



Toute l'huile de palme belge n'est pas durable

MIS EN LIGNE LE 5/02/2018 À 18:26 [✍](#) MICHEL DE MUELENAERE

DANS CET ARTICLE

- ▶ L'huile pas chère, bonne à tout faire

Trois organisations non gouvernementales relèvent, preuves à l'appui, les failles des engagements du secteur privé en Belgique en matière d'huile de palme durable. Tout le monde n'en est pas. Et le contrôle fait défaut.



Non, toute l'huile de palme utilisée en Belgique n'est pas « durable ». Dans un rapport rendu public ce mardi, trois associations relèvent les failles de la certification de l'huile de palme dans le monde et les faiblesses de l'alliance belge pour une huile de palme durable. Une alliance qu'elles ne veulent cependant pas mettre au tapis, mais dont elles réclament l'amélioration. A la manœuvre de ce rapport : le CNCD-11.11.11, Fian Belgique et la commission Justice et Paix. Les trois ont voulu vérifier une allégation lancée en 2015 selon laquelle « *l'objectif d'utiliser 100 % d'huile de palme certifiée durable est atteint en Belgique* ». Il faut nuancer, indique le rapport des ONG. Première limitation : [l'alliance belge pour une huile de palme durable \(Basp\) créée en 2014](#) ne concerne que les produits fabriqués en Belgique à destination du marché belge. Elle ne porte ni sur nos importations, ni sur les produits contenant de l'huile de palme non durable, fabriqués en Belgique mais exportés.

Tout le monde n'y est pas

L'alliance belge ne concerne par ailleurs que l'industrie alimentaire. Et encore : la fédération de la grande distribution (Comeos) n'en est pas membre. Elle n'implique ni le transport, ni la production d'énergie ni les cosmétiques, utilisateurs majeurs d'huiles végétales. La fédération Detic (cosmétiques, détergents, produits d'entretien, etc.) est bien membre de l'alliance belge, mais ce statut ne l'engage qu'à promouvoir l'huile de palme respectueuse de l'environnement et des droits humains. Aucune entreprise du secteur n'est directement membre de la Basp.

On se souviendra des nombreux reproches adressés aux plantations de palmiers à huile. En prenant la place de forêts tropicales, elles sont à l'origine d'une importante déforestation et d'une explosion des émissions de gaz à effet de serre. La transformation de forêts diversifiées par une monoculture de palmier a provoqué un effondrement de la biodiversité.

Des critères ambitieux

Par ailleurs de nombreuses plantations se sont développées au détriment des communautés rurales privées d'un patrimoine naturel, nourricier, pharmacologique et culturel. Cerise sur le gâteau, de nombreuses violations des droits fondamentaux ont été recensées dans les plantations. La Basp promeut quant à elle l'utilisation de l'huile de palme durable : à 100 % avant la fin 2015 pour l'huile bénéficiant d'une certification RSPO de « base ». Mais avec la volonté de passer, d'ici à 2020, à des critères beaucoup plus ambitieux bannissant la déforestation et impliquant le respect des droits des travailleurs et des communautés indigènes.

La certification des plantations d'huile de palme [par la labellisation RSPO](#) est une réponse largement insuffisante, dénoncent les ONG. Raison pour laquelle la Basp a nettement relevé le curseur de l'ambition. Neuf entreprises (1) ont adhéré à l'alliance, de même que plusieurs fédérations (grandes boulangeries, industries du chocolat, de la praline, du biscuit, producteurs d'huiles végétales, fédération des industries alimentaires...). Ces dernières s'engagent à promouvoir l'huile de palme durable auprès de leurs membres. Mais des engagements à la réalité, il y a une marge, indiquent les trois ONG. Celles-ci ont ainsi consulté les déclarations d'une vingtaine d'entreprises qui fournissent les huiles ou matières grasses transformées aux fabricants de produits finis (fabricants de plats préparés, boulangeries et pâtisseries, chaînes de restauration, catering). Au moins quatre d'entre elles « *n'utilisent qu'un très faible pourcentage d'huile de palme certifiée sur les marchés belge et/ou européens* ».

De l'ordre dans les labels

« *Il est possible que certains de nos membres utilisent encore de l'huile de palme non durable, reconnaît le porte-parole de la Fevia, la fédération des industries alimentaires. On n'est pas sûr. Nous essayons de motiver nos membres.* » La Fevia ne rapporte pas les progrès de ses membres. En revanche, les grandes boulangeries, les margarines et le secteur chocolatier affirment utiliser 100 % d'huile de palme durable.

Dernier souci, mis en évidence par les ONG : l'absence de contrôle des engagements pris dans le cadre de l'alliance belge. « *Il faut qu'elle explique comment elle va mesurer ces engagements* », indique Manu Eggen. Reste enfin le fouillis dans les multiples labels, initiatives, alliances prétendant œuvrer pour la durabilité de l'huile de palme. « *Cette collection de labels ne fait pas très sérieux ni très cohérent*, conclut Stéphane Desgain (CNCD). *C'est*

aux pouvoirs publics de mettre de l'ordre là-dedans. » C'est aussi une demande du Parlement européen : un seul label pour toute l'Union. Et un contrôle des pouvoirs publics.

(1) Aigremont, Ferrero, Lotus Bakeries, Natra Malle, Puratos, Royale Lacroix, Sipef, Unilever et Vandemoortele.

L'huile pas chère, bonne à tout faire

MIS EN LIGNE LE 5/02/2018 À 18:18

En 2016, la production d'huile de palme a atteint 62 millions de tonnes. Il s'agit de l'huile végétale la plus répandue, devant l'huile de soja (54 millions de tonnes), l'huile de colza (29 millions) et l'huile de tournesol (17 millions). Cette huile bon marché et aux propriétés physico-chimiques particulièrement intéressantes sert à de nombreux usages : alimentation, cosmétiques, produits d'entretien ou, plus récemment, agrocarburants. 85 % de la production est concentrée dans deux pays d'Asie du Sud-Est, l'Indonésie et la Malaisie. A l'heure actuelle les plantations occupent une surface de plus de 17,5 millions d'hectares (plus de 5 fois la Belgique).

L'Europe est une bonne cliente : elle a doublé sa demande entre 2005 et 2015 (7,1 millions de tonnes en 2016.). L'Union est le deuxième importateur mondial et le troisième consommateur mondial (derrière l'Indonésie et l'Inde). La Belgique est le cinquième pays importateur européen (460.000 tonnes) et le deuxième importateur par habitant (derrière les Pays-Bas) avec une moyenne de 40 kg/an.

46 % de l'huile de palme importée en Europe sont utilisés comme « biodiesel » dans les transports (6 fois plus qu'en 2010), 45 % dans la production des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des applications oléochimiques (cosmétiques), 9 % dans la production de chaleur et d'électricité.

Les projections prévoient que la consommation d'huile de palme devrait doubler (voire tripler) d'ici à 2050, si les tendances de consommation devaient persister.