



TOUT SAVOIR SUR L'HUILE DE PALME

1. POURQUOI FAIRE ATTENTION ?

2. COMMENT AGIR ?

- 2.1. Faut-il éviter l'huile de palme à tout prix ?
- 2.2. Mieux connaître pour mieux consommer
- 2.3. Privilégier les huiles de palme certifiées durables
 - ◆ La RSPO
 - ◆ Bientôt de nouveaux labels !
 - ◆ Et le bio dans tout ça ?

EN BONUS : QUELQUES ASTUCES !

- Et si on se mitonnait des petits plats pas chers ?
- Et si on se concoctait des produits d'entretien « maison » ?

1. POURQUOI FAIRE ATTENTION ?

L'huile de palme est produite à partir du palmier à huile, dont l'essentiel des plantations se trouve en Malaisie et en Indonésie. À eux seuls, ces deux pays assurent 87 % de l'approvisionnement mondial en huile de palme. Des enquêtes menées aussi bien par des instances officielles que par des organisations non gouvernementales ont montré que de nombreuses plantations étaient illégales et avaient pu voir le jour suite à l'appropriation de forêts, exploitées dans un premier temps pour leur bois (ou incendiées), et dans un second temps pour leurs terres. Ces pratiques entraînent la disparition de forêts tropicales précieuses, qui sont des réservoirs uniques de biodiversité, abritant des espèces que l'on ne rencontre pas ailleurs – comme les orangs-outans – ou que l'on ne connaît pas encore !

Les arbres étant des puits de carbone, les détruire est très polluant : voilà pourquoi l'Indonésie se retrouve au troisième rang mondial des pays les plus producteurs de dioxyde de carbone (un des principaux gaz responsables du réchauffement climatique).

2. COMMENT AGIR ?

2.1. Faut-il éviter l'huile de palme à tout prix ?

Même si l'exploitation des palmiers à huile peut, quand elle n'est pas encadrée, être dévastatrice pour les forêts tropicales et leurs habitants, humains, grands singes et autres, à l'heure actuelle aucune autre culture n'a un aussi bon rendement. De plus elle demande peu de pesticides et d'engrais, et la forte demande pour cette huile a permis à des milliers de personnes de mieux vivre de leur travail. En 2011, le WWF estimait à 25 millions le nombre de personnes vivant indirectement de l'huile de palme.

Il faut donc être critique tout en restant pragmatique : la solution n'est pas de remplacer mais de réduire la consommation d'huile de palme, et surtout d'encadrer sa production, pour qu'elle devienne durable et pleinement respectueuse de la nature, des populations locales et des travailleurs.

Le coup de projecteur mis sur l'huile de palme et sur ses conditions de production est l'occasion de faire bouger les choses. « Le client est roi », et nos choix ont des répercussions sur les comportements des marques et des fabricants ! Notre pouvoir réside dans la façon dont nous dépensons notre argent et dont nous en faisons part au fabricant.

Écrire, téléphoner ou envoyer un mail pour faire part de sa préoccupation sur l'origine de l'huile de palme utilisée : un geste simple et rapide qui, multiplié par le nombre de consommateurs mobilisés, peut vraiment changer la donne. L'huile de palme étant une matière difficile à faire certifier en raison des nombreux intermédiaires impliqués et de l'utilisation de nombre de ses dérivés, il est essentiel d'être mobilisé sur la durée afin d'améliorer la qualité des certifications existantes et à venir.



2.2. Mieux connaître pour mieux consommer

Envie d'être plus vigilant ? Voici comment repérer l'huile de palme dans nos produits de consommation courante, principalement l'alimentation et l'hygiène corporelle et de la maison.

► Tout d'abord prendre l'habitude de vérifier régulièrement la composition des produits que l'on a l'habitude d'acheter. Depuis le 20 décembre 2014 et la mise en application d'un règlement européen à ce sujet, la tâche est facilitée en ce qui concerne les produits alimentaires : les fabricants ont l'obligation de préciser la nature des matières grasses utilisées. Les mentions génériques de type « huile végétale », « matière grasse végétale », etc., ont donc disparu. Cependant ce règlement n'est valable que pour les matières grasses utilisées telles quelles, pas pour leurs dérivés (« acide palmitique », « mono-di-glycéride d'acide gras »...).

► Ces dérivés sont indiqués sur les étiquettes par des noms qui pourront sembler obscurs à la plupart d'entre nous. Il existe cependant une astuce pour savoir s'ils désignent une substance à base d'huile de palme ; leurs noms sont en effet toujours composés à partir des quatre mêmes racines :

- laur
- myrist
- palmit
- stéar.

Ainsi, dans les produits d'hygiène corporelle et de beauté, un des ingrédients les plus communs est le sodium laureth sulfate (SLS).

Voici un petit moyen mnémotechnique pour les mémoriser plus facilement :

« Je pars vite, Laure joue à la star et ça m'irrite ! »

« Je pars vite [palmit], Laure [laur] joue à la star [stéar] et ça m'irrite [myrist] ! ».

Précaution d'usage : l'acide laurique et l'acide myristique peuvent être présents suite à l'emploi d'huile de coco (coco) ou de laurier. Il faut donc contacter le fabricant pour être certain de l'origine de ces acides.

2.3. Privilégier les huiles de palme certifiées durables

◆ **La Table ronde pour une huile de palme durable (RSPO en anglais)** a été créée en 2004 par plusieurs organisations, dont le WWF, et les plus grands fabricants d'huile de palme. Son but est de promouvoir et de développer « la production et la vente d'huile de palme issue d'une exploitation respectueuse de l'environnement et socialement responsable » à travers l'application de plusieurs critères : absence de conflit financier lié à l'exploitation des terres, refus de convertir les forêts primaires ou les « zones à haute valeur de conservation » en plantations, règlement des conflits de travail par un processus convenu, respect de la loi...

Si l'initiative peut paraître louable, la forte présence d'industriels dans cette association et ses limites (comme le fait de ne pas prendre en compte la conversion en plantations des tourbières ou des forêts secondaires alors que les grands singes y vivent aussi) font que la RSPO est actuellement très questionnée par de nombreux acteurs : scientifiques, ONG, et même industriels.

En l'absence de certification bien établie et complètement sûre à ce jour, les certifications de la RSPO peuvent être un premier pas vers la consommation d'une huile de palme dont la production est plus encadrée. Il est cependant important de continuer à exprimer ses préoccupations de consommateur pour que les critères de la RSPO soient renforcés, et pour faciliter l'émergence d'autres certifications plus rigoureuses.

► **Le logo à rechercher en priorité (à l'heure actuelle) est celui-ci :**



☺ Accompagné de la mention « **Certifié** » (ou *Certified*), le logo indique que le produit contient de l'huile de palme certifiée durable, à hauteur de 100% (*Identity preserved*, « identité protégée ») ou de minimum 95% (*Segregated*, « séparée »). Ces certifications assurent que l'huile de palme utilisée dans le produit concerné a une traçabilité complète, de la plantation à l'utilisateur, qu'elle n'a pas été mélangée à de l'huile non certifiée, et qu'elle est issue d'une production qui respecte les critères de la RSPO.

☹ Accompagné de la mention « **Mélangé** » (ou *Mixed*), le logo indique que le produit contient en partie de l'huile de palme certifiée durable.



► D'autres logos de la RSPO peuvent être apposés sur des produits :



☹☹ Ils indiquent que le produit ne contient pas du tout d'huile de palme durable, et que le seul effort de l'entreprise consiste à participer financièrement à la production d'huile de palme certifiée durable, mais pas à en utiliser dans ses produits.

◆ Bientôt d'autres labels, tenons-nous informés !

😊😊 La RSPO ayant ses limites, certains de ses membres ont décidé de créer un réseau afin de promouvoir et d'appliquer des critères plus exigeants : le **POIG (Palm Oil Innovation Group, Groupe d'Innovation sur l'Huile de Palme)**. Un label est en cours d'élaboration, qui se veut plus exigeant que ceux délivrés par la RSPO. Plus d'informations sur leur site : <http://poig.org/>



😊😊 Une autre initiative est en cours, à une échelle nationale cette fois-ci, c'est l'**Alliance française pour une huile de palme durable**. Ce rassemblement de 12 entreprises et organisations professionnelles s'est engagé à s'approvisionner en huile de palme certifiée durable (selon les critères de la RSPO) à 100% d'ici fin 2015, et d'ici 2020 selon des critères encore plus poussés que ceux actuellement en vigueur à la RSPO. Cela passe par exemple par la protection des forêts à forte concentration en carbone et des tourbières (où vivent aussi les orangs-outans !). Pour en savoir plus sur sa démarche et ses membres, rendez-vous à l'adresse suivante : <http://www.huiledepalmedurable.org/lalliance-francaise-pour-une-huile-de-palme-durable/>

◆ Et le bio dans tout ça ?



Les produits bio peuvent également contenir de l'huile de palme (ou ses dérivés), mais celle-ci aura été produite dans le cadre de l'agriculture biologique. Même si bio ne veut pas forcément dire durable (c'est-à-dire pas à l'origine d'actes de déforestation) ou équitable (respect des droits des populations locales et des travailleurs), ce sera tout de même à l'origine de moins de pollution environnementale !

Le label bio délivré par l'Union européenne est un repère pour tous les produits (alimentaires, d'entretien, d'hygiène) ; le label AB, délivré par le ministère de l'agriculture français, ne concerne lui que les produits alimentaires.

EN BONUS : QUELQUES ASTUCES !

Et si on se mitonnait des petits plats pas chers ?

Que ce soit pour varier les sources d'apports en acides gras dans son alimentation, ou minimiser son impact environnemental, le plus simple est de partir de produits bruts. Ils se conservent plus longtemps que les plats tout prêts, et s'agrémentent selon nos goûts. Sans compter que le fait-maison est souvent bien moins cher au kilo que les plats préparés. Pour s'y retrouver au quotidien dans son budget, on peut acheter en vrac ou en gros, acheter local et de saison... D'autres astuces dans la fiche « *S'alimenter tout en respectant les orangs-outans* » !

Et si on se concoctait des produits d'entretien « maison » ?

On peut de la même façon concocter facilement des produits d'entretien à partir de produits bruts. Voici, par exemple, une recette simplissime pour nettoyer toute la maison : du vinaigre blanc dilué dans de l'eau chaude. C'est désinfectant, économique et polyvalent (plan de travail, toilettes, sols...). Avec quelques autres produits (citron, bicarbonate de soude, savon noir...), on peut aussi entretenir le parquet et les meubles, détartrer, déboucher les canalisations... D'autres astuces dans la fiche « *Prendre soin de son corps et de sa maison en respectant les orangs-outans* » !

