

## LE BOOM DE L'HUILE DE PALME

*Elle est partout : dans les biscuits, les chips, les margarines, les pâtisseries, les pâtes à tartiner ... mais également dans de nombreux produits cosmétiques et chimiques sans oublier sa présence dans les biocarburants. L'huile de palme s'est invitée peu à peu dans nos vies. Avantageuse ? Certainement ! Mais pour qui ? Si elle fait l'affaire des industriels, il en va tout autrement pour les populations où pousse le palmier à huile, pour l'environnement et pour notre santé en tant que consommateurs, une préoccupation pour les femmes qui encore très souvent gèrent les repas familiaux.*

Prenez une pizza dans les rayons d'un supermarché ou une boîte de céréales. Jetez un coup d'œil sur l'étiquette qui accompagne ces produits. Dans la liste des ingrédients qu'elles renferment, vous découvrirez à coup sûr de l'huile végétale. Sous cette appellation se cache l'huile de palme, dont le nom, affirment certains défenseurs de l'environnement, est volontairement omis pour tromper les consommateurs, l'huile végétale bénéficiant d'une image plus positive. Comment expliquer ce recours exponentiel à cette huile et quelles en sont les conséquences ?

### L'huile de palme, c'est quoi au juste ?

Le palmier à huile est originaire des régions humides proches de l'Equateur. On le trouve en Afrique, en Amérique latine et en Asie. Dans son milieu naturel, le palmier à huile pousse dans des zones où la forêt est dense et humide. Lorsqu'on en installe des cultures intensives, il faut déforester, cultures et forêts entrent donc en concurrence.

Trois ans sont nécessaires avant de récolter les fruits qui fourniront l'huile. Durant cette période, les arbres ne rapportent donc rien. Difficile pour des petits agriculteurs de se lancer dans de telles cultures qui sont le fait de grosses entreprises multinationales ; ce sont elles aussi qui s'occupent de l'extraction de l'huile. En Colombie, des petits paysans sont chassés de leur terre manu militari ou tout simplement assassinés quand ils s'opposent à cette expulsion. Face à un véritable système industriel, ceux-ci n'ont souvent d'autre choix que de travailler comme ouvriers agricoles.

Le fruit fournit 45 % d'huile crue et rouge et 55 % de tourteaux qui serviront de nourriture pour bétail. Si la récolte et l'extraction sont réalisées dans les pays producteurs, une fois l'huile obtenue, elle est acheminée vers les ports européens, principalement Rotterdam, où elle sera raffinée à l'instar du pétrole et valorisée. Ce sont donc les pays industrialisés qui fabriquent les multiples produits qui en contiennent : glaces, mayonnaïses, graisse à frire, margarine, huile liquide comestible, mais aussi combustibles, lubrifiants, peintures, encres, savons, shampoings... bref des produits consommés presque quotidiennement pour la plupart d'entre nous.

Aussi paradoxal que cela puisse paraître, l'Europe qui ne possède pas de cultures chez elle est devenue le principal exportateur de cette huile, elle approvisionne une cinquantaine de pays.

Comment expliquer cet engouement ?

Le palmier à huile se caractérise par une grande productivité et un coût peu élevé. Il est moins cher que le beurre et les autres matières grasses, de quoi séduire les industriels qui lui ont découvert un autre avantage : sa consistance. Elle supporte des températures élevées et est moins liquide que les autres huiles, ce qui facilite la préparation de certains produits.

Malheureusement, ces mêmes industriels sont nettement moins sensibles aux conséquences des monocultures d'huile de palme : pour les pays producteurs d'une part, pour les consommateurs que nous sommes et qui en consommons des quantités toujours plus importantes, d'autre part.

## Des acides gras saturés

L'huile du palmier est végétale et naturelle mais elle contient plus d'acides gras saturés que les autres huiles. Ceux-ci sont dangereux dans la mesure où ils s'accumulent dans les artères qu'ils bouchent augmentant de la sorte les risques de maladies cardio-vasculaires. Ils favorisent également l'élévation du cholestérol.

On ne le répétera jamais assez : mieux vaut acheter des produits le moins transformés possible. Préparer soi-même une quiche aux légumes, une pizza ou des biscuits non seulement s'avère moins cher que de les acheter tout préparés mais on évite de la sorte de consommer de l'huile de palme et une série d'additifs.

François de Gaultier, agronome à Nature et Progrès, a montré lors de son intervention aux journées d'étude ACRF 2010, qu'en 30 ans, nous avons malheureusement augmenté considérablement notre consommation d'aliments transformés. Nous consacrons, remarquait-il, de moins en moins de temps à la préparation des repas : de 5 heures par jour en 1950, on passerait en 2010 à 1 heure ou 2. On peut s'interroger sur le pourquoi d'un tel changement, nous y reviendrons dans un autre article.

## La mort des forêts

L'huile de palme que l'industrie agroalimentaire nous impose a d'autres conséquences. Les cultures intensives dans les pays producteurs, qui sont principalement aujourd'hui la Malaisie et l'Indonésie, sont catastrophiques pour l'environnement : déforestations massives, appauvrissement des sols, destruction de la biodiversité, pollutions et contribution au réchauffement climatique. Des campagnes ont été menées dans plusieurs pays européens pour alerter l'opinion publique sur la disparition des lieux de vie des orangs-outans. Ces monocultures portent surtout atteinte aux populations indigènes. La question n'est pas neuve. Déjà dans les années 80, alors que l'huile de palme ne faisait pas l'objet d'une demande aussi pressante qu'aujourd'hui, des organisations paysannes sud-américaines effectuaient des tournées en Europe pour dénoncer les atteintes au droit à la terre et au droit à se nourrir pour les populations indiennes d'Amazonie. Le titre de la conférence de presse animée par Christobal Tapuy, président de la CONFENIAE, la Confédération des Nationalités Indiennes d'Amazonie Equatorienne, est sans équivoque : « Monoculture d'huile de palme africaine et ethnocide en Amérique équatorienne » (1).

Dans un rapport de 2008, les Amis de la Terre dénoncent une demande croissante d'huile de palme par les Européens, directement responsable de la déforestation et des conflits armés en Indonésie. Ils pointent du doigt le gouvernement indonésien qui, en violation des lois, a octroyé des permis pour des plantations situées dans des zones protégées.

Plus inquiétant, ils affirment que ces violations légales proviennent aussi de compagnies membres de « La Table ronde pour la production durable d'huile de palme », pourtant fondée par le WWF, une organisation de protection de la nature (2).

# Une huile de palme certifiée ?

Conscient des dégâts provoqués par les plantations de palmiers à huile, le WWF a, avec des producteurs, des industriels et des ONG, créé « La Table ronde pour la production durable d'huile de palme ». L'huile certifiée (RSPO) doit répondre à différents critères dont l'interdiction de détruire les forêts naturelles, le respect des habitants et des travailleurs et l'interdiction du travail des enfants. Le WWF appelle tous les acheteurs à se fournir en huile certifiée.

Mais, les Amis de la Terre demeurent sceptiques et considèrent qu'il s'agit avant tout de rassurer le consommateur.

## Que faire ?

L'ACRF ne peut que s'associer à tous ceux qui comme les Amis de la Terre et d'autres associations réclament d'urgence un terme à l'importation et à la consommation d'huile de palme dans nos pays industrialisés. Lisons les étiquettes des produits que nous achetons et limitons au maximum l'achat et la consommation de ceux contenant cette huile. Les produits bio n'en sont pas exempts.

Le développement des agro-carburants constitue un nouveau sujet d'inquiétude. L'Europe a en effet décidé d'incorporer 10 % d'agro-carburants d'ici 2020 dans les transports. Des pays comme l'Espagne investissent déjà dans des plantations de palmiers à huile en Colombie. L'Afrique elle aussi est emportée dans le tourbillon provoqué par le nouvel or rouge au détriment des productions vivrières.

La Banque Mondiale, elle-même, s'interroge et a annoncé un moratoire sur ses financements pour cette monoculture après qu'un rapport d'évaluation interne a fait état des conséquences sociales et environnementales désastreuses des plantations financées (3). A quand un tel réveil de l'Europe ?

Anne Vanhese, journaliste à l'ACRF - Plein Soleil

- (1) Hernan Freire, Violation du droit de la terre en Amérique équatorienne in Bulletin Pax Christi, 1987.
- (2) [www.amisdelaterre.org](http://www.amisdelaterre.org)
- (3) [www.notre-planete.info](http://www.notre-planete.info)

**L'ACRF souhaite que les informations qu'elle publie  
soient diffusées et reproduites ;  
n'oubliez pas dans ce cas de mentionner la source.**

Avec le soutien de

