniquement certifiée durable dès 2015».

Mais preuve que le changement est difficile, Nestlé a laissé entendre récemment lors d'un forum sur l'huile de palme dans la capitale Malaisienne, qu'il pourrait reprendre les affaires avec Sinar Mas si une enquête en cours pour déforestation l'en excuse. «Si tout est sans fondement, alors pourquoi prendrais-je une décision contre ?», a ainsi expliqué Jose Lopez, vice-président exécutif de Nestlé. Cette attitude pourrait encore enflammer les relations entre le groupe et les ONG alors que Greenpeace inonde la toile d'une campagne choc parodiant la pub Kit Kat.

En avril dernier déjà, trente activistes déguisés en orangs-outans avaient fait irruption lors de l'assemblée annuelle des actionnaires de Nestlé.

Problème de traçabilité

La refonte du commerce de l'huile de palme s'annonce encore difficile. L'huile certifiée ne représente qu'entre 4 et 5% de la production totale. De plus, les ONG remettent en cause la certification elle-même. «Il y a un problème de traçabilité. Sur 10 plantations d'une ferme, une seule peut être durable et cela suffit pour certifier la totalité de l'huile de cette ferme. La certification n'est qu'un bout de papier acheté 50 dollars la tonne par les industriels», s'agace Jérôme Frignet de Greenpeace. Pourtant, «il y a urgence», ajoute-t-il. «Industriels et producteurs font de l'économie à court terme. Or la destruction des écosystèmes aura un coût économique élevé sur le long terme». Greenpeace, très mobilisée sur le sujet, souhaite désormais attirer l'attention du public et des politiques sur le sujet. «La pression monte», prévient l'ONG.

