

POINT DE VUE

Huile de palme : une taxe qui ne tirera pas la filière vers le haut

En France, le Sénat a voté un amendement qui prévoit la surtaxation de l'huile de palme. Cette mesure pénalisera les efforts entrepris par la filière en faveur de la durabilité.

Alain RIVAL

L'enfer est pavé de bonnes intentions. Taxer uniformément les huiles tropicales au prétexte de nous protéger des maladies cardiovasculaires et de lutter contre la déforestation part sans doute d'un noble objectif. Mais cette imposition se révélera à coup sûr contre-productive : elle n'améliorera en rien notre santé ou celle des forêts primaires indonésiennes, et elle stigmatisera les premiers efforts qu'accomplit la filière pour limiter les impacts environnementaux de la culture du palmier à huile sous les tropiques, tout en favorisant la croissance de la production et le bien-être des populations.

De quoi s'agit-il précisément ? Le Sénat français vient d'adopter un amendement déposé par le groupe Europe Écologie Les Verts au projet de loi pour la reconquête de la biodiversité, de la nature et des paysages, qui instaure une taxe additionnelle sur les huiles de palme, palmiste et coprah. Cette taxe serait de 300 euros par tonne dès 2017, et atteindrait 900 euros par tonne en 2020.

La volonté du législateur de protéger la santé publique en dégagant des ressources pour notre système de protection sociale est louable. Toutefois, les arguments développés par la sénatrice Aline Archambaud et ses collègues pour justifier l'amendement déposé sont peu ou mal appuyés par des données scientifiques reconnues ; ils contiennent des approximations et des inexactitudes

qui attestent d'une connaissance très superficielle d'une filière agroalimentaire complexe, mondialisée, dont les acteurs et les enjeux sont multiples.

Commençons par les arguments concernant la santé. On accuse l'huile de palme d'être riche en acides gras saturés. En effet, l'huile végétale parfaite – harmonieusement équilibrée en acides gras saturés et insaturés – n'existe pas et l'huile de palme n'échappe pas à cette règle. Elle est naturellement riche

**L'huile de palme
représente moins de 2 %
du total des graisses
consommées en France**

en acides gras saturés, comme le beurre, le beurre de cacao ou l'huile de sésame. Sa composante principale, l'acide palmitique, est un concentré d'énergie dont l'*Homo sapiens* occidental du XXI^e siècle, sédentaire et trop bien nourri, n'a pas grand besoin.

Cette caractéristique fait aussi de l'huile de palme une graisse semi-solide à la température ambiante des pays tempérés, ne nécessitant pas d'hydrogénation partielle susceptible de produire des acides gras *trans*, délétères pour la santé humaine. Cette margarine naturelle, qui fond naturellement en bouche, est devenue de fait une matière première appréciée par les fabricants de produits alimentaires transformés.

L'huile de palme est largement utilisée, mais sa consommation n'a rien d'obligatoire : nos parents et grands-parents ont été élevés sans en consommer une goutte... Il suffit de cuisiner soi-même en utilisant son corps gras favori. En outre, l'étiquetage renseigne désormais en Europe sur les espèces d'origine des huiles végétales incorporées dans les préparations alimentaires.

Or la consommation réelle (et non pas apparente, comme on la déduit trop rapidement des statistiques brutes d'importation) d'huile de palme en France est d'environ 1 kilogramme par an et par personne. Ce chiffre est à comparer aux 60 kilogrammes de graisses consommés annuellement par nos concitoyens : l'huile de palme consommée représente moins de 2 % du total.

Une bonne partie de ces 60 kilogrammes de graisses contient des acides gras saturés provenant d'un régime alimentaire traditionnellement riche en produits lactés (fromages, yaourts, etc.) et charcuteries. C'est le fondement du *French paradox* : ce régime plutôt déséquilibré ne provoque pas plus d'accidents cardiovasculaires que celui de nos voisins européens. Par ailleurs, aucune des méta-analyses publiées à ce jour n'a pu établir statistiquement les liens supposés entre la consommation d'acides gras saturés et le risque de maladies cardiovasculaires ou – encore moins – de maladie d'Alzheimer.

À la lumière de ces chiffres et des connaissances scientifiques, l'arsenal législatif

proposé paraît bien démesuré... En outre, les expériences similaires de surtaxation de certains corps gras effectuées dans d'autres pays européens ont prouvé leur totale inefficacité sur les changements d'habitudes alimentaires et donc sur la santé publique. Ainsi, en 2011, la *fat tax* danoise surtaxant les produits riches en acides gras saturés a dû être rapidement retirée : elle n'a eu pour seuls effets que de créer un cauchemar bureaucratique, de renforcer la contrebande et d'orienter les consommateurs vers les grandes surfaces à bas prix pour compenser l'effet de la taxe.

Déforestation : un lien ni direct ni automatique

Venons-en maintenant au lien entre déforestation et culture du palmier à huile. Ce lien n'est ni direct, ni automatique. Les concessions sont d'abord données par les pouvoirs publics aux compagnies forestières, qui vont exploiter tout ou une partie du bois disponible. Cela entraîne la dégradation de millions d'hectares de forêts, qui seront le plus souvent laissées en friche ou éventuellement mises en culture. En Indonésie, 21 millions d'hectares de forêts ont disparu entre 1990 et 2005, tandis que 3 millions d'hectares de palmeraies ont été créés. Ce taux de conversion s'est accéléré dans diverses régions du monde, telles l'île de Bornéo et le bassin du Congo, pour atteindre 20 %, ce qui demande une vigilance accrue.

La culture du palmier à huile est ainsi l'un des vecteurs de la déforestation tropicale. Mais ce n'est pas le seul, et souvent pas le principal. En Indonésie encore, ce sont les plantations d'essences forestières à croissance rapide qui ont le plus d'impact sur la déforestation, comme l'indique l'étude de Sinan Abood et ses collègues d'ETH Zurich en 2014.

Par ailleurs, compte tenu de la productivité du palmier à huile, il faudrait 3 à 8 fois plus de terres cultivables et jusqu'à 100 fois plus d'intrants de synthèse pour produire une tonne d'huile végétale issue d'autres plantes oléagineuses, tels le soja ou le colza, lesquelles sont en outre, pour la plupart, génétiquement modifiées. La consommation en huile de palme est principalement tirée par



UNE PLANTATION VILLAGEOISE DE PALMIERS À HUILE, AU BÉNIN.

Les petites exploitations (plus de 5 millions de petits planteurs dans le monde) ne sont pas une garantie de production durable : peu organisées en structures collectives, elles sont difficiles à atteindre et à sensibiliser à la durabilité.

L'AUTEUR



Alain RIVAL est agronome au Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement)

et correspondant pour la filière du palmier à huile à Jakarta, en Indonésie.

la Chine, l'Inde et l'Indonésie, des économies émergentes dont les populations souffrent encore de carences chroniques en lipides (33 kilogrammes de lipides consommés par personne et par an en Chine, 18 en Inde et en Indonésie, contre 60 en France).

Qualifier les plantations – qu'elles soient certifiées durables ou non – de néfastes à l'environnement, comme le fait l'amendement, révèle une totale méconnaissance de la question. Ce n'est d'ailleurs pas la position adoptée par les ONG internationales présentes sur le terrain, telles que Greenpeace, WWF, Rainforest Alliance ou TFT.

Des initiatives en faveur d'une filière « durable »

Lancée en 2004 par des compagnies agroalimentaires et des ONG, la table ronde multilatérale RSPD (*Roundtable for Sustainable Palm Oil*) est une initiative internationale dédiée à la certification et à la promotion d'une filière durable d'huile de palme. C'est une plateforme active qui rassemble aujourd'hui plus de 2 500 membres répartis en sept catégories : producteurs, transformateurs et négociants, industrie, banques et investisseurs, détaillants, ONG environnementales et sociales.