

ALIMENT**TERRE**

FESTIVAL DE FILMS DOCUMENTAIRES



© Magnéto Presse

PALME : UNE HUILE QUI FAIT TACHE

UN FILM DE EMILIE LANCON



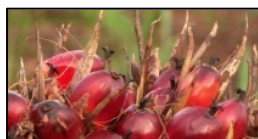
**Comité Français pour
la Solidarité Internationale**
32 rue Le Peletier - 75009 Paris
Tél. : 01 44 83 88 50
alimenterre@cfsi.asso.fr

www.cfsi.asso.fr
www.festival-alimenterre.org
www.alimenterre.org

SOMMAIRE

LE FILM	2
SYNOPSIS	2
NOTRE AVIS	2
LA RÉALISATRICE	2
INTENTIONS ET CONTEXTES DE TOURNAGE	2
SCÉNARIO ET SÉQUENÇAGE	3
PROTAGONISTES ET INTERVENANTS PRINCIPAUX	3
LA THÉMATIQUE	4
MOTS-CLES	4
PAYS CONCERNES	4
CHIFFRES CLES	4
EN INDONÉSIE	4
Informations générales	4
Agriculture et alimentation	5
Politique agricole	5
CONTEXTE ET ACTUALITES	5
Qu'est-ce-que l'huile de palme ?	6
Une demande mondiale qui explose...	6
Principaux enjeux environnementaux et socio-économiques	7
RSPO : une alternative crédible ?	10
POUR PRÉPARER LE DÉBAT	11
PROFIL D'INTERVENANTS POTENTIELS	11
QUESTIONS D'ENTRÉES DANS LE DÉBAT	11
ÉCUEILS À ÉVITER DANS LE DÉBAT	11
BOITES A OUTILS D'ANIMATIONS	11
POUR ALLER PLUS LOIN	12
DOCUMENTAIRES	12
BIBLIOGRAPHIE	12

LE FILM



SYNOPSIS

Chips, biscottes, soupes en sachet ou biscuits, l'huile de palme, est l'huile la plus consommée au monde. Elle est présente dans près d'un aliment industriel sur deux en Europe. On la trouve aujourd'hui dans les ateliers des chocolatiers jusqu'aux cantines scolaires. Utilisée pour remplacer les graisses animales et certaines huiles végétales artificiellement hydrogénées, l'huile de palme consommée en grande quantité n'est pas sans risque pour la santé. Certains ont fait le choix de s'en passer ; mais par quoi peut-on la remplacer ? Tour d'horizon des alternatives possibles. L'autre interrogation concerne l'environnement. En Indonésie, premier producteur mondial d'huile de palme, le marché fait vivre près de 20 millions de personnes mais l'exploitation incontrôlée du palmier à huile détruit des forêts entières. Pour mieux maîtriser ce phénomène, une filière durable tente de s'imposer.

NOTRE AVIS

Loin du sensationnalisme de certains documentaires, « Palme : une huile qui fait tache » décortique la filière de l'huile de palme et nous présente des éléments pour réfléchir à nos actes de consommation alimentaire. Ce documentaire nécessite de compléter certaines affirmations et de mener un débat qui dépasse le sujet du palmier à huile pour avant tout rappeler qu'il faut réinventer les modes de production et consommation. À recommander aux adeptes des pâtes à tartiner et aux curieux des filières agroalimentaires tropicales, bien sûr, mais aussi à leur entourage, tous âges confondus !



LA RÉALISATRICE

Émilie Lançon est journaliste et réalisatrice indépendante. Elle est aussi photographe. Après une maîtrise d'Histoire et de Sciences politiques, Emilie Lançon entre au Centre de Formation des journalistes (CFJ). A sa sortie, en 1998, elle est embauchée à la Rédaction de France 2 comme reporter. Elle y restera treize ans, d'abord au journal télévisé, puis dans l'émission « Complément d'Enquête ». A l'issue de cette période, Emilie Lançon choisit de se mettre à son compte afin de travailler sur des formats plus longs et de gagner en liberté sur le choix des sujets et sur la manière dont elle les traite. C'est dans ce cadre-là qu'Émilie Lançon s'est intéressée à l'huile de palme. Un sujet complexe mêlant des problématiques environnementales, sanitaires et sociétales et qui l'a passionnée, son goût pour le Nutella dût-il en souffrir !

INTENTIONS ET CONTEXTES DE TOURNAGE

Lorsqu'Émilie Lançon a commencé son tournage sur l'huile de palme en 2013, le sujet était un peu moins à la mode qu'aujourd'hui. L'objectif de la réalisatrice était alors d'informer le consommateur des conséquences et de la réalité complexe qui se cachait derrière cette matière grasse.

Le tournage n'a pas été simple car les entreprises de l'agroalimentaire, aussi bien en France qu'à l'étranger, étaient assez réticentes à l'idée d'ouvrir leurs portes. Certaines, ont néanmoins accepté d'expliquer leur point de vue et les raisons pour lesquelles elles utilisaient en masse de l'huile de palme indonésienne. Aujourd'hui, il

semble que les choses aient évolué. Poussées par les consommateurs, les entreprises ont pris conscience des dégâts que l'huile de palme provoquait sur l'environnement et elles ont cherché des solutions afin de l'utiliser avec plus de modération.

SCÉNARIO ET SÉQUENÇAGE

De la culture à la consommation de l'huile de palme

0 :00 à 11 :00

Qu'est-ce que l'huile de palme ? Dans quels produits la trouve-t-on ? Comment est-elle fabriquée ? Partout sur la planète, la demande explose. Pour répondre à ces questions, le film nous emmène en Indonésie, premier producteur mondial.

Débat autour de l'amendement « Nutella »

11 :01 à 19 :00

En France, un amendement a été proposé en 2013, visant à augmenter de 300 % la taxe sur l'huile de palme, ingrédient entrant notamment dans la composition de la célèbre pâte à tartiner.

« Sans huile de palme »

19 :01 à 27 :44

Certaines entreprises, comme des grandes chaînes de distribution et artisans chocolatiers préfèrent remplacer l'huile de palme par des produits plus traditionnels. Un consommateur nous montre comment il réussit à s'en passer dans la vie de tous les jours.

Enjeu environnementaux et socio-économiques

27 :45 à 34 :04

L'expansion de la monoculture de l'huile de palme en Indonésie est liée à plusieurs enjeux : déforestation de forêts primaires, l'appauvrissement de la biodiversité, ainsi que des problèmes d'expropriation et de santé des petits paysans.

La filière de l'huile de palme durable

34 :05 à 52 :19

La filière d'huile de palme durable s'engage à répondre aux problèmes socio-économiques de la production d'huile de palme en Indonésie, comme celle du groupe RSPO¹. Cependant, la réalité semble un peu plus nuancée dans la pratique.

PROTAGONISTES ET INTERVENANTS PRINCIPAUX

- Irène Margaritis – Chef d'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition à l'ANSES.
- Yves Daudigny – Sénateur PS
- Serge Papin – Président de système U
- Adrien Gontier – étudiant
- Arie Rompas - Responsable de Walhi, Kalimantan Centre
- Agustin Teras Narang Sr. – Gouverneur de Kalimantan Centre

¹ Le système RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) est une initiative privée internationale multi-acteurs pour la promotion d'une huile de palme durable.

- Hervé Gomichon – Responsable qualité et développement durable Carrefour
- Edie Suhardi - Responsable du pôle durable, RSPO
- Jacques Boutault – Maire EELV, Paris 2e arrondissement

LA THÉMATIQUE

MOTS-CLES

Huile de palme / déforestation / santé / Nutella / accaparement de terres / Certification durable / Palme durable / RSPO

PAYS CONCERNES

Indonésie, Europe



CHIFFRES CLES

- **Près de 90 %** de la production mondiale d'huile de palme est produite par la Malaisie et l'Indonésie².
- Les surfaces des plantations ont **doublé** en Malaisie et **quintuplé** en Indonésie entre le début des années 90 et la fin 2010³. Et le gouvernement indonésien a pour ambition de passer de 8 à 25 millions d'hectares en 2025⁴.
- **Entre 10 et 30 %** des plantations de palmiers à huile occupe la place des forêts. En Indonésie, la première place revient à l'industrie du bois (appelée « fast-wood »)⁵. Ce qui est à craindre, c'est l'accélération de la production qui a commencé depuis 2005 et ses perspectives.
- L'huile de palme est présente dans **un** produit alimentaire emballé **sur deux** vendus en Europe⁶.
- L'Inde est le **premier** importateur d'huile de palme, devant l'Europe et la Chine⁷.
- En Indonésie, la culture du palmier à huile permet de faire vivre près de **5 millions** de familles en Indonésie, soit environ **20 millions** de personnes⁸.
- La pulpe d'huile de palme est composée de **50 %** d'huile.
- Le palmier à huile produit entre **7 à 10 fois** plus d'huile que le soja ou le colza⁹.
- L'Indonésie représente plus de **14 %** de la déforestation mondiale, soit **près de la moitié** des émissions totales de gaz à effet de serre (GES) dues à la déforestation et à la dégradation des tourbières¹⁰.

EN INDONÉSIE

Informations générales

Population totale : 255 993 674 habitants

Superficie totale : 1 904 569 km²

² CIRAD : organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes.

³ WWF - <http://www.lefigaro.fr/assets/pdf/WWF%20huile%20plame.pdf>

⁴ http://www.la-croix.com/Actualite/Economie-Entreprises/Economie/Huile-de-palme-l-or-rouge-de-l-Indonesie-EP_-2012-11-12-874963

⁵ CIRAD

⁶ WWF

⁷ USDA

⁸ WWF et « Palme : une huile qui fait tâche »

⁹ CIRAD

¹⁰ WWF

Revenu national brut par habitant : 3 650 \$

Part de l'agriculture dans le PIB : 14 %¹¹

Part de l'huile de palme dans le PIB : environ 7 %¹²

Indicateur de développement humain : 108^{ème} pays /187¹³

Pays avec un développement similaire : Malaisie

Agriculture et alimentation

En Indonésie, le secteur de l'agriculture emploie environ **39 %** de la population active. Les terres agricoles représentent 31 % du pays. L'agriculture est très intensive dans les îles de Java et Bali. Ailleurs, les sols sont moins fertiles et l'agriculture moins intensive. Les principales cultures alimentaires sont par ordre d'importance **le riz, le blé, le manioc, le soja et les arachides**. L'Indonésie est aussi l'un des principaux producteurs et exportateurs du monde de produits issus de cultures arbustives (**caoutchouc, coco, huile de palme et de palmiste, café, cacao et épices**). L'huile de palme indonésienne a connu un boom dès la fin des années 90. En 2010, le pays a produit 22 millions de tonnes, et en a exporté plus de 16 millions¹⁴. Le secteur de l'huile de palme représente 6 à 7 % du PIB en Indonésie et les perspectives de développement sont très importantes¹⁵.

Cependant, en Indonésie comme ailleurs, l'alimentation des populations pauvres a été gravement affectée par la **hausse des prix des produits agricoles depuis 2007, ce qui a provoqué une diminution de la consommation de calories**¹⁶. Les prix du soja, de la farine, de l'huile de cuisine et du riz ont brutalement augmenté en l'espace d'une année. Pour pouvoir continuer à s'acheter de la nourriture, les familles se voient obligées de diminuer les dépenses liées à l'éducation et à la santé.

Politique agricole

L'Indonésie est le 5^{ème} pays le plus peuplé au monde et la 3^{ème} puissance agricole en Asie, derrière la Chine et l'Inde. Le rôle de l'agriculture reste fondamental pour la bonne santé globale de l'économie indonésienne. Cependant, **l'Etat semble aujourd'hui avoir relégué au second plan l'objectif d'autosuffisance alimentaire**, alors qu'une large portion de la population dans les régions rurales comme urbaines vit encore en situation d'insécurité alimentaire¹⁷. Le gouvernement indonésien a pour ambition de **tripler les surfaces de plantation de l'huile de palme d'ici 2025**, malgré toutes les conséquences négatives liées à sa production¹⁸.

Par ailleurs, un **accord de libre-échange** est actuellement en cours entre l'**UE et l'Indonésie**. Comme l'industrie indonésienne repose entre autres sur le textile et sa production d'huile de palme dont l'UE est un grand client, en échange l'UE exporterait principalement des produits finis, comme des machines-outils.

CONTEXTE ET ACTUALITES

¹¹ Banque mondiale

¹² Agrobiosciences – Entretien avec Alain Rival, expert de l'huile de palme en Indonésie pour le CIRAD.

¹³ <http://hdr.undp.org/en/countries/profiles/IDN>

¹⁴ <http://www.lafranceagricole.fr/actualite-agricole/indonesie-une-agriculture-qui-multiplie-les-succes-rabobank-50337.html>

¹⁵ http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Entretien_Alain_Rival_Huile_de_palme.pdf

¹⁶ <http://www.fao.org/3/a-i0854f/i0854f01.pdf>

¹⁷ « Les politiques agricoles de l'Indonésie et de la Malaisie face aux impératifs de la sécurité alimentaire » - Stéphane Bernard et Jean-François Bissonnette - 2014

¹⁸ http://www.la-croix.com/Actualite/Economie-Entreprises/Economie/Huile-de-palme-l-or-rouge-de-l-Indonesie-_EP_-2012-11-12-874963

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

L'huile de palme est extraite du fruit d'un **palmier d'origine africaine** : le palmier à huile. Elle est obtenue en pressant la pulpe. A ne pas confondre avec l'**huile de palmiste, issue du noyau du fruit**. Elle est l'huile végétale la plus consommée au monde pour ses **propriétés exceptionnelles en matière de texture et pour son prix très compétitif**. En effet, elle est résistante à haute température, rancit peu et est beaucoup plus solide sous les latitudes tempérées que d'autres huiles végétales du fait de sa forte teneur en acides gras saturés, des **qualités très recherchées par les industries de transformation**.

Elle est ainsi utilisée dans de nombreux produits qui vont des produits alimentaires aux produits cosmétiques (savons, crèmes de soins pour le corps, etc.) et récemment les agrocarburants. Autre propriété appréciée, le palmier à huile est **très productif**. Pour toutes ces raisons, l'huile de palme est souvent appelée « **or rouge** », une appellation liée à sa couleur à l'état naturel.



C'est en **Indonésie** et en **Malaisie** que les surfaces consacrées à la culture de cet or rouge sont aujourd'hui les plus importantes. Mais on le cultive également en **Afrique** (Nigéria, Cameroun, Côte d'Ivoire, etc.) et en **Amérique du Sud** (Colombie, Équateur, Brésil).

Une demande mondiale qui explose...

Le nombre de consommateurs d'huile de palme augmente d'années en années. L'élévation du niveau de vie s'accompagne souvent d'un accroissement de la consommation de corps gras¹⁹. De nouveaux marchés de consommateurs d'huile de palme sont récemment apparus en Inde, en Chine ou en Russie, des pays beaucoup moins regardants que l'Europe et les USA sur la durabilité de la production. Actuellement, l'**Inde** est le premier importateur de cette huile et l'**Union européenne** se bat pour la deuxième place avec la **Chine**²⁰. En Europe, les plus grands importateurs sont les Pays-Bas, suivi de l'Allemagne, l'Italie, le Royaume-Uni et la France.²¹

Cette demande devrait rester forte au cours des deux prochaines décennies, **augmentant de près de 30 % entre 2011 et 2021** pour deux raisons²²:

- **l'accroissement de la population et les changements d'habitudes alimentaires des pays émergents ;**
- **la demande d'agrocarburants.**

L'explosion de cette production est à l'origine des controverses sociales et environnementales. L'objectif de l'Indonésie de doubler sa production d'ici 2020 vient renforcer ces inquiétudes.

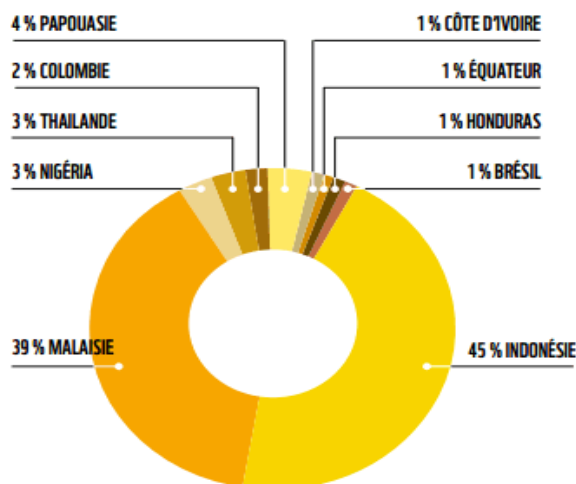
¹⁹ Agrobiosciences Entretien avec Alain Rival, expert de l'huile de palme en Indonésie (CIRAD)

²⁰ USDA

²¹ USDA et Index Mundi

²² OECD-FAO Secretariats, 2012, P.149

Les 10 principaux producteurs d'huile de palme au monde et leur part de marché en 2009



Source : FAO-stat et Oil World-2009

Principaux enjeux environnementaux et socio-économiques

La culture du palmier à huile touche une réalité très complexe, qui mérite que l'on s'attarde sur son impact sur l'environnement, l'économie et la santé²³.

Déforestation et biodiversité

Ces dernières années, les ONG ont beaucoup dénoncé les conséquences environnementales du développement de la culture du palmier à huile en Indonésie et en Malaisie. Certains experts rappellent toutefois que **la déforestation n'a pas pour origine unique la culture du palmier à huile**²⁴. Selon Alain Rival, correspondant pour la filière palmier à huile à l'institut de recherche du Cirad, les déforestations sont avant tout dues à **l'exploitation du bois par des compagnies forestières**, sur la base de concessions octroyées par les gouvernements²⁵. En réalité, l'octroi ou non de ces concessions forestières résulte d'un choix de développement de la part des gouvernements nationaux ou locaux. C'est seulement une fois que les compagnies forestières ont exploité la forêt, que les habitants ou l'agro-industrie vont occuper ces terres pour cultiver la culture la plus rentable du moment aujourd'hui : le palmier à huile, comme autrefois le café, le cacao ou l'hévéa²⁶. Au final, à cause du **commerce du bois, de la conversion en plantations et des activités minières**, il s'agit de 85 % des forêts de Sumatra qui ont été déboisées, une île indonésienne d'une superficie semblable à celle de l'Espagne²⁷.



Cet impact environnemental négatif associé à la culture du palmier à huile est paradoxal : sa forte productivité et son besoin limité en terres cultivables pourraient faire du palmier à huile **un modèle innovant en agriculture durable**. Le palmier à huile n'est pas à écarter, car il produit 7 à 10 fois plus d'huile que le soja ou le colza, une qualité qui pourrait être très recherchée dans un **contexte de manque de terres arables, de croissance accélérée de la population mondiale et de conservation des forêts en vue de limiter le**

²³ L'écoblanchiment, également appelé greenwashing ou verdissage, est un procédé de marketing ou de relations publiques utilisé par une organisation dans le but de se donner une image écologique responsable.

²⁴ Par exemple : Alain Rival, CIRAD

²⁵ Alain Rival est un expert de la filière palmier à huile au CIRAD, un organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes – membre de la table ronde de la RSPO.

²⁶ http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Entretien_Alain_Rival_Huile_de_palme.pdf

²⁷ L'île de Sumatra est connue pour être une île recouverte par la forêt tropicale, un patrimoine de l'Indonésie. Superficie de Sumatra : 473 481 km² ; Superficie de l'Espagne : 504 645 km²

réchauffement climatique²⁸. Par ailleurs, prévenir la déforestation est une réponse pour assurer l'avenir des réservoirs de biodiversité et d'espèces menacées.

POINT CLIMAT

Avec juste plus de 3 % des forêts du monde, l'Indonésie représente plus de 14 % de la déforestation mondiale²⁹. D'après l'association de défense de l'environnement WWF, cela représente **près de la moitié des émissions totales de gaz à effet de serre (GES) dues à la déforestation et à la dégradation des tourbières**. Près de deux fois plus que le Brésil et plus de 3 fois plus que la Malaisie. Ces émissions sont principalement dues aux feux de forêts ou de tourbières³⁰. Celles-ci sont asséchées et brûlées, et comme elles contiennent seulement de la matière organique, leur combustion produit du CO₂, un gaz à effet de serre. En chiffres, 500 millions de tonnes de CO₂ ont été émises en provenance des tourbières en Indonésie en 2008³¹.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2012, l'affaire de la **Taxe Nutella** mettait à nouveau sur le devant de la scène les conséquences sociales, environnementales et sanitaires de l'huile de palme. Un amendement avait été introduit à la loi de finances de la sécurité sociale 2013 qui instaurait une augmentation de la taxe par trois sur les huiles de palme, de palmiste et de coco. Il a finalement été abandonné.

En 2013, le groupe Ferrero, producteur du Nutella, établit une charte sur l'huile de palme qui prévoit de « **garantir la traçabilité du produit tout en luttant contre la déforestation** » et de préserver l'environnement. Cette traçabilité, contrôlée par l'organisme The Forest Trust (TFT) reste malgré tout critiqué par de nombreuses ONG.

Terres et pouvoir

Une pression importante s'exerce sur les terres aux quatre coins du monde, du fait de la **croissance démographique, de l'urbanisation, et du développement de l'agriculture de rente**, comme le palmier à huile. L'Indonésie n'échappe pas à ce phénomène observé de plus en plus couramment dans les pays en développement : l'**accaparement des terres**. Selon l'organisation indonésienne Sawit Watch qui surveille plus de 600 conflits sociaux liés à l'huile de palme, certains conflits se soldent parfois dans la **violence** (intimidations, tortures, incendies de maisons, viols, assassinats, etc.), lorsque les paysans indonésiens refusent de laisser leurs terres aux entreprises exploitantes³². Entre l'**absence de relevés cadastraux fiables, une loi agraire désuète et mal appliquée et un appareil judiciaire gangréné par le clientélisme et la corruption**, le contexte indonésien ne permet souvent pas aux paysans de défendre leurs droits.

INTERVIEW : VERS UNE NOUVELLE STRATEGIE DE LUTTE CONTRE L'EXPANSION DE L'HUILE DE PALME EN INDONÉSIE

Militant indonésien pour le droit à la terre et titulaire d'une thèse sur les mouvements ruraux, **Dianto Bachriadi** a fondé l'Agrian Ressource Center, centre de recherche dont le but est de produire des outils

²⁸ Cirad

²⁹ WWF

³⁰ Une tourbière est une sorte de marais où se forme la tourbe, un sol à nappe phréatique permanente où s'accumule de la matière organique issue de débris végétaux. Elle peut atteindre jusqu'à 30 mètres de profondeur.

³¹ WWF - <http://www.lefigaro.fr/assets/pdf/WWF%20huile%20plame.pdf>

³² <https://www.oxfam.org/sites/www.oxfam.org/files/bp151-land-power-rights-acquisitions-220911-fr.pdf>

pour renforcer les organisations paysannes. En 2012, il a accordé un entretien au CFSI au sujet de la filière huile de palme et des stratégies de plaidoyer.

Son constat est que les palmiers à huile occupent toujours de plus en plus de terres en Indonésie, malgré la forte mobilisation internationale contre la catastrophe écologique que cette expansion constitue.

Dianto Bachriadi propose une nouvelle approche en rappelant que 40 % de l'huile de palme indonésienne provient de petits agriculteurs qui n'ont pas d'alternative du fait de la concurrence internationale très forte sur les autres produits agricoles.

Il est donc urgent d'élargir les campagnes de plaidoyer pour demander des politiques agricoles de **développement de la production alimentaire pour le marché local**, et des politiques agricoles de **protection face aux produits importés**.

Il appelle aussi à un soutien aux petits producteurs d'huile de palme qui pourraient, s'ils avaient davantage de poids dans la filière, la réorienter vers des modes de production plus durables.

Sécurité alimentaire

Traditionnellement utilisée en Afrique comme huile de cuisson, l'huile de palme est aujourd'hui la plus consommée et transformée au monde.

C'est l'utilisation croissante d'huile de palme pour la **fabrication d'agrocarburants** qui pose question. En effet, les agrocarburants sont souvent pointés du doigt pour expliquer le phénomène d'augmentation des prix agricoles et alimentaires. Si les huiles végétales sont utilisées dans la production de agrocarburants, elles sont moins disponibles pour l'alimentation, ce qui entraîne une **hausse des prix**³³. Par ailleurs, l'utilisation de l'huile de palme pour les agrocarburants monopolise également une partie des terres arables qui, de fait n'est plus destinée à l'alimentation.

Les producteurs des pays tropicaux se tournent aujourd'hui progressivement vers les **agricultures commerciales ou de rente**, dont la production est principalement destinée à l'exportation. Le développement de ces cultures entraîne la **disparition des agricultures vivrières** (riz, manioc, etc.), destinées à l'alimentation quotidienne des agriculteurs et de leurs familles. Dans le contexte mondial actuel, cela peut engendrer **un risque pour la sécurité alimentaire et l'autonomie** des pays producteurs d'huile de palme : dépendance aux exportations, incapacité à nourrir la population en temps de crise, etc.³⁴

Santé

L'huile de palme est présente dans un produit alimentaire emballé sur deux vendus en Europe, et est accusée d'être à l'origine de problèmes sanitaires. **Mais est-ce pour des raisons nutritionnelles que l'huile de palme est montrée du doigt ?** La réalité est bien plus complexe. L'huile de palme a une teneur élevée en acide gras palmitique, et expose, comme beaucoup de matières grasses, à un risque de maladies cardiovasculaires lorsqu'elle est surconsommée. D'autres produits contiennent également ces acides gras saturés, comme le lard, le beurre ou la crème.



³³ CCR – Laboratoire de recherche scientifique et technique de la Commission européenne

³⁴ <http://www.euractiv.fr/sections/energie/quand-les-biocarburants-dopent-les-prix-de-l'alimentation-268745>

Mais à la différence de ces graisses animales, **une fois raffinée par l'industrie agroalimentaire, il ne reste plus que les acides gras avec peu d'autres micro-constituants. L'huile perd alors tous ses effets nutritionnels.** En effet, l'huile de palme brute est même de bonne qualité, car très riche en carotène et en vitamines. Dans le cas d'une alimentation plus équilibrée, l'huile de palme a des effets extrêmement proches de ceux de l'huile d'olive ou de l'huile d'arachide³⁶.

RSPO : une alternative crédible ?

« Les huiles de coco, de palme et de palmiste sont des graisses riches en acide gras saturés [...]. Elles servent pour la fabrication de la margarine ou pour la friture, [...] sont utilisés de manière excessive par la restauration collective dans l'industrie agroalimentaire, [...] et sont notamment incorporées dans les produits de biscuiterie et dans l'alimentation salée ou sucrée à destination des enfants. Selon l'ANSES³⁵, les acides gras sont consommés en excès par la population française [...] et contribuent au développement de l'obésité et de maladies cardiovasculaires ».

[Extrait de l'amendement français propos



Le système RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) est une **initiative privée internationale multi-acteurs pour la promotion d'une huile de palme durable**³⁷. Réunis autour d'une table ronde depuis 2008, ce sont près de 2 500 membres issus de 50 pays différents³⁸ : agro-industries, industries chimico-pharmaceutiques, distributeurs et détaillants, fabricants de biens de consommation, producteurs, ONG, etc.

Selon RSPO, 20 % de la production d'huile de palme mondiale serait certifiée, principalement en Indonésie et en Malaisie. La RSPO propose aujourd'hui **le seul système de certification de l'huile de palme internationalement reconnu**³⁹. Cependant, malgré cette progression, cette certification est souvent critiquée et présente des limites :

➔ manque de données robustes et partagées

RSPO n'est pas en mesure de chiffrer et de contrôler les actions sur le terrain. Elle se fonde uniquement sur des études d'impact environnemental et sociétal réalisées par des bureaux d'études accrédités par la RSPO elle-même ;

➔ critères peu contraignants

Seuls les marais et les forêts primaires sont épargnés, tandis que les forêts secondaires peuvent être rasées⁴⁰. Les pesticides sont tolérés. Et une entreprise a la possibilité de certifier seulement une partie de ses plantations, ce qui ouvre la porte au « blanchiment » d'huile de palme non-certifiée ;

➔ récupération verte des entreprises

La certification est parfois utilisée par les entreprises pour conquérir de nouveaux marchés et étouffer les critiques en redorant leur image, sans que cela ne soient contraignants.

A l'heure actuelle, la certification « durable » ne permet pas de garantir la protection de l'environnement et une production durable. Face aux critiques témoignant du manque de vérification sur le terrain, la RSPO a mis en

³⁵ Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

³⁶ notre-planete.info, <http://www.notre-planete.info/actualites/4077-huile-de-palme-sante>

³⁷ « Roundtable on Sustainable Palm Oil » signifie Table ronde pour une huile de palme durable.

³⁸ RSPO

³⁹ <http://www.huiledepalmedurable.org/lalliance-francaise-pour-une-huile-de-palme-durable/>

⁴⁰ Les forêts sont classées en deux catégories : les forêts « primaires ou à haute valeur pour la conservation » qui sont protégées et les forêts « secondaires » - Les Amis de la Terre

place un **système de plaintes et un comité de surveillance** qui a conduit à la suspension des certifications de certains membres. Par ailleurs, elle contribue tout de même à **diminuer le nombre d'expropriation des paysans sur les terres certifiées**, et est actuellement en train de travailler sur **l'acceptation des demandes de certification des petits producteurs**, qui jusque-là étaient mis à l'écart. En 2015, la RSPO a engagé un processus de révision de ses critères et certains points pourraient être amenés à changer dans les années à venir...

Parallèlement à la RSPO, d'autres systèmes se développent à l'initiative des gouvernements indonésiens et malaisiens dont les garanties restent encore à prouver.

POUR PREPARER LE DEBAT

PROFIL D'INTERVENANTS POTENTIELS

- Représentant de l'agroalimentaire
- Nutritionniste, diététicien
- Enseignant ou chercheur en biologie
- Représentant d'une filière durable ou membre de la RSPO (ex : Alliance française pour une huile de palme durable, etc.)
- Directeur d'une grande ou moyenne surface
- Représentant d'une association de solidarité internationale travaillant avec des agriculteurs

QUESTIONS D'ENTREES DANS LE DEBAT

- Est-il nécessaire de consommer « sans huile de palme » ?
- Où trouver une huile de palme durable, qui respecte les producteurs et l'environnement ?
- Peut-on se fier aux certifications dites « durables » ?
- Où trouver près de chez nous, une pâte à tartiner aussi bonne que le Nutella, mais qui soit issue d'une filière durable ?
- Quel équilibre entre les cultures vivrières et les cultures de rente ? Quelles sont les limites d'un pays qui priorise sa culture de rente ?
- Pourquoi les agrocarburants, fabriqués à partir d'huile végétales, ne peuvent-ils pas contribuer à réduire le changement climatique ?
- ...est-ce que les biscuits Palmitos contiennent de l'huile de palme ?

ÉCUEILS À ÉVITER DANS LE DÉBAT

Dépasser le débat pour ou contre l'huile de palme en ouvrant la discussion sur les modes de production et de consommation actuels.

BOITES A OUTILS D'ANIMATIONS

- **Jeu** : « Jeu de la ficelle », Rencontres des continents, 2013⁴¹ ;

⁴¹ <http://www.alimenterre.org/ressource/jeu-ficelle-viande>

- **Jeu** : « Itinéraire d'une goutte d'huile de palme ». Sur le même modèle classique du steak haché, le but est de remettre dans l'ordre les étapes de fabrication de l'huile de palme, du fruit à la barquette de gâteaux, en passant par son utilisation traditionnelle⁴². Ce jeu peut aider à expliquer la notion de filière à des élèves avant de mettre en évidence les enjeux et les solutions proposées ;
- **Jeu** : Photolangage à partir de photos ou images illustrant les enjeux présentés dans la fiche pédagogique ;
- **Jeu** : débat mouvant autour du positionnement de chacun en tant que consommateur ;
- **Jeu** : « Jeu des positionnements sur la souveraineté alimentaire », CFSI⁴³ ;
- **Jeu de rôle** : « Le tribunal de l'abominable courgette masquée », Quinoa, 2013⁴⁴ ;
- **Vidéo** : « Comment avoir une huile de palme plus durable ? », présentation de la RSPO et positionnement du WWF, WWF, 2012⁴⁵.

POUR ALLER PLUS LOIN...

DOCUMENTAIRES

- « La fièvre de la palma », Antoine Cusset, Gabriel Neyra, 2013⁴⁶

BIBLIOGRAPHIE

- Blog d'Adrien Gontier et son « Petit guide bleu des solutions, pour ne pas (trop) consommer d'huile de palme », 2012⁴⁷
- « Cameroun : une déforestation massive travestie en projet de développement », Oakland Institute, Oakland Institute / Greenpeace, 2012⁴⁸
- « La nouvelle frontière de l'huile de palme », Greenpeace, 2012⁴⁹
- « Production d'agrocarburants et accaparements de terres en Guinée, conséquences de la politique énergétique de l'UE », CFSI, 2014⁵⁰
- « Agrocarburants en France : le scandale des cadeaux fiscaux à une filière nocive », Greenpeace, 2012⁵¹

⁴² <http://www.valdedrome.com/assets/files/gestion-dechets/volontaires/dechetzanimes/5%20itin%C3%A9raire%20produit.pdf>

⁴³ <http://www.alimenterre.org/ressource/jeu-positionnements-souverainete-alimentaire>

⁴⁴ <http://www.alimenterre.org/ressource/tribunal-labominable-courgette-masquee>

⁴⁵ http://www.wwf.fr/nos_priorites/conservation_les_ecosystemes/preserver_les_forets_tropicales/huile_de_palme_durable/

⁴⁶ <http://www.alimenterre.org/film/febre-palma>

⁴⁷ <http://vivresanshuiledepalme.blogspot.fr/> et <http://vivresanshuiledepalme.blogspot.fr/2012/08/le-petit-guide-bleu.html>

⁴⁸ <http://www.alimenterre.org/ressource/cameroun-deforestation-massive-travestie-projet-developpement>

⁴⁹ <http://www.alimenterre.org/ressource/nouvelle-frontiere-lhuile-palme>

⁵⁰ <http://www.alimenterre.org/ressource/production-d%E2%80%99agrocarburants-et-accaparements-terres-guinee-consequences-politique-energeti>

⁵¹ <http://www.alimenterre.org/ressource/agrocarburants-france-scandale-cadeaux-fiscaux-a-filiere-nocive>

ANNEXE : LES GUINÉENS PRÉFÈRENT LEUR HUILE DE PALME

Les consommateurs plébiscitent la production artisanale mais les autorités ont décidé de développer une filière industrielle, qui pourrait demain subir la rude concurrence asiatique.

Triste réputation qu'a l'huile de palme. Pour le consommateur occidental, elle est synonyme de danger pour sa santé et de dégradation de l'environnement. Parce qu'elle est peu coûteuse, elle est devenue un ingrédient de base de l'industrie agroalimentaire [...]. Cette demande industrielle massive a de lourds effets environnementaux, en particulier sur les forêts du Sud-Est asiatique.



Cependant, ce n'est pas l'huile de palme en elle-même qui est à condamner et les accusations portées font oublier que ce produit est depuis des siècles une source de matières grasses essentielle pour les populations en zones tropicales. **En Afrique de l'Ouest, c'est la première huile, produite, consommée, échangée.** Dans un pays comme la Guinée, c'est la filière vivrière la plus importante après le riz. La production annuelle d'huile de palme y était estimée à 50 000 tonnes au début des années 2000, dont 80 % à partir d'une variété locale, la Dura. Depuis, une société privée, la Soguipah, l'État guinéen, les bailleurs de fonds et des ONG internationales et locales ont promu une variété améliorée, la **Tenera**. Celle-ci produit 30 à 40 litres par arbre et par an contre 5 à 10 pour la variété **Dura**, qui a tendance à être délaissée.

Menace asiatique

Or, l'huile obtenue artisanalement avec les palmiers Dura est très appréciée des Guinéens et dans les pays voisins, en raison de son goût et de sa belle couleur rouge vif. De plus, elle est riche en vitamine A. En revanche, l'huile de palmier Ténéra, produite par la Soguipah et par des artisans locaux, plus claire et moins parfumée, est moins prisée des consommateurs, même si elle est vendue 20 % moins cher. Elle sert aujourd'hui surtout à fabriquer du savon et, à l'avenir, un problème de surproduction devrait se poser avec l'arrivée à maturité des plantations de Ténéra réalisées au cours de la dernière décennie.

Pour ne rien arranger, la future réglementation européenne sur l'obligation de mentionner la nature des matières grasses utilisées dans les aliments, qui doit s'appliquer fin 2014, risque de réduire les débouchés de l'huile de palme d'Asie, dont la mauvaise image environnementale, justifiée pour certaines zones de production mais pas partout, est aussi entretenue par le lobby des huileries européennes. **Il est donc fort probable que l'Indonésie et la Malaisie – près de 85 % de la production mondiale – cherchent à développer leurs ventes en Afrique, au risque de saturer et de déstabiliser les marchés locaux.**

[Extrait du hors-série d'Alternatives internationales, mai 2014]



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr

Avec le soutien de :



fondation
daniel & nina carasso
avec l'appui de la Fondation de France



En partenariat avec :



Le présent document bénéficie du soutien financier de l'Agence Française de Développement, de la Fondation Daniel et Nina Carasso et de la Fondation Léa Nature Jardin Bio. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles de l'Agence Française de Développement, de la Fondation Daniel et Nina Carasso et de la Fondation Léa Nature Jardin Bio.



COMITE FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : info@cfsi.asso.fr
www.cfsi.asso.fr

