

Questions et réponses

Contenu

Huile de palme	2
Qu'est-ce que l'huile de palme?.....	2
Pourquoi l'huile de palme est-elle utilisée dans de nombreux produits?	2
L'huile de palme est-elle mauvaise pour la santé?	2
L'huile de palme est-elle cancérigène?	2
Production, importation et consommation	3
Quels pays sont les plus gros producteurs et les plus gros consommateurs d'huile de palme?	3
Quelle quantité d'huile de palme importe-on en Suisse, et de quel pays?	3
Quels sont les principaux acteurs du marché?.....	3
Quels sont les usages de l'huile de palme?	4
Pour quels produits utilise-t-on de l'huile de palme?	4
Développement durable	5
Qu'est-ce que précisément que l'huile de palme durable?	5
Les huiles de palme se valent-elles toutes?	5
Pourquoi les acteurs suisses misent-ils sur la RSPO?	5
Que faire pour mettre un terme à la déforestation en vue de la culture de palmiers à huile?.....	5
Réseau pour l'huile de palme	6
Pourquoi le Réseau suisse pour l'huile de palme a-t-il été créé?	6
Que font concrètement les membres pour aboutir à ces améliorations?.....	6
Quels objectifs poursuivent-ils au sein de leur réseau?.....	6
Alternatives	7
Pourquoi est-il difficile de remplacer l'huile de palme?	7
Pourquoi n'utilise-t-on pas plus de beurre à la place de l'huile de palme?.....	7
Cela changerait-il quelque chose de passer à des produits sans huile de palme?	7
Et si je souhaite me passer d'huile de palme ou en consommer moins?	8

Huile de palme

Qu'est-ce que l'huile de palme?

L'huile de palme est la principale huile végétale au monde. Elle est obtenue à partir de la pulpe des fruits des palmiers à huile. Ces arbres sont répandus de part et d'autre de l'équateur, en Asie, en Afrique et en Amérique latine. La pulpe des fruits est transformée en huile de palme, les graines en huile de palmiste. Un fruit de palmier à huile contient 90% d'huile de palme et 10% d'huile de palmiste. Les petits fruits rouges orangés sont d'abord stérilisés à la vapeur avant d'être pressés. On retire ensuite les substances colorantes, aromatiques et odorantes, afin que l'huile soit utilisable dans de nombreux domaines.

Pourquoi l'huile de palme est-elle utilisée dans de nombreux produits?

L'une des propriétés de l'huile de palme est sa consistance solide mais malléable, qui ne peut pas être obtenue avec l'huile de tournesol, l'huile de colza, le beurre de cacao ou encore l'huile de coco. Les graisses de palme et de coco sont en outre les seules graisses végétales solides à température ambiante. Toutes les autres graisses et huiles végétales sont liquides à température ambiante et doivent être durcies pour certains usages. Par conséquent, et compte tenu de ses propriétés, très utiles en pâtisserie, de la neutralité de son goût et de sa durée de conservation, l'huile de palme entre dans la composition de nombreux produits transformés.

L'huile de palme est-elle mauvaise pour la santé?

Il est fondamentalement recommandé de privilégier les graisses et les huiles présentant une teneur élevée en acides gras monoinsaturés et polyinsaturés, telles que l'huile d'olive (plus de 70%). L'huile de palme contient 50% d'acides gras saturés. Il faut donc en consommer avec modération. Cela est également valable pour les autres huiles et graisses telles que la graisse de noix de coco (92% d'acides gras saturés) ou le beurre (66% d'acides gras saturés). Toutefois, avec 40% d'acides gras monoinsaturés et 10% d'acides gras polyinsaturés, l'huile de palme est plus riche en acides gras insaturés et polyinsaturés importants pour notre santé que d'autres graisses.

Par ailleurs, en comparaison avec d'autres graisses d'origine végétale et animale, l'huile de palme comporte une teneur élevée en vitamine E (entre 60 et 100 mg pour 100 g). Il faut aussi noter que la vitamine E issue de l'huile de palme se compose en grande partie de substances connues pour leur puissant effet antioxydant. De plus, on attribue à ces substances, les «trocotriénols», d'autres effets positifs sur la santé humaine. Ils font en effet baisser le cholestérol, ils sont bons pour le cœur et ont un effet calmant.¹

L'huile de palme est-elle cancérigène?

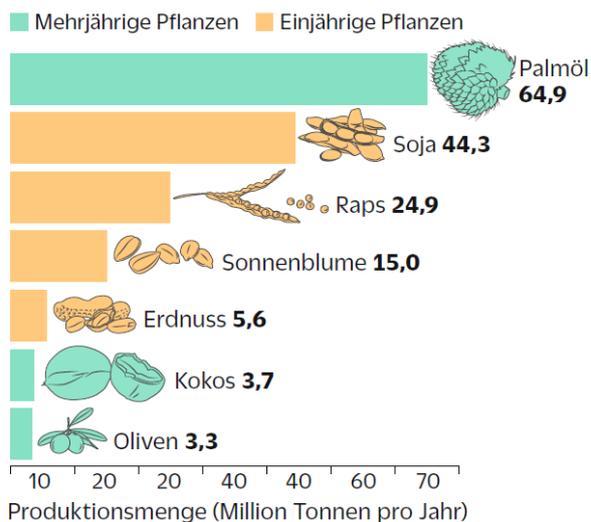
Elle peut être cancérigène, tout comme d'autres huiles végétales. L'effet cancérigène n'est pas lié au type d'huile végétale, mais à sa transformation. Certains processus de chauffage (le fait de faire griller de l'huile, par exemple) peuvent en effet libérer du 3-MCPD ou des esters glycidyliques. Dans le nouveau paragraphe 4 de l'Ordonnance (CE) n° 1881/2006, l'UE a fixé une teneur maximale en EG de 1,00 mg/kg pour les huiles/graisse contenues dans les denrées alimentaires et de 0,50 mg/kg dans les graisses et huiles destinées à la production de préparations pour nourrissons et d'aliments pour enfants à base de céréales. Ces valeurs sont également valables en Suisse.

¹ <https://www.rapunzel.de/fares-bio-palmoel-gesundheits-aspekte.html>

Production, importation et consommation

Quels pays sont les plus gros producteurs et les plus gros consommateurs d'huile de palme? La production d'huile de palme a passé de 15,2 millions de tonnes en 1995 à 72,8 millions de tonnes en 2018. C'est l'huile la plus produite au monde, suivie par l'huile de soja, l'huile de colza et l'huile de tournesol.

Illustration: quantités d'huiles végétales produites (NZZ am So / The Tropical Oil Crop Revolution, 2017)



L'huile de palme est principalement produite en Indonésie (57%) et en Malaisie (27%). La consommation mondiale d'huile de palme a passé de 14,6 millions de tonnes en 1995 à 70,5 millions de tonnes en 2018. L'Indonésie, l'Inde, l'UE, la Chine et la Malaisie sont les principaux pays consommateurs. Ils représentent 55% de la consommation. Si l'on en croit les prévisions, d'ici 2050, la demande mondiale devrait se situer entre 264 et 447 millions de tonnes, ce qui correspondrait à une multiplication de la consommation actuelle par un facteur de 2,5 à 5.

Quelle quantité d'huile de palme importe-t-on en Suisse, et de quel pays?

En Suisse, la consommation d'huile de palme diminue. En 2019, la Suisse a importé 23 700 tonnes d'huile de palme et d'huile de palmiste pour l'industrie agroalimentaire. Il y a dix ans, ce chiffre était encore de 32 000 tonnes, soit un quart de plus qu'aujourd'hui. Si l'on prend la consommation mondiale d'huile de palme, la part de la Suisse est de 0,03%. Environ 30% des importations suisses d'huile de palme proviennent de Malaisie et des Îles Salomon. D'autres pays producteurs sont la Côte d'Ivoire, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Cambodge et la Colombie. Vous trouverez [ici](#) des informations détaillées sur les pays producteurs et sur les projets qui y sont menés.

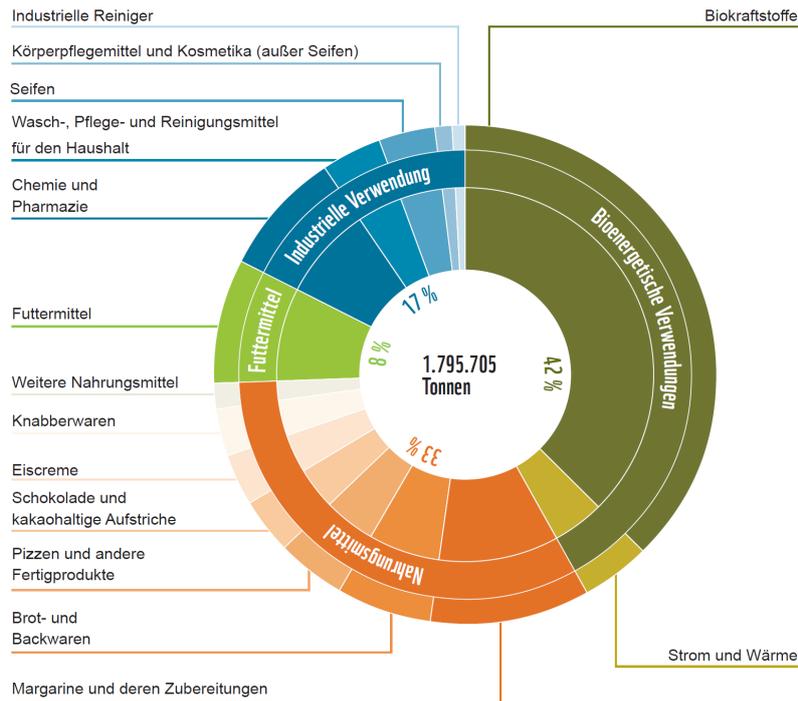
Quels sont les principaux acteurs du marché?

Le conglomérat malaisien Sime Darby est le plus gros producteur mondial d'huile de palme. Il exploite près de 600 000 hectares de plantations (soit 15% de la superficie de la Suisse) et produit chaque année 2,48 millions de tonnes d'huile de palme. Le groupe indonésien Golden Agri Resources occupe la 2^e place du podium, avec 500 000 hectares de plantations de palmiers à huile et près de 170 000 employés. Wilmar International, la société indonésienne Indofood et l'entreprise malaisienne Kuala Lumpur Kepong sont d'autres géants du secteur. La plate-forme [SPOTT](#) (Sustainability Policy Transparency Toolkit) propose un classement de près de 100 entreprises selon leur impact sur l'environnement.

Quels sont les usages de l'huile de palme? Pour quels produits utilise-t-on de l'huile de palme?

5% de la production mondiale d'huile de palme sont destinés aux agrocarburants et 15% à l'industrie (cosmétiques, dentifrices, gels douche, shampoings, déodorants, produits de nettoyage, médicaments, etc.). Enfin, 80% sont dédiés au secteur agroalimentaire.

Illustration: consommation d'huile de palme pour les différents biens de consommation ou groupes de biens de consommation en Allemagne en 2013 (Auf der Ölspur, WWF Deutschland, 2016)



Développement durable

Qu'est-ce que c'est précisément que l'huile de palme durable?

Lorsqu'il s'agit de production d'huile de palme, le «développement durable» consiste à tenir compte de critères sociaux et environnementaux, comme par exemple les conditions de travail et le respect des droits d'utilisation des sols lors de la culture des palmiers à huile et de la production de l'huile, et à protéger les zones devant l'être, comme les forêts tropicales et les tourbières, d'une expansion incontrôlée des plantations de palmiers à huile. Il s'agit de préserver la biodiversité et d'éviter toute déforestation et tout drainage des sols en vue de la création de plantations de palmiers à huile. Les forêts tropicales représentent d'importants lieux de stockage de CO₂.²

Les huiles de palme se valent-elles toutes?

Non. La Table ronde sur l'huile de palme durable (Roundtable on Sustainable Palm Oil, RSPO) créée en 2004 a pour objectif de produire de l'huile de palme durable et équitable. Pour l'usage alimentaire, la Suisse importe presque exclusivement de l'huile de palme et de l'huile de palmiste certifiées RSPO ou bio. À titre de comparaison, la part certifiée correspond à environ 20% de la production mondiale.

Pourquoi les acteurs suisses misent-ils sur la RSPO?

En novembre 2018, les exigences concernant l'huile de palme certifiée RSPO ont été renforcées. Le WWF salue les nouveaux principes et critères, qui apportent d'importantes améliorations³: «La révision des principes et critères met en évidence les faiblesses de la version précédente. Les nouveaux principes sont beaucoup plus proches des critères très stricts du Palm Oil Innovation Group (POIG)» déclare Matthias Diemer, ancien expert en matière d'huile de palme au sein de WWF Suisse. «Malgré cette évolution, des ajustements de la RSPO continuent à être nécessaires. «La RSPO doit absolument améliorer la qualité de ses audits, car le renforcement des règles n'a d'effet que si ces dernières sont respectées et contrôlées», poursuit Matthias Diemer. Le Réseau suisse pour l'huile de palme travaille en permanence à l'amélioration de la norme RSPO.

Que faire pour mettre un terme à la déforestation liée à la culture de palmiers à huile?

Les systèmes de certification tels que la RSPO ont mis au point des règles, des processus et des critères pour une production d'huile de palme durable. Ces derniers visent à réduire la destruction des forêts tropicales et les brûlis ainsi que les violations des droits de l'Homme dans la culture de palmiers à huile, et à éliminer définitivement ces pratiques à long terme. Cependant, les systèmes de certification ne suffiront pas à mettre un terme à la destruction des forêts tropicales. C'est aux gouvernements des pays producteurs de mettre en œuvre une législation garantissant une production durable des matières premières et de l'améliorer au fil du temps. Il convient par ailleurs de soutenir ces pays dans la mise en œuvre des capacités requises. Les entreprises qui transforment l'huile de palme doivent également assumer leurs responsabilités et veiller à ce que leurs produits ne contribuent pas à la déforestation. Enfin, les consommateurs doivent faire attention de n'acheter que des produits fabriqués selon des critères durables.⁴

² <https://www.forumpalmoel.org/unser-service/faq>

³ <https://www.wwf.ch/de/medien/palmoel-standard-des-rspo-wird-verschaerft>

⁴ <https://www.forumpalmoel.org/unser-service/faq>

Réseau suisse pour l'huile de palme

Pourquoi le Réseau suisse pour l'huile de palme a-t-il été créé?

Principalement parce que les membres souhaitent avoir encore plus d'impact et obtenir davantage d'améliorations au niveau tant écologique que social dans les pays producteurs. Tous les membres du Réseau suisse pour l'huile de palme s'engagent depuis de nombreuses années pour une culture durable de palmiers à huile dans les pays d'origine. Par conséquent, pour le marché alimentaire suisse, les membres s'approvisionnent exclusivement, via les importateurs Florin et Nutriswiss, en huile de palme issue de la filière SG (100% Ségrégation) et certifiée RSPO ou Bio Suisse. Avec ce réseau, les différents acteurs réunissent leurs expériences et leurs connaissances. En parlant d'une seule voix et en menant des activités conjointes, il leur est plus facile d'avoir un impact sur le plan écologique et social.

Quels sont les objectifs du Réseau pour l'huile de palme?

- Le Réseau suisse pour l'huile de palme entend continuer à faire évoluer la norme RSPO et améliorer la mise en œuvre des directives RSPO dans les chaînes de livraison.
- Des critères complémentaires, qui vont plus loin que la norme RSPO actuelle, doivent être appliqués au niveau des fournisseurs. Un plan de mise en œuvre avec des projets d'amélioration (ciblant également les petits producteurs) est en cours d'élaboration. Il permettra de s'assurer de l'amélioration constante des fournisseurs et du respect de tous les critères complémentaires d'ici 2025.
- D'ici 2025, la traçabilité devra être assurée autant que possible jusqu'à la plantation, comme c'est déjà le cas avec l'huile de palme et l'huile de palmiste aujourd'hui. Cela ne concerne pas la stéarine de palme, car celle-ci est transformée et, dans le cas de la Suisse, provient de centaines de moulins différents.
- L'environnement de marché étant en constante évolution, le Réseau pour l'huile de palme entend encourager les innovations, p. ex. en définissant des normes de durabilité pour d'autres huiles tropicales comme l'huile de coco.

Que font concrètement les membres pour aboutir à ces améliorations?

Les importateurs Florin et Nutriswiss s'approvisionnent exclusivement en huile de palme issue de la filière SG (100% Ségrégation) et certifiée RSPO ou Bio Suisse pour le marché alimentaire suisse. Par ailleurs, les initiatives menées par les différents membres prouvent que la Suisse peut faire bouger les choses dans les pays d'origine et dans les chaînes de livraison même si sa part de marché est réduite, dans la mesure où les acteurs assument leurs responsabilités et contribuent à la préservation des forêts tropicales et de la biodiversité:

Barry Callebaut: <https://www.barry-callebaut.com/de-CH/manufacturers/sustainability-in-action/palm-oil>

Coop: <https://www.des-paroles-aux-actes.ch/content/taten-statt-worte/fr/themes-sur-le-developpement-durable/agriculture-et-transformation/matieres-premieres/huile-de-palme.html>

HUG: <https://natuerlich-ehrlich.hug-familie.ch/de/rohstoffe/palmoel/10>

Migros: <https://www.migros.ch/fr/durabilite/produits-durables/nos-avancees/huile-de-palme.html>

Nestlé: https://www.nestle.ch/fr/demandez-nestle/reponses/fragnestle_huile_palme_9

Pro Fairtrade: <https://profairtrade.ch/888/sourcing-grundsaeetze/>

Alternatives

Pourquoi est-il difficile de remplacer l'huile de palme?

Dans diverses denrées alimentaires, il n'est pas possible de remplacer l'huile de palme, car les autres graisses et huiles possèdent des propriétés totalement différentes. À température ambiante, l'huile de palme a un goût neutre et elle est solide. Il est inutile de la faire durcir avant transformation. Elle est par exemple indispensable pour réaliser des chocolats fourrés à la crème. Dans l'industrie du chocolat, elle pourrait tout au plus être remplacée par d'autres graisses exotiques (beurre de cacao, graisse de noix de coco, beurre de karité, etc.), mais pas par de l'huile de colza.

Le beurre de cacao et l'huile de coco présentent toutefois une autre consistance et une autre courbe de fonte. Ils ne constituent donc pas une alternative adéquate à l'huile de palme pour toutes les applications. Compte tenu de leur teneur en acides gras, les huiles végétales telles que l'huile de tournesol et celle de colza sont liquides à température ambiante. Par conséquent, elles ne conviennent pas pour remplacer une graisse solide dans les produits dans lesquels cette fermeté est nécessaire (par exemple: pâte feuilletée).

Pourquoi n'utilise-t-on pas plus de beurre à la place de l'huile de palme?

L'huile de palme a un avantage considérable par rapport au beurre: elle a une longue durée de conservation, c'est-à-dire qu'elle ne devient pas aussi rapidement rance. De plus, le beurre est un produit d'origine animale, et les consommateurs véganes, qui sont de plus en plus nombreux, ne peuvent pas en consommer.

Cela changerait-il quelque chose de passer à des produits sans huile de palme?

Il est impossible de produire une autre huile aussi efficacement et avec aussi peu de surface de culture. De ce fait, le WWF déconseille de remplacer l'huile de palme par d'autres huiles végétales. «Permettant de produire 3,3 tonnes d'huile par hectare, cette plante oléagineuse affiche une productivité cinq fois supérieure à celle du colza, de la noix de coco et du tournesol», indique Corina Gyssler de WWF Suisse. «Pour remplacer l'huile de palme, il faudrait planter des graines d'autres variétés sur des surfaces beaucoup plus étendues, ce qui s'accompagnerait d'autres effets pour l'environnement.»⁵

La promotion d'huiles végétales différentes ferait apparaître des problèmes similaires dans d'autres pays du monde (par exemple le défrichage de la forêt amazonienne pour la culture du soja au Brésil). Par ailleurs, la principale huile végétale produite en Europe, à savoir l'huile de colza (rendement du colza traditionnel: env. 1,35 tonne par hectare⁶), ne suffirait pas à combler la demande mondiale croissante en matière d'huiles végétales.

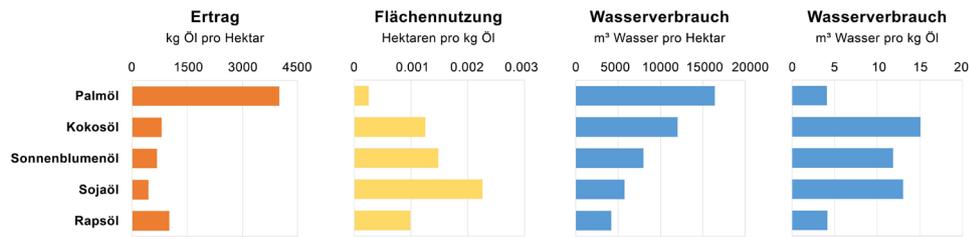
Certes, la consommation d'eau pour la production d'huile de palme est de 30% à 70% supérieure à celles des autres cultures. Mais compte tenu du rendement du palmier à huile, la consommation d'eau par kilo d'huile produite reste plus faible que pour tous les autres types d'huile.⁷

Illustration: comparaison du rendement annuel, de l'occupation des sols et de la consommation d'eau pour la production d'huile de palme et celle d'autres huiles végétales. (Gabriele Manoli / ETH Zurich, 2018)

⁵ Tages-Anzeiger; samedi 27 janvier 2018, p. 51

⁶ https://orgprints.org/33773/1/batlogg-bernet-2018-FiBLBericht-RapsoelPalmoelVergleich_final.pdf

⁷ <https://qit.ethz.ch/content/main/de/news-und-veranstaltungen/eth-news/news/2018/10/blog-manoli-palmoel.html>



Et si je souhaite me passer d'huile de palme ou en consommer moins?

La règle est simple: pour se passer d'huile de palme, il faut cuisiner. Des lasagnes maison ne contiennent pas d'huile de palme, tandis que leur variante surgelée en contient très probablement. Si vous ne souhaitez pas passer des heures en cuisine, vous pouvez commencer par dire adieu aux menus tout prêts, et lorsque vous achetez des produits qui contiennent de l'huile de palme, vous assurer qu'elle provient de sources durables.