

L'huile de palme a mauvaise réputation. Selon Darrel Webber, secrétaire de RSPO, il n'existe qu'une alternative à cette graisse végétale: l'huile de palme certifiée.



Darrel Webber est secrétaire de «Roundtable on Sustainable Palm Oil» (RSPO).

THOMAS COMPAGNO

Darrel Webber est le secrétaire de la «Roundtable on Sustainable Palm Oil» (RSPO), une organisation qui veut promouvoir le commerce de l'huile de palme cultivée selon les principes du développement durable. «L'huile de palme est l'huile végétale la plus productive», affirme Darrel Webber. Ce qui justifie, d'après lui, qu'on la cultive. Et cela, en dépit de sa mauvaise réputation et contre l'avis de nombreux pays et entreprises qui encouragent à renoncer complètement à cette huile.

Coopération. Qu'est-ce qui rend l'huile de palme intéressante?

Darrel Webber. L'huile de palme est quatre fois plus productive que les autres huiles. Et nous avons besoin d'huiles végétales. Pour chaque hectare d'huile de palme que nous ne cultivons pas, il faudrait donc cultiver quelque part ailleurs quatre hectares d'une autre sorte

de plante oléagineuse pour obtenir la même quantité d'huile végétale. Nous ne disposons tout simplement pas de cette surface. La seule alternative à l'huile de palme est donc de l'huile de palme cultivée de façon durable.

Qu'entendez-vous par durable?

Par durable nous entendons qu'aucune forêt primaire ne doit être abattue, qu'aucune terre ne doit être volée, qu'il ne doit pas y avoir de conflits sociaux ni d'orangs-outangs tués ni d'esclavage. Il faut que les ouvriers bénéficient de salaires équitables et que l'utilisation de pesticides et d'herbicides soit réduite.

«Tout ce qui se cultive là-bas est en conflit avec la biodiversité»

Les monocultures d'huile de palme constituent cependant un grand danger pour la biodiversité dans les pays où cette huile est cultivée.

L'huile de palme pousse en Indonésie, au Mali, en Thaïlande, en Colombie, pour ne citer que les principaux pays producteurs entre le 10° degré de latitude nord et le 10° degré de latitude sud. Tout ce que vous cultivez là-bas est en conflit avec la biodiversité.

Y a-t-il suffisamment d'huile de palme certifiée?

Développement durable Quel avenir



L'huile de palme est cultivée entre le 10° degré de latitude nord et de manière traditionnelle.

Aujourd'hui, environ 15% de toutes les huiles de palme cultivées dans le monde sont certifiées, mais seule la moitié d'entre elles est vendue comme huile durable parce que l'offre est plus grande que la demande. C'est pourquoi nous cherchons à convaincre les commerçants

et les producteurs de passer à de l'huile de palme produite de manière durable. Cela exige une plus grande connaissance de la chaîne de production.

Coop mise sur de l'huile de palme certifiée durable pour ses marques propres. Que peut encore faire

pour l'huile de palme?



PHOTOS YANNICK ANDREA, SP

le 10° degré de latitude sud (ici, en Indonésie). La culture et la récolte se font encore très souvent

le commerce de détail pour influencer cette culture?

Le commerce de détail a un rôle très important à jouer car il est proche des consommateurs. En tout cas beaucoup plus que nous du RSPO. Il peut par exemple informer sa clientèle sur l'utilisation

d'huile de palme certifiée et ainsi montrer l'exemple. Nous espérons qu'il en résultera une pression sur d'autres producteurs. Nous savons qu'il existe dans toutes les entreprises des gens qui refusent – ou qui acceptent – l'huile de palme certifiée. Nous devons maintenant ar-

river à faire en sorte que ceux qui l'acceptent s'imposent.

Comment évaluez-vous le fournisseur d'huile de palme de Coop «United Plantation»?

«United Plantation» est une petite plantation mais sans aucun doute l'une des meilleures.

Traçabilité

Coop n'utilise que de l'huile de palme certifiée

La production d'huile de palme est énorme: 50 millions de tonnes par an. Au cours de ces dernières années, les taux de croissance annuels ont parfois dépassé 15%. Avec une part de marché de 30%, l'huile de palme est la plus importante huile végétale au monde.

Coop utilise de l'huile de palme certifiée dans tous les produits de ses marques propres. Pour l'heure, 30% de la quantité globale utilisée sont physiquement traçables. Les 70% restants sont couverts par des certificats GreenPalm. Dans ce cas, l'huile de palme provient d'une chaîne de marchandises où l'huile de palme certifiée et non certifiée sont mélangées. Le certificat garantit toutefois qu'une quantité correspondante d'huile de palme certifiée a été produite pour son utilisation dans le produit fini. Le système est comparable à celui du courant vert.

D'ici à la fin de cette année,

80% de l'huile de palme devraient passer par une chaîne de marchandises séparée et provenir de plantations certifiées qui satisfont aux critères de RSPO («Roundtable on Sustainable Palm Oil»). L'huile de palme ou des éléments de cette huile permettent de fabriquer du beurre de palme et de la margarine, qui entrent dans la composition de divers produits. Depuis plus d'une année, seule l'huile de palme durable de United Plantation est utilisée pour la fabrication des pâtes feuilletées Coop de la marque Betty Bossi; une huile traçable jusqu'à la plantation.