

L'huile de palme se met à table...

Déforestation, effets sur la santé, menaces sur la biodiversité tropicale...

Le palmier à huile, *Elæis guineensis*, qui représente 39 % de la production mondiale en huile végétale, est accusé de tous les maux.

Les résultats de la recherche dessinent un tableau plus contrasté, laissant entrevoir une production durable, compatible avec le développement économique des populations rurales du Sud.

Faits scientifiques et idées reçues



Plantation expérimentale de palmiers à huile, Côte-d'Ivoire.

Avec seulement 7 % des surfaces agricoles en oléagineux, le palmier à huile assure 39 % de la production mondiale en huile végétale», souligne Patrice Levang, directeur de recherche à l'IRD et affecté au Centre international de recherche forestière à Yaoundé. Principale raison de ce succès : « Le palmier à huile offre les rendements les plus élevés parmi les plantes oléagineuses, de 3,8 tonnes par hectare en moyenne mondiale à près de 6 tonnes par hectare dans les meilleures plantations d'Asie du Sud-Est, contre moins de 0,5 tonne par hectare pour le colza, le tournesol, l'arachide ou le soja », précise ce dernier. Autre avantage de l'huile de palme : sa consistance à température ambiante qui donne naturelle-

ment un fondant en bouche et lui permet de remplacer le beurre dans de nombreuses préparations alimentaires.

L'agroalimentaire représente en effet 80 % des usages de l'huile de palme, devant l'oléochimie (cosmétiques, lubrifiants...) et le biodiesel. Exclusivement cultivé dans les zones tropicales humides, le palmier à huile procure des rentrées de devises importantes pour les pays producteurs, principalement l'Indonésie et la Malaisie qui assurent 87 % de la production mondiale. Et, contrairement aux idées reçues, il n'est pas l'apanage de l'agro-industrie : « Son exploitation repose sur des systèmes de culture diversifiés, allant de l'exploitation familiale de quelques hectares au périmètre agro-industriel de plusieurs dizaines de milliers d'hectares. Aujourd'hui, plus de 5 millions de personnes en Indonésie dépendent directement de la culture du palmier à huile »,

analyse Alain Rival, correspondant pour la filière palmier à huile au Cirad, rattaché à l'UMR Diade. Pour les communautés agroforestières des pays producteurs, le palmier à huile représente surtout l'occasion de sortir du sous-développement : « Même si les bénéfices sont inégalement répartis, sa culture a un impact socio-économique positif et son expansion va donc se poursuivre durant plusieurs décennies », estime Alain Rival. Dans ce contexte, les enjeux de la recherche s'articulent autour de filières durables : « L'extension s'est surtout faite au détriment de la forêt tropicale humide, en particulier en Asie du Sud-Est, avec un effet désastreux sur la biodiversité et la captation en carbone », explique le scientifique. Plusieurs projets en cours visent à produire des indicateurs sur les impacts sociaux et environnementaux de la culture d'*Elæis guineensis* (réseau Palmi-Net) ou à évaluer la durabilité des

systèmes d'exploitation actuels et en proposer de nouveaux, comme le projet SPOP, mené au Cameroun et en Indonésie¹. L'une des pistes d'amélioration est la planification du paysage, qui consiste à identifier des forêts à « haute valeur de conservation » et à les entourer de zones tampons. Dans ces zones, des « agroforêts », installées à côté des plantations de palmiers, permettent une activité humaine raisonnée : cultures vivrières, fruitiers, caoutchouc, plantes médicinales ou même écotourisme. Autre piste, l'intensification écologique : « Il s'agit d'augmenter et d'optimiser les rendements des zones déjà plantées, en favorisant l'emploi de semences issues de l'amélioration génétique en cours, plus résistantes aux maladies et plus productives, la fertilisation raisonnée qui permet de réduire les coûts et de protéger hommes et environnement, et enfin, parier sur le compostage des déchets organiques et le

recyclage des effluents d'huilerie », détaillent Alain Rival et Patrice Levang dans un récent ouvrage². Toutes ces méthodes permettraient d'approcher, à terme, un rendement de 10 tonnes d'huile par hectare, comme le montrent les essais avec du matériel végétal sélectionné. Et réduire d'autant la pression exercée sur les forêts primaires tropicales. ●

1. Le projet SPOP (Sustainable Palm Oil Production) est financé par l'ANR et dirigé par le Cirad, en collaboration avec l'INRA, l'IRD et le CIFOR.

2. La palme des controverses. Palmier à huile et enjeux de développement. Ed. Quae, 2013.

Contacts

patrice.levang@ird.fr

UMR Gred

(IRD, université Montpellier 3)

alain.rival@ird.fr

UMR Diade (IRD, UM2)

Au Cameroun, des élites friandes de palmeraies

Au Cameroun, avec la crise et le désengagement de l'État apparus dans les années 90, les élites urbaines se sont tournées massivement vers la production d'huile de palme, de manière anarchique et souvent au détriment de l'agriculture vivrière. Tel est le constat, inattendu, d'une étude en sciences sociales¹ menée dans le cadre de l'élaboration d'une stratégie nationale pour le développement durable du palmier à huile au Cameroun. « Perçue au départ comme une stratégie d'adaptation à la crise et un moyen de s'assurer un complément de retraite, la création de palmeraies en milieux villageois par les élites urbaines correspond plutôt à une logique de positionnement politique, de blanchiment d'argent et de constitution d'un patrimoine foncier à léguer à sa descendance. La spéculation foncière semble l'emporter sur les objectifs de production », analyse Éric Thomas Ndjogui, qui a participé à l'étude. Malgré ces défauts, et des modes de gestion qui ne garantissent pas toujours une production permettant de couvrir les coûts, « Les palmeraies des élites contribuent à améliorer les conditions de vie des communautés rurales, en termes d'emplois, de revenus et d'équipements collectifs. » Le principal défi du développement des palmeraies par les élites urbaines reste sa durabilité, c'est-à-dire sa

capacité à assurer le développement sur le long terme des territoires tout en participant à l'amélioration de la compétitivité de la filière camerounaise du palmier à huile. « Dans ce cadre, les palmeraies des élites devraient être encouragées et soutenues, tout en accompagnant leur mutation vers des modes de production durables », conclut le chercheur. ●

1. Le projet « Rôle des élites urbaines dans le développement du palmier à huile au Cameroun » est financé par le CIFOR et l'IRD.

Contact

patrice.levang@ird.fr

UMR Gred (IRD, Université

Montpellier 3)

Un fruit riche en acide gras



Récolte manuelle des régimes de fruits de palmier à huile au Nord Sumatra, Indonésie.

Depuis les années 2000, l'huile de palme est prisée par l'industrie agroalimentaire, en particulier dans les pays du Nord, pour son faible coût, sa stabilité au cours des procédés de transformation et pour le fondant en bouche qu'elle confère aux aliments produits. Ainsi, 130 000 tonnes de cette oléagineuse sont incorporées chaque année dans des produits alimentaires en France. Avec quels effets sur la santé ? Difficile de répondre, conclut une récente revue de la littérature conduite par des chercheurs de l'unité de recherche Nutripass passant au crible plus de 200 articles publiés. « Peu d'études indépendantes ont en effet été consacrées directement aux effets sur la santé de l'huile de palme raffinée », observe ainsi

Sylvie Avallone, qui étudie les utilisations de l'huile d'*Elæis guineensis* au Bénin et en Côte-d'Ivoire, dans le cadre du projet Instapa¹. En fait, « il est important de distinguer l'huile de palme naturelle non raffinée et l'huile de palme raffinée utilisée par les industries agroalimentaires. La première entre traditionnellement dans la composition de sauces dans de nombreux pays africains et apporte naturellement des caroténoïdes (pro vitamines A) et vitamines E, indispensables au développement des enfants et à la santé des adultes. De plus, elle reste stable à la cuisson, ce qui évite les odeurs de rance, minimise la formation de peroxydes et favorise la conservation des aliments une fois préparés ». L'huile de palme raffinée ne contient plus ces oligoéléments et se révèle particulièrement riche en acides gras saturés. Le risque pour la santé est donc plutôt lié aux quantités totales d'acides gras et d'acides saturés consommés dans les pays industrialisés, également présents en grandes quantités dans le beurre, la viande, la charcuterie ou le cacao. Par ailleurs, « les industriels utilisent l'huile de palme raffinée pour remplacer les huiles végétales majoritairement insaturées, qu'il faut au préalable hydrogéner pour stabiliser leurs corps gras. Or, ce procédé entraîne la formation d'acides gras trans, absents de l'huile de palme, et qui ont des effets bien établis sur la survenue de maladies cardiovasculaires ». Plus que l'utilisation de



Extraction artisanale de l'huile de palme à la « chaussette », environs de Kribi, Sud Cameroun.

l'huile de palme, l'enjeu pour la santé publique est donc la baisse de la consommation des acides gras saturés et trans, et leur réduction dans les produits alimentaires manufacturés et une information adéquate des consommateurs. ●

1. Le projet Instapa, financé par l'UE, est destiné à améliorer le statut en fer, zinc et vitamine A des populations à risque.

Contacts

sylvie.avallone@ird.fr

jacques.berger@ird.fr

UMR Nutripass (IRD, UM1 et 2)