

# La palme des controverses

Palmier à huile et enjeux  
de développement

Alain Rival, Patrice Levang







# La palme des controverses

Palmier à huile et  
enjeux de développement

Alain Rival et Patrice Levang

Quæ<sup>éditions</sup>

Éditions Quæ  
RD 10  
F – 78026 Versailles Cedex

© Éditions Quæ, 2013  
ISSN : 2116-7753  
ISBN 978-2-7592-2050-2

Le code de la propriété intellectuelle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique, et est sanctionné pénalement. Toute reproduction même partielle du présent ouvrage est interdite sans autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup>.

# Sommaire

En guise d'introduction.....	5
Forces et faiblesses d'une oléagineuse d'exception.....	11
Une expansion avérée et prévisible .....	11
Une usine à huile naturelle.....	14
Une filière globale, durablement ancrée au Sud.....	17
Des utilisations multiples .....	18
Des caractéristiques physico-chimiques intéressantes .....	19
Une grande plasticité agronomique.....	19
Une cohabitation délicate sous les tropiques .....	20
À qui profite vraiment l'élaéculture?.....	23
Le palmier à huile, plante miracle ou maléfique? .....	23
L'huile de palme est un produit forestier.....	23
L'huile de palme devient un produit d'exportation.....	26
L'avènement des plantations coloniales .....	27
Stagnation en Afrique, boom en Asie du Sud-Est.....	29
Un développement tiré par l'industrie de transformation.....	30
L'Indonésie entre en jeu.....	32
Le palmier à huile, bonne ou mauvaise affaire pour les communautés? .....	35
Le palmier à huile, véritable moteur de développement .....	36
Bonne affaire pour les uns, mauvaise affaire pour les autres .....	38
Les conflits autour du palmier .....	40

Peut-on produire de l'huile de palme sans recourir aux agro-industries? .....	43
Le choix d'un modèle de développement? .....	48
Huile de palme et santé	
Bonnes graisses et mauvais procès .....	51
L'huile végétale parfaite n'existe pas .....	51
La dose fait le poison .....	51
Quels risques réels? .....	53
Étiqueter, substituer, boycotter? .....	55
Vers une production durable .....	61
Faut-il sacrifier la forêt? .....	61
Plantations et développement durable .....	63
L'intensification écologique .....	69
L'initiative de la Table ronde pour une huile de palme durable (RSPO) .....	74
L'approvisionnement en huile de palme certifiée durable .....	78
Sortir de la controverse, quel rôle pour la recherche? .....	87
Conclusion .....	93
Références citées .....	95
Sites internet utiles .....	98

# En guise d'introduction

La culture du palmier à huile offre un sujet d'intérêt pour des scientifiques désireux de contribuer à un débat autour duquel les opinions publiques, relayées et sans doute façonnées par les médias, se sont tendues puis cristallisées.

Comment la même culture peut-elle être considérée comme une « plante miracle » à la fois par les industriels de l'agroalimentaire au Nord et les planteurs tropicaux et comme une véritable menace écologique pour les organisations non gouvernementales (ONG) environnementalistes et indigénistes ?

Il importe aujourd'hui de sortir d'un débat biaisé et souvent irrationnel, traversé par les courants de pensée et les questions sociétales du moment dans les pays du Nord : malbouffe, biodiversité, politique énergétique, consommation éthique...

Pourquoi ce livre aujourd'hui ? Pourquoi deux chercheurs quittent leurs terrains d'étude et leur laboratoire pour descendre dans la périlleuse arène de la controverse publique ?

D'abord, parce que nous pensons que les opinions se sont figées durablement en partie à cause d'un manque d'informations précises sur la filière et ses acteurs et d'un décryptage serein des enjeux. La production et la transformation de l'huile de palme, nous allons essayer de le montrer, s'organisent autour d'une filière agro-industrielle globalisée, complexe, aux acteurs multiples et porteurs d'intérêts souvent antagonistes.

Ensuite, parce que nous pensons que cette filière, aujourd'hui sous les feux de la rampe, est emblématique de l'évolution des rapports Nord-Sud dans le développement agricole. L'huile de palme fait la part belle aux échanges Sud-Sud et l'évolution de ces échanges est principalement portée par des pays émergents.

Comme pour beaucoup de secteurs industriels (l'automobile en particulier, un secteur sensible pour les Français...), les pays du Nord ne sont plus les faiseurs de marchés, et sans doute pour longtemps. Leur rôle reste toutefois prépondérant non seulement dans l'innovation (pour combien de temps?), mais aussi dans l'interpellation de la filière sur les questions éthiques et environnementales. En outre, c'est au Nord que s'effectue encore la majorité des transformations agroalimentaires incorporant de l'huile de palme et que siègent les multinationales majeures de l'agroalimentaire, cibles déclarées des organisations non gouvernementales. On peut s'interroger sur ce rôle de gendarme du monde que certains gouvernements et ONG du Nord s'octroient, mais force est de constater que leurs actions spectaculaires et forcément caricaturales ont joué un rôle indéniable de catalyseur dans l'évolution des mentalités vers la durabilité.

Enfin, parce que nous avons pris conscience, notamment suite aux controverses en Europe sur les organismes génétiquement modifiés, de la sensibilité des politiques et des décideurs aux réactions d'une opinion publique crispée sur des positions quasiment immuables.

Certaines disciplines scientifiques se retrouvent ainsi bannies des sources de financement public, dès lors qu'elles sont cataloguées publiquement comme « sensibles »... Paradoxalement, un résultat opposé à celui désiré est obtenu. La polémique naît le plus souvent de l'absence de résultats scientifiques solides, obtenus sans conflit d'intérêt par des équipes indépendantes (voir la récente affaire Séralini sur le maïs génétiquement modifié). Or, en privant de financements publics un champ entier de recherche, c'est une recherche scientifique financée uniquement sur fonds privés qui a la voie libre, sans contre-pouvoir, et donc soumise à questionnement.

Dans le cas de l'huile de palme et pour la première fois, ce n'est pas l'acceptation d'une innovation technologique majeure (énergie nucléaire, organismes génétiquement modifiés, gaz de schiste...) qui fait débat, mais bien une filière

agroalimentaire, prise dans sa totalité, qui devient un symbole des antagonismes entre conservation des espaces naturels et développement. Consommateurs, élus, scientifiques se retrouvent dans l'obligation de choisir leur camp : pro- ou anti-huile de palme, sans nuance possible, et bien peu d'entre eux voudront changer d'opinion.

Distributeurs, transformateurs, organisations non gouvernementales ou journalistes ont souvent choisi d'accentuer le trait, de faire bon usage de raccourcis rapides (palmier égale déforestation) ou d'informations superficielles (bonnes-mauvaises graisses) pour argumenter. Le débat ainsi formaté doit se nourrir d'opinions tranchées et définitives et les chercheurs sont naturellement portés à douter de chaque argument, à le confronter et à le soupeser. Ils sont porteurs de messages nuancés et complexes, peu compatibles avec les formats imposés par les médias. La publication de cet ouvrage à quatre mains nous offre enfin la possibilité d'exposer les enjeux et les évolutions de la filière plus sereinement.

En 2012, en France, les événements tels que l'Amendement Nutella et le procès AIPH vs Magasins U ont montré une réelle carence en connaissance des acteurs et des enjeux de la filière de la part des hommes politiques et des médias hexagonaux. Une fois encore, c'est sous l'angle des rapports Nord-Sud et de leur évolution que ces épisodes deviennent

#### **L'Association interprofessionnelle des producteurs d'huile de palme contre les Magasins U**

Le 4 décembre 2012, le Tribunal de commerce de Paris a prononcé un jugement en faveur de l'Association interprofessionnelle des producteurs d'huile de palme (AIPH) qui avait assigné en justice les Magasins U pour publicité mensongère. Un spot télévisé de l'enseigne était censé dénoncer les effets nocifs sur la santé et l'environnement de la culture du palmier à huile. Au motif de « dénigrement caractérisé au préjudice du produit huile de palme », le tribunal a ordonné la cessation de toute nouvelle diffusion de ce film et condamné Système U à verser une astreinte de 3 000 € par jour en cas de non-respect de cette décision.

particulièrement éclairants et nous questionnent en tant que chercheurs appointés par des institutions publiques engagées dans la coopération au Sud.

### La taxe Nutella

Une surprenante croisade anti-huile de palme a été menée par la France fin 2012, suite à la proposition du sénateur Yves Daudigny de surtaxer les ingrédients fabriqués à partir de cette huile. Cet amendement au projet de loi de financement 2013 de la Sécurité sociale française (PLFSS) instituait une contribution additionnelle de 300 € par tonne à la taxe spéciale prévue sur les huiles de palme, de palmiste et de coprah destinées à l'alimentation humaine, en état ou après incorporation dans tous les produits. L'amendement – rapidement surnommé « taxe Nutella » – a été finalement rejeté avec l'ensemble du projet de loi de financement de la Sécurité sociale. Son auteur s'est lui-même étonné de l'ampleur de la controverse alimentée par les réactions, mesurées et argumentées, des nations du Sud productrices d'huile de palme. Ainsi, le Conseil malaisien de l'huile de palme (MPOC) a immédiatement contesté les arguments diététiques et environnementaux avancés par le projet de taxe. « La majorité des graisses saturées consommées en France sont issues des aliments d'origine animale », insiste-t-il, citant les « 101 kilos de viande consommés par personne par an, qui contiennent 15 kilos de graisses saturées » ou les « 30 % de matières grasses contenues dans les 24 kilos de fromage » consommés par an et par tête dans l'Hexagone. Outre le fait que les questions de santé publique ne se résument pas au bannissement d'un ingrédient, les résultats de la taxation des matières grasses, telle que pratiquée dans d'autres pays, se sont avérés désastreux.

Nos compétences respectives d'agroéconomiste et de biologiste nous imposent des limites, en ne nous permettant pas d'analyser en détail toutes les composantes de la controverse en cours. Toutefois, même si les conséquences nutritionnelles de la consommation d'huile de palme, au centre des questionnements à côté des impacts environnementaux, ne font pas partie de nos objets de recherche, nous avons beaucoup appris au contact de collègues biochimistes et nutritionnistes. Leurs patientes explications nous ont fait comprendre quelques vérités simples. L'huile parfaite, naturellement et harmonieusement équilibrée en acides gras essentiels de tous types, n'existe pas, et l'huile de palme n'échappe pas à cette règle. Pour les corps gras comme pour tous les autres composants de notre

alimentation, c'est la dose qui fait le poison. Tout comme le beurre ou la charcuterie, l'huile de palme apporte principalement des acides gras saturés, dont la consommation excessive n'est pas recommandée. Néanmoins, bannir totalement une composante de notre alimentation est une absurdité, comme il est dangereux de considérer la prise d'un aliment et ses effets potentiels sur la santé en dehors du contexte général du style de vie et des habitudes alimentaires. L'huile de palme, qui est principalement utilisée dans les pays du Nord comme une graisse concrète à température ambiante, ne supplantera jamais les huiles traditionnelles (olive, tournesol, arachide) sur les tables françaises. Sa prise passe forcément par la consommation de préparations industrielles riches en lipides : limiter ce type d'alimentation devrait permettre à ceux qui la jugent néfaste de réduire significativement leur consommation d'huile de palme. Malheureusement, l'étiquetage actuel ne renseigne pas encore sur la nature des huiles présentes dans les aliments préparés.

Cet ouvrage n'a pas de mission encyclopédique, de talentueux collègues se sont déjà attachés avec succès à cette tâche. Il a pour but de rassembler les informations dont nous avons besoin pour nous faire une opinion équilibrée, en déplaçant volontairement (par déformation professionnelle sans doute !) le curseur un peu plus vers le Sud, lieu de production exclusive et de consommation majoritaire de l'huile de palme.



# Forces et faiblesses d'une oléagineuse d'exception

## Une expansion avérée et prévisible

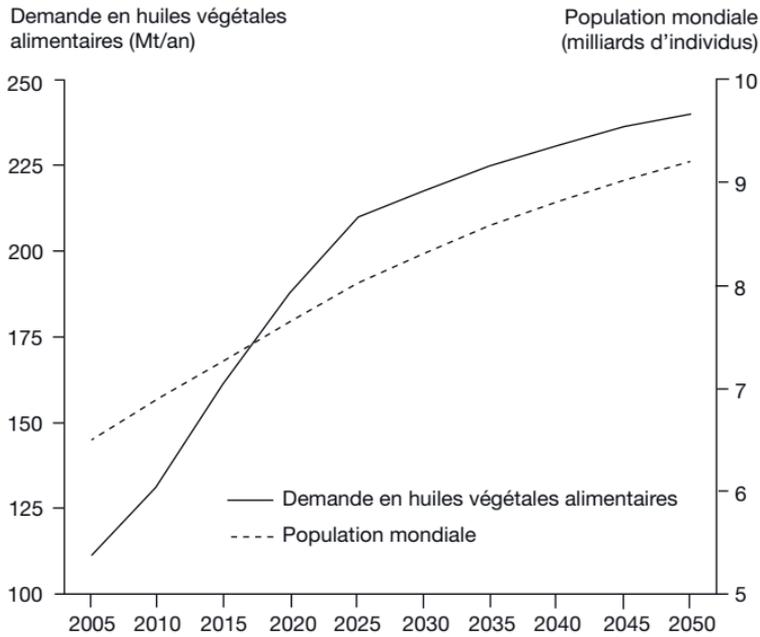
La progression du niveau de vie des populations les plus défavorisées du globe va de pair avec leur consommation en corps gras, ce qui ne va pas manquer de poser de graves problèmes de santé publique dans un futur proche.

L'urbanisation rapide des pays émergents et moins avancés se double d'une uniformisation des modes de vie et partant, des régimes alimentaires. La restauration rapide remplace peu à peu les aliments traditionnels et bien peu de choses différencient encore le régime alimentaire d'un *Homo sapiens* «*urbanicus*» nigérian de celui de ses semblables chinois ou canadiens.

Dans le monde, la consommation moyenne en corps gras par habitant a plus que doublé entre 1975 et 2010, passant de 11 kilos en 1976 à 24,7 kilos et par an en 2009. Cependant, cette consommation reste loin d'être équitablement répartie sur la surface de la planète. Si les pays du Nord doivent faire face à une tendance au surpoids, à l'obésité et aux risques cardiovasculaires liés à une alimentation trop riche et déséquilibrée (> 50 kilos de corps gras par habitant et par an en France ou aux États-Unis) et à un mode de vie sédentaire, d'autres pays au Sud restent en carence chronique pour leur alimentation lipidique (10 kilos par habitant et par an à Madagascar).

Les campagnes publiques d'éducation à la nutrition ont commencé à porter leurs fruits dans certains pays du Nord, dont la France, avec une inflexion à la baisse de la consommation depuis plusieurs années. Cette tendance est bien loin

de compenser la demande soutenue des pays émergents. Corley (2009) estime que la production en corps gras devra doubler d'ici 2050 (figure 1) malgré des incertitudes liées à l'élévation de la consommation par habitant dans les pays émergents et le rôle joué par les biocarburants.

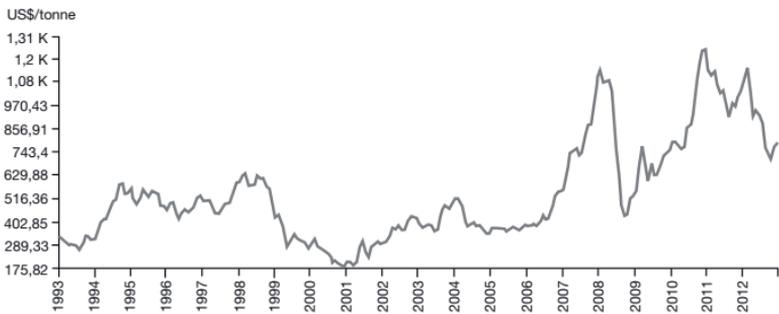


**Figure 1.** Évolution estimée de la demande en huiles végétales alimentaires en relation avec la croissance démographique mondiale (d'après Corley, 2009).

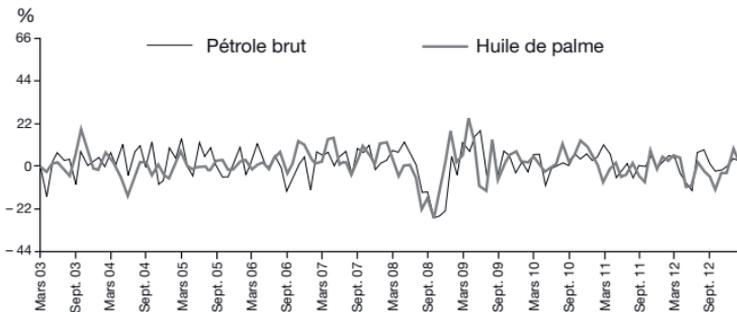
Depuis plus d'une décennie, cette explosion de la demande en corps gras a eu pour conséquence directe une hausse des cours mondiaux de l'huile de palme (figure 2) expliquant un engouement sans précédent chez les planteurs du Sud.

En outre, depuis 2008, on assiste à une évolution parallèle du cours des huiles végétales, candidates potentielles au biodiesel, et de celui du pétrole brut (figure 3). À l'évidence,

une flambée des prix du pétrole suscitera rapidement une utilisation accélérée de l'huile de palme comme combustible direct ou en biocarburant, et cela génère une tension permanente sur les cours mondiaux. Cet usage potentiel comme agrocarburant (comme pour toutes les huiles végétales, de manière exacerbée pour l'huile de palme à cause de son bas prix) constitue pour les producteurs une assurance relative contre un effondrement des prix. Ainsi en 2001,



**Figure 2.** Cours mondiaux de l'huile de palme brute (CIF Rotterdam)<sup>1</sup>, 1993-2012. Source Banque mondiale.



**Figure 3.** Évolution en % des cours du pétrole brut et de l'huile de palme brute (CIF Rotterdam), 2003-2012. Source Banque mondiale.

1. CIF- Cost Insurance Freight signifie que le prix inclut les coûts d'acheminement du lieu de production jusqu'à un port de destination.