

■ L'huile de palme oui, mais biologique !

Vous êtes de plus en plus nombreux à nous interroger sur l'intérêt d'utiliser de l'huile de palme dans la filière bio. En effet, de nombreux médias ont mis en garde les consommateurs sur les conséquences qu'elle aurait sur la santé et sur l'environnement. Certains demandent même la suppression de l'huile de palme dans l'agroalimentaire. Des grands distributeurs ont déjà choisi de la retirer de leurs produits à marque propre et d'autres industriels la remplace par d'autres matières grasses. N'est ce pas là une façon de se donner bonne conscience ! : l'arbre ne cacherait-il pas la forêt ! Il faut savoir que l'huile de palme biologique est produite et utilisée de manière radicalement différente à ce qui se pratique en agriculture et en agroalimentaire conventionnels. Quelques explications...

Aspect nutritionnel

L'huile de palme fait souvent l'objet d'attaques sur le plan nutritionnel, que ce soit de la part d'associations mal informées ou, pire, de scientifiques qui ne devraient pourtant pas ignorer ses propriétés nutritionnelles. On lui reproche de contenir 48 à 50 % d'acides gras saturés, comme la graisse de porc. Pour comparaison, les huiles de noix de coco ou de palmiste sont saturées à plus de 85%, le beurre de cacao 62,5% et le beurre d'origine animale en contient lui 67%. Que dire de certaines spécialités conventionnelles bien connues qui permettent d'obtenir de superbes frites qui atteignent les 93,1% !

Ses détracteurs ignorent tout simplement une subtilité biologique liée à la distribution des acides gras sur les positions 1, 2 et 3 du glycérol. L'huile de palme et le beurre de cacao ont une structure similaire, mais inverse de celle de la graisse de porc. Cette dernière est réputée athérogène* en consommation régulière, alors que l'huile de palme et le beurre de cacao n'ont pas ce grave inconvénient.

Les plus du process de fabrication bio

La certification selon le mode de production « Agriculture Biologique » (règlement CE 834/2007 et suivant), interdit, outre l'extraction des huiles à l'hexane, l'estérification et l'hydrogénation des lipides. Il n'y a donc pas d'huiles « partiellement hydrogénées » en bio alors que l'huile de palme utilisée en agroalimentaire conventionnel peut l'être. Le pourcentage d'acides gras saturés peut alors atteindre de 75% à 100%.

Inutilité de son remplacement

Substituer l'huile de palme bio n'améliorera pas la qualité des aliments certifiés « Agriculture Biologique ». C'est un excellent lipide utilisé dans les laits maternisés biologiques puisque sa composition en acide gras est très proche des lipides du lait maternel. L'huile de palme est très riche en anti-oxydants. On l'utilise dans les produits transformés bio pour augmenter la DLC (durée limite de consommation) ou la DLUO (durée limite d'utilisation optimale). Si on doit substituer cette matière première dans les produits biologiques, l'alternative serait d'ajouter de la vitamine E mais cela ne permettrait pas de maîtriser aussi bien les phénomènes d'oxydation qui diminuent la durée de vie des produits. Les autres alternatives (butylated hydroxyanisole -BHA-, butylated hydroxytoluene -BHT-) sont strictement interdites en Bio et remplacées, par exemple dans les margarines biologiques par des extraits de romarin biologique.

Le plus bio sur le plan environnemental

Nul n'ignore que depuis les années 90, la culture des palmiers à huile a des impacts importants sur le défrichement des forêts primaires et sur la faune.

Dans un premier temps il est important de comparer les quantités produites et les lieux d'exploitation :

- 43 millions de tonnes d'huile de palme conventionnelle contre 12.000 tonnes en bio au niveau mondial.
- la production conventionnelle se concentre essentiellement en Asie (85%) et surtout en Indonésie suivie par l'Afrique et l'Amérique du Sud. En bio, à ce jour aucun projet de palme bio en Indonésie n'a été recensé probablement parce que les rendements des palmiers à huile bio, sans fertilisation artificielle ni traitement chimique de synthèse sont inférieurs de 30% par rapport aux plantations conventionnelles. Seules 4 à 5 initiatives de plantations de palme bio existent aujourd'hui. Les projets développés au Ghana ou en Colombie sont exemplaires et prennent en compte les enjeux socio-économiques de ces régions. La création de corridors entre les massifs forestiers pour la faune autochtone au Ghana, le programme d'économie d'eau, de soutien à la biodiversité locale ou production de compost en Colombie sont des références en matière de gestion durable des ressources

Les autres garanties

Les fournisseurs bio ont des objectifs très concrets en terme de culture d'huile de palme biologique et suivent souvent des démarches équitables.

- les produits sont certifiés bio
- le respect des normes sociales sont appliquées : conditions de travail humaines pour les salariés, interdiction du travail des enfants, droits de cogestion des employés, sécurité sociale des salariés.
- aucun défrichement de nouvelles surfaces, protection des forêts primaires, respect de la biodiversité, protection de l'eau et de la nature.

Le saviez-vous !

- l'huile de palme reste la plus rentable : sa production est de 4 tonnes d'huile par hectare, contre 0,5 tonne pour le soja et 0,6 tonne pour le colza. De plus, le palmier à huile est la seule culture au monde qui ne soit pas génétiquement modifiée car la plante est excellente.
- En friture industrielle, c'est l'huile la plus stable avec l'huile d'olive. Elle résiste très bien à l'oxydation et aux traitements thermiques (180°C en présence d'air).

*athérogène : qui accélère le processus d'altération dégénérative de la paroi interne du vaisseau avec formation d'une plaque jaunâtre de dépôts lipidiques, et secondairement par la libération de cristaux lipidiques et de cholestérol, puis par une sclérose de la zone touchée, qui peut éventuellement se calcifier ou s'ulcérer.

Sources : Bio Linéaires n°25 - CIRAD : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement - Synbio

