

compactus | huile de palme et gestion durable

L'huile de palme est l'huile végétale la plus largement cultivée au monde. Son rendement étant très élevé et en raison de ses caractéristiques, elle est utilisée dans la fabrication de denrées alimentaires, mais trouve aussi d'autres terrains d'application tels que la production de cosmétiques et de détergents ainsi que d'aliments pour animaux et de biocarburants.

La culture de l'huile de palme implique des problèmes écologiques et des enjeux sociaux. Le marché y a réagi. L'utilisation d'huile de palme a été réduite d'env. 30 % ces dix dernières années. La part d'huile de palme et de palmiste certifiée utilisée en Suisse pour la fabrication de denrées alimentaires se monte à quelque 95 %.

Contrairement à l'évolution suivie en Suisse, la consommation mondiale d'huile de palme poursuit sa poussée. Le secteur de l'huile de palme constitue une source de revenu importante pour la population en Asie du Sud-Est. Son remplacement n'est pas non plus évident sur les plans technologique, nutritionnel et écologique.

Compte tenu de la complexité de cette situation, il est essentiel de renforcer la durabilité du secteur de l'huile de palme. Les fabricants suisses de denrées alimentaires y contribuent de manière importante. Alors que les transformateurs de petites quantités se concentrent principalement sur le recours aux certificats de durabilité, le cas échéant en participant à leur extension, les plus grands consommateurs s'impliquent aussi via leurs propres projets. Les mesures de politique économique de la Confédération – en l'occurrence dans le cadre de chapitres de durabilité dans les accords de libre-échange – participent aussi de manière notable à une durabilité accrue du secteur de l'huile de palme.

Comment produit-on l'huile de palme ?

On obtient l'huile de palme à partir des fruits du palmier à huile. De nos jours, les palmiers à huile sont cultivés sous les Tropiques, en Asie, en Afrique et en Amérique latine. Environ 85 % de la production mondiale provient actuellement de l'Indonésie et de la Malaisie. Le palmier à huile se distingue par sa maturation précoce : après trois ans seulement, la première récolte est disponible, qui se monte bientôt à 3-4 tonnes d'huile par hectare. Le rendement du palmier à huile est ainsi près de 5 x supérieur à celui des plants de soja, coco, colza ou encore tournesol.



Après leur récolte dans la plantation, les fruits doivent être transformés aussi rapidement que possible, ce qui requiert de grands efforts logistiques. En fabrique, ils sont stérilisés, battus, pressés et centrifugés. Au cours de ce processus, les noyaux sont séparés pour produire plus tard de l'huile de palmiste. Une drupe contient 90 % d'huile de palme et 10 % d'huile de palmiste.

L'huile extraite lors du pressage est crue (Crude Palm Oil, CPO). La CPO est alors filtrée. Pour être utilisées dans la production alimentaire, l'huile de palme et de palmiste est dans la plupart des cas soumise à un raffinage qui permet d'éliminer l'odeur, la saveur et la couleur. Le raffinage est un processus usuel dans la fabrication d'huiles comestibles.

Étant donné que l'huile de palme est solide à température ambiante, il n'est pas nécessaire de l'hydrogéner. Il est accessoirement possible de la fractionner en définissant différents points de fusion en fonction de l'application voulue. Le

fractionnement génère la stéarine de palme solide et l'oléine de palme liquide.

Dans quels produits utilise-t-on de l'huile de palme et pourquoi ?

Les applications de l'huile de palme et de palmiste sont très variées. Au niveau mondial, l'huile de palme est utilisée principalement dans l'alimentation (68 %), les cosmétiques, les détergents et la lessive (27 %), mais également comme biocarburant ainsi que pour la production de chaleur et d'électricité (5 %).

L'huile de palme se prête très bien à de nombreuses applications dans l'industrie alimentaire en raison de ses caractéristiques. Les spécificités et aspects résumés ci-dessous parlent en faveur de son utilisation dans la fabrication industrielle :

- végétane
- presque aucune saveur ni odeur
- grande stabilité à la chaleur
- grande stabilité à l'oxydation = longue durée de conservation
- culture à rendement élevé
- non hydrogénée = pas de graisses trans
- solide à température ambiante, fond à température corporelle

En raison de sa consistance solide et crémeuse, l'huile de palme est appréciée surtout dans les margarines et les pâtes. Étant donné que la plupart des autres huiles végétales sont liquides à température ambiante, elles doivent être hydrogénées pour être utilisées dans de tels produits. Mais l'hydrogénation des huiles génère des graisses trans nuisibles, raison pour laquelle à présent on renonce en général à les utiliser. La grande stabilité de l'huile de palme à la chaleur et à l'oxydation est un facteur important ; c'est pourquoi on l'utilise dans les produits de boulangerie et les grignotises. En Suisse, on n'utilise pas d'huile de palme pour la fabrication de pâte

de chocolat, mais elle peut être un composant d'appareils à fourrer ou de glaçage.

Comment déclarer l'huile de palme et de palmiste ?

Lorsque de l'huile de palme ou de palmiste est utilisée comme ingrédient dans une denrée alimentaire, elle doit figurer, comme tous les autres ingrédients, dans la liste des ingrédients à l'aide de sa dénomination spécifique (art. 3, al. 1, let. c de l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires, OIDA). Selon l'annexe 5 OIDA, les huiles végétales raffinées peuvent être regroupées dans la catégorie « huiles végétales », mais en précisant par après les différentes sortes d'huiles. S'agissant des ingrédients composés (contenant p. ex. de l'huile de palme), il est prévu, à l'annexe 5, part. E OIDA, d'énumérer les ingrédients d'ingrédient – à moins que l'ingrédient composé représente moins de 2 % du produit fini.

Est-ce que l'huile de palme est bonne pour la santé ?

L'impact direct de l'huile de palme sur la santé est controversé. Parmi les avantages nutritionnels de cette huile, on relève ses teneurs élevées en vitamines A et E par rapport aux autres huiles végétales. Comme l'huile de palme n'est d'ordinaire pas hydrogénée, elle ne contient pas de graisses trans. Les graisses trans sont réputées pour le risque de maladies cardiovasculaires qu'elles présentent – suite à la prise de conscience de cette problématique au début des années 2000, de nombreuses autres graisses et huiles ont été substituées à l'huile de palme, contribuant fortement au boom de cette dernière.

Par contre, la composition de l'huile de palme en termes d'acides gras est plutôt un désavantage. Cette huile contient en comparaison d'importantes teneurs en acides gras saturés, notamment l'acide palmitique susceptible d'accroître les risques de maladies cardiovasculaires. Les contaminants 3-MCPD et esters d'acides gras

de glycidol qui apparaissent durant le raffinage des huiles et sont présentes en plus grandes concentrations, en raison de sa constitution, dans l'huile de palme que dans d'autres huiles peuvent également avoir des effets négatifs sur la santé. Des teneurs maximales légales prévalent en Suisse pour les esters d'acide gras de glycidol. La discussion relative à une teneur maximale pour le 3-MCPD n'est pas achevée pour l'instant.

Quel est l'impact social et environnemental de la culture de l'huile de palme ?

En Indonésie et en Malaisie, environ 4,5 mio. de personnes tirent un revenu de la production, de la transformation et du commerce de l'huile de palme. Dans le monde, quelque 3 mio. de petits agriculteurs vivent de la culture des palmiers à huile. Mais la forte expansion de la culture d'huile de palme en Asie du Sud-Est exerce aussi un impact important sur l'environnement. Durant les deux dernières décennies, les surfaces dédiées aux plantations de palmiers à huile ont été fortement étendues en déboisant irréversiblement de grandes surfaces de forêt vierge tropicale. La destruction de la forêt vierge implique de grandes pertes en biodiversité. Ces forêts stockant le dioxyde de carbone, leur disparition a également des conséquences sur le climat planétaire. Il en va de même pour l'affectation de sols tourbeux aux oléopalmeraies. Les sols tourbeux constituent des terreaux pour des écosystèmes uniques ; les brûler libère de grandes quantités de carbone, renforçant l'effet de serre. D'autres méthodes non durable telles que les brûlis et le recours massif aux fertilisants sont dangereux pour l'environnement et les personnes employées dans les plantations. L'annexion de nouveaux terrains pour l'expansion des oléopalmeraies peut engendrer des conflits fonciers. On fait aussi état de mauvaises conditions de travail, de travail forcé et de discrimination dans certaines plantations d'huile de palme.

Peut-on et faut-il remplacer l'huile de palme par d'autres huiles végétales ?

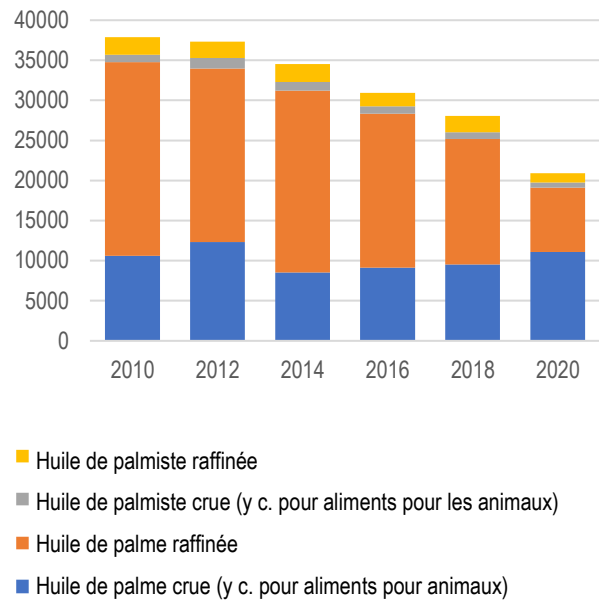
La substitution d'autres huiles à l'huile de palme dépend fortement des finalités. Selon le type de produit et de processus de fabrication visé (liquide ou solide, avec ou sans haute température), il est possible de remplacer l'huile de palme par de l'huile de soja, de colza, de tournesol ou de coco. Il convient de mettre en balance de cas en cas les avantages et désavantages de la substitution en fonction de l'impact en termes technologiques, qualitatifs et sanitaires.

Du point de vue écologique également, la question se pose de savoir quelle alternative constitue une amélioration. Dans ce contexte, le WWF a publié en 2012 une étude intitulée « Aus dem Öls-pur » (sur les traces d'huile) et actualisée en 2016. Y explorant les conséquences du remplacement de l'huile de palme par d'autres graisses et huiles végétales, il arrive à la conclusion que cette substitution, en cas de maintien de la demande, ne serait pas favorable à l'environnement en raison de la grande gourmandise en surface des autres plantes oléagineuses. Il en appelle à particulièrement de prudence s'agissant de l'huile de soja et de coco. Etant donné que ces huiles proviennent aussi de régions sensibles, l'extension des surfaces comporterait des risques environnementaux similaires – qui se démultiplieraient en raison des surfaces requises.

Comment évolue la demande en huile de palme ?

Pour l'instant, deux tendances antagonistes se distinguent : la population mondiale croît, de même que l'économie des pays présentant la plus forte consommation d'huile de palme (notamment l'Inde et la Chine). La Banque mondiale donc sur une poursuite de l'augmentation de la demande en huile de palme. A l'inverse, la Suisse présente une autre image : la demande en huile de palme y a fortement diminué ces dernières années. L'huile de palme continue de figurer au troisième rang des huiles les plus utilisées en Suisse, après l'huile de tournesol et de

colza ; mais sa part de marché a notablement chuté ces dernières années, passant de 15,8 % à 12,7 % seulement entre 2010 et 2020. Selon la statistique de l'Administration fédérale des douanes, les importations d'huile de palme et de palmiste sont inférieures d'environ 30 % à leur niveau d'il y a 10 ans.



Comment renforcer la durabilité de la culture des palmiers à huile ?

Jusqu'à présent, plusieurs initiatives et labels ont été créés afin d'améliorer la durabilité de la production d'huile de palme et de palmiste.

Fondée en 2004, la Round Table of Sustainable Palm Oil (RSPO, Table ronde de l'huile de palme durable) constitue l'initiative la plus importante au monde. Initiative multipartite volontaire, la RSPO compte plus de 5'000 membres. Le standard RSPO pour une production durable de l'huile de palme comprend des critères tels que l'interdiction de brûlis et de déboisement de forêts vierges, l'interdiction de l'accapement de nouveaux sols tourbeux et le respect du droit du travail national. Actuellement, plus de 20 % de la production mondiale d'huile de palme est certifiée selon la norme RSPO. Cette certification est proposée selon divers modèles :

- Dans le modèle *Mass Balance*, l'huile de palme certifiée et non certifiée peut être mélangée, mais la quantité d'huile

de palme durable indiquée ne peut pas dépasser la quantité physique achetée par le transformateur. Les consommateurs soutiennent ainsi la culture d'huile de palme durable, bien que l'huile présente effectivement dans le produit puisse ne pas provenir d'une source certifiée par la RSPO.

- Les modèles *Segregated* et *Identity Preserved* présentent des exigences nettement plus élevées : en cas de certification, la provenance de l'huile de palme peut être retracée vers une culture durable.

Cependant, la RSPO fait aussi l'objet de certaines critiques : on a ainsi pointé du doigt le fait que ses exigences sont laxistes et lacunaires et les mécanismes de contrôle insuffisants. Mais la RSPO continue de se développer. Lors de la dernière révision des critères en 2018, de nombreux points critiques ont été pris en compte et les exigences durcies.

Fondé en 2013, le Palm Oil Innovation Group (POIG, Groupe d'innovation pour l'huile de palme) est constitué, à l'instar de la RSPO, de multiples acteurs, entreprises et ONG. Reposant sur les principes de la RSPO, le POIG met en œuvre des critères écologiques et sociaux nettement plus stricts. Les producteurs peuvent aussi faire vérifier le respect des critères du POIG par des auditeurs.

Outre la certification RSPO et le respect des critères du POIG, il existe d'autres systèmes de certification pertinents pour l'huile de palme tels que la RSB (Roundtable on Sustainable Biomaterials, Table ronde pour les biomatériaux durables), l'ISCC (International Sustainability and Carbon Certification, Gestion durable internationale et certification carbone), la Rainforest Alliance (Alliance pour la forêt vierge) et la certification bio.

En quoi nos entreprises contribuent-elles à la durabilité de l'huile de palme ?

En Suisse, la part de l'huile de palme et de palmiste certifiée présente dans les denrées alimentaires représente env. 95 %, dont environ

5 % est de production biologique, le reste étant certifié RSPO.

Au sein de l'industrie alimentaire suisse, l'approvisionnement en huile de palme se fait aujourd'hui avant tout selon les deux modèles de livraisons RSPO *Identity Preserved* et *Segregated*. Pour les propres marques des plus grands détaillants suisses – lorsque l'huile de palme bio n'est pas utilisée – seuls ces deux modèles d'approvisionnement peuvent encore être utilisés. Les plus grands producteurs suisses d'huiles comestibles ne s'approvisionnent plus qu'en huile de palme certifiée au minimum selon le modèle *Segregated*.

Étant donné que les détaillants et fabricants alimentaires suisses ont déjà aujourd'hui atteint en majeure partie leurs objectifs en termes de part de produits certifiés, d'autres initiatives allant plus loin dans la promotion de l'huile de palme durable sont envisagées par les acteurs. C'est ainsi que le Réseau suisse de l'huile de palme a été fondé : il s'agit d'une plate-forme qui vise en commun à étendre les normes de la RSPO et à les imposer. Font partie de ses membres fondateurs des détaillants, des transformateurs et des producteurs d'huiles comestibles basés en Suisse. En outre, les plus grands transformateurs d'huile de palme s'investissent dans des projets spécifiques ayant pour objectif de renforcer la gestion durable dans les régions de culture concernées.

Que fait la Confédération ?

Sur le plan politique également, la Suisse s'engage en faveur d'une production d'huile de palme durable dans le cadre de la coopération économique au développement. Le SECO est partie prenante au partenariat stratégique de la Sustainable Trade Initiative (IDH, Initiative pour le commerce durable). L'IDH suscite la mise en place d'incitations favorisant la production durable d'huile de palme. Elle a par exemple mis sur pied, en collaboration avec les gouvernements d'Indonésie, de Malaisie et du Nigéria, trois initiatives nationales de gestion durable proclimatique de petits cultivateurs de palmiers

à huile. La Confédération est également impliquée dans un programme de développement des Nations Unies (UNDP) en Indonésie. Enfin, un chapitre ambitieux de durabilité a été soutenu par une large alliance de représentants de l'agriculture et de l'industrie alimentaire dans le cadre de l'accord économique avec l'Indonésie.

Perspectives

Le remplacement de l'huile de palme par d'autres huiles demeure technologiquement compliquée pour certains produits et ne constitue pas une amélioration écologique sans modification des habitudes de consommation. Ainsi, le renforcement de la gestion durable dans les régions de culture reste prioritaire – quand bien même l'intégration des principaux marchés destinataires asiatiques dans les débats sur la gestion durable demeure un grand enjeu. Les normes de durabilité peuvent constituer une partie de la solution, mais il reste un équilibre à trouver entre la définition de critères aussi stricts et efficaces que possible sans exclure de la certification, et partant du marché, les petits cultivateurs dépourvus de ressources administratives.

Outre les initiatives pluripartites existantes, la politique nationale et la législation dans les pays producteurs sont aussi vivement requises. Dans ces pays, la situation diffère de cas en cas et l'intrication des relations entre les acteurs au sein de la chaîne de valeur est complexe. Les décisions politiques requièrent donc des analyses précises et des stratégies. Les décideurs politiques pourraient par exemple inciter à cultiver des surfaces en friche afin d'éviter l'essartage de nouvelles zones. La Suisse peut aussi s'impliquer au niveau politique en faveur d'une production durable – ce qui fut fait par exemple dans le cas de l'accord de libre-échange avec l'Indonésie qui intègre des exigences claires en matière de dispositifs de durabilité et a été adopté par le peuple suisse lors de la votation populaire de mars 2021.

Liens pour de plus amples informations

- Réseau suisse de l'huile de palme : <https://palmoelnetzwerk.ch/>
- Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO): <https://www.rspo.org/>
- Huile de palme durable d'Indonésie : la Confédération approuve l'ordonnance : <https://www.admin.ch/gov/fr/accueil/documentation/communiques.msg-id-84740.html>
- Argumentaire de la Communauté d'intérêt du secteur agroalimentaire suisse (IGAS) « Accord de libre-échange progressiste avec l'Indonésie : oui »: <https://www.igas-cisa.ch/fr/accord-progressiste-avec-lindonesie-oui/>
- WWF, Auf der Ölspur, 2016: https://www.wwf.de/fileadmin/user_upload/WWF-Studie_Auf_der_OEI_spur.pdf
- Welt-Sichten, «Wir können Standards nicht sofort liefern», 2021: <https://www.welt-sichten.org/artikel/38735/wir-koennen-standards-nicht-sofort-liefern>
- Research Features, Is sustainable palm oil production in Honduras achievable?, 2021: <https://researchfeatures.com/sustainable-palm-oil-production-honduras-achievable/>