

Idee reçue n°1 : On coupe la forêt primaire pour planter des palmiers à huile, ce qui menace la biodiversité.

On ne déforeste pas pour planter des palmiers à huile mais pour vendre du bois. Sur les 21 millions d'hectares de forêt primaire qui ont disparu en Indonésie entre 1990 et 2005, seulement 3 millions correspondent à la création de palmeraies (Persey, 2010). Quid des 18 millions restant ? Le bois est exploité pour la production de bois d'œuvre, de pâte à papier, de charbon de bois. Lorsqu'elles ne sont pas replantées, les surfaces déforestées sont laissées en friche jusqu'à ce qu'elles deviennent des savanes dégradées qui seront, ou non, reconverties pour des activités agricoles. Si une forêt primaire est transformée en plantation, la perte de biodiversité s'élève à 85 %, mais c'est le cas de toute monoculture intensive, sous les tropiques comme ailleurs... D'après R.H.V. Corley (2009), si on mettait en culture toutes les terres dégradées recensées à ce jour, uniquement en Indonésie, on pourrait satisfaire les besoins en corps gras de la totalité de la population mondiale jusqu'en 2050. Il n'est donc pas inéluctable de couper de la forêt primaire pour répondre aux besoins croissants en corps gras de la population mondiale.

Par ailleurs **l'huile de palme a cette particularité de bénéficier d'une productivité très élevée** par rapport à ses substituts, ce qui la rend paradoxalement un « économisateur » de terre. En effet, le rendement par hectare d'huile de palme est d'environ 4 tonnes alors que celle du soja est de 0,4 et celle de colza de 0,8 tonne. Autrement dit, à surface équivalente, le palmier à huile produit près de 10 fois de plus de matière grasse que le soja et 5 fois plus que le colza...

En 2011, au niveau mondial, la surface agricole totale s'élève à 1,5 milliard d'hectares. Les plantations de palmiers à huile occupent moins de 1% de cette surface alors qu'elles fournissent **plus de 30% de la production mondiale d'huile végétale.**

La population mondiale augmente de 220.000 individus chaque jour, soit 80 millions de personnes chaque année ! En 2050, le nombre d'individus à nourrir sera de 9,3 milliards ! Si les tendances en matière de consommation de matières grasses se poursuivent, ce sont au moins 25 kg d'huile par personne et par an qui seront consommées. Pour satisfaire une telle demande, on estime qu'il faudra produire 150 millions de tonnes d'huile végétale supplémentaires, soit près de 4 millions de tonnes en plus chaque année (Bek-Nielsen, 2012) ! Pour atteindre ces niveaux de production, il faudrait :

- => 333 millions d'ha supplémentaires de soja à 0,45 Mt/ha (avec risque de déforestation important en Amazonie)
- ou => 190 millions d'hectares supplémentaires de colza à 0,8 Mt/ha
- ou => 37 millions d'hectares de palmier à huile à 4 Mt/ha (soit la surface actuellement utilisée)

**PRODUCTION MONDIALE (2012)
DES PRINCIPALES HUILES VEGETALES**

Oil	Production (Mn T)	
1. Palme	52	36%
2. Soja	41	28%
3. Colza	24	16%
4. Tournesol	15	10%
5. Palmiste	6	4%
6. Coton	5	3%
7. Arachide	4	3%
8. Coprah	3	2%
Total	150	

**RENDEMENT MOYEN
EN HUILE (/HECTARE/AN)**

Oil	Average Yield
1. Palme	4,0 Mt/ha/yr
2. Colza	0,8 Mt/ha/yr
3. Tournesol	0,6 Mt/ha/yr
4. Coprah	0,5 Mt/ha/yr
5. Soja	0,4 Mt/ha/yr
6. Coton	0,4 Mt/ha/yr
7. Arachide	0,3 Mt/ha/yr
8. Palmiste	0,3 Mt/ha/yr

Idee reçue n°2 : L'huile de palme contient des acides gras saturés, elle est donc mauvaise pour la santé

L'huile de palme contient environ 50 % d'acide gras saturés.

A titre de comparaison, l'huile de coco en contient 85%, le beurre de cacao en contient 60 %, l'huile de soja ou d'olive 15 %, l'huile de tournesol 11%, l'huile de colza 7%.

Ces acides gras sont soupçonnés d'être la cause de maladies cardio-vasculaires, bien que les différentes études menées chez l'homme soient contradictoires. Les spécialistes en biochimie nutritionnelle s'accordent à dire que tous **les acides gras ont une fonction biologique utile**, c'est la dose qui est le poison. Il n'y a pas de «bonne» ou «mauvaise» huile, le consommateur doit veiller, quand il le peut, à **varier les types d'huile végétale** dans son alimentation. En outre, les relations entre acides gras et obésité ou acides gras et maladies cardio-vasculaires sont complexes, les résultats publiés sont souvent contradictoires et très difficilement transférables d'une espèce animale à l'autre.

Selon le fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS), la consommation moyenne d'huile de palme dans un pays comme la France serait faible : de l'ordre de 5,5 g/j/personne et correspondrait à 10% des apports conseillés en acides gras saturés (pour une ration alimentaire de 2.000 kcal). Il n'y a donc pas 'surconsommation'.

Par ailleurs on oublie souvent de préciser que l'huile de palme **ne contient aucun acide gras trans** que nombre de recherches ont lié à un risque important de maladie cardiovasculaire. Les acides gras trans font augmenter les taux sanguins de LDL (« mauvais cholestérol ») tout en abaissant les taux de HDL (« bon cholestérol »). Selon les résultats d'une étude publiée en 1997, les gras trans pourraient faire augmenter ce risque de l'ordre de 132 % (en comparaison de 32 % pour les gras saturés).

Or, c'est la transformation de l'huile liquide en huile solide par hydrogénation qui provoque la création de ces acides gras trans. Les huiles hydrogénées sont obtenues en mélangeant de l'hydrogène avec de l'huile végétale insaturée (le plus souvent soja, colza ou maïs) pour avoir une huile, se conservant mieux, plus stable à haute température et plus facilement transportable.





L'huile de palme est quant à elle **naturellement hydrogénée**, c'est ce qui lui donne sa consistance solide sous nos températures tempérées. L'huile de palme – qui se solidifie à température ambiante – a donc cet avantage naturel de ne pas contenir d'acides trans. Notons que le beurre de cacao est également naturellement hydrogéné, et personne ne dit qu'il est mauvais pour la santé d'en consommer!

Selon A. Rival (Cirad), le principal défaut de l'huile de palme reste son coté un peu monolithique, car elle apporte un acide gras saturé majoritaire : l'acide palmitique. L'acide palmitique est la forme de stockage de l'énergie la plus élaborée, il a constitué un avantage évolutif considérable pour bon nombre d'espèces animales, mais c'est aussi une molécule-carrefour qui va s'accumuler dès que l'alimentation est déséquilibrée, y compris en sucres.

Notons toutefois que l'acide palmitique est l'un des acides gras saturés les plus courants chez les animaux ou les plantes. Comme son nom l'indique, on en trouve dans l'huile de palme, mais aussi dans toutes les graisses et huiles animales ou végétales (beurre, fromage, lait et viande). C'est également le corps gras du lait maternel. Dans un pays comme la France, on consomme aujourd'hui de 1 à 2 kg d'huile de palme par habitant et par an - à mettre en parallèle avec les 50 kg de graisses saturées absorbées via les produits laitiers et la charcuterie.

Rappelons pour finir que l'huile de palme **brute** (CPO) est le produit le plus riche que l'on connaisse en carotènes (précurseurs de la vitamine A) et en tocophérols, un antioxydant, d'où notamment l'intérêt de son utilisation en Afrique comme source naturelle de Vitamine A.

Illustration : Nutella défend l'huile de palme qui garantit l'onctuosité et la consistance du produit et qui contient moins de matières grasses saturées que beaucoup d'autres produits à usage identique :

COMPARAISON DES APPORTS NUTRITIONNELS				
	 60G DE PAIN +30G DE NUTELLA	 60G DE PAIN +10G DE BEURRE +20G DE CONFITURE	 4 BISCUITES SECS POUR PETIT DÉJEUNER (50G)	 PAIN AU CHOCOLAT (80G)
ÉNERGIE (kCal)	305	265	285	321
MATIÈRES GRASSES (g)	10,1	8,9	11,1	15,8
DONT MATIÈRES GRASSES SATURÉES (g)	3,4	5,8	7,1	6,3
GLUCIDES (g)	46,8	41,6	42,5	38,9

Idée reçue n°3 : Le palmier à huile est une culture à 100 % industrielle qui profite aux multinationales occidentales.

60% de l'huile de palme est produite par des petits planteurs qui possèdent moins de 40 ha. Les petits planteurs, soit consomment leur huile, soit la revendent sur le marché local, ou encore vendent leurs fruits à des usiniers.

En Indonésie, ce sont 1 000 à 3 000 dollars par an et par hectare qui sont générés par la culture du palmier à huile, un revenu qui a contribué significativement, selon McCarthy (2010) à la régression de la pauvreté et à l'émergence d'une classe moyenne rurale. Aujourd'hui, plus de 5 millions de personnes en Indonésie dépendent directement de la culture du palmier à huile.

Dans l'absolu un boycott total de l'huile de palme mettrait plus de 100 millions de personnes à la rue. Les campagnes de boycott/substitution peuvent avoir des conséquences dramatiques sur la filière, contrairement aux effets escomptés de « moralisation ».

Idée reçue n°4 : La culture du palmier est polluante.

Pour exprimer le potentiel des meilleures semences, l'utilisation de fertilisants est indispensable. Il y a donc un risque réel de pollution, notamment des nappes phréatiques, lorsqu'ils sont utilisés en excès et/ou au mauvais moment. Cependant, le problème est partagé par toutes les monocultures intensives dans le monde.

De nombreux laboratoires agronomiques travaillent avec les producteurs sur la fertilisation raisonnée des palmeraies. L'idée est d'optimiser les apports d'engrais afin qu'ils profitent au mieux à la plante au travers d'applications fractionnées et raisonnées, évitant ainsi que les résidus se retrouvent dans les nappes ou les eaux de surface. Cette gestion raisonnée n'est pas un concept nouveau, mais elle prend de l'ampleur depuis quelques années avec la prise de conscience que les hauts rendements doivent aller de pair avec la protection de l'environnement.

Selon A. Rival (Cirad), côté pesticides, en revanche, le palmier à l'huile joue la carte de la chance: il n'y a, à ce jour, pas de parasite ou ravageur du palmier qui n'ait de solution biologique. La fusariose en Afrique a été éradiquée grâce à des semences résistantes issues de programmes de sélection variétale classique. Les recherches vont dans le même sens concernant les attaques de Ganoderma en Asie du Sud-Est. Des expérimentations sont également en cours pour identifier les agents responsables de la Pourriture du Cœur en Amérique latine, en parallèle de l'exploitation des ressources génétiques apportées par l'espèce amazonienne *Elaeis oleifera*. Trois continents, trois maladies qui pour l'instant restent confinées dans leur contexte d'origine.

L'extraction de l'huile de palme à partir des fruits s'effectue en outre par pression, **sans ajout d'adjuvant chimique**, de même que pour l'huile d'olive.

Idée reçue n°5 : L'huile de palme sert à faire des biocarburants.

La production mondiale de biocarburant s'élevait à 60 millions de tonnes en 2011 :

- 39 millions tonnes (soit 2/3) d'éthanol fabriqué à partir de sucres, d'amidon ou de cellulose contenus dans le maïs, le soja, la canne, la betterave, etc..
- 21 millions tonnes (soit 1/3) de biodiesel fabriqué à partir d'huiles (colza, maïs, soja, palme...) et graisses

Aujourd'hui, environ **8% de la production mondiale d'huile de palme** (~4 MnT) est utilisée comme biodiesel.

Il n'y a donc pas de concurrence directe entre l'utilisation énergétique et alimentaire de l'huile de palme. Toutefois, les biocarburants ont installé une tension durable sur les cours des huiles végétales. En Europe (EU27), ils consomment environ 23% des 6 millions de tonnes d'huile de palme importées chaque année. En outre, les cours des huiles végétales dépendent des cours du pétrole plus que des aléas climatiques, malgré l'interchangeabilité totale des huiles végétales ; une tendance qui se confirme depuis ces dernières années.

Toutefois, l'huile de palme n'est pas la principale huile végétale utilisée dans la fabrication de Biodiesel. Au niveau mondial, pour faire du biodiesel, on utilise principalement l'huile de colza (27%), puis l'huile de soja (17%). L'huile de palme est utilisée dans 10% des cas.

Idée reçue n°6 : L'huile de palme est facilement substituable

Oui, mais avec des conséquences économiques...

L'huile de palme reste la plus accessible et **la moins chère**. Ceci est notamment dû au fait qu'elle est produite là où elle a le plus de chance de se développer facilement, les pays du Sud-Est asiatique, d'Amérique du Sud et d'Afrique, qui sont aussi les pays qui connaissent les coûts de production les plus faibles pour les cultures oléagineuses comestibles. Cela en fait une denrée accessible pour un apport calorique important dans les pays en développement tout en permettant aux citoyens des pays développés d'obtenir eux aussi des biens de consommation abordables à un moment où leur pouvoir d'achat est en berne.

	2009	2010	2011	2012
Palm oil, cif Rotterdam	683	901	1 125	1 020
Coconut oil, cif Rotterdam	726	1 124	1 730	1 141
Palmkernel oil, cif Rotterdam	702	1 184	1 648	1 142
Soybean oil, fob Argentina	773	915	1 212	1 164
Groundnut oil, cif Rotterdam	1 184	1 404	1 911	...

Source : Oil World (USD/Mt)

Oui, mais avec des conséquences industrielles et sanitaires...

Les producteurs agroalimentaires favorisent l'utilisation de l'huile de palme dans leurs produits car elle présente de nombreux atouts.

- Elle est solide à température ambiante, ce qui permet de donner du craquant aux aliments, pour les biscuits par exemple et possède également une crémosité, permettant de donner une onctuosité aux aliments. Elle remplace le beurre ou la crème et peut être intégrée directement aux préparations.
- Son goût est neutre, elle ne modifie donc pas le goût des aliments.
- Elle se conserve facilement (c'est l'huile la plus riche en anti-oxydant, elle n'a pas de conservateurs) et ne rancit pas, contrairement aux autres huiles.
- C'est l'option la plus satisfaisante pour la friture puisqu'elle ne se dégrade pas à la chaleur

Les autres huiles doivent généralement être soumises à un processus d'hydrogénation. Outre des caractéristiques de fusion modifiées, le corps gras hydrogéné présente une meilleure résistance à l'oxydation, ce qui permet notamment de limiter le rancissement. Toutefois :

- Hydrogéner partiellement une huile entraîne la création d'acide gras trans (Trans Fatty Acids)
- Hydrogéner totalement une huile conduit à un solide très dur, sans rapport avec l'huile de palme qui contient 50% d'insaturés.

Par ailleurs, les huiles insaturées de substitution sont beaucoup moins stables que la palme au plan thermique. Il faut donc s'attendre à retrouver plus « d'espèces chimiques nouvelles ».

Oui, mais avec des conséquences sociales...

Le rôle de l'élaiculture (culture du palmier à huile) dans la lutte contre la pauvreté est reconnu et il est désormais considéré comme un outil de développement rural. Etant donné la relative absence de saisonnalité de l'activité, les emplois et autres bénéfices restent stables toute l'année.

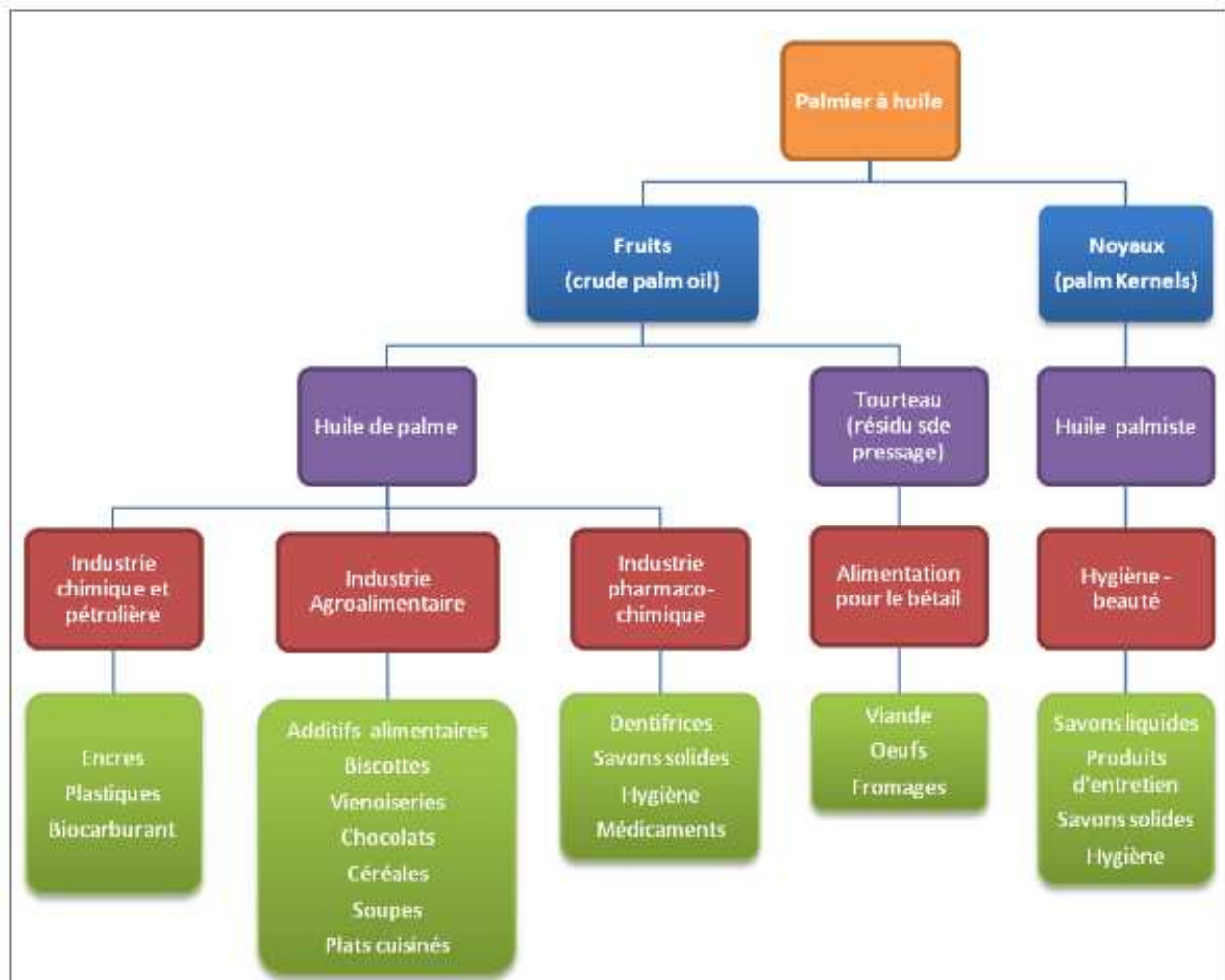
Aujourd'hui, un hectare de palmier rapporte entre 1.000 et 3.000 usd/an (selon les cours) à son propriétaire indonésien. La différence entre misère et pauvreté...

Les plantations de palmier peuvent faire vivre de 50 à 100 familles au km².

ANNEXES

	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10		2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
PRODUCTION (milliers de tonnes)					EXPORTATIONS (milliers de tonnes)				
Indonésie	16,730	18,880	20,450	22,090	Indonésie	12,465	14,100	16,110	16,840
Malaisie	15,294	17,567	17,259	18,200	Malaisie	13,768	15,041	15,990	16,180
Thaïlande	989	1,273	1,310	1,420	Papouasie-Nlle-Guinée	406	385	451	422
Nigéria	752	812	853	880	Ecuador	180	178	173	189
Colombie	830	779	758	773	Thaïlande	327	399	123	160
Équateur	409	417	431	466	Monde	29,638	32,850	35,480	36,350
Monde	37,591	42,666	44,262	47,154	IMPORTATIONS (milliers de tonnes)				
CONSOMMATION (milliers de tonnes)					Chine	5,543	5,559	6,297	6,200
Inde	3,698	4,882	6,565	6,800	Inde	3,664	5,019	6,875	6,550
Chine	5,543	5,559	6,297	6,200	UE-27	4,634	5,012	5,790	6,150
UE-27	4,478	4,806	5,592	6,000	Pakistan	1,743	1,769	1,800	1,840
Indonésie	3,920	4,362	4,846	5,230	États-Unis	692	955	1,036	985
Malaisie	2,132	2,449	2,474	2,540	Bangladesh	871	855	832	850
Pakistan	1,638	1,734	1,792	1,800	Égypte	716	508	770	660
Nigéria	1,042	1,219	1,265	1,301	Iran	419	589	571	610
Thaïlande	700	941	1,161	1,280	Japon	516	551	531	550
États-Unis	635	935	917	936	Monde	29,366	32,730	35,773	36,280
Colombie	467	457	580	748	STOCKS (milliers de tonnes)				
Égypte	598	486	550	569	Indonésie	1,780	2,230	1,760	1,820
Japon	509	550	536	545	Malaisie	1,461	1,951	1,579	1,750
Fed. de Russie	527	690	485	520	Inde	350	540	920	740
Turquie	401	443	388	440	Chine	472	370	750	600
Monde	37,256	41,325	44,700	47,260	Monde	5,812	7,060	6,876	6,700

Annexe 1 : Statistiques Huile de Palme (Sources : Oil World, Département Agriculture des Etats-Unis)



Annexe 2 : L'huile de palme est ses dérivés : des applications multiples