



Huile de palme de production durable

Bâle, décembre 2021

En exigeant que la production d'huile de palme prenne en compte le thème de la durabilité, Bio Suisse soutient l'agriculture biologique et les producteurs-trices dans les pays producteurs.

Bio Suisse reconnaît la problématique de la production non durable d'huile de palme, et elle s'engage dans le cadre de son champ d'influence en faveur de solutions à la fois prometteuses et écologiquement et socialement durables. Il y a très peu de sites de production d'huile de palme certifiés selon Bio Suisse en Afrique et en Amérique du Sud. Bio Suisse a réfléchi à la situation et a complété en 2021 son Cahier des charges avec des jalons pour se confronter avec les producteurs-trices actuel et ceux qui sont intéressés par la certification selon Bio Suisse afin de poursuivre la production d'huile de palme conformément à son Concept directeur.

Cette confrontation prend place dans le cadre du développement du Cahier des charges et de la procédure de certification et se déroule en dialogue avec les preneurs de licences et les importateurs ainsi qu'avec les entreprises des pays producteurs. Bio Suisse soigne les échanges avec les différents groupes d'intérêts et s'appuie sur une expertise externe pour les cultures dans les pays tropicaux et pour des modèles d'affaires permettant d'avoir une filière d'approvisionnement crédible. Les éléments-clés du Cahier des charges peuvent être résumés de la manière suivante:

- Respect des directives générales de Bio Suisse, par exemple en matière de globalité des exploitations, de surfaces de promotion de la biodiversité et d'interdiction du défrichage.
- Respect de la directive spécifique de Bio Suisse pour l'huile de palme (valable depuis le 1^{er} janvier 2021), qui comprend les quatre exigences supplémentaires suivantes:
 - Certification valable selon la norme RSPO (But: Garantir la durabilité interentreprises);
 - Culture d'au moins 5 à 10 % de la surface agricole utile avec des systèmes culturaux innovants et diversifiés (But: Encourager le développement vers davantage de biodiversité et de diversité d'utilisation sur les surfaces de palmiers à huile);
 - Préparation pauvre en émissions des sous-produits organiques de la production de l'huile brute et retour des matières sur les surfaces des cultures (But: Assurer des cycles idéaux des éléments nutritifs);
 - Fabrication de l'huile avec au moins 20 % de noix de palme produites par des groupements certifiés de petits paysans (But: Assurer systématiquement que les petits paysans puissent accéder au marché).
- Les prescriptions pour la production et la transformation de l'huile de palme reconnue par le Bourgeon sont complétées par la norme RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil, cf. <http://www.rspo.org>), dont l'approche interentreprises, par exemple concernant l'utilisation des terres et l'implication de la population locale, complète idéalement les exigences entrepreneuriales de Bio Suisse.

Du point de vue écologique, la culture durable du palmier à huile est tout à fait possible et bienvenue. Parmi les oléagineux, c'est le palmier à huile qui fournit de loin la plus haute productivité par unité de surface, ce qui diminue les besoins en terres agricoles. L'exigence de l'augmentation de la biodiversité directement dans les systèmes culturaux permet de développer un contre-projet aux grandes surfaces de monocultures et à leurs désavantages.



Pourquoi utiliser aussi de l'huile de palme et pas seulement une graisse d'ici?

Le Cahier des charges de Bio Suisse ne limite pas l'utilisation de l'huile de palme dans les produits transformés. Cette décision est laissée aux preneurs de licences. La graisse de palme et la graisse de coco sont les seules graisses végétales usuelles qui sont solides à température ambiante. Toutes les autres huiles végétales, p. ex. l'huile de tournesol et l'huile de colza, sont liquides à température ambiante et doivent être durcies pour certaines utilisations. Vu que la solidification des graisses est interdite par l'Ordonnance bio du DEFR et que l'utilisation de la graisse de coco est limitée à cause de son goût prononcé, la graisse de palme est la principale alternative végétale au beurre (graisse animale). L'huile de palme est donc très largement utilisée dans les produits transformés à cause de ses bonnes propriétés de cuisson, de sa neutralité gustative et de sa bonne conservation. L'huile de colza et de tournesol ne sont souvent pas des alternatives optimales à cause de leur goût particulier et de leur courte durée de conservation.

Développement durable

Bio Suisse veut une production d'huile de palme durable. Elle ne va pas interdire l'utilisation de l'huile de palme mais l'examiner d'un œil critique ainsi que déclencher et accompagner les changements nécessaires. Il faut poursuivre le développement des provenances de l'huile de palme Bio Suisse dans le sens du Concept directeur de Bio Suisse, et cela en particulier afin de soutenir des solutions prometteuses pour la réalité écologique et sociale qui est celle des pays producteurs. En collaboration avec nos preneurs de licences, c.-à-d. les entreprises de transformation bio en Suisse, nous travaillons en outre à utiliser si c'est possible et judicieux d'autres graisses dans les produits nouveaux ou existants.

Informations supplémentaires

Service médias de Bio Suisse, +41 61 204 66 46, media@bio-suisse.ch