

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLMOUCI

Filozofická fakulta

BAKALÁRSKA PRÁCA

2020

Tereza Štaffenová

UNIVERSITÉ PALACKÝ D'OLOMOUC

Faculté des Arts

Département des études romanes

**Vers un avenir durable sans l'huile de palme ? Défis et
opportunités pour le marché global.**

**Towards a sustainable future without palm oil ? Challenges
and opportunities for the global market.**

Mémoire de Licence

Auteur : Tereza Štaffenová

Directeur de Mémoire : Samuel Henri Bidaud, Ph.D.

Olomouc 2020

Je soussignée, Tereza Štaffenová, atteste avoir réalisé le mémoire « *Vers un avenir durable sans l'huile de palme? Défis et opportunités pour le marché global* » moi-même et avoir noté toutes les références utilisées dans ce présent travail.

À Olomouc, le

Signature

Table des matières

Introduction.....	6
I Présentation de la problématique	7
I.1 Qu'est-ce que l'huile de palme ?.....	7
I.1.1 Histoire, espèces, composition nutritionnelle	8
I.1.2 Mode de production, traitement du processus	11
I.1.3 Où l'huile de palme est-elle fabriquée ?.....	11
I.2 Importance de l'huile de palme.....	11
II Consommation.....	13
II.1 La présence de l'huile de palme dans les différents secteurs	13
II.2 Statistiques	14
II.2.1 Les plus grands consommateurs par pays	15
II.2.2 L'impact sur la santé humaine et l'environnement	16
II.3 La question de l'éthique	18
II.3.1 La motivation des consommateurs dans l'utilisation	19
II.3.1.1 Un thème controversé.....	20
III La lutte contre l'huile de palme	22
III.1 Les coalitions.....	22
III.2 Les propagandes, les campagnes et les médias	24
III.3 L'attitude de l'Union Européenne	26
IV Les perspectives d'avenir	29
IV.1 Le problème du remplacement.....	29
IV.1.1 Les alternatives des produits sans huile de palme dans différents secteurs	30

IV.1.1.1 L'industrie agro-alimentaire	30
IV.1.1.2 Cosmétique	31
IV.1.1.3 Un défi dans la production des carburants	32
IV.1.2 La vision d'une solution	33
IV.2 La réduction de l'utilisation de l'huile de palme dans les entreprises	34
IV.2.1 Les recommandations pour les consommateurs	35
IV.2.2 La responsabilité de l'Union européenne	37
Conclusion	39
Liste des abréviations	42
Liste des images et des graphiques	43
Résumé	44
Bibliographie	45
Sitographie	46
Annotation	53
Abstract.....	54

Introduction

L'huile de palme est l'un des secteurs qui connaît la croissance la plus rapide sur le marché mondial de l'huile végétale. Actuellement, la demande croissante émergente pour l'huile de palme est due à son prix relativement faible en comparaison avec les autres huiles végétales, et à l'avantage de son rôle polyvalent dans les applications industrielles comestibles et non comestibles.

Parallèlement à sa demande croissante, en particulier pour la production de biocarburants, il y a un débat houleux sur sa durabilité. La dégradation écologique, le changement climatique et les problèmes sociaux sont les principaux problèmes de développement durable qui touchent aujourd'hui l'ensemble de l'industrie de l'huile de palme, ce qui en fait l'un des produits les plus controversés de notre temps. Pourtant de plus en plus d'entreprises parlent souvent d'un remplacement de ce composant. Quels sont donc les avantages et les inconvénients de l'huile de palme ? Est-il vraiment possible de la remplacer, et si oui, de quelle façon ? Qu'est-ce que cela signifierait pour nous ? En réalité, qu'y a-t-il de si choquant dans la production de l'huile de palme pour que cela soit susceptible de provoquer des manifestations de masse et des coalitions contre son usage ? Telles sont les principales questions que nous aborderons dans cette étude, divisée en quatre parties principales. Nous commencerons par définir concrètement l'huile de palme et nous expliquerons son importance dans nos vies quotidiennes. Nous nous pencherons ensuite sur la consommation de l'huile de palme dans différents secteurs ainsi que sur l'impact de son utilisation pour la santé humaine et ce qui est plus grave, pour l'environnement et la nature. Dans la troisième partie nous présenterons les divers types de lutte contre l'utilisation de l'huile de palme. Cette partie inclura en outre les opinions et les approches des pays de l'Union Européenne et du reste du monde quant à ce thème. Enfin, le dernier chapitre, qui constitue la partie la plus importante de ce travail, portera sur les possibilités et les manières de se passer de l'utilisation de l'huile de palme et de la remplacer, ainsi que sur les perspectives d'avenir. Le but de cette recherche est d'évaluer et de discuter les principaux défis de durabilité rencontrés lors de la production et consommation de l'huile de palme ainsi que de faire le point de façon objective sur ses inconvénients et sur ses atouts en général.

I Présentation de la problématique

L'huile de palme exotique est une matière première clé dans l'industrie alimentaire et cosmétique, utilisée depuis longtemps. Elle est présente partout, de la margarine au rouge à lèvres, du chocolat à la lessive, des carburants à l'alimentation animale. En Asie elle est utilisée pour la cuisson comme dans notre pays l'huile de colza ou de tournesol. Elle est si largement représentée dans les produits qu'il semble impossible de l'éviter.

Cette graisse végétale a une forme solide et elle reste peu onéreuse, cependant comme notre corps ne peut pas l'absorber entièrement, elle peut causer des troubles métaboliques et risque de provoquer des maladies telles que le diabète, l'hypertension et le cancer. Malgré cela, sa production a augmenté d'année en année pour atteindre un sommet de 60 millions de tonnes produites aujourd'hui. C'est vingt fois plus que le volume d'huile d'olive pressé par an (RT France, 2018). Cette croissance rapide de la demande d'huile bon marché a causé une expansion massive de la plantation de palmiers à huile, conduisant à la destruction de la forêt tropicale primaire. Rien qu'en Indonésie, plus de dix millions d'hectares de forêt tropicale primaire ont été détruits et cela continue.

I.1 Qu'est-ce que l'huile de palme ?

L'huile de palme est une matière grasse extraite du fruit d'un palmier d'origine africaine, le palmier à huile (Lombard, 2017). Cet arbre tropical pousse dans les régions proches de l'équateur. Les palmeraies d'où est issue l'huile de palme consommée se trouvent principalement en Indonésie et en Malaisie, producteurs de 80 % des stocks, mais on en trouve également en Amérique latine et en Afrique de l'Ouest (Cherki, 2019).

Les fruits de cet arbre, de couleur jaune et orangée et de la taille d'une grosse noix, sont récoltés par grappes avant d'être séparés puis ouverts. Ils abritent un noyau blanc. Chacun de ces fruits contient environ 30 à 35 % d'huile, selon les données de l'European Palm Oil Alliance (Epoa), qui rassemble des organes nationaux d'analyse concernant la production d'huile de palme ainsi que de gros producteurs tels que Cargill ou Unigra (Le Cain, 2015).

L'huile de palme est extraite par pression de la pulpe qui est composée à 50 % d'huile, à chaud. Comme le palmier à huile est cultivé dans des conditions favorables, il donne des fruits toute l'année. Une différence existe entre l'huile de palme et l'huile de palmiste. Alors que la première est issue de la chair du fruit du palmier à huile, la seconde provient du noyau de son fruit. Notre recherche s'intéressera essentiellement au premier type d'huile.



Image 1 : Le palmier à huile (photo de Palmelit)

I.1.1 Histoire, espèces, composition nutritionnelle

Le palmier à huile porte le nom latin *Elaeis Guineensis* et est originaire d'Afrique de l'Ouest, où les premières traces de son utilisation comme aliment de base remontent à 5000 ans (The Oil Palm, 2020). On en retrouve même dans les tombes égyptiennes, où certaines personnes étaient enterrées avec des fûts d'huile de palme, ce qui reflète la haute valeur sociale attribuée au produit. Si l'on prend en considération ses origines en Afrique de l'Ouest et les preuves de sa consommation en Égypte, l'huile de palme peut être considérée comme l'un des premiers produits commercialisés.

Bien que l'huile de palme ait été omniprésente en Afrique de l'Ouest, son utilisation sur le marché international s'est élargie de manière significative à la suite de la révolution industrielle britannique et de l'expansion du commerce à l'étranger (The Oil Palm, 2020). En conséquence de cette augmentation de la demande, les Européens ont commencé à investir dans la production d'huile de palme, d'abord en Afrique de l'Ouest, avant de l'étendre à l'Asie du Sud-Est aux alentours de 1900 (NoPalm, s.d.). Un ensemble de colons et d'entrepreneurs européens, voyant dans la production d'huile de palme commerciale l'occasion de produire des savons, des lubrifiants et des huiles comestibles, ont provoqué une expansion immense des plantations de palmiers à huile dans toute l'Afrique sub-saharienne et en Asie du Sud-Est (Corley, Tinker, 2015). La première plantation commerciale à grande échelle en Malaisie a été fondée en 1917.

La récolte de l'huile de palme a augmenté rapidement au début des années 1960. Dès 1965, où le développement de la filière palmifère a explosé suite à la demande mondiale croissante en huile bon marché, la Malaisie et l'Indonésie se sont imposées comme les « leaders » incontestés de la production d'huile de palme dans le monde entier (NoPalm, s.d.). Aujourd'hui, eux seuls créent plus de 80 % de la demande planétaire (Ferrari, 2010).

Comme nous l'avons rappelé plus haut, le palmier à huile fournit deux types d'huile : *l'huile de palme* de couleur rouge issue de la pulpe des fruits et *l'huile de palmiste*, blanche et de meilleure qualité, extraite des graines (De Geest, Lauters, 2012).

L'huile de palme est une forme brute et non raffinée, dite crue *palm oil* (voir l'Image 2, à gauche), de couleur rouge du fait de sa richesse en caroténoïdes (May, Nesaretnam, 2014). Elle est utilisée à 80 % pour l'alimentation humaine (margarine, matière grasse végétale de base, huile alimentaire). Elle entre aussi dans la fabrication de dérivés à usages industriels (acides gras, savons et cosmétiques, savons industriels etc.) et peut aussi être utilisée comme carburant dans les moteurs diesels (Cirad, 2019). L'huile de palme rouge doit alors être raffinée, blanchie et désodorisée, puis séparée en ses différents composants.

L'huile de palmiste est une huile raffinée et elle est formée dans les huileries de palme, où après pressage et extraction de l'huile de palme (voir l'Image 2, à droite), les coques de noix sont cassées et les amandes récupérées et séchées (Rival, 2018). L'huile de palme doit être fractionnée afin de séparer de façon physico-chimique des fractions aux propriétés spécifiques (l'oléine, la fraction liquide, et la stéarine, la fraction solide), puis désodorisée et décolorée par injection de vapeur – telle est la manière dont l'huile de palmiste est créée

(Sundarm, 2003). Cette huile représente 8 à 10 % de la production d'huile de palme, soit un appoint appréciable dans le bilan économique de cette filière.



Image 2 : Deux produits différents extraits de *Elaeis guineensis* (photo de Naliaka, T.K.)

L'huile de palme fait partie des graisses concrètes, c'est-à-dire des huiles solides. En effet, on distingue deux types de corps gras : d'une part les huiles, fluides ou solides, et d'autre part les émulsions, c'est-à-dire les matières grasses mélangées avec l'eau (Nonnotte, 2017). En ce qui concerne sa composition, l'huile de palme contient près de 100 % de lipides sous forme de triglycérides, c'est-à-dire une molécule de glycérol associée à trois acides gras (Lecerf, 2011). Sa composition en acides gras est d'environ 50 % d'acides gras saturés (AGS), contre 7 % pour l'huile de colza et 10 % pour l'huile de tournesol (Lombard, 2017). Ces acides gras saturés sont :

- L'acide palmitique (environ 44 %)
- L'acide stéarique (4 à 5 %)
- L'acide myristique (environ 1 %)

Parmi les autres acides gras, on relève l'acide oléique (36 à 38 %), qui est celui qu'on trouve majoritairement dans l'huile d'olive, et l'acide linoléique (autour de 10 %), un oméga-6 qu'on rencontre surtout dans les huiles de tournesol et de maïs. L'huile de palme contient donc surtout des acides gras saturés à longues chaînes, ceux qui sont soupçonnés de favoriser le risque cardiovasculaire (Lombard, 2017).

Par comparaison, le beurre renferme également 55 % d'acides gras saturés mais ce sont des acides gras saturés à courtes chaînes, considérés par certains chercheurs comme moins problématiques.

I.1.2 Mode de production, traitement du processus

L'huile de palme est obtenue dans les usines selon un processus de traitement complexe mais bien rodé. D'abord, les fruits sont récoltés des plantations du groupe et acheminés vers les usines. La première étape dans le processus de production est la stérilisation. Il s'agit d'une cuisson à la vapeur des régimes dans des cuves (stérilisateurs). Les fruits sont par la suite séparés de la rafle du régime grâce à un égrappoir. Puis le fruit réduit sa forme et un mélange homogène de fibres, de pulpes et de noix est obtenu. Les fruits sont ainsi préparés pour l'extraction. Le jus obtenu par le pressage, appelé jus brut, va passer par un processus de chauffages et de décantations successifs. Cette dernière étape, appelée clarification, permet d'obtenir l'huile de palme brute finie conforme aux normes commerciales (Palmafrique, 2013).

I.1.3 Où l'huile de palme est-elle fabriquée ?

Le palmier à huile est originaire d'Afrique tropicale : il existe encore aujourd'hui des palmeraies naturelles de cette espèce le long du Golfe de Guinée. Il est cultivé au Nigéria, en Côte d'Ivoire, au Cameroun et en République Démocratique du Congo mais aussi en Amérique du Sud (Colombie, Équateur, Brésil). Cependant c'est en Indonésie et Malaisie que les surfaces consacrées à la culture du palmier à huile sont aujourd'hui les plus importantes.

Les régions tropicales humides de ces trois continents offrent des conditions de développement optimales à cette culture et le palmier à huile y atteint son rendement le plus élevé, ce qui explique que la Malaisie et l'Indonésie représentent à elles seules 87% de l'offre mondiale. (L'Alliance Française pour une Huile de Palme Durable, 2014)

I.2 Importance de l'huile de palme

L'huile de palme est la plus consommée au monde, devant celle de soja. Elle est présente dans de nombreux produits vendus dans le commerce et possède de multiples

avantages. Il s'agit de la culture oléagineuse qui offre le rendement le plus élevé, elle est donc très efficace. Les autres huiles nécessitent plus du double de la superficie pour une production égale (Secrétariat RSPO, 2013) : par exemple, 1 ha de palmiers permet de produire jusqu'à six fois plus d'huile que 1 ha de colza et dix fois plus que 1 ha de soja (Delfau, 2012). L'huile de palme est donc l'huile végétale la moins chère du monde et bon marché, c'est pourquoi on la trouve dans un vaste éventail de produits : de la margarine aux cosmétiques, en passant par le chocolat, la crème glacée, les savons et le carburant destiné aux voitures et aux centrales nucléaires. Elle trouve environ 80 % de ses débouchés dans l'agroalimentaire (RSPO, 2013). Il s'agit d'un ingrédient unique, ses propriétés conviennent parfaitement aux processus de transformation industrielle des aliments :

- son goût est neutre et n'altère pas la saveur des préparations,
- elle ne fond qu'à environ 40 °C et reste solide à température ambiante, ce qui permet de réaliser des produits aux textures moelleuses, fondantes ou croquantes sans recourir à des matières grasses hydrogénées,
- elle est peu sensible à l'oxydation, se conserve bien et résiste à de hautes températures (elle ne se dégrade qu'au-delà de 240 °C) (Le Figaro Particulier, 2012).

Tous ces éléments expliquent l'engouement des industriels pour l'huile de palme. Selon World Wide Fund for Nature (WWF), un produit transformé sur deux vendus en France en renfermerait (WWF, 2020).

II Consommation

II.1 La présence de l'huile de palme dans les différents secteurs

Indéniablement, l'huile de palme possède des propriétés technologiques qui la rendent intéressante dans l'industrie et l'artisanat alimentaire pour un grand nombre de produits transformés (Nonnotte, 2017). Son utilisation se répartit de la façon suivante :

- 65 % dans l'industrie énergétique, dont : 53 % pour la fabrication du biodiesel
12 % pour la production de l'électricité, chauffage
- 35 % dans l'industrie agro-alimentaire, le fourrage et l'oléochimie.

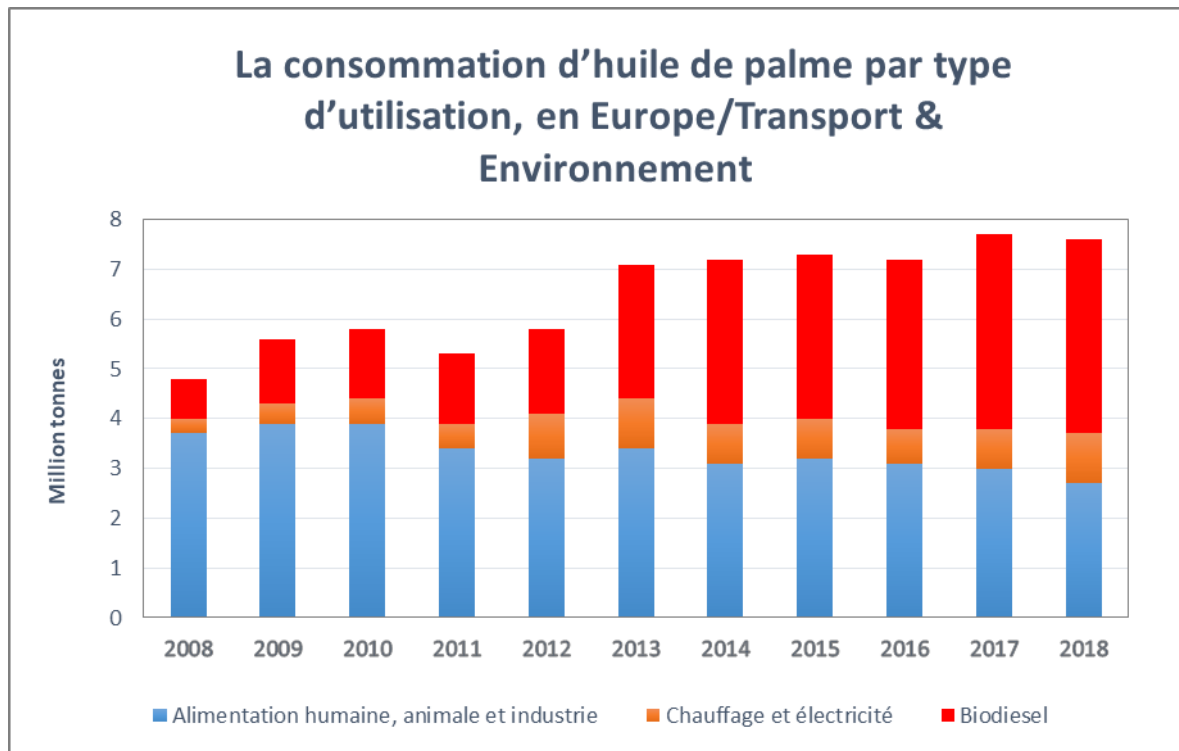
La majeure partie de la production – près des deux tiers – part donc en direction de l'énergie : l'huile de palme remplace les produits à base de pétrole dans les industries des transports de l'énergie et représente une option convenable pour les combustibles fossiles (RenubResearch, 2019). Les Européens brûlent de plus en plus l'huile de palme dans les voitures et les camions. Selon Transport & Environnement, en 2018, 65 % de toute l'huile de palme importée dans l'Union européenne a été utilisée pour l'énergie. 53 % de toutes les importations de palmiers ont été utilisées pour fabriquer du biodiesel pour les voitures et les camions – un record historique – et 12 % pour produire de l'électricité et du chauffage – un autre record (Berrod, 2019). La deuxième sphère où l'huile de palme est la plus abondante est celle des produits cuisinés des supermarchés. Ainsi de nombreux gâteaux apéritifs, biscuits sucrés, céréales pour petit-déjeuner, plats préparés (surgelés ou non) en contiennent (Ferrari L, 2010). Le secteur des cosmétiques utilise aussi en masse cet ingrédient pour produire les produits de beauté et d'hygiène quotidiens. Outre de nombreux produits personnels, y compris les détergents liquides, les savons, les shampooings, les rouges à lèvres, les cires, les vernis, le maquillage, etc., l'oléochimie comprend aussi la fabrication de peintures, lubrifiants et laques, jadis issus du pétrole, que l'on peut aujourd'hui produire à partir de dérivés de l'huile de palme. Tout ceci stimule donc davantage la croissance du marché de cette dernière.

II.2 Statistiques

L'huile de palme est aujourd'hui de loin la source d'huile végétale la plus importante au monde, après avoir dépassé l'huile de soja en 2006, suivie de l'huile de colza et l'huile de tournesol qui occupent respectivement la troisième et la quatrième place. Le monde dépend pratiquement de l'huile de palme pour satisfaire la croissance de la demande mondiale en huile végétale.

La production d'huile de palme atteint 1,9 tonne produite chaque seconde dans le monde (CIRAD 2016). Si l'on regarde les statistiques, on constate qu'elle augmente régulièrement depuis cinq décennies. Entre 1995 et 2015, la production annuelle a quadruplé, passant de 15,2 millions de tonnes à 62,6 millions de tonnes (RSPO, 2016). Presque 90 % de cette production est réalisée en Indonésie et en Malaisie. Cela représente un quart du marché des huiles végétales. En 2018, la production mondiale a atteint près de 70 millions de tonnes (Berrod, 2019). D'ici 2050, elle devrait quadrupler de nouveau pour atteindre 240 millions de tonnes. Il est important de souligner que l'Europe seule a consommé en 2018 environ 7,6 millions de tonnes (la France, par exemple, un peu moins d'une tonne) (Berrod, 2019), ce qui correspond à une légère hausse par rapport à l'année précédente. L'empreinte de la production d'huile de palme est vraiment étonnante : les plantations destinées à la produire représentent 10 % des terres cultivées mondiales permanentes. Aujourd'hui, 3 milliards de personnes dans 150 pays utilisent des produits contenant de l'huile de palme. À l'échelle mondiale, une personne consomme en moyenne 8 kg d'huile de palme par an. (Tullis, 2019)

Cependant, du fait des polémiques successives autour de l'impact de l'huile de palme sur la déforestation, l'utilisation de cette dernière pour l'alimentation se réduit d'année en année en Europe. Le Graphique 1 montre que la majorité de l'huile de palme consommée dans l'UE – près des deux tiers – est brûlée comme énergie. Selon l'ONG Transport & Environnement, qui s'appuie sur des chiffres des industriels, l'utilisation de ce type de l'huile est passée entre 2008 et 2018 d'environ 80 % à 35 % du total importé sur le continent (Le Parisien, 2019).



Graphique 1 : La consommation d'huile de palme en Europe par son utilisation finale (Oilworld, 2019)

II.2.1 Les plus grands consommateurs par pays

Plus de la moitié de la consommation de l'huile de palme s'effectue dans les pays asiatiques, l'Indonésie, le premier producteur et exportateur d'huile de palme dans le monde reste à la tête du classement (Renub Research, 2019). Sa consommation a progressé de 124 % entre 2005/06 et 2015/16. La consommation intérieure de l'huile de palme dans ce pays concerne principalement le biodiesel, qui a augmenté de 20 % en 2016. Jusqu'à la fin des années 2000, l'Indonésie exportait environ 80% de sa production de biodiesel, essentiellement en Europe.

Deuxième consommateur talonnant l'Indonésie est l'Inde. C'est le plus grand importateur mondial depuis 2009 avec ses 9,95 millions de tonnes consommées en 2016 (CNUCED, 2016). La consommation d'huile végétale en Inde est d'environ 20 millions de tonnes et augmente régulièrement en raison de la demande croissante des ménages, des restaurants, des industries alimentaires, de l'élévation du niveau de vie et de la croissance démographique. La consommation d'huile végétale par habitant est estimée à 15 kilos, ce qui est inférieur à la moyenne mondiale (environ 24 kg/hab.). L'huile de palme est la plus consommée et le restera car elle est très compétitive en termes de prix, polyvalente pour les mélanges et offre des utilisations diversifiées (UNCTAD, 2016).

En troisième place, c'est justement l'Union européenne qui détient une part de marché importante dans l'industrie mondiale de l'huile de palme. Environ un tiers de ses importations sont destinés à la fabrication de biodiesel (Commodafrica, 2017). Sa consommation a progressé de 64 % entre 2005/06 et 2015/16. L'huile de palme est utilisée pour l'alimentation à hauteur d'environ 43 % et le reste appartient aux usages industriels dont environ la moitié pour le biodiesel (CNUCED, 2016).

Au total, les dix principaux pays du marché mondial de l'huile de palme sur la base de la consommation sont l'Indonésie, l'Inde, l'UE-27, la Chine, la Malaisie, le Pakistan, la Thaïlande, le Bangladesh, les États-Unis et le Nigéria (Research and Markets, 2019).

II.2.2 L'impact sur la santé humaine et l'environnement

Bien que l'usage de l'huile de palme soit vraiment vaste, il faut aussi prendre conscience de ses effets sur la santé humaine et l'environnement, qui représentent un problème important, sinon encore plus grave.

A condition d'être non raffinées et de préférence de qualité biologique, les matières grasses nous fournissent de précieux nutriments. Notre organisme en a besoin comme matière première pour la fabrication d'hormones, pour le bon fonctionnement de notre système nerveux, pour construire les cellules (De Geest, 2012). En outre, l'huile de palme rouge est riche en caroténoïdes, qui sont de puissants antioxydants : elle contient de 500 à 700 mg d'alpha et bêta carotène/kg (Ferrari, NoPalm), ce qui est quinze fois plus que dans la carotte (Alliance Française pour une Huile de Palme Durable, 2014). Toutefois l'huile que nous retrouvons dans les produits de consommation courante est déjà raffinée, et donc a perdu 80 % de son carotène.

Comme chaque huile ou grasse, l'huile de palme contient des acides gras saturés mais également insaturés. Du point de vue de la santé, les acides gras insaturés sont considérés comme sains ; ils aident au traitement du paludisme, des maladies cérébrales, du cancer et de l'hypertension artérielle (Moja výživa, 2012). Cependant, un accent beaucoup plus important doit être mis sur l'huile de palme et sur ses acides gras saturés, qui sont une source d'augmentation du taux de cholestérol nocif dans le sang et qui provoquent des problèmes vasculaires. C'est justement le taux élevé de cholestérol dans le sang qui cause les maladies cardiovasculaires et l'obésité qui ont tendance à être une cause de plus en plus fréquente

de maladie (Bême, 2017). L'huile de palme contient 51 % d'acides gras saturés, alors que l'huile d'olive n'en a que 15 % mais que le beurre, au contraire, en possède 68 % (POS Pilot Plant Corporation, 2015). Selon les nutritionnistes, il n'y a pas de « bonne » ou « mauvaise » huile, car aucune n'est naturellement capable de fournir tout le spectre des acides gras essentiels. Le problème réside plutôt dans la quantité consommée : c'est justement une consommation excessive qui entraîne des problèmes de santé. Son utilisation ultra-fréquente dans les produits des supermarchés amène donc rapidement la société à la consommer avec excès, favorisant l'obésité et l'apparition de maladies cardio-vasculaires (Ferrari, NoPalm).

Si les consommateurs évitent l'huile de palme, c'est surtout pour des raisons environnementales. L'Indonésie est le pays déboisé le plus rapidement dans le monde en raison de ce seul produit. Selon le World Wildlife Fund (WWF), l'équivalent de 300 terrains de football de forêt tropicale est détruit chaque heure en Asie du Sud-Est, et il ne devrait rester que 2 % des zones forestières en Indonésie d'ici 2022 (Howlett, 2014).

De vastes zones de forêts tropicales et d'autres écosystèmes à haute valeur de conservation et ayant la capacité de séquestrer le dioxyde de carbone ont été éliminées pour faire de la place aux plantations de palmiers à huile, tuant essentiellement la biodiversité des écosystèmes qu'ils remplacent. De nombreuses plantations en Asie du Sud-Est se trouvent sur des sols tourbeux qui, jusqu'à récemment, étaient couverts de forêts marécageuses. Le drainage de ces sols organiques riches en carbone pour les plantations libère des millions de tonnes de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. (Tullis, 2019)

Le moyen le moins cher et le plus rapide de défricher des terres pour les plantations est la coupe sur brûlis. Les incendies en Indonésie produisent certaines des pires pollutions au monde, envoyant du smog suffocant dans des villes situées à des centaines de kilomètres en Malaisie et à Singapour. Le remplacement des forêts naturelles par des plantations d'huile de palme réduit considérablement la capacité de la végétation à capter et à stocker le dioxyde de carbone. Il est estimé que la déforestation contribue à jusqu'à 20 % du réchauffement climatique (Palm Oil Investigations).

Les forêts tropicales humides d'Indonésie, en particulier les régions tourbeuses de Bornéo, contiennent de grandes quantités de carbone piégées dans leurs arbres et leur sol. Le défrichement des forêts pour la culture du palmier à huile libère ce carbone (Strydom, 2019). Des chercheurs de la NASA affirment que la destruction accélérée des forêts de Bornéo a contribué à la plus forte augmentation mondiale des émissions de carbone sur une seule année

en deux millénaires, une explosion qui a transformé l'Indonésie en la quatrième source mondiale de telles émissions (Lustgarten, 2018).

Outre sa contribution au changement climatique, la déforestation détruit, entre autres, l'orang-outan, l'éléphant pygmée et le rhinocéros de Sumatra. Il y a également des conséquences sociales à l'expansion rapide des plantations de palmiers à huile. Les communautés sont déplacées de leurs terres et c'est là où la question des droits de l'homme apparaît : salaires inéquitables dans les plantations, travail des enfants, conditions peu sûres ou encore absence de liberté syndicale (Strydom, 2019). La production non réglementée de palmiers est en outre liée aux accaparements de terres illégaux ou aux fuites de produits chimiques dans l'approvisionnement en eau.

On estime que plus de 50 orangs-outans sont tués chaque semaine en raison de la déforestation. Les maisons forestières sont nettoyées soit par de la machinerie lourde, soit par un incendie. Les orangs-outans sont laissés affamés sans source de nourriture et souvent piégés dans des poches de zones isolées sans issue et errent souvent dans les plantations à la recherche de nourriture (Cockburn, 2016). Ces animaux sont considérés comme des ravageurs par de nombreuses entreprises de palmiers à huile car ils détruisent souvent de jeunes palmiers dans l'espoir de trouver de la nourriture. Ils sont écrasés par du matériel d'excavation, aspergés d'essence et brûlés vifs, capturés, torturés, battus ou abattus avec des pistolets à air. A mesure que la maison forestière est détruite, ils deviennent vulnérables aux braconniers.

Les éléphants sont souvent tués par empoisonnement. En raison de la perte d'habitat et du manque de nourriture, les éléphants errent dans les plantations et dans les villages et détruisent les cultures. Les conflits humains et éléphants sont de plus en plus courants à mesure que l'habitat est défriché pour le palmier à huile. Finalement, le nombre de tigres et de rhinocéros est si faible du fait de la perte de leur habitat et du braconnage que leur extinction approche rapidement et nous ne pouvons pas laisser cela se produire (Palm Oil Investigations).

II.3 La question de l'éthique

L'huile de palme a plus de 200 synonymes sur les étiquettes des produits de consommation (Wong, 2017). Les industriels ne sont pas obligés d'afficher clairement que leurs produits sont fabriqués avec de l'huile de palme. Bien que certains jouent le jeu, la majorité se

borne aux mentions « huile végétale » ou « graisse végétale », qui regroupent aussi bien les huiles de colza ou de tournesol que de palme (Delfau, 2012). Par conséquent, les consommateurs ne se rendent souvent même pas compte qu'ils utilisent ces produits.

Chaque année, plusieurs grandes organisations comme le WWF évaluent le classement éthique des compagnies utilisant l'huile de palme. Elles proposent plusieurs outils pour aider les consommateurs à choisir une huile de palme durable, produite de manière éthique – tant pour la biosphère que pour les communautés vivant près des plantations (Biodôme, 2017). Par exemple, pour les produits labellisés avec les certifications RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) ou Green Palm, il est sûr et certain qu'il s'agit d'huile de palme durable.

II.3.1 La motivation des consommateurs dans l'utilisation

Toutefois, même si elle est considérée comme méprisable, la motivation pour utiliser l'huile de palme est très forte. Le WWF énumère les raisons suivantes : tout d'abord, la plus grande motivation est qu'elle est incorporée dans des produits comme des biscuits, gâteaux, chips, frites, crèmes et glaces, pâtes à tartiner chocolatées, crackers, et autres produits apéritifs ou de pâtisserie quotidiens, ce qui est le plus apprécié par les consommateurs (Lecerf, 2013). Ensuite, c'est l'huile végétale la moins chère au monde. Elle est présente dans de nombreux produits car elle possède de grandes propriétés de cuisson qui sont maintenues même à des températures élevées (RSPO, 2017). Elle est semi-solide à température ambiante et peut donc maintenir les pâtes à tartiner ; elle résiste à l'oxydation et peut donc prolonger la durée de conservation des produits alimentaires. Enfin, elle est stable à des températures élevées et contribue ainsi à donner aux produits frits une texture croustillante et croquante. Cette huile est également inodore et incolore, elle ne modifie donc pas l'apparence ni l'odeur des produits alimentaires (Strydom, 2019).

Malgré ses avantages, l'huile de palme a été associée à des effets environnementaux, sociaux et sanitaires négatifs. Bien que la Table ronde sur l'huile de palme durable (RSPO) fasse la promotion de l'huile de palme certifiée durable, la demande d'huile de palme certifiée RSPO est relativement faible (Hinkes, 2019). La majorité des répondants dans de nombreuses discussions et recherches manquaient d'informations sur les alternatives à l'huile de palme. Pour qu'ils agissent de manière plus responsable et pour qu'ils sachent ce qu'entraîne son utilisation, les consommateurs ont besoin d'informations fiables et accessibles sur l'huile de palme et la certification. Dans le contexte mondial, il convient de considérer

que le remplacement de l'huile de palme par des alternatives moins efficaces (Marangoni, 2017) pourrait contrecarrer le développement durable.

II.3.1.1 Un thème controversé

Peu chère, très rentable et appréciée pour ses qualités techniques, l'huile de palme est considérée comme un véritable succès de la mondialisation. Pourtant elle cache mal le coût réel de la ruée vers l'or rouge : destruction de l'environnement, émission de gaz à effet de serre et problèmes éthiques de grande ampleur (Alvarez, 2020). En plus, sa consommation énorme provoque de nombreux débats concernant ses impacts sur la santé humaine. D'une part, elle a un certain nombre d'effets positifs sur cette dernière mais d'autre part, elle peut augmenter le risque de maladies cardiovasculaires (Wavita, 2019).

L'extraction d'huile de palme est controversée car elle est liée à l'abattage illégal de forêts tropicales pour la culture du palmier à huile (Klub zdravia, 2019). En Indonésie, les surfaces de forêt primaires ont diminué de moitié depuis 50 ans, remplacées par des plantations de palmiers à huile, et continuent de perdre environ deux millions d'hectares par an. Le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) estime qu'au rythme actuel, elles seront détruites à 98 % dans trois ans. Ces forêts sont pourtant le refuge d'une rare biodiversité locale qui est donc menacée par cette déforestation colossale (l'Indonésie abriterait de 10 à 15 % des plantes, mammifères et oiseaux connus au monde). Certaines espèces animales, dont les emblématiques orangs-outans, éléphants et tigres de Sumatra, sont directement menacées de disparition à court terme. Il n'est pas rare désormais de les voir errer dans des palmeraies désertiques à la recherche de nourriture ou d'eau (Agence France Presse, 2012).

Sur le plan climatique, c'est là aussi un désastre. Les incendies rejettent de grandes quantités de CO² dans l'atmosphère. Par ailleurs, les palmiers à huile sont des plantes et non pas des arbres, ils capturent donc trois fois moins de CO² que les arbres. Ces forêts ont accumulé depuis des milliers d'années de la tourbe dont la destruction serait à l'origine de 4 % des gaz à effet de serre, ce qui propulse l'Indonésie au rang de l'un des principaux pays émetteurs de gaz à effet de serre dans le monde (Lauters, 2012).

Enfin, les forêts détruites privent les populations locales de leur principale ressource et de leur mode de vie. Bien souvent, elles n'ont d'autre choix que de céder leur territoire

ancestral à des investisseurs étrangers qui s'installent avec l'aide des pouvoirs politiques, voire de l'armée si nécessaire (De Geest, 2012). Les rapports du World Rainforest Movement et les associations comme Survival International font état de menaces, d'intimidations, de violences, de violations des droits de l'homme et de destructions de propriétés (Survival International, 2015). Les habitants dépossédés de leurs terres grossissent les rangs des travailleurs précaires des palmeraies et des usines de transformation de l'huile de palme et sont régulièrement victimes d'accidents ou de maladies liées à l'utilisation de produits toxiques (De Geest, 2012). Ce type de production ne garantit absolument pas de meilleures conditions de vie pour les populations locales, ni un avenir durable.

En ce qui concerne l'impact sur la santé humaine, Pierre-Marie Aubert, chercheur en politiques agricoles et alimentaires à l'IDDRI, l'Institut du Développement Durable et des Relations Internationales et auteur d'une étude pour l'IDDRI sur la durabilité de l'huile de palme, se prononce clairement : « *Sur la santé, c'est la dose qui fait le poison. La question c'est la part d'huile de palme qu'on va consommer* » (Erner, 2019).

Toutes ces raisons expliquent pourquoi certaines ONG, comme Greenpeace, le WWF, Les Amis de la Terre ou Survival International, se sont lancées dans une guerre médiatique contre les principaux acteurs de l'huile de palme. On peut notamment citer les campagnes contre Dove (Unilever) et Kit et Kat (Nestlé) en 2008 et 2009, ou même contre le célèbre Nutella en 2012, qui avaient toutes ébranlé le monde des médias. Il s'agissait d'une stratégie avec un objectif clair : toucher les pouvoirs publics indonésiens et malaisiens et les producteurs d'huile de palme afin de les obliger à produire une huile « éthique » (Lauters, 2012).

III La lutte contre l'huile de palme

III.1 Les coalitions

Depuis que l'huile de palme s'est révélée un produit très controversé et tous ses aspects sombres ont été mis en lumière, de nombreuses organisations, regroupements et coalitions ont commencé à attirer l'attention sur les conséquences négatives de la plantation de palmeraies sur l'environnement. Leur objectif le plus fondamental est de promouvoir des modes de production et de distribution de produits plus respectueux de l'environnement dans l'ensemble de la gamme des échanges et des services. La plus importante Coalition contre l'huile de palme a déclaré le premier jour de février la Journée sans huile de palme. Sa campagne contre l'huile de palme en République tchèque est actuellement l'une des plus réussies au monde.

La Coalition suisse sur l'huile de palme a été fondée début 2016, avec un objectif d'empêcher que l'huile de palme importée soit libérée de droits de douane dans le cadre des accords de libre-échange avec l'Indonésie et la Malaisie. Elle joue un rôle moteur dans la lutte contre le scandale de l'huile de palme. La coalition est composée des organisations écologistes, de défense des droits humains, d'agriculteurs et de consommateurs dont les plus connus sont Pain pour le prochain, Pro Natura, Public Eye ou Uniterre (Public Eye, 2020).

Koalice proti palmovému oleji (KPPO) est une plateforme tchèque indépendante d'organisations et d'individus travaillant à réduire la consommation mondiale d'huile de palme dans le monde entier. Les membres de la coalition opèrent dans toutes les disciplines et obtiennent des informations directement à partir des sites de production. Ensemble, ils organisent les événements de sensibilisation du public, font du lobbying politique et communiquent avec le monde des affaires. Ils se concentrent sur la question de l'huile de palme, mais n'oublient pas non plus les autres questions environnementales et sociales connexes.

Parmi les objectifs de cette coalition, on trouve par exemple : assurer la communication et une action coordonnée en République tchèque et en Slovaquie afin de réduire la consommation d'huile de palme ; informer les consommateurs de l'impact environnemental négatif de la culture, de la production et de la distribution d'huile de palme, ainsi que de l'impact négatif sur la santé humaine ; informer sur les produits alternatifs sans huile de palme ; ou encore communiquer avec des fabricants et des entreprises individuels

sur la substitution de l'huile de palme avec des graisses (idéalement non industrielles) d'origine européenne.

L'Alliance Française pour une Huile de Palme Durable est une association d'entreprises françaises dont l'objectif est de développer et généraliser l'utilisation de l'huile de palme durable, c'est-à-dire celle qui prévient la déforestation, respecte l'environnement et les populations locales. Les entreprises membres s'engagent à ce que l'huile de palme contenue dans leurs produits soit à 100% durable. Pour l'Alliance, les critères de durabilité sont par exemple : l'huile de palme doit être une huile d'origine connue et par conséquent traçable ; une huile sans impact sur la déforestation et qui respecte les écosystèmes à haute valeur de conservation ; une huile issue de pratiques culturelles respectant les forêts à haute valeur en carbone ou une huile qui protège les droits des travailleurs et des populations et communautés locales, en respectant le principe du consentement libre, informé et préalable de ces communautés. En se fondant sur ces définitions, les membres de l'Alliance ont signé en 2014 une charte d'engagements pour garantir des conditions de production de l'huile de palme respectueuses des populations locales et de la biodiversité.

L'Alliance Française pour une Huile de Palme Durable s'appuie actuellement sur le dispositif de la RSPO qui propose un système de certification de l'huile de palme internationalement reconnu. Il s'agit d'une organisation multilatérale internationale réunissant toute la filière huile de palme (producteurs, transformateurs, utilisateurs, ONG environnementales et sociales, etc.). L'un des objectifs majeurs de la RSPO est de protéger les zones à haute valeur de conservation lors des créations ou extensions de plantations de palmiers à huile. Son objectif est de répondre à la demande mondiale croissante tout en luttant contre la dégradation de l'environnement (L'Alliance Française pour une Huile de Palme Durable, 2019).



Image 2 : Le label RSPO

Cependant ce label est très critiqué par la Coalition suisse sur l'huile de palme. De son point de vue, la certification RSPO n'est toujours pas synonyme de durabilité écologique et sociale même après 15 ans d'existence.

Le document sur le système de RSPO publié en 2018 montre notamment que les directives de la RSPO sont faibles et qu'elles autorisent la destruction des tourbières, des forêts secondaires ou l'emploi de pesticides hautement toxiques. De plus, outre les directives insuffisamment appliquées, elles manquent leur objectif, car les systèmes de contrôle et les mécanismes de sanction sont inefficaces. Les indications défectueuses selon lesquelles l'huile de palme certifiée RSPO est produite dans le respect des normes de durabilité ont non seulement une incidence sur le consommateur mais également sur le secteur privé, la politique et l'administration. La Coalition sur l'huile de palme exige donc l'exclusion de l'huile de palme de l'accord de libre-échange avec l'Indonésie, même si celle-ci est labellisée RSPO (Pro natura, 2018).

III.2 Les propagandes, les campagnes et les médias

De plus en plus de pays dans le monde se mettent d'accord sur le fait qu'il est temps de s'opposer à la propagation de l'huile de palme. Le but est d'encourager l'utilisation des huiles des cultures du pays natal et d'arrêter le désastre environnemental causé par l'huile de palme. Les programmes avec une série de mesures que chaque pays devrait prendre pour contrer l'expansion de l'huile de palme, et donc des plantations de palmiers dans le monde, sont de plus en plus nombreux.

En 2018, une large coalition comprenant l'USP¹ et la FRC² a lancé une pétition demandant au Conseil des États d'exclure l'huile de palme des négociations d'un accord de libre-échange avec la Malaisie (Prométerre, 2018). De plus, cette pétition a demandé aussi de ne conclure d'accord de libre-échange que lorsque la situation en Malaisie

¹ L'Unique Selling Proposition (l'USP) est une approche stratégique publicitaire qui a pour objectif de faire dans chaque message publicitaire une promesse simple, puissante et exclusive au consommateur (Emarketing, 2020).

² La Fédération romande des consommateurs (FRC) cible principalement la défense du consommateur au quotidien dans tous les moments de la vie et fait valoir ses droits. (Frc, 2020)

se sera sensiblement améliorée. La Coalition sur l'huile de palme s'est engagée pour cette exclusion surtout parce qu'une réduction des droits de douane sur l'huile de palme dans le cadre des accords de libre-échange avec l'Indonésie et avec la Malaisie augmenterait encore plus sa consommation, ce qui n'aurait pas d'effet positif du point de vue de la politique extérieure et agricole ni du point de vue des droits humains, de l'écologie et de la santé.

Selon les données de la Coalition contre l'huile de palme, les consommateurs sont de plus en plus conscients des impacts environnementaux de la production de l'huile de palme et de ses risques pour la santé. Une pétition intitulée « Pas de libre-échange avec huile de palme », ayant réuni près de 280 000 signatures a été déposée à Berne en 2018. L'origine des produits devient de plus en plus importante aux yeux de la société, ainsi que les conditions sociales de production (Depommier, 2019). Une enquête de la radio tchèque annonce qu'un Tchèque sur trois évite l'huile de palme et certains politiciens tentent de taxer correctement l'huile de palme qui n'a pas été obtenue de manière durable. Ainsi ils se joignent parfois à l'appel au boycott des produits contenant de cette huile controversée.

Par exemple, en 2012 des sénateurs français avaient voulu taxer davantage l'huile de palme, mais sans succès (France info, 2018). L'ancienne ministre française de l'Environnement, Ségolène Royal, avait même proposé un boycott de la pâte à tartiner au chocolat Nutella, et avait appelé les Français à cesser de la manger. Selon elle, l'entreprise qui la produit utilise trop d'huile de palme et met ainsi l'environnement en danger. Bien que son initiative ait provoqué l'incident diplomatique avec l'Italie, en mai 2016, la plus grande chaîne de vente au détail en Italie Coop a retiré de ses rayons 120 de ses produits qui contenaient de l'huile de palme.

En ce qui concerne Nutella, il s'agit d'un très grand business de l'industrie agro-alimentaire. La France consomme à elle seule 89 millions de pots chaque année et représente le premier marché mondial pour Nutella en termes de consommation par habitant (Les Échos, 2019). La pâte à tartiner Nutella contient 50 % de sucre, 20 % d'huile de palme, 13 % de noisettes, 9 % de lait écrémé en poudre et 7 % de cacao maigre (Ferrero, 2017). La principale polémique qui touche cette célèbre pâte à tartiner est justement l'utilisation de l'huile de palme, l'un de ses composants essentiels, qui lui sert de conservateur pour remplacer le beurre. Environ 185 000 tonnes d'huile de palme par an sont utilisées pour sa confection. Nutella serait donc responsable en partie de la déforestation en Afrique, en Asie du Sud-Est et en Amérique latine.

D'un côté, Ferrero, le producteur de Nutella déclare que l'huile de palme qu'il utilise vient de Malaisie, de Papouasie-Nouvelle-Guinée et du Brésil. Son site précise également qu'il attache une grande importance à la traçabilité de cette matière première, puisque dès 2005 il est membre actif de la Table ronde sur le thème de la production durable, c'est-à-dire adéquate d'huile de palme. Le site Internet du fabricant explique *qu'il veut acheter de l'huile de palme auprès de sources bien connues sans contribuer à la déforestation, à l'extinction des espèces animales, aux émissions élevées de gaz à effet de serre ou aux violations des droits de l'homme* (Život, 2017).

De l'autre côté, les organisations écologiques soulignent que c'est bien en Malaisie que le peuple Penan est chassé de ses terres (Survival International France, 2019) et en Papouasie-Nouvelle-Guinée que l'on recense une recrudescence des violences faites aux peuples indigènes. Ensuite, d'après le rapport « Palm Oil Buyers' Scorecard 2011 » du WWF, Ferrero doit revoir sa copie et largement progresser car elle n'obtient qu'une note de 4,5/9 sur les 130 entreprises européennes classées par l'ONG environnementale. De plus, malgré que Ferrero soit membre de la RSPO, seule moins de 25 % de l'huile de palme utilisée est CSPO (Certified Sustainable Palm Oil). (Dos Santos, 2017)

En 2017 Ferrero a discrètement changé la composition de la célèbre pâte à tartiner, la nouvelle recette comprend davantage de lait écrémé et de sucre mais moins de matière grasse (Les Échos, 2019). Toutefois, la forte dose d'huile de palme est restée inchangée (France info, 2018). Bien qu'elle soit néfaste pour l'environnement, l'huile de palme reste un produit très consommé car elle est réellement providentielle pour les industriels de par son goût apprécié et son faible coût. Les manifestations ou les pétitions restent un mouvement marginal (Montanay, 2019).

III.3 L'attitude de l'Union Européenne

L'Union Européenne considère l'huile de palme comme un biocarburant non durable à cause de son effet sur la déforestation. En conséquence, elle a décidé en 2017 que le biocarburant à base d'huile de palme ne pourra pas être pris en compte pour atteindre les objectifs que s'est fixée l'Europe en termes d'utilisation des énergies renouvelables en 2030 (Belga, 2019). Les biocarburants produits à partir des cultures ne devraient pas représenter plus de 7 % de tous les carburants.

Le premier pays à formellement interdire l'huile de palme dans ses biocarburants a été la Norvège. Le 3 décembre 2018, le Parlement norvégien a voté une loi qui contraint l'industrie des biocarburants à progressivement cesser d'utiliser de l'huile de palme dans la production pour tenter de limiter la déforestation qu'elle engendre (Omayya, 2018). Selon la Rainforest Foundation Norway, la Norvège a atteint le record de consommation d'huile de palme en 2017 avec 10 % de consommation de diesel dans le pays, soit 317 millions de litres d'huile de palme (Cissé, 2019).

Le Parlement européen annonce que bien qu'elle essaie d'être l'acteur le plus important pour limiter sa production, l'Union européenne est le deuxième plus grand consommateur d'huile de palme au monde (Klekner, 2017). En plus de supprimer complètement l'utilisation de l'huile de palme dans les carburants, le Parlement européen demande aussi à la Commission européenne d'accroître la traçabilité de l'ensemble des matières premières agricoles responsables de la déforestation (soja, huile de palme, riz, canne à sucre, maïs...), de développer des standards qui permettent d'inclure les petits planteurs et de mettre en place des campagnes d'information pour les consommateurs européens (L'Alliance Française pour une Huile de Palme Durable).

Alors que l'Europe a décidé de diminuer l'utilisation de l'huile de palme dans les carburants à partir de l'année prochaine, la Malaisie et l'Indonésie sont maintenant à l'affût (Klekner, 2017). L'Indonésie a déjà porté plainte devant l'Organisation mondiale du Commerce (Agazzi, 2019) contre l'Union européenne dénonçant une politique qu'elle estime "discriminatoire" contre l'huile de palme (Belga, 2019). La Malaisie, deuxième producteur mondial d'huile de palme après l'Indonésie, critique aussi la décision de l'UE d'interdire l'huile de palme des biocarburants et dénonce une nouvelle « barrière protectionniste » destinée à avantager les producteurs européens de biocarburants (AFP, 2019). Pourtant l'UE rappelle que sa politique ne vise pas à interdire les importations d'huile de palme, qui reste largement utilisée dans l'alimentation et les cosmétiques.

En ce qui concerne l'attitude de la République tchèque face à cette matière, le pays soutient la réduction de biocarburants à base d'huile de palme. Celle-ci n'y est pas utilisée ici pour la production de biocarburants. Le ministère de l'Industrie et du Commerce de la République tchèque a souligné que l'utilisation d'huile de palme pour une telle production n'est pas souhaitable pour l'environnement, car ce produit ne peut être cultivé que dans les forêts tropicales, entraînant une déforestation massive en Amérique du Sud, en Afrique

et en Asie (Euractiv, 2018). En outre, l'huile de palme ne convient pas non plus aux biocarburants en raison de ses propriétés physiques – elle peut obstruer un filtre à carburant. Selon certaines études, elle émet également des émissions de CO² plus élevées que les combustibles fossiles standard.

Au contraire, la France ne soutient pas l'interdiction de l'huile de palme. Par rapport au vote du Parlement européen pour interdire l'utilisation de l'huile de palme dans le biodiesel après 2020, l'ambassade de France pour l'environnement a déclaré que le commerce est une composante de l'UE, donc que toute décision sur le commerce serait prise par les trois composantes – la Commission européenne, le Conseil européen et le Parlement européen. Elle ajoute *qu'il n'est pas question pour la France de mettre en place une fiscalité qui ciblerait l'huile de palme sur une base nationale* (Sticker, 2018). La France s'oppose donc à toute mesure discriminatoire qui vise le produit controversé (Camoens, 2018). Elle a importé 629 tonnes d'huile de palme en 2017, ce qui représente une hausse de 107,6 % par rapport aux 303 tonnes de 2016. L'économie française utilise l'huile de palme dans l'agro-alimentaire, les produits chimiques, cosmétiques et les biocarburants, 60 % des importations d'huile de palme étant employées à des fins techniques et industrielles (en particulier les biocarburants) et 40 % pour la production alimentaire (Amarthalingam, 2018). En refusant d'entrer dans les subtilités de la décision du Parlement européen, le pays tient plus à remplir l'engagement climatique de l'UE, qui est de réduire les émissions de carbone d'ici 2030. Cependant, la position de la France ne semble pas être motivée par la protection de l'environnement : dans le sud de la France, il y a une raffinerie appartenant au géant pétrolier Total, dont les bénéfices sont particulièrement élevés justement grâce à l'huile de palme (Robert et al., 2018).

En 2017, l'UE était le deuxième importateur d'huile de palme après l'Inde avec 1,99 million de tonnes. Le gouvernement français proclame que le commerce est la responsabilité de l'UE, et la France reste donc ouverte à l'huile de palme malaisienne.

IV Les perspectives d'avenir

IV.1 Le problème du remplacement

Étant donné que les problèmes d'expropriations de terres et les effets sociaux et environnementaux que provoque la production de l'huile de palme sont tout à fait contraires aux principes du commerce équitable, il est d'abord nécessaire de comprendre pourquoi l'huile de palme est toujours présente dans un certain nombre de produits de ce type de commerce et comment doit se positionner une organisation qui promeut ce dernier.

D'un côté, il semble inenvisageable de bannir complètement l'huile de palme. D'abord, il n'est pas facile de la remplacer par d'autres graisses dans l'industrie alimentaire. Utilisée dans de nombreux produits comme matière grasse structurelle, cette huile possède des propriétés qui conviennent parfaitement aux processus de transformation industrielle des aliments : un goût neutre, une très bonne résistance à l'oxydation ainsi qu'une résistance aux hautes températures ou bien encore une capacité à rester solide à température ambiante, ce qui permet de réaliser des produits aux textures moelleuses, fondantes ou croquantes sans recourir à des matières grasses hydrogénées (Delfaut, 2017). Le procédé d'hydrogénation que d'autres huiles végétales devraient subir crée des acides gras trans, redoutables à cause du risque de développer certains cancers ou des maladies cardio-vasculaires et qui augmentent le taux de cholestérol LDL. Du point de vue industriel et technologique, il convient d'utiliser l'huile de palme lorsque l'on ne peut pas faire mieux à propriétés égales. Par ailleurs, le fruit du palmier contient 50 % d'huile, ce qui dépasse de loin celui des autres oléagineux : 1 ha de palmiers permet de produire jusqu'à six fois plus d'huile que 1 ha de colza et dix fois plus que 1 ha de soja. Remplacer cette huile, c'est-à-dire des dizaines de millions de tonnes produites chaque année, par une autre matière grasse, signifierait que les cultures de ces oléagineux occuperaient une surface largement supérieure à celle prise aujourd'hui par les palmeraies pour une production équivalente.

Tous ces éléments expliquent l'intérêt de l'industrie et de l'artisanat alimentaire pour un grand nombre de produits transformés.

D'un autre côté, les conseillers anti-huile de la Coalition sur l'huile de palme affirment que d'autres graisses tropicales mais aussi locales possèdent des avantages similaires.

L'huile de palme peut être remplacée, par exemple, par de l'huile de coco ou du beurre de karité. Cependant le problème pour les producteurs et les commerçants vient ici du prix. Le beurre de karité a un rendement beaucoup plus faible que l'huile de palme. De plus, il est cultivé sur environ un million d'hectares, l'huile de palme jusqu'à soixante-quatre millions, la quantité qui devrait être plantée signifierait donc une charge environnementale beaucoup plus importante (Štechrová, 2018).

Il est par conséquent important de savoir dans quelle mesure les substituts représentent des alternatives viables.

IV.1.1 Les alternatives des produits sans huile de palme dans différents secteurs

IV.1.1.1 L'industrie agro-alimentaire

La première option consisterait à employer l'huile de soja qui était principalement utilisée à des fins alimentaires il y a déjà une quinzaine d'années. Cette huile a été mise en exergue à cause du développement des OGM (organismes génétiquement modifiés) et des problèmes que ceux-ci engendraient. De plus, l'huile de soja, comme l'huile de palme, est associée à la déforestation en Amazonie où les industriels achètent des terrains pour de faibles sommes et s'adonnent à la culture intensive – causant donc exactement les mêmes problèmes que pour l'huile de palme (Gelin, 2010).

L'huile de tournesol est la plus riche des huiles en vitamine E. C'est aussi un gros fournisseur d'oméga 6 qui sont des acides gras essentiels indispensables au bon fonctionnement de l'organisme qu'il ne peut pas synthétiser (Beňová, 2016). Elle est indiquée comme un excellent moyen de prévenir le cholestérol, de favoriser la croissance des cellules et de renforcer le système immunitaire. Pourtant l'huile de tournesol présente plusieurs inconvénients. Lorsqu'elle est portée à haute température, elle produit des acides gras « trans » qui peuvent être à l'origine de cancers et de maladies cardio-vasculaires, de nouveau, comme dans le cas de l'huile de palme. Par ailleurs, elle peut aussi modifier la qualité gustative dans les préparations cuisinées quand elle est utilisée à chaud (Oxfam, 2010).

L'huile de colza semble être le meilleur compromis pour se substituer à l'huile de palme. En effet, cette huile ne comporte que très peu d'acides gras « trans » et ne présente donc pas de risque pour la santé, au contraire, elle est excellente en termes

de santé cardiovasculaire. Ainsi elle est si saine qu'il n'est pas possible de l'utiliser en quantités telles qu'il serait nécessaire de l'ajouter à des garnitures ou des gaufrettes (Beňová, 2016), même si c'est dans la confection de margarine, confiseries ou pâtisseries que l'huile de colza est le plus utilisée. Pourtant l'inconvénient majeur demeure dans sa provenance qui dévoile que cette huile peut être transgénique, et bien que la culture de colza OGM soit interdite dans l'UE, son importation est en revanche autorisée (The Guardian, 2004).

Enfin, l'huile de coco est une graisse végétale de plus en plus populaire dans la préparation des produits transformés. De nombreuses entreprises abandonnent d'huile de palme pour l'huile de coco pour des raisons marketing car il existe désormais des plantations mieux gérées de palmiers. Néanmoins, la question de la santé émerge de nouveau, au vu des recherches qui ont montré qu'elle contient 90 % d'acides gras saturés, alors que l'huile de palme n'en contient que 50 % (RTL Bel, 2018).

Malgré les inconvénients de toutes les alternatives de l'huile de palme, plusieurs enseignes ont décidé de ne plus utiliser cette matière grasse dans leurs produits, notamment sous la pression des consommateurs et de nombreuses organisations non gouvernementales. Celui qui mérite d'être mentionné est une start-up italienne qui a mis au point « Cremoli », une graisse alternative à base d'huile d'olive ou de tournesol. Le Cremoli a des propriétés universelles adaptées à tous les types de préparation alimentaire mais contrairement à l'huile de palme, il contient un minimum d'acides gras saturés. Il conserve beaucoup de substances saines et sa production n'est pas à l'origine de la déforestation (Koalice proti palmovému oleji, 2019). Cette graisse a donc le potentiel de remplacer l'huile de palme sous tous ses aspects.

IV.1.1.2 Cosmétique

En dehors d'être présente dans de nombreux produits alimentaires, l'huile de palme est aussi fréquemment utilisée en cosmétique. Si l'industrie cosmétique ne l'utilise pas directement, elle utilise des matières premières dérivées de l'huile de palme comme les tensioactifs ou les émulsionnants. De plus en plus de marques de beauté innovent et s'engagent pour réduire leur consommation d'huile de palme et dérivés en cosmétique, notamment en la supprimant totalement des lavants (gels douches et shampooings), la première catégorie consommatrice d'huile de palme et dérivés en cosmétique.

Par exemple, la première marque de cosmétiques qui a depuis 2013 refusé d'utiliser l'huile de palme sous toutes ses formes a été oOlation, une petite entreprise indépendante française avec des produits 100 % naturels, bio et vegan pour le visage et le corps. Le Laboratoire Léa Nature a ainsi fabriqué nombre de ses gels douches en remplaçant l'huile de palme par une huile plus qualitative dont la culture n'implique pas la déforestation de la forêt primaire amazonienne, à savoir l'huile de coco (Léa Nature, 2019).

En général, le problème du remplacement pour les produits cosmétiques est moins gênant puisque le recours à l'huile de palme n'est pas forcément indispensable.

IV.1.1.3 Un défi dans la production des carburants

Cependant, l'utilisation de l'huile de palme dans la production de carburants constitue une menace plus grande. La consommation de graisses de palme ajoutées aux biocarburants continue de croître, représentant 60 % de la consommation d'huile de palme en Europe, contre seulement 25 % dans le reste du monde. La raison en est la subvention des biocarburants auxquels du pétrole est ajouté. Bien que l'Union européenne ait voté un amendement parlementaire prévoyant le report à 2026 de l'exclusion de l'huile de palme de la liste des biocarburants (Cambier, 2019), les écologistes craignent qu'un nombre important de forêts soient détruites avant que la loi entre en vigueur. Si l'exploitation forestière n'est pas interrompue plus tôt, les entreprises voudront extraire autant de pétrole que possible, ce qui aura d'énormes conséquences sur l'environnement (Dlouhý, 2019).

Par conséquent, de nouveaux carburants renouvelables arrivent sur le marché comme alternative. Il existe plusieurs types de biocarburants ; l'huile de palme est un composant de ceux de première génération, produits à partir de ressources alimentaires. Car les critiques se focalisent justement sur les biocarburants de première génération, les scientifiques ont mis au point d'autres méthodes de fabrication ainsi que d'autres alternatives possibles :

Les biocarburants de deuxième génération, issus de végétaux non-alimentaires, c'est-à-dire à partir de déchets agricoles, de bois, de plantes dédiées comme le peuplier.

Des unités de production lignocellulosiques produisant des biocarburants avancés existent déjà en Finlande, au Canada et aux États-Unis, pour la filière éthanol. Ainsi il est possible de produire du biodiesel à partir de paille et de bois par voie thermochimique. Pourtant

les problèmes de R&D (Recherche & Développement) invoqués sont plus liés à des questions de rentabilité des processus.

Le bioéthanol de deuxième génération, une alternative au GNV (le gaz naturel véhicule) et au diesel pour les poids lourds. Il est produit à partir de résidus agricoles et peut être incorporé dans l'essence pour la verdir, mais il est possible de l'utiliser seul.

L'hydrogène vert, produit à partir d'électricité renouvelable par électrolyse de l'eau. Il permet au véhicule électrique une bien plus grande autonomie que les batteries lithium ion seules. Quoiqu'il soit trois fois plus cher à produire que sa version issue du pétrole, l'hydrogène vert commence néanmoins à trouver preneur dans les transports en commun. Cet hydrogène décarboné semble être le carburant d'avenir le plus propre puisqu'il ne rejette ni carbone ni particule (Barbaux, 2018).

IV.1.2 La vision d'une solution

Une des solutions qui s'offrent afin d'utiliser l'huile de palme durable est d'employer la norme facultative de la Table ronde sur l'huile de palme durable (RSPO). Cette norme de production définit les meilleures pratiques pour la production et l'approvisionnement en huile de palme et actuellement, il s'agit de la certification la plus dominante dans l'industrie (Strydom, 2019). Cette marque offre une bonne alternative où l'huile de palme est toujours cultivée, mais de manière plus durable (RSPO, 2018), ce qui permettra aux consommateurs de faire de meilleurs choix en recherchant une étiquette d'huile de palme durable.

Bien que la RSPO ait réussi à promouvoir quelques-uns de ses principes, cette approche dispose de nombreuses faiblesses. En premier lieu, de multiples critères ne sont pas assez stricts car ils manquent de sens opérationnel et sont donc difficiles à suivre et à auditer. L'exemple frappant est la déforestation et la destruction des tourbières, qui sont insuffisamment exclues de la certification. Ces tourbières contiennent de grosses quantités de méthane, l'un des gaz à effet de serre les plus puissants (Geest, 2012). Leur destruction représente donc une catastrophe climatique.

De plus, les plantations qui possèdent déjà une certification sont généralement auparavant bien implantées. Les nouvelles entreprises qui ont récemment obtenu des licences d'exploitation forestière se sont montrées beaucoup moins enclines à adopter les P&C (Principles and Criteria) RSPO. Un autre problème émergent concerne les zones

de préservation établies à des fins de conservation qui ne sont pas nécessairement protégées contre les bûcherons (Palm Oil Action, 2020). La RSPO ne peut pas garantir la sécurité à long terme de ces réserves naturelles. En outre, la RSPO n'a pas réussi à commercialiser le produit d'huile de palme certifié. Par conséquent, la sensibilisation aux impacts de la production non-durable de cette huile reste limitée. Seule 20 % de la valeur commerciale mondiale vient de la RSPO, la plupart provenant de marques mondialement connues. Le reste du marché achète aux petits exploitants, c'est pourquoi le transfert des pratiques de durabilité à ces acteurs pose un énorme défi (Higgins, 2020). L'une des raisons pour lesquelles l'huile de palme certifiée durable n'a pas évolué trop rapidement au cours des dernières années est qu'il n'y a pas suffisamment d'incitation pour que l'industrie change ses activités et habitudes.

Il y a un certain nombre d'améliorations potentielles qui pourraient être adoptées par la RSPO afin de corriger les failles actuelles qui sont devenues des points focaux pour la critique publique. La modification la plus urgente des critères de la RSPO devrait peut-être être une condition selon laquelle toutes les plantations appartenant à la grande entreprise doivent être certifiées pour devenir membres de la RSPO. Si ce processus présente un effet dissuasif trop important pour être mis en œuvre dans la pratique, il devrait au moins y avoir des spécifications stipulant qu'une entreprise doit être transparente et honnête quant à la certification d'une fraction seulement de ses filiales. De plus, la RSPO devrait s'assurer qu'elle surveille et applique la RSPO P&C à chaque étape de la production. L'huile de palme a une chaîne d'approvisionnement très complexe : elle doit être cultivée, broyée, raffinée et transformée (Palm Oil Action Australia, 2020).

Il serait donc faux d'affirmer qu'à ce jour, le consommateur peut réellement opter pour une huile de palme produite de façon durable. En outre, l'augmentation de sa consommation continue et la production d'huile de palme ne peut pas garantir un avenir « durable », ni pour les producteurs, ni pour les consommateurs. Après avoir constaté toutes les limites des initiatives volontaires, notamment celles de RSPO, il est indispensable de proposer une réglementation ambitieuse du commerce de l'huile de palme (Brunswijck et al., 2018).

IV.2 La réduction de l'utilisation de l'huile de palme dans les entreprises

Toutes les entreprises qui utilisent des produits à base de palmier devraient s'assurer que leur propre chaîne d'approvisionnement est durable et exempte de déforestation et de

conversion des écosystèmes. Elles ont également une responsabilité et un rôle à jouer pour soutenir une industrie responsable et durable. Plusieurs solutions s'offrent alors :

- S'approvisionner uniquement auprès de fournisseurs qui adoptent et mettent en œuvre une politique exempte de déforestation et de conversion,
- Comprendre la chaîne d'approvisionnement, en exigeant des fournisseurs qu'ils possèdent une traçabilité de l'huile de palme jusqu'au moulin, pour surveiller et gérer les risques environnementaux et sociaux,
- Assurer la transparence en publiant des rapports concernant les sources et l'utilisation de l'huile de palme ainsi que les progrès et les actions entreprises,
- Soutenir l'action politique dans les pays producteurs et consommateurs pour lutter contre la déforestation et la conversion, et pour créer et appliquer une législation exigeant une production légale et durable d'huile de palme (WWF, 2020).

IV.2.1 Les recommandations pour les consommateurs

Les consommateurs jouent également un rôle très important. Ils peuvent insister pour que les produits qu'ils achètent contiennent de l'huile de palme durable en rejoignant RSPO et acheter l'huile de palme durable 100 % certifiée physique des producteurs. Toutefois cela ne veut pas dire des produits compensés par des certificats Green Palm.

Les marques prennent soin de ce que leurs consommateurs pensent. Ces derniers doivent donc demander aux producteurs ce qu'ils achètent et où ils s'approvisionnent, pour être sûrs qu'ils s'engagent pour l'huile de palme durable crédible et certifiée qui ne cause pas de déforestation ni de dommages à la faune ou aux communautés. Exiger plus de transparence de la part des fournisseurs peut accélérer le rythme du changement. Plus les fabricants locaux recevront de demandes de renseignements, plus vite ils réaliseront l'importance d'utiliser de l'huile de palme véritablement durable et cela augmentera la demande locale d'huile de palme durable certifiée.

Ensuite, pour réduire l'empreinte de l'huile de palme, les consommateurs devraient acheter moins de produits qui en contiennent s'il n'est pas vraiment possible d'être sûr de la source de l'huile de palme. Les chocolats, les biscuits, les repas instantanés et le pain transformé préemballé peuvent être consommés en quantité moindre, ou au moins remplacés par des produits qui nécessitent un type d'huile différent, de préférence d'origine locale. En outre, les consommateurs peuvent agir de manière plus responsable à l'aide des sites Internet ou

des applications mobiles qui permettent d'identifier les produits contenant ou non de l'huile de palme.

Un de ces projets est l'Open Food Facts, une base de données de produits alimentaires qui répertorie les ingrédients, les allergènes, la composition nutritionnelle et toutes les informations présentes sur les étiquettes des aliments. Il s'agit d'une association à but non lucratif composée de volontaires qui présume que les données sur la nourriture sont d'intérêt public et donc doivent être libres et ouvertes (Open Food Facts, 2020). Dans la base de données, plus de 9000 contributeurs ont déjà ajouté 600 000 produits de 200 pays, en utilisant cette application Android, iPhone, Windows Phone ou simplement un appareil photo pour scanner les codes barres et envoyer des photos des produits et de leurs étiquettes. Open Food Facts décrypte les numéros E des additifs, les allergènes, les codes emballeurs ainsi que la qualité nutritionnelle de chaque produit (Open Food Facts, 2019). De plus, il est possible de voir si le produit semble végétan ou végétarien. De cette façon, le consommateur connaît toutes les informations concernant la composition du produit, y compris la présence ou l'absence de l'huile de palme.

L'autre application de ce type est Palm Oil Scanner, qui a été créée en collaboration avec l'organisation Laudato Si, z.s. et la Koalice proti palmovému oleji. Pour exploiter cette application, il faut la télécharger de Google Play Store ou d'Apple Store. Ensuite, il suffit de scanner simplement le code-barre du produit et l'application détermine immédiatement si celui-ci contient de l'huile de palme. Si c'est le cas, il est possible d'afficher des alternatives de produits qui n'en contiennent pas. Depuis le 1er février 2018, le jour sans huile de palme, l'application a été enrichie du bouton "PLAINTE". Le client peut ainsi exprimer son mécontentement à l'égard du produit contenant de l'huile de palme directement depuis Palm Oil Scanner. Il peut toujours envoyer un e-mail au fabricant directement dans le magasin.

L'application a été lancée en décembre 2017. Un mois après son lancement en République tchèque, elle comptait 6 000 téléchargements et 3 000 nouveaux produits signalés à l'initiative des utilisateurs. La base de données des produits - aliments compte aujourd'hui près de 14 000 articles (Laudato si, 2020).

IV.2.2 La responsabilité de l'Union européenne

Enfin et surtout, l'Union européenne et les gouvernements nationaux devraient jouer un rôle clé pour œuvrer pour une huile de palme réellement durable. Premièrement, il faut développer une stratégie globale au niveau européen pour lutter contre la déforestation et assurer une cohérence des autres politiques avec cette stratégie (FIAN, 2018). En créant un plan d'action sur l'huile de palme, l'UE assurerait que seule l'huile de palme durable peut entrer sur le marché européen et que les autres politiques nationales et européennes sont cohérentes avec les objectifs de lutte contre la déforestation.

Deuxièmement, il faut réguler le secteur de l'huile de palme. Une des solutions consiste à développer un système de certification unique et obligatoire qui garantisse que seule l'huile de palme produite de manière durable puisse entrer sur le marché de l'Union européenne (PE, § 42). Une autre solution est de mettre en œuvre la traçabilité de toutes les chaînes d'approvisionnement des importateurs d'huile de palme jusqu'à la plantation. En conséquence de la nouvelle régulation potentielle du secteur de l'huile de palme, l'UE devrait développer et installer immédiatement un régime de taxation reflétant les coûts réels liés à l'impact de l'huile de palme non durable sur l'environnement et la santé des consommateurs (PE § 47).

Ensuite, en dehors de l'interdiction de l'utilisation de l'huile de palme dans le secteur de l'énergie et notamment pour les agrocarburants, les gouvernements pourraient réduire la (sur)consommation de l'huile de palme en réduisant la dépendance de l'UE aux importations d'huiles végétales entraînant la déforestation. Les marchés publics peuvent également être utilisés comme un levier d'une production et d'une consommation durable, promouvant l'achat des produits issus des modes de production agroécologique, en privilégiant essentiellement les produits issus du commerce équitable (Parlement européen, 2016).

Enfin, il ne faut pas oublier les petits producteurs dans les pays en développement, qui ont un rôle remarquable. L'engagement au niveau international de l'UE consisterait en un renforcement de la protection des droits fondamentaux des petits producteurs et des communautés locales, des victimes d'abus de droits humains par les entreprises (Brunswijck, 2018). L'UE devrait également soutenir dans leur développement les petites entreprises familiales qui produisent une huile de palme durable, adaptée aux cultures alimentaires locales. En fin de compte, il faut que tous les gouvernements intègrent irrémédiablement des critères sociaux, environnementaux et de respect des droits humains dans les accords commerciaux (See Fern, 2016). Les dispositions des accords commerciaux

ne peuvent pas nuire aux droits humains, sociaux et environnementaux, au contraire, ils doivent contribuer positivement à leur mise en œuvre.

Conclusion

L'huile de palme est l'huile la plus produite et la plus consommée au monde. Présente dans de nombreux produits de consommation quotidienne, tant alimentaires que cosmétiques, elle fait l'objet de controverses variées. Le palmier à huile est vu à la fois comme un vecteur de développement et un vecteur d'appauvrissement. Alors que le secteur industriel prétend répondre à une demande en constante augmentation, les désastres sur l'humain et l'environnement se poursuivent.

Le but de ce travail était d'évaluer et de discuter les principaux défis de durabilité rencontrés lors de la production et la consommation de l'huile de palme, ainsi que d'analyser son importance à l'époque actuelle. Dans le premier chapitre nous avons défini le terme « huile de palme », expliqué l'origine de cette dernière et son mode de production, et présenté les deux espèces différentes que le palmier à huile fournit. L'huile de palme provient de la pulpe des fruits du palmier à huile et représente une matière première importante dans l'industrie alimentaire. Quant à l'huile de palmiste, elle provient des graines du fruit du palmier à huile et peut être utilisée dans la production de diverses substances. Il s'agit notamment des tensioactifs utilisés en oléochimie et dans la fabrication de cosmétiques. Ces deux matériaux et les substances qui en dérivent sont extrêmement pratiques en raison de la gamme complète des utilisations qu'on peut en faire. En outre, le palmier à huile apporte des rendements beaucoup plus élevés que les autres cultures. Cependant, l'industrie de l'huile de palme est associée à un impact négatif sur l'environnement et sur les personnes vivant et travaillant dans les communautés affectées par les activités de ce secteur, ce que nous avons développé par la suite.

Le deuxième chapitre se penche sur la consommation mondiale de l'huile de palme. Le secteur où la consommation d'huile de palme est la plus vaste est l'industrie énergétique, notamment dans les biocarburants. Ces derniers, soutenus par l'UE, provoquent en fait désormais un effet de serre beaucoup plus important. L'huile de palme est également utilisée en grande quantité dans l'industrie agro-alimentaire. Elle se trouve dans les barres de chocolat ou les pépites aussi bien que dans le dentifrice ou le maquillage. Cependant, en raison de sa teneur élevée en acides gras saturés, elle constitue une menace pour la santé. La consommation excessive des graisses saturées dans notre alimentation est depuis longtemps associée à une incidence élevée de surpoids, d'obésité, de syndrome métabolique et de maladies cardiovasculaires en général, ainsi qu'à certains cancers. L'impact négatif sur la santé humaine

est la raison pour laquelle il est déconseillé de consommer cette huile sous toutes ses formes et dans tous les produits, soit alimentaires soit cosmétiques.

Les plus grands producteurs d'huile de palme sont la Malaisie et l'Indonésie, qui sont responsables de 86 % de la production mondiale d'huile de palme. Dans ces régions, la production d'huile de palme est également le plus gros problème environnemental, car la forêt tropicale d'origine est pillée, brûlée et remplacée par des palmeraies. La déforestation a un impact majeur sur l'écosystème de notre planète. L'équilibre climatique, la structure du sol et les ressources en eau souterraine sont perturbés et des espèces rares d'animaux et de plantes sont tuées. Selon les estimations, environ 5 000 orangs-outans meurent chaque année à cause des palmeraies. D'autres espèces en voie de disparition suivent, par exemple le tigre de Sumatra, le rhinocéros de Sumatra ou l'éléphant de Bornéo. En outre, les forêts détruites privent les populations locales de leur principale ressource et de leur mode de vie. Voilà pourquoi l'huile de palme est si controversée et suscite une grande antipathie quant à sa production et sa consommation.

Par conséquent, la société contemporaine commence à se rendre compte des effets de l'utilisation de l'huile de palme et elle exprime son désaccord par le boycott. L'introduction de systèmes de certification durables de l'huile de palme, comme la RSPO ou EPOA, a tenté de conduire à un changement positif. Le troisième chapitre présente les différentes coalitions contre l'huile de palme, les programmes de certification de l'huile de palme durable ainsi que l'opinion de l'UE en ce qui concerne ce sujet. Les nombreuses initiatives entreprises ont pour but de rendre obligatoire la mention complète des huiles végétales présentes dans la composition d'un produit et de contraindre les industriels à utiliser moins d'huile de palme sous la pression des consommateurs. Toutes les opinions s'accordent quant au fait que consommer moins d'huile de palme signifie stopper ou au moins ralentir la déforestation massive dans les pays producteurs, mieux contrôler la quantité d'acide gras dans l'alimentation et finalement, diminuer l'impact négatif sur le réchauffement climatique.

La dernière partie de cette recherche présente des possibilités et des manières d'éviter l'huile de palme dans tous les domaines. Ce chapitre est très important car il souligne un certain nombre de défis, propose des solutions et suggère un meilleur avenir, pour la planète entière ainsi que pour l'humanité elle-même. Des substituts à l'huile de palme sont possibles mais présentent également de nombreux inconvénients : le substitut n'apporte pas la même qualité que l'huile de palme ; son mode de culture peut lui aussi être néfaste pour l'environnement ou soumis à des controverses (soja, colza OGM) ; il présente des effets néfastes

pour la santé au même titre que l'huile de palme. Pourtant les effets sur l'environnement et les écosystèmes sont si graves qu'il est absolument nécessaire que cette huile soit remplacée, ou au moins utilisée sous une forme durable.

L'Union européenne doit prendre ses responsabilités, de par le poids qu'elle constitue au sein de la consommation mondiale d'huile de palme. Une certification crédible et rigoureuse est actuellement la seule option disponible à grande échelle qui donne une certaine assurance que les chaînes d'approvisionnement en huile de palme sont exemptes des pires formes d'impacts environnementaux et sociaux. Il est donc indispensable de choisir des critères clairs, précis et uniformes pour définir ce type d'« huile de palme durable », ainsi que de sanctionner et d'exclure les producteurs qui enfreignent les règles. Enfin, il convient de questionner sérieusement le modèle agro-industriel actuel qui se caractérise par des monocultures à grande échelle et qui demeure intrinsèquement non durable. Seule une politique d'envergure, qui encourage les changements dans la consommation européenne et qui appuie l'agriculture à petite échelle, permettra de proposer des solutions réellement durables, respectueuses de l'environnement et de l'humain, ainsi que de nos propres limites. Il faudra définitivement envisager de produire moins, mais consommer mieux.

Personnellement, je pense que nous avons raison de boycotter les produits de consommation contenant de l'huile de palme, ainsi que d'attirer l'attention sur les risques environnementaux importants associés à l'établissement de plantations de palmiers à huile. Mais si nous voulons vraiment changer quelque chose, nous devons nous concentrer sur le problème majeur. Et c'est justement l'Europe qui a l'intention absolument absurde de la production de biocarburants demandant constamment de l'huile de palme. Forts de ce savoir, nous pouvons alors faire nos propres choix, chacun à son rythme et à sa mesure. Reprendre du pouvoir, en somme, sur nos vies, au travers de ce que nous achetons, consommons et soutenons.

Liste des abréviations

AGS	les acides gras saturés
CSPO	Certified Sustainable Palm Oil
Epoa	European Palm Oil Alliance
FRC	Fédération romande des consommateurs
GNV	le gaz naturel véhicule
IDDRI	Institut du Développement Durable et des Relations Internationales
KPPO	Koalice proti palmovému oleji
NASA	National Aeronautics and Space Administration
OGM	les organismes génétiquement modifiés
ONG	Organisation non Gouvernementale
PE	Parlement européen
PNUE	Programme des Nations Unies pour l'Environnement
P&C	Principles and Criteria
RSPO	Roundtable on Sustainable Palm Oil
R&D	Recherche et Développement
UE	Union européenne
USP	Unique Selling Proposition
WWF	World Wildlife Fund

Liste des images et des graphiques

Graphique 1 : La consommation d'huile de palme en Europe par son utilisation finale, p. 14. OILWORLD. EU consumption by end use. *Transportenvironment.org* [en ligne]. ©2020 [consulté le 20 mars 2020]. Disponible sur : <https://www.transportenvironment.org/sites/te/files/publications/final%20palm%20briefing%202019.pdf>

Image 1 : Le palmier à huile, p. 8. PALMELIT [photo]. Qui sommes-nous ? *Palmelit.com* [en ligne]. ©2009-2017 [consulté le 20 mars 2020]. Disponible sur : <https://www.palmelit.com/qui-sommes-nous>

Image 2 : Deux produits différents extraits de *Elaeis guineensis*, p. 10. NALIKA, T.K. [photo]. *Fr.wikipedia.org* [en ligne]. Avril 8, 2017 [consulté le 10 janvier 2020]. Disponible sur : https://fr.wikipedia.org/wiki/Huile_de_palmiste#/media/Fichier:Palm_Oils_-_outer_pulp_vs_kernel_from_African_Oil_Palm_-_Elaeis_guineensis.jpg

Image 3 : Le label RSPO, p. 23. *Rspo.org* [en ligne]. ©2020 [consulté le 20 mars 2020]. Disponible sur : <https://rspo.org/>

Résumé

Cieľom tejto bakalárskej práce je oboznámiť bežného spotrebiteľa o negatívnych dôsledkoch využívania palmového oleja v každodennom živote, ako aj o možnosti využívania a uprednostnenia 100 % certifikovaného palmového oleja pochádzajúceho zo zdrojov získavaných priamo udržateľným spôsobom. Práca je rozdelená do štyroch hlavných kapitol.

Prvá kapitola definuje pôvod, spôsob výroby a význam palmového oleja vo svete. Druhá kapitola sa zameriava na jeho využitie v rozličných sektoroch a vysvetľuje následky na ľudské zdravie, životné prostredie a prírodu, ktoré súčasná nadmerná konzumácia prináša. Tretia kapitola uvádza spôsoby a príklady protestov proti používaniu palmového oleja, ako aj názor a postavenie Európskej únie voči tejto problematike. Štvrtá, posledná kapitola pojednáva o možných náhradách palmového oleja v potravinách, kozmetike a priemysle, ako aj o implementovaní štandardu RSPO, považovaného za najvhodnejšiu variantu konzumácie palmového oleja do budúcnosti.

Dôležitosť vedomia spotrebiteľov o následkoch devastácie tropických dažďových pralesov v takej miere, ako je vykonávaná v súčasnej dobe, viedla autorku vytvoriť túto prácu, ktorej účelom však nie je detailne popísať samotný palmový olej, jeho zloženie a spôsob výroby. Má za úlohu poukázať na globálnu zodpovednosť, a zdôrazniť čitateľom, že ako spotrebiteľia majú v rukách obrovskú moc, nakoľko ich rozhodnutiami pri nakupovaní dokážu ovplyvniť aj to, čo sa deje na druhej strane planéty.

Bibliographie

BESTER, D., ESTERHUYSE, A. J., TRUTER, E. J., Van ROOYEN, J. Cardiovascular effects of edible oils: a comparison between four popular edible oils. *Nutrition Research Reviews* [en ligne]. 2010, 23(2), pp. 334-48 [consulté le 16 janvier 2020]. ISSN 0954-4224. Disponible sur : [https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-](https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/5929590265487D3467176A26239295F9/S0954422410000223a.pdf/cardiovascular_effects_of_edible_oils_a_comparison_between_four_popular_edible_oils.pdf)

[core/content/view/5929590265487D3467176A26239295F9/S0954422410000223a.pdf/cardiovascular_effects_of_edible_oils_a_comparison_between_four_popular_edible_oils.pdf](https://www.cambridge.org/core/content/view/5929590265487D3467176A26239295F9/S0954422410000223a.pdf/cardiovascular_effects_of_edible_oils_a_comparison_between_four_popular_edible_oils.pdf)

BOUČEK, Jaroslav. *Reportérem na třech kontinentech*. Vyd. 1. Praha: Nakladatelství Epoque, 2008. ISBN 978-80-87027-49-3.

DOLEŽALOVÁ, Christine. *Kudy teče palmový olej: mastnotě na stopě*. Praha: Glopolis, 2016. ISBN 978-80-87753-28-6.

GRUNDMANN, Emmanuelle. *Un fléau si rentable: Vérités et mensonges sur l'huile de palme*. 1. Vol. Paris: Calmann-Lévy, 2013. ISBN 978-2-7021-4445-9.

VERNEAU, F., La BARBERA, F., AMATO, M. et SODANU, V. Consumers' concern towards palm oil consumption: An empirical study on attitudes and intention in Italy. *British Food Journal* [en ligne]. 2019, 121(9), pp. 1982-1997 [consulté le 16 janvier 2020]. ISSN 0007-070X. Disponible sur :

https://www.researchgate.net/publication/335566288_Consumers'_concern_towards_palm_oil_consumption_An_empirical_study_on_attitudes_and_intention_in_Italy

Sitographie

AGENCE FRANCE PRESSE. Orangutan ‘Exterminators’ On Trial In Indonesia. Capital News [en ligne]. Février 7, 2012 [consulté le 5 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.capitalfm.co.ke/news/2012/02/orangutan-exterminators-on-trial-in-indonesia/>

Achieving sustainable cultivation of oil palm. Volume 1: Introduction, breeding and cultivation techniques, Rival A. (ed.), Cambridge, Burleigh Dodds Science Publishing, 2018, 306 p. (Burleigh Dodds Series in Agricultural Science, 27).

ALVAREZ, Conception. [Infographie] Controverses sur l'huile de palme : comprendre les enjeux. *Novethic.fr* [en ligne]. Février 4, 2020 [consulté le 19 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.novethic.fr/actualite/infographies/isr-rse/infographie-huile-de-palme-comprendre-la-controverse-148187.html>

AMARTHALINGAM, Sangeetha. France against palm oil discrimination. *The Edge Markets™* [en ligne]. Janvier 29, 2018 [consulté le 21 mars 2020]. Disponible sur : <https://www.theedgemarkets.com/article/france-against-palm-oil-discrimination>

Askrsपो.foce.com: Why is palm oil so popular? [en ligne]. RSPO, ©2020 [consulté le 3 février 2020]. Disponible sur : <https://askrsपो.foce.com/s/article/Why-is-palm-oil-so-popular>

BARBAUX Aurélie. Oubliez les biocarburants à l'huile de palme... Voici 5 alternatives vraiment renouvelables. *L'usine nouvelle* [en ligne]. Juin 12, 2018 [consulté le 14 décembre 2019]. Disponible sur : <https://www.usinenouvelle.com/article/oubliez-les-biocarburants-a-l-huile-de-palme-voila-5-alternatives-vraiment-renouvelables.N705489>

BARTHEL, Mark et al. 2018. *Study on the environmental impact of palm oil consumption and on existing sustainability standards* [Final report and appendices, en ligne]. Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2018 [consulté le 20 février 2020]. Disponible sur : https://ec.europa.eu/environment/forests/pdf/palm_oil_study_kh0218208enn_new.pdf

BÊME, David. Les complications de l'excès de cholestérol. *Doctissimo Santé* [en ligne]. Juin 19, 2017 [consulté le 2 février 2020]. Disponible sur : https://www.doctissimo.fr/html/dossiers/cholesterol/sa_5448_cholesterol_arteres.htm

BRUNSWIJK, Gino. et al. *Dossier : Le mythe de l'huile de palme 100% durable* [Rapport]. ©2018 [consulté le 20 mars 2020]. Disponible sur : <http://www.coalitioncontrelafaim.be/ccf/wp-content/uploads/2018/05/DosPalmolieFR-1217-LRnb-1.pdf>

CAMBIER, Claire. Les biocarburants à l'éthanol, au colza ou à l'huile de palme... : c'est bon ou c'est mauvais pour l'environnement ? *LCI Sciences* [en ligne]. Novembre 15, 2019 [consulté le 3 février 2020]. Disponible sur : <https://www.lci.fr/sciences/les-biocarburants-a-l-ethanol-au-colza-ou-a-l-huile-de-palme-c-est-bon-ou-c-est-mauvais-pour-l-environnement-2090105.html>

CAMOENS, Austin. France supports Malaysia, not in favour of palm oil ban. *TheStar* [en ligne]. Janvier 29, 2018 [consulté le 20 mars 2020]. Disponible sur : <https://www.thestar.com.my/news/nation/2018/01/29/france-supports-malaysia-not-in-favour-of-palm-oil-ban/>

Cirad : La recherche agronomique pour le développement [en ligne]. Cirad ©2009-2019 [consulté le 16 février 2020]. Disponible sur : <https://www.cirad.fr/nos-recherches/filieres-tropicales/palmier-a-huile/ressources>

CISSÉ, Sally. La Norvège agit contre la déforestation ! *Global Goodness* [en ligne]. Janvier 26, 2019 [consulté le 20 mars 2020]. Disponible sur : <https://globalgoodness.ca/la-norvege-decide-d-agir-contre-la-deforestation/>

CORLEY, R.H.V. & TINKER, P.B.. *The Oil Palm: Fifth Edition* [en ligne]. West Sussex: Wiley-Blackwell, 2015 [consulté le 3 décembre 2020]. Disponible sur : <https://books.google.cz/books?id=5C2wCgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=corley,+tinker+2016+the+oil+palm&hl=sk&sa=X&ved=0ahUKEwjokaOZ057pAhVB2qQKHfQfD14Q6AEIKDAA#v=onepage&q=corley%2C%20tinker%202016%20the%20oil%20palm&f=false>

CYR, Audrey. Huile de palme. *Passeport santé* [en ligne]. Février 2014 [consulté le 3 décembre 2019]. Disponible sur : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=huile_de_palme_nu

DE GEEST, Els, LAUTERS, Guillemette. L'huile de palme : tour d'horizon. *Écoconso, du conseil à l'action* [en ligne]. Février 15, 2012 [consulté le 4 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.ecoconso.be/fr/L-huile-de-palme-tour-d-horizon>

DEFAULT, Vincent, (2012), [consulté le 3 décembre 2019]. Le procès de l'huile de palme: une matière grasse décriée. *Le Particulier – Le Figaro*, [en ligne]. Disponible sur : http://leparticulier.lefigaro.fr/jcms/p1_1428242/le-proces-de-l-huile-de-palme-une-matiere-grasse-decreee

D'ENGHIEN, P.B., (2019), [consulté le 3 décembre 2019]. La stratégie européenne sur l'huile de palme s'estompe. *Euractiv*, [en ligne]. Disponible sur : <https://www.euractiv.fr/section/plante/opinion/europes-palm-oil-strategy-is-fading>

DLOUHÝ, Jan. Produktů s palmovým olejem nakupují Češi méně. Více se ho ale spotřebuje do bionafty. *Česká televize 24* [en ligne]. Février 1, 2019 [consulté le 14 décembre 2019]. Disponible sur : <https://ct24.ceskatelevize.cz/domaci/2722658-produktu-s-palmovym-olejem-nakupuji-cesi-stale-mene-stale-vice-se-ho-ale-spotrebuje>

ERNER, Guillaume. Huile de palme : pourquoi la consommation continue d'augmenter ? *France culture* [en ligne]. Émissions, La question du jour, Octobre 2, 2019 [consulté le 20 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.franceculture.fr/emissions/la-question-du-jour/huile-de-palme-pourquoi-la-consommation-continue-daugmenter>

FERRARI, Lucas. Choisir des produits sans huile de palme. *NoPalm.org* [en ligne]. S.d., [consulté le 15 février 2020]. Disponible sur : <http://nopalm.org/article-23-choisir-des-produits-sans-huile-de-palme>

GREENPEACE. Biocarburants : l'huile de palme dans nos moteurs, cauchemar des forêts. *Greenpeace.fr*, [en ligne]. ©2020 [consulté le 20 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.greenpeace.fr/biocarburants-lhuile-de-palme-dans-nos-moteurs-cauchemar-des-forets/>

HIGGINS, Hayden. PODCAST: Certifying Sustainable Palm Oil with Andika Putraditama. *World Resource Institute* [en ligne]. 2020-01-21 [consulté le 15 février 2020]. Disponible sur : <https://www.wri.org/blog/2020/01/podcast-certifying-sustainable-palm-oil-andika-putraditama>

HINKES, C., CHRISTOPH-SCHULZ, I., 2019. Consumer Attitudes toward Palm Oil: Insights from Focus Group Discussions. *Journal of Food Products Marketing* [en ligne]. Volume 25, Issue 9, pp.875-895. Disponible sur : <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10454446.2019.1693468?src=recsys>

PAIN POUR LE PROCHAIN, ACTION DE CARÊME. Huile de palme - accaparement des terres. *Voiretagir.ch* [en ligne]. ©2020 [consulté le 3 décembre 2019]. Disponible sur : <https://voir-et-agir.ch/lhuile-de-palme-durable-nexiste-pas/>

HOWLETT, Caitlin. The Truth About Palm Oil. *Green Lifestyle* [en ligne]. August 7, 2014 [consulté le 20 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.greenlifestylemag.com.au/features/20117/truth-about-palm-oil>

CHERKI, M., (2019), [consulté le 3 décembre 2019]. Peut-on vraiment se passer de l'huile de palme ? Le Figaro, [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lefigaro.fr/sciences/peut-on-vraiment-se-passer-de-l-huile-de-palme-20191115>

Indonésie : les ravages de l'huile de palme. *Youtube* [en ligne]. 20.12.2018 [consulté le 18 février 2020]. Disponible sur : https://www.youtube.com/watch?time_continue=562&v=KC45oKRdK60&feature=emb_logo
La chaîne d'utilisateur RT France.

JOUET, Nathalie. Des chercheurs ont trouvé une alternative à l'huile de palme. *ConsoGlobe* [en ligne]. Janvier 24, 2017 [consulté le 2 mars 2020]. Disponible sur : <https://www.consoglobe.com/des-chercheurs-ont-trouve-une-alternative-lhuile-de-palme-cg>

KOALICE PROTI PALMOVÉMU OLEJI. Kdo jsme. *Stoppalmovemuoleji.cz* [en ligne]. © 2014-2019 [consulté le 18 février 2020]. Disponible sur : <http://stoppalmovemuoleji.cz/koalice.php>

L'ALLIANCE FRANÇAISE POUR UNE HUILE DE PALME DURABLE. Pour une huile de palme durable. *Huiledepalmedurable.org* [en ligne]. [consulté le 3 décembre 2019]. Disponible sur : <https://huiledepalmedurable.org/lalliance-francaise-pour-une-huile-de-palme-durable/>

LAUDATO Si, z.s. Palm Oil Scanner. *Laudatosi.cz* [en ligne]. [consulté le 2 mars 2020]. Disponible sur : <https://www.laudatosi.cz/palm-oil-scanner2/>

LE CAIN, Brandine. De quoi l'huile de palme est-elle coupable ? *LeFigaro* [en ligne]. Juin 18, 2015 [consulté le 20 février 2020]. Disponible sur : <https://www.lefigaro.fr/conjoncture/2015/06/17/20002-20150617ARTFIG00167-de-quoi-l-huile-de-palme-est-elle-coupable.php>

LÉA NATURE LABORATOIRE. Innovation cosmétique : douches et shampooings sans huile de palme ni dérivés. *Laboratoire-leanature.com* [en ligne]. Juin 11, 2019 [consulté le 20 février 2020].

2020]. Disponible sur : <https://laboratoire-leanature.com/2018/06/11/innovation-cosmetique-douches-et-shampooings-sans-huile-de-palme-ni-derives/>

LOMBARD, Pierre. La vérité sur l'huile de palme. *LaNutrition* [en ligne]. Février 8, 2018 [consulté le 3 décembre 2020]. Disponible sur : <https://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-assiette/les-nutriments/lipides/la-verite-sur-lhuile-de-palme>

MARANGONI, F. et al., 2013. Palm oil and human health. Meeting report of NFI: Nutrition Foundation of Italy symposium. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* [en ligne]. Volume 68, Issue 6, pp.643-655. Disponible sur : <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09637486.2016.1278431?tab=permissions&scroll=top>

MOJA VÝŽIVA. Palmový olej a jeho vplyv nielen na naše zdravie + VIDEO. *Moja výživa* [en ligne]. Janvier 22, 2016 [consulté le 2 février 2020]. Disponible sur : <https://www.mojavyziva.sk/palmovy-olej-a-zdravie/>

MONNATTE-LASSUS, Stéphanie. Huile de Palme - Composition, Utilisation. *Passeportsanté* [en ligne]. © 1998-2020 [consulté le 20 mars 2020]. Disponible sur : <https://www.passeportsante.net/huiles-vegetales-g152/Fiche.aspx?doc=huile-palme7>

NATIONS UNIES CNUCED. *Huile de palme* [Rapport, en ligne]. New York et Genève : Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement, 2016 [consulté le 16 février 2020]. Disponible sur : https://unctad.org/fr/PublicationsLibrary/INFOCOMM_cp08_PalmOil_fr.pdf

NONNOTTE, Anne Claire. Le point sur l'huile de palme. *Elsevier : une entreprise d'analyse de données* [en ligne]. Juillet 10, 2017 [consulté le 16 février 2020]. Disponible sur : <https://www.elsevier.com/fr-fr/connect/medecine/le-point-sur-lhuile-de-palme>

NOPALM. Les dangers de l'huile de palme sur la santé [en ligne]. S.d., [consulté le 15 février 2020]. Disponible sur : <http://nopalm.org/article-21-les-dangers-de-lhuile-de-palme-sur-la-santA>

OIL WORLD, Independent Global Market Analyses & Forecasts Since 1958 [database en ligne]. Hamburg: ISTA Mielke GMBH, 2020 [consulté le 15 mars 2020]. Disponible sur : <https://www.oilworld.biz/p/annual-2019-usb-drive-1#annual-2019-usb-drive-1>

OMAYA, Lise. Norvège : interdiction de l'huile de palme dans les biocarburants. *L'info durable* [en ligne]. Décembre 21, 2019 [consulté le 15 février 2020]. Disponible sur : <https://www.linfodurable.fr/environnement/norvege-interdiction-de-lhuile-de-palme-dans-les-biocarburants-8659>

PALMAFRIQUE. Du régime à l'huile de palme brute. *Palmafrique.com*, [en ligne]. ©2013 [consulté le 20 février 2020].

Disponible sur : <https://www.palmafrique.com/activites/huile-de-palme-2/huile-de-palme/>

Palmoil.org.action: Sustainable Palm Oil Roundtable (RSPO) [en ligne]. The Palm Oil Action Group, ©2018 [consulté le 20 mars 2020]. Disponible sur : <http://palmoilaction.org.au/the-issue/sustainable-palm-oil/>

PLANETOSCOP. Production mondiale d'huile de palme. *Planetoscop.com* [en ligne]. ©2012 [consulté le 21 janvier 2020]. Disponible sur :

<https://www.planetoscope.com/Commerce/1093-production-mondiale-d-huile-de-palme.html>

POI Palm Oil Investigations. About palm oil. *Palmoilinvestigations.org* [en ligne]. ©2020 [consulté le 20 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.palmoilinvestigations.org/about-palm-oil.html#>

RIVAL, A., LRVANG, P. *La palme des controverses: Palmier à huile et enjeux de développement*. Versailles : Éditions Quae, 2017. pp.16-79. ISBN 978-2-7592-2049-6.

Disponible sur :

https://books.google.cz/books?id=d_JaAgAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=sk#v=onepage&q&f=false

RTL, Bel. L'huile de coco remplace souvent l'huile de palme, mais elle est nettement plus mauvaise pour la santé. *RTL Info* [en ligne]. Août 30, 2018 [consulté le 14 décembre 2019].

Disponible sur : <https://www.rtl.be/info/magazine/sante/l-huile-de-coco-remplace-souvent-l-huile-de-palme-mais-elle-est-nettement-plus-mauvaise-pour-la-sante-1054796.aspx>

STRYDOM, Adél. What to do about palm oil – many sides to a slippery coin. *Sustainability Institute*, [en ligne]. Jan 17, 2017 [consulté le 4 mars 2020]. Disponible sur :

<https://www.sustainabilityinstitute.net/si-news/5530-what-to-do-about-palm-oil-many-sides-to-a-slippery-coin>

SURVIVAL INTERNATIONAL. Nouveau blocus des Penan contre une plantation de palmiers à huile. *Survivalinternational.fr* [en ligne]. Décembre 24, 2013 [consulté le 19 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.survivalinternational.fr/actu/9869>

ŠTECHROVÁ, Věra. Spotřeba palmového oleje v Evropské unii klesá. Bambuckým máslem nahradit nejde, říká odborník. *iROZHLAS* [en ligne]. Février 1, 2018 [consulté le 15 mars 2020]. Disponible sur : https://www.irozhlas.cz/veda-technologie/priroda/palmovy-olej-bambucke-maslo_1802011947_pj

THE OIL PALM. À propos. *Theoilpalm.org* [en ligne]. ©2020 [consulté le 15 mars 2020]. Disponible sur : http://theoilpalm.org/a-propos/#Pour_Quels_Usages

TULLIS, Paul. How the world got hooked on palm oil. *The Guardian* [en ligne]. Février 19, 2019 [consulté le 19 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.theguardian.com/news/2019/feb/19/palm-oil-ingredient-biscuits-shampoo-environmental>

WAVITA. Nie je tuk ako tuk alebo viete, ktorým je lepšie sa vyhnúť ? *Klubzdravia.sk* [en ligne]. Mai 31, 2019 [consulté le 19 avril 2020]. Disponible sur : <https://www.klubzdravia.sk/a/nie-je-tuk-ako-tuk-alebo-viete-ktorym-je-lepsie-sa-vyhnut>

WONG, Emiko. Blogue : L'huile de palme peut-elle être éthique ? *Espace pour la vie Montréal* [en ligne]. 2017-05-12 [consulté le 4 avril 2020]. Disponible sur : <https://m.espacepourlavie.ca/blogue/l-huile-de-palme-peut-elle-etre-ethique>

WWF. *Palm oil buyers scorecard – January 2020 edition summary* [Rapport]. ©1986-2020 [consulté le 3 décembre 2019]. Disponible sur : https://palmoilscorecard.panda.org/file/WWF_Palm_Oil_Scorecard_2020.pdf

Annotation

Nom, prénom: Tereza Štaffenová

Nom de la faculté et du département: Faculté des Arts, Département d'études romanes

Titre du mémoire de licence: Vers un avenir durable sans l'huile de palme ? Défis et opportunités pour le marché global.

Directeur de recherche: Samuel Henri Bidaud, Ph.D.

Nombre de caractères: 102 742

Nombre d'annexes: 0

Nombre de titres dans la bibliographie: 55

Mots clés: biocarburants, conséquences, consommation, déforestation, environnement, huile de palme, huile de palme durable, industrie, organisation, production, responsabilité, santé

Abstract: Le but de ce Mémoire de Licence est avant tout de montrer l'impact négatif que les cultures de palmiers à huile, la production d'huile de palme et sa distribution finale ont sur l'environnement. Ce travail traite ainsi des risques pour la santé humaine liés à une consommation excessive d'huile de palme. L'idée la plus importante de cette étude est néanmoins de prouver qu'il existe considérablement plus d'alternatives à la consommation d'huile de palme que ce que l'on pense généralement et qu'il faut encourager les consommateurs à les explorer, les utiliser et donc agir de manière plus responsable.

Abstract

Author's name: Tereza Štaffenová

Faculty and Department: Faculty of Arts, Department of Romance Languages

Title of thesis: Towards a sustainable future without palm oil ? Challenges and opportunities for the global market.

Thesis supervisor: Samuel Henri Bidaud, Ph.D.

Number of characters: 102 742

Number of annexes: 0

Number of titles of literature: 55

Key words: biofuels, consequences, consumption, deforestation, environment, health, industry, organization, palm oil, production, responsibility, sustainable palm oil

Abstract: What is the purpose of this Bachelor's thesis is, above all, to show what a serious negative impact palm oil crops, palm oil production and its final distribution have on the environment. Thus, the work addresses the subject of risks to human health in relation to excessive consumption of palm oil. Yet the most important idea of this study is to prove that there are significantly more alternatives for the consumption of the palm and that consumers need to be encouraged to explore, use and therefore act more responsibly.