

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article3111>



L'huile de palme, le nouveau poison pour le monde.

- Archives du Blog - Vie des Lycéens - Actions santé et citoyenneté -



Date de mise en ligne : jeudi 17 novembre 2016

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

L'huile de palme, qu'est-ce que c'est ?

L'huile de palme est une huile végétale issue du palmier à huile. Les fruits de cet arbre, de couleur allant du jaune jusqu'à l'orangé et de la taille d'une noix, sont récoltés par grappes avant d'être triés puis ouverts. C'est alors que l'on découvre qu'ils abritent un noyau blanc.

[Noyau du Palmier] </img9446|center>

Chacun de ces fruits contient environ 30 à 35 % d'huile, selon les données de l'"European Palm Oil Alliance" (EPOA), qui rassemble des organismes nationaux d'analyse sur la production d'huile ainsi que de gros producteurs tels que « Cargill » ou encore « Unigras ». Cette huile est extraite à la suite d'une montée de pression au sein du noyau, c'est ce que l'on appelle : la pression à chaud.

Le palmier à huile a été implanté et pousse désormais dans les régions proches de l'Equateur mais aussi en Afrique de l'Ouest ainsi qu'en Amérique Latine. Les palmeraies, elles, poussent dans les régions chaudes et humides de la Malaisie et de l'Indonésie.

[Les foyers en Malaisie] </img9448|center>

Pourquoi l'huile de palme est-elle si prisée de l'industrie agroalimentaire ?

En 2012, la population mondiale a consommé plus de 52 millions de tonnes d'huile de palme, ce qui représente environ 28% de la consommation mondiale mêlant les huiles et les graisses ; ce qui est une part importante de l'alimentation des peuples et qui est non négligeable.

D'autre part, l'huile de palme est la plus prisée, devant l'huile de soja. Pourquoi cet engouement pour cette huile ? Parce qu'elle possède de multiples atouts pour l'industrie ; tout d'abord, sa rentabilité. En effet, un seul palmier permet de produire 40 kilogrammes d'huile sur une période d'un an, pour une durée de vie d'environ 30 ans. Aussi, la production de cette graisse végétale requiert moins d'espace et de surface que les plantations des autres huiles. De plus, son rendement est très intéressant pour les géants de l'alimentaire, parce qu'elle est la moins chère du marché, environ 600 euros la tonne. Enfin, l'huile de palme résiste à toutes les sortes de transformations telles que la cuisson ou encore le refroidissement extrême.

Quels problèmes écologiques l'huile de palme pose-t-elle ?

Face à une hausse très importante de la consommation depuis une vingtaine d'années, les pays producteurs ont augmenté la surface dédiée à la culture du palmier à huile. En 1995, la production d'huile s'élevait à 15.2 millions de tonnes et les chiffres de 2013 indiquent que cette même production s'élève désormais à 56 millions de tonnes. D'ici à 2020, la production annuelle pourrait excéder les 60 millions à raison d'une hausse annuelle de 2.5%. D'après WWF,

organisme protégeant la nature, 12 millions d'hectares de terres forestières et de terres de cultures sont désormais recouverts de palmiers à huile, soit un tiers de l'Allemagne. Pour assurer un tel niveau de culture, des millions d'hectares de forêts ont été détruits. L'ONG précise qu'au total, 90% des forêts d'Indonésie, où 1 million d'hectares disparaît chaque année, de Malaisie, de Bornéo et de Sumatra ont été décimées.

Les conséquences sont nombreuses : les arbres n'absorbent plus le CO₂, dont la concentration est particulièrement importante dans les zones de production, et la libération du CO₂ emprisonné lors de la destruction des forêts a un impact très négatif sur l'environnement. Des problèmes se posent également pour la biodiversité et la survie d'espèces menacées ; plusieurs espèces animales vivant dans ces milieux sont menacées comme le rhinocéros, l'orang-outan ou encore le tigre. La suppression des forêts a également des conséquences pour les populations des pays concernés ; en Indonésie, 40% de la population dépend des forêts.

[Les effets visibles sur la forêt de Bornéo] </img9447|center>

Les animaux sont alors délogés de leurs habitats naturels, simplement pour que les hommes puissent s'engraisser avec des aliments qui ne sont pas nécessaires au bon fonctionnement du corps humain et à la prospérité du monde actuel.

C'est révoltant.

L'huile de palme est-elle un danger pour la santé ?

Encore une raison de haïr l'huile de palme ; c'est le risque qu'elle fait planer sur votre vie et sur votre santé. L'huile contient environ 45 % d'acides gras saturés, qui provoquent des déficiences cardio-vasculaires et qui sont un facteur de risque pour divers cancers et infections. Des désaccords existent toutefois sur ce point parmi les nombreux spécialistes puisqu'il n'y a pas eu d'études de ces cas médicaux, et aucune n'est en vue de débiter, pour montrer les effets de l'huile de palme sur le corps humain et évaluer les conséquences, même si des liens commencent à être tissés entre cette huile et les éventuelles maladies cardio-vasculaires et neurologiques ou encore les accidents vasculaires cérébraux (AVC) et les infarctus du myocarde.

De plus, cette huile ne comporte que très peu d'avantages nutritionnels ; bien qu'elle donne un bon rapport aux acides gras transformés (qui sont meilleurs pour la santé), présents dans les huiles végétales hydrogénées. Le problème est qu'il est très difficile de gérer sa consommation en huile de palme puisqu'elle est utilisée dans la majorité des produits alimentaires commercialisés aujourd'hui en France. Selon WWF, pour subvenir aux besoins de la consommation mondiale, il faudrait désormais 1 palmier à huile par famille (4 personnes) et par an, pour que l'industrie puisse continuer sa course effrénée au meilleur rendement pour contenter la majorité de la population.

Quelles sont les solutions pour lutter contre cette prolifération ?

Depuis 2003, une certification a été créée par la RSPO (Table-Ronde sur l'huile de palme durable), qui rassemble plusieurs ONG majeures et quelques mineures. Cette certification est basée notamment sur la transparence, la préservation des ressources naturelles et de la biodiversité ainsi que le respect des employés. Aussi, l'huile certifiée durable est un espoir pour l'écosystème ; cette huile particulière provient d'une espèce spéciale de palmiers qui survivent encore plus longtemps et qui nécessitent moins d'espace et par conséquent la préservation des forêts.

Depuis quelques années également, un nouveau mouvement alimentaire se développe ; le « sans-huile de palme ». Il est basé sur la consommation de produits ne contenant que des huiles végétales « respectueuses » de l'environnement (tournesol, colza, noix, soja, noisette).

L'huile de palme, le nouveau poison pour le monde.

A terme, si la consommation de cette huile ne diminue pas, notre planète bleue ne connaîtra plus d'écosystème, les espèces protégées auront été décimées, la famine sera chose commune et la terre ne sera plus fertile.

Qu'avons-nous à y gagner ?