



→ www.pourlascience.fr/emplois

Connectez-vous au service
d'offres d'emplois scientifiques sur

POUR LA
SCIENCE

en partenariat avec
naturejobs



■ Chaque semaine, plus
de **8000 offres d'emploi**
dans le secteur des sciences.

■ En un clic la **sélection**
des postes à pourvoir
en France et dans les pays
francophones ou voisins.

■ Une équipe Naturejobs
spécialisée, **au service des**
recruteurs francophones.
Contact : Muriel Lestringuez
E-mail : m.lestringuez@nature.com
Tél. : +44 20 7843 4994

POUR LA
SCIENCE.fr

Le site de référence
de l'actualité scientifique

peine deux pour cent de ces acides. Boycoter simplement l'huile de palme ne résoudra rien et sa consommation doit être intégrée au problème plus général de la sédentarité et de la suralimentation, à l'origine de l'augmentation du risque cardiovasculaire. Quand ils ne sont pas consommés en excès, les acides gras sont bénéfiques pour l'organisme, auquel ils fournissent de l'énergie et des vitamines (l'acide palmitique est d'ailleurs un constituant du lait maternel).

Qu'en est-il des impacts environnementaux ? Le palmier à huile (*Elaeis guineensis*) est originaire des grandes forêts tropicales bordant le golfe de Guinée, en Afrique de l'Ouest. Il est cultivé dans les pays tropicaux (l'Indonésie et la Malaisie assurent 87 pour cent de la production) et le problème ne vient donc pas de l'implantation de l'arbre

dans un milieu qui n'est pas adapté pour l'accueillir, mais plutôt de la façon dont l'expansion de sa culture a été gérée.

Cette expansion a eu un impact environnemental désastreux : de vastes portions des forêts tropicales, qui constituent de fantastiques réservoirs de biodiversité, ont été converties en monocultures. Cependant, là encore le problème n'est pas le palmier à huile lui-même, mais plus généralement la déforestation à visée agricole. Les industriels du secteur soutiennent d'ailleurs qu'il minimise la déforestation, du fait de son haut rendement (huit fois supérieur à celui du soja, la deuxième source d'huile dans le monde).

En réponse à l'accroissement démographique et à l'élévation du niveau de vie dans les pays émergents, la croissance du secteur de l'huile de palme devrait se poursuivre pendant plusieurs décennies, en partie au détriment de la forêt tropicale. En Afrique centrale surtout, il est illusoire d'espérer maintenir le couvert forestier au niveau actuel. Le rattrapage du déficit de développement y prime sur la protection de la nature.

Cependant, cette expansion peut être limitée et encadrée. Avant de sacrifier davantage de forêts primaires, il faut convertir en palmeraies des zones déjà déforestées ou dégradées et intensifier la production dans les palmeraies existantes, notamment via la

diffusion de plants à haut rendement et une fertilisation raisonnée. En Malaisie, où les sols sont pourtant fertiles et les conditions climatiques favorables, le rendement moyen est de moins de quatre tonnes par hectare, ce qui est loin des meilleures performances enregistrées dans le pays (six à sept tonnes par hectare). En Afrique, les marges de progrès sont énormes : au Cameroun, par exemple, le rendement moyen des palmeraies villageoises n'atteint que le quart de celui obtenu par les petits planteurs indonésiens.

Plus généralement, une stratégie d'expansion durable de la filière de l'huile de palme doit être mise en place. Outre l'intensification des cultures, elle devra

AU CAMEROUN, LE RENDEMENT MOYEN n'atteint que le quart de celui obtenu par les petits planteurs indonésiens.

promouvoir la certification RSPO (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*, ou Table ronde sur l'huile de palme durable), mise en place en 2005 ; inclure les petits planteurs dans les complexes agro-industriels ; informer les peuples autochtones et recueillir leur consentement ; impliquer les gouvernements dans les questions légales, notamment relatives à l'acquisition des terres.

Les bailleurs de fonds internationaux et les ONG s'accordent à donner à la culture du palmier à huile un rôle incontournable dans l'éradication de la pauvreté dans les pays tropicaux. En moins d'un siècle, on est passé d'une culture vivrière mineure en Afrique à une production agricole massive et mondiale, et cette expansion se poursuit. Mal gérée, elle risque de se traduire par la disparition de forêts riches en biodiversité et par des impacts négatifs sur les populations locales et les communautés indigènes. L'ensemble des acteurs de la filière doit donc se préoccuper dès aujourd'hui de l'encadrer. ■

Alain RIVAL coordonne les recherches sur les palmiers à huile au CIRAD (Centre de coopération international en recherche agronomique pour le développement). Patrice LEVANG est directeur de recherche à l'IRD (Institut de recherche pour le développement).

A. Rival et P. Levang, *La palme des controverses*, Éditions Quæ, 2013.

**L'ENSIC, l'ESPCI ParisTech, Chimie ParisTech
et l'ECPM vous invitent au :**

FORUM HORIZON CHIMIE

Jeudi 6 février 2014
9h00/18h00

Une rencontre privilégiée avec une quarantaine d'entreprises et l'opportunité de postuler à des offres de stage et d'emploi dans des domaines allant de l'énergie à l'agro-alimentaire, en passant par la cosmétique, le secteur pharmaceutique, les sciences des matériaux et les biotechnologies.

Stands d'exposition, conférences, tables rondes, simulations d'entretiens d'embauche et corrections de CV seront mis en place afin de vous aider à approfondir votre projet professionnel et faciliter votre entrée dans le monde du travail.

Pour plus de renseignements :
www.horizon-chimie.fr

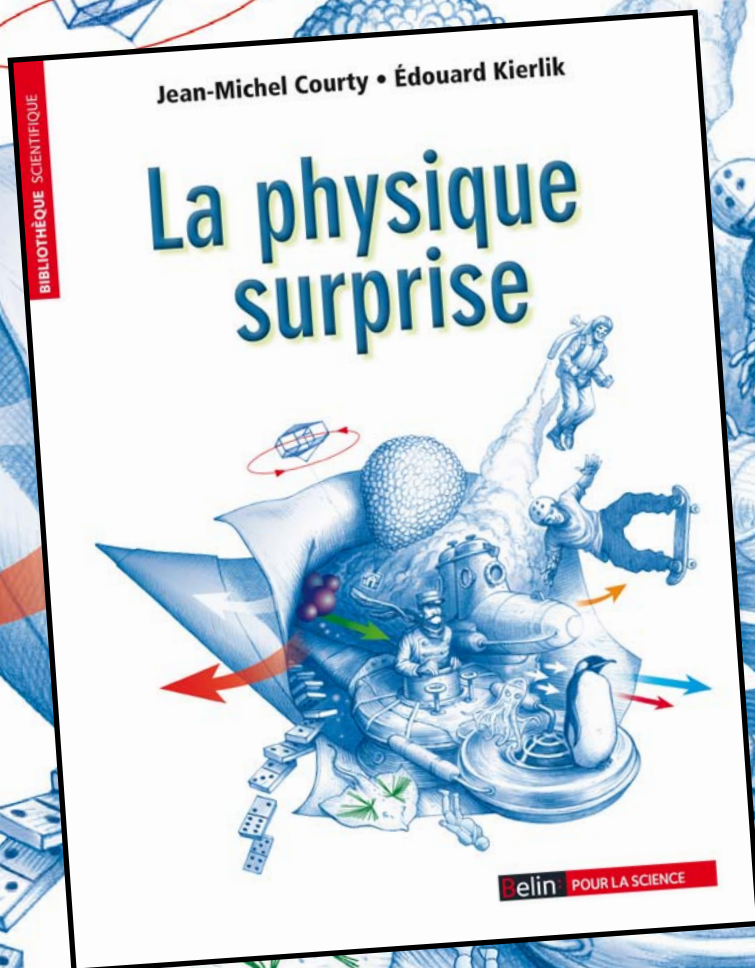
**28^e
édition**

Entrée libre

Maison de la Chimie
28 bis rue Saint-Dominique
75007 Paris
Métro Invalides

La physique surprise

Jean-Michel Courty et Édouard Kierlik



Que nous réserve cette Physique surprise ? Trente-neuf pièces à déguster sans modération, mitonnées par les auteurs. Le style et les croquis, l'actualité et la variété des thèmes vous séduiront, vous amuseront, vous surprendront. Oui, on peut franchir le mur du son en chute libre. Non, les veines ne sont pas bleues. Oui, on peut séparer le chaud et le froid dans un courant d'air. Alors... Bon appétit !

Éditions Belin/Pour la Science 2013
184 pages — 24 euros
ISBN 978-2-8425-5121-9

BON DE COMMANDE

à découper ou à photocopier et à retourner accompagné de votre règlement à : Groupe Pour la Science • 628 avenue du Grain d'Or • 41350 Vineuil • Tél. : 0 805 655 255 • e-mail : pourlasciencevpc@daudin.fr

POUR LA SCIENCE

☐ Oui, je commande l'ouvrage **La physique surprise** de J.-M. Courty et É. Kierlik.

..... exemplaires × 24,00 € (Réf. 075121) = €
Frais de port (4,90 € France – 12 € étranger) + €
TOTAL À REGLER = €

J'indique mes coordonnées :

Nom :
Prénom :
Adresse :

C.P. : Ville :
Pays : Tél. :
Pour le suivi client (facultatif)

Je choisis mon mode de règlement :

☐ par chèque à l'ordre de *Pour la Science*
☐ par carte bancaire

Numéro
Date d'expiration
Cryptogramme
Signature obligatoire

En application de l'article 27 de la loi du 6 janvier 1978, les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès du groupe Pour la Science. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'organismes partenaires. En cas de refus de votre part, merci de cocher la case ci-contre ☐.

E-mail pour recevoir la newsletter *Pour la Science* (à remplir en majuscules).

@

PSPLS435

Offre valable jusqu'au 31.01.14, dans la limite des stocks disponibles.