

## Huile de palme : données récentes et perspectives d'avenir

En France, l'huile de palme est régulièrement pointée du doigt<sup>1</sup> à tort et ce depuis plusieurs années. Face à la pression des consommateurs, certains industriels s'engagent aujourd'hui à remplacer l'huile de palme dans leurs produits par d'autres huiles végétales.

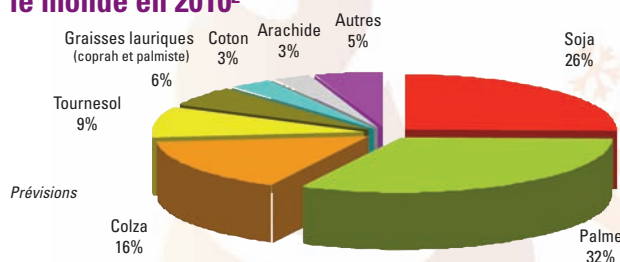
A travers ce numéro, nous souhaitons proposer **une vision globale et objective des problématiques associées à l'huile de palme**, qu'elles soient économiques, nutritionnelles ou bien environnementales, et partager la position d'Unilever concernant ces nouvelles problématiques.

### Les raisons de son succès

L'huile de palme est produite à partir de la pulpe du fruit du palmier à huile. Sa production se fait essentiellement en Indonésie et en Malaisie qui représentent plus de 75% des volumes mondiaux.

L'Inde, la Chine et l'Europe en sont les principaux importateurs. Depuis 2005, l'huile de palme est devenue **l'huile végétale la plus consommée dans le monde**, dépassant nettement l'huile de soja<sup>2</sup>.

### Consommation d'huiles végétales dans le monde en 2010<sup>2</sup>



En France, l'huile de palme constituait ainsi la 5<sup>ème</sup> huile la plus consommée en 2009, devancée notamment par l'huile de tournesol et l'huile d'olive<sup>2</sup>.

### Avantages technologiques de l'huile de palme pour les industriels<sup>3</sup>

Goût neutre	▶ Peut être incluse dans de nombreuses recettes.
Teneur élevée en acides gras saturés	▶ Résiste à l'oxydation et au risque de rancissement.
	▶ Possède une consistance solide à température ambiante, ce qui donne une texture fondante et croustillante au produit.
	▶ Reste stable à la cuisson et à la friture. Cela évite le recours à l'hydrogénation partielle, procédé à l'origine de la formation d'acides gras trans dans les produits.

### Zoom sur ses aspects nutritionnels

#### Profil lipidique de l'huile de palme et effets sur la santé

Lipides	Teneurs <sup>3</sup>	Effets sur la santé <sup>4,5</sup>
<b>Acides gras saturés</b>	<b>50% dont</b> - Acide palmitique : 40% - Acide stéarique : 6% - Acide myristique : 4%	Consommés en excès, les acides gras saturés augmentent le risque cardiovasculaire. Il convient donc de limiter leur consommation.
<b>Acides gras monoinsaturés</b>	<b>40%</b>	Les acides gras monoinsaturés ont un effet neutre sur la santé.
<b>Acides gras polyinsaturés</b>	<b>10%</b>	Les acides gras polyinsaturés, via leur action sur le maintien du cholestérol, participent au bon fonctionnement cardiovasculaire. Ils sont indispensables à notre corps. Incapable de les métaboliser lui-même, ils doivent être apportés par l'alimentation.
<b>Acides gras trans</b>	<b>Aucun</b>	Les acides gras trans augmentent le risque cardiovasculaire.

L'huile de palme est également une source naturelle de vitamines A et E<sup>1,4</sup>. Tandis que la vitamine E possède des propriétés antioxydantes, la vitamine A est reconnue pour son rôle sur la vision et sur le système immunitaire<sup>1,6,7</sup>.

<sup>1</sup> Cirad. Huile de palme : les idées reçues ont la peau dure... 17 mai 2010 <http://www.cirad.fr/actualites/toutes-les-actualites/articles/2010/science/huile-de-palme-et-idees-recues>

<sup>2</sup> Product Board MVO. Fact sheet Palm Oil. Novembre 2010 <http://www.mvo.nl/LinkClick.aspx?fileticket=jsFVMZwZkc%3D>

<sup>3</sup> Institut Pasteur de Lille. Huile de palme : rapport nutritionnel. Juin 2011. En cours de publication.

<sup>4</sup> Afssa. Avis de l'Afssa relatif à l'actualisation des apports nutritionnels conseillés pour les acides gras. Mars 2010 <http://www.anses.fr/Documents/NUT2006sa0359.pdf>

<sup>5</sup> Afssa. Apports nutritionnels conseillés pour la population française – 3ème édition. Editions Tec & Doc. 2001

<sup>6</sup> EFSA. Scientific Opinion about vitamin E. EFSA Journal 2010; 8(10):1816

<sup>7</sup> EFSA. Scientific Opinion about vitamin A. EFSA Journal 2009; 7(9):1221



Unilever

# Unilever, acteur de santé durable

## L'huile de palme : état des lieux...

### ... d'un point de vue santé

Une consommation excessive d'aliments transformés contenant de l'huile de palme pourrait contribuer à une surconsommation d'AGS<sup>1</sup> qui augmentent le risque cardio-vasculaire. Il est donc important de se focaliser sur la réduction des teneurs en acides gras saturés dans les produits et non sur la source d'huile ou la matière grasse utilisée. De plus, de nombreuses études<sup>2</sup> montrent une réduction du risque coronarien lorsqu'on remplace des acides gras saturés par des acides gras polyinsaturés plutôt que des acides gras monoinsaturés ou des glucides.

Cependant, ayant diminué de plus de moitié depuis 2006<sup>3</sup>, **la consommation d'huile de palme en France ne présente pas d'excès**. Elle est ainsi passée de 2,6 kg/an/Français en 2006 à environ 1 kg en 2009. Cela représente 2,7 g d'huile de palme consommés par jour, soit seulement 1,35 g d'acides gras saturés (ou 5 % des apports nutritionnels conseillés en acides gras saturés)<sup>3,4</sup>. Pour la population française, les apports conseillés en acides gras saturés sont estimés à 19,5 g/j pour les hommes et à 16 g/j pour les femmes<sup>3</sup>. En France, les acides gras saturés sont en réalité principalement apportés par le fromage et le beurre<sup>4</sup>.

Pour améliorer le profil nutritionnel du produit fini, diverses solutions existent. Tout d'abord, **l'huile de palme est rarement la matière grasse exclusive dans la formulation des produits alimentaires**. Elle est très souvent couplée à d'autres huiles végétales fluides et insaturées. Ainsi, la teneur en acide palmitique reste moindre<sup>5</sup>. Il est possible de remplacer l'huile de palme par d'autres huiles mais ceci n'est pas souhaitable d'un point de vue nutritionnel car il faudrait alors souvent recourir à une hydrogénation partielle des huiles végétales de substitution afin de leur conférer les mêmes propriétés technologiques que l'huile de palme ; or, ce procédé génère la formation d'acides gras trans dans le produit<sup>6</sup>. Enfin, réduire les quantités totales de matières grasses tout en préservant le goût est une solution de plus en plus utilisée dans l'agroalimentaire.

**La diminution des acides gras saturés fait partie des critères d'amélioration des produits Unilever, elle est envisagée à chaque formulation ou rénovation de recette.**

En 2008, Unilever s'est engagé à travers une charte PNNS à diminuer de 5 à 10% la teneur en acides gras saturés dans la composition de ses margarines d'ici fin 2010. Entre 2005 et fin 2008, 18 000 tonnes d'acides gras saturés ont ainsi été retirées de nos produits alimentaires à travers le monde. Unilever garantit un niveau d'information élevé aux consommateurs en communiquant sur l'emballage la composition nutritionnelle du produit pour 8 nutriments différents dont les acides gras saturés.

### ... d'un point de vue environnemental

Dans une volonté de s'approvisionner exclusivement en huile de palme durable, Unilever, avec d'autres intervenants du secteur, a créé le **Roundtable on Sustainable Palm Oil** (ou RSPO) en 2004. Cette initiative encadre la production d'une huile de palme **plus respectueuse** de l'homme et de l'environnement. Mieux gérées, ces plantations d'huile de palme certifiées ne rejettent pas d'effluents dans les cours d'eau, n'utilisent pas la technique du brûlis et n'émettent pas de fumée. Elles respectent ainsi davantage la biodiversité.

En mai 2008, Unilever s'est engagé à **s'approvisionner exclusivement en huile de palme RSPO d'ici 2015**. Soutenant l'appel à un moratoire sur les activités de déforestation qui sévissent en Indonésie, Unilever a arrêté le commerce avec un important fournisseur indonésien suite à la découverte de preuves de pratiques destructrices.

## Initiatives mondiales ayant vu le jour pour faire de l'huile de palme une huile plus respectueuse de l'environnement

Lancement d'un nouveau programme approuvé par la RSPO

### RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)

est une organisation à but non lucratif, incluant des ONG et des acteurs de la filière, dont les activités sont directement ou indirectement liées à la production ou à la distribution d'huile de palme. Reposant sur la coopération et le dialogue, son objectif est d'offrir des garanties de durabilité et de non déforestation. La RSPO est à l'origine d'une charte militant pour une huile de palme responsable et respectueuse de l'environnement<sup>6</sup>.



### GreenPalm

est un programme de négoce en ligne. Il permet aux fabricants et détaillants de s'approvisionner en huile de palme durable auprès de producteurs certifiés par la RSPO<sup>7</sup>.

<sup>1</sup> Institut Pasteur de Lille. Huile de palme : rapport nutritionnel. Juin 2011. En cours de publication.

<sup>2</sup> Mozaffarian D, Micha R, Wallace S. Effects on coronary heart disease of increasing polyunsaturated fat in place of saturated fat : a systematic review and meta analysis of randomized controlled trials . PLoS Med 2010; 7(3): e1000252

<sup>3</sup> Afssa. Apports nutritionnels conseillés pour la population française – 3ème édition. Editions Tec & Doc. 2001

<sup>4</sup> Afssa. Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA 2) 2006 – 2007. Septembre 2009 <http://www.anses.fr/Documents/PASER-Ra-INCA2.pdf>

<sup>5</sup> Product Board MVO. Fact sheet Palm Oil. Novembre 2010 <http://www.mvo.nl/LinkClick.aspx?fileticket=jsFVMZwZkc%3D>

<sup>6</sup> Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) <http://www.rspo.org/>

<sup>7</sup> Green Palm <http://www.greenpalm.org/>

## Interview



**Odile Morin**\*, responsable Formation Professionnelle et Chargée de Communication Scientifique et Technique à l'ITERG, Centre Technique Industriel des professions des corps gras.

*\*Odile Morin est reconnue pour sa connaissance des différents corps gras, de leur production à leur impact sur la santé humaine*

### En France, l'huile de palme est une matière grasse souvent utilisée par l'industrie agro-alimentaire. Mais en-a-t-il toujours été ainsi ?

Si l'on regarde tout d'abord l'évolution des utilisations d'huiles végétales en France, on constate que la part d'huile de palme parmi les autres huiles a significativement augmenté tous usages confondus : 8% en 1996 et 15% en 2001. Cette progression s'est stabilisée vers 2005-2006 autour de 17,5% **pour décroître régulièrement depuis jusqu'à 11% en 2009**. Cette même année, la répartition de l'huile de palme importée par la France entre usages alimentaires et non alimentaires (tous secteurs confondus dans les deux cas) était respectivement de 43% et 57%.

### Pourquoi l'industrie s'est-elle tournée vers l'huile de palme ?

L'augmentation de l'utilisation d'huile de palme au début des années 2000 est à rapprocher de la préoccupation importante à l'époque de réduire les consommations en acides gras trans (AGT) pour leurs effets indésirables sur les facteurs de risque cardiovasculaire ; ces AGT étant en partie apportés par les matières grasses partiellement hydrogénées utilisées pour leur stabilité en conservation et/ou leur consistance, il fallait revoir les formulations de nombreux produits alimentaires. L'huile de palme s'est alors imposée étant donné sa grande disponibilité sur le marché mondial des huiles végétales (première huile produite au monde), son prix et surtout ses caractéristiques fonctionnelles liées à sa composition particulière. Les huiles végétales fluides contiennent au maximum 15% d'acides gras saturés et donc plus de 80% d'acides gras insaturés ; les graisses végétales, plus riches en acides gras saturés, possèdent des propriétés physiques (dureté, consistance, plasticité) essentielles et incontournables dans les formulations où la matière grasse doit notamment apporter onctuosité, croquant ou croustillant. Ces graisses végétales offrent également une très bonne résistance à l'oxydation et aux traitements thermiques.

### En 2010, la Chambre Syndicale de la Margarine (ou CSM) a élaboré une position sur l'utilisation d'huile de palme. Quels sont les messages clés à retenir ?

Concernant la controverse environnementale liée au développement de l'huile de palme, la position de la CSM conclut qu'il est possible de déconnecter utilisation d'huile de palme et déforestation des zones de production (effet de l'initiative RSPO en particulier).

Sur le plan fonctionnel, la position insiste sur le caractère techniquement irremplaçable de l'huile de palme dans certaines applications (dont les margarines), comme évoqué plus haut. **Sur le plan nutritionnel, la CSM souligne que la présence ou l'absence d'huile de palme dans un produit n'est pas un critère suffisant pour en déterminer la qualité nutritionnelle : c'est le profil nutritionnel global du produit fini qui doit être pris en compte, dans la mesure où des efforts de formulation ont abouti à des optimisations significatives.**

Sur le plan économique enfin, la position précise, à partir des données d'importations françaises de palme à usages alimentaires, que les consommations évoluent à la baisse.

### Les Français sont-ils de grands consommateurs d'huile de palme ?

L'huile de palme est la cinquième huile consommée en France (1 kg/an/personne) avec une orientation à la baisse depuis 2006. Cela pourrait paraître surprenant quand on connaît la grande diversité des secteurs utilisateurs et la liste des produits pouvant contenir de l'huile de palme qui peut conduire à des affirmations péremptoires mais injustifiées de surconsommation de palme en France.

En réalité, il faut considérer que tous ces produits diffèrent entre eux par **1) leurs teneurs en matières grasses, 2) la composition de cette matière grasse qui peut être le résultat d'une formulation composée de plusieurs huile(s) fluides (tournesol, colza) et/ou graisse(s) végétales (palme, oléine de palme, palmiste ou coprah) où la part de l'origine palme peut varier de façon importante et 3) leurs fréquences et niveaux de consommation.** La tendance à la baisse de la consommation d'huile de palme va-t-elle se poursuivre en France ? Difficile de prédire l'avenir, mais quelques réflexions peuvent nous y aider : la tendance à la baisse a débuté bien avant la controverse actuelle sur l'emploi de l'huile de palme ; pour certaines utilisations, les propriétés fonctionnelles de cette huile rendent son usage incontournable faute d'alternatives crédibles aujourd'hui et surtout meilleures sur le plan nutritionnel ; il est donc peu raisonnable, pour ne pas dire irréaliste, d'envisager une éradication de l'huile de palme dans tous les produits concernés !

### L'huile de palme est souvent critiquée, notamment pour sa teneur en acides gras saturés. Ces accusations sont-elles justifiées ?

Il ne faut pas oublier que, riche en acides gras saturés (son atout en termes de fonctionnalités technologique et organoleptique), l'huile de palme contient aussi des acides gras mono- et polyinsaturés, ainsi que des micro-nutriments. Par ailleurs, vouloir trancher de manière simpliste sur l'intérêt nutritionnel d'un corps gras isolé ou comparé à d'autres est contraire à l'esprit des recommandations nutritionnelles qui s'entendent pour un régime alimentaire **global** et non pour chaque aliment ! Si certains aliments s'écartent des recommandations (ici, trop d'acides gras saturés), les autres composants d'un régime alimentaire diversifié (par exemple, les huiles végétales fluides riches en acides gras mono- et polyinsaturés) contribuent à rééquilibrer les apports en nutriments (ici, les lipides).



Unilever

# Unilever, acteur de santé durable

## Interview



**Florence Coulamy,**  
responsable Développement Durable, Unilever France.

### **On note une réelle augmentation de la production mondiale d'huile de palme au cours des dernières décennies.**

#### **Comment peut-on expliquer ce phénomène ?**

La demande en huile de palme a été multipliée par 20 environ ces quinze dernières années et devrait encore doubler dans les vingt prochaines années. Cela s'explique par :

- Une population mondiale et des besoins alimentaires croissants, l'huile de palme étant un corps gras très accessible économiquement ;
- Une élévation globale des niveaux de vie dans les pays en voie de développement, ce qui entraîne une demande toujours plus grande en produits manufacturés ;
- Un développement de la production des agro-carburants, dont certains sont obtenus à partir d'huile de palme.

#### **Cette culture intensive a des conséquences sur l'environnement. Quelles sont-elles ?**

C'est l'expansion des plantations de palmiers à huile qui représente en réalité la véritable menace<sup>1</sup>.

La déforestation tropicale pose un double défi écologique :

- Elle contribue fortement au changement climatique et représente 20% des émissions de gaz à effet de serre mondiales. Ce qui fait de l'Indonésie le troisième plus gros émetteur de gaz à effet de serre après les Etats-Unis et la Chine ;
- Elle menace la biodiversité locale, notamment en détruisant l'habitat naturel des orangs-outans et des tigres de Sumatra.

#### **La substitution par d'autres huiles végétales n'est-elle pas la solution à ce constat ?**

L'idée de substituer l'huile de palme par d'autres huiles végétales n'est pas une solution en soi. En effet, le rendement de l'huile de palme est très élevé : il est 3 à 6 fois plus important que celui d'autres huiles végétales (soja, colza ou tournesol). Substituer complètement l'huile de palme par d'autres huiles végétales reviendrait donc à devoir augmenter de manière significative les surfaces cultivées pour produire les mêmes volumes d'huiles ou utiliser davantage d'engrais pour augmenter la productivité, ce qui comporte également des conséquences environnementales.

#### **Dès lors, quelle est la solution préconisée par Unilever pour lutter contre ce phénomène de déforestation ?**

Il est possible aujourd'hui de produire de l'huile de palme

sans contribuer à la destruction des forêts vierges. Cette huile de palme dite « durable » est issue d'exploitations respectant le cahier des charges défini par la RSPO et auquel a contribué Unilever.

Ce système de certification garantit aux industriels utilisateurs d'huile de palme, et notamment Unilever, que les palmiers à huile sont cultivés sans contribuer à la déforestation de zones à « haute valeur de conservation » comme par exemple les forêts servant d'habitat aux orangs-outans. Le programme de certification RSPO comprend également des critères sociétaux, comme l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits des communautés indigènes.

#### **Quelles sont les raisons qui ont poussé Unilever à adhérer au RSPO ? Concrètement, comment se traduit cet engagement au sein du RSPO ?**

Unilever, qui est l'un des plus gros acheteurs d'huile de palme au niveau mondial, s'est engagé en mai 2008 à s'approvisionner uniquement en huile de palme issue de l'agriculture durable dûment certifiée **d'ici 2015**.

Nous avons acheté les premiers tonnages d'huile de palme durable certifiée dès 2008 et travaillons à augmenter nos volumes d'achat chaque année. En 2010, 30% de nos volumes d'achat mondiaux proviennent de producteurs certifiés RSPO, pour passer à 60% en 2011.

Ces engagements et ces actions en faveur de l'huile de palme durable s'inscrivent dans notre « Plan pour un Mode de Vie Durable » (plus d'informations sur le site [www.unilever.fr](http://www.unilever.fr)).

#### **Quels sont d'après vous les plus grands défis à relever par l'industrie et relatifs à l'huile de palme ?**

Aujourd'hui, la production d'huile de palme durable n'est pas suffisante pour fournir l'ensemble des industriels sur le marché. Pour remédier à cela, nous travaillons actuellement dans deux directions :

- Nous achetons des certificats GreenPalm, une solution intermédiaire qui permet d'encourager financièrement les producteurs à obtenir la certification RSPO et ainsi à augmenter les volumes en huile de palme durable ;
- Nous avons commencé à établir avec nos principaux fournisseurs des contrats d'approvisionnement en huile de palme durable.

Pour l'heure, la majeure partie de l'huile de palme certifiée durable est encore mélangée à de l'huile de palme « conventionnelle » dans les circuits d'approvisionnement. L'enjeu est de permettre l'utilisation d'une huile de palme durable complètement séparée de l'huile de palme « conventionnelle ». Nous travaillons en parallèle à augmenter nos achats d'huile de palme durable. Nous avons notamment signé avec Unimills, un de nos principaux fournisseurs, un contrat d'approvisionnement à long terme. Pour le marché européen, la traçabilité de l'huile de palme que nous achetons devrait être totale dès 2012.

<sup>1</sup> Cirad. Huile de palme : les idées reçues ont la peau dure... 17 mai 2010

<http://www.cirad.fr/actualites/toutes-les-actualites/articles/2010/science/huile-de-palme-et-idees-recues>