

A propos de la votation du 7 mars 2021 : faits sur l'huile de palme en Suisse

L'Accord de partenariat économique entre l'Indonésie et les États de l'AELÉ sur lequel on vote en Suisse le 7 mars 2021 vise à faciliter l'accès de l'économie suisse à l'un des marchés ayant la plus forte croissance au monde. Or les détracteurs de cet accord se formalisent des concessions faites à propos de l'huile de palme. En effet, l'huile de palme se retrouve sous le feu de la critique depuis un certain temps en raison des effets qu'elle a sur l'environnement dans les principaux pays où elle est cultivée.

La culture de l'huile de palme s'est considérablement intensifiée depuis le début des années 90. La raison majeure de la faveur dont elle jouit réside dans les propriétés de la culture du palmiste. En effet, le rendement de ce dernier, qui peut aller jusqu'à 5 tonnes d'huile de palme/ha et par an, fait de lui l'une des plantes oléagineuses les plus productives et les plus efficaces.

Utilisation de l'huile de palme

L'huile de palmiste est essentiellement utilisée dans la fabrication de produits cosmétiques, de détergents, de denrées alimentaires et de biocarburants. Dans l'industrie chocolatière et des produits de biscuiterie et de biscotterie, cette huile est utilisée en raison de sa stabilité thermique et à l'oxydation dans le processus de fabrication de certaines masses à fourrer.

Recul durable des importations d'huile de palme

En Suisse, les importations d'huile de palme ont diminué durant les 10 dernières années d'environ 45 %, se situant en 2020 à environ 19'000 tonnes, ce qui correspond à environ 0,03 % de la production mondiale^{1,2}. Seuls 0,7 % de ces importations, soit environ 6 conteneurs, provenaient de l'Indonésie. On ne prévoit pas que les importations s'accroissent à la suite de l'entrée en vigueur de l'accord de partenariat économique.

Absence d'alternative à l'huile de palme

Pour autant que les spécifications du produit le permettent, l'industrie alimentaire a de plus en plus souvent recours à d'autres huiles végétales. Il n'existe toutefois pas d'alternative servant tous les objectifs d'application. Le point de fusion plus élevé de l'huile de palme permet des applications particulières, rendant impossible dans ces cas sa substitution par d'autres huiles. Le point de fusion plus élevé de l'huile de palme a aussi pour conséquence qu'il n'est pas nécessaire de la resolidifier avant une étape ultérieure de transformation.

Les substituts à l'huile de palme ne sont pas nécessairement plus respectueux de l'environnement. Le palmiste, par son rendement élevé en rapport de la surface, est bien plus efficace que d'autres plantes oléagineuses, notamment en comparaison des cultures suisses telles que le colza, l'huile de tournesol ou le lin. Une substitution par d'autres huiles végétales tropicales, comme l'huile de coco ou de soja, ne ferait que déplacer le problème, et induirait même un accroissement des besoins en surfaces. Cet état de fait est aussi constaté par le [WWF dans une étude](#) (disponible malheureusement qu'en allemand).

Une alternative : l'huile de palme certifiée

Lorsque la substitution par d'autres huiles végétales n'est pas possible, les fabricants suisses de denrées alimentaires recourent souvent à l'huile de palme certifiée. Selon une [enquête de l'Office fédéral de l'environnement \(OFEV\)](#) datant de 2015 (malheureusement disponible uniquement en allemand), plus de 50 % de l'huile de palme importée en Suisse est certifiée. Ce chiffre a probablement augmenté, notamment dans l'industrie alimentaire.³

¹ Administration fédérale des douanes, code SH 1511 « Huile de palme et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées »

² WWF, [Déforestation importée](#)

³ Il ressort d'une [étude de European Sustainable Palmoil \(ESPO\)](#) qu'en 2016, 70 % de l'huile de palme utilisée dans l'industrie alimentaire européenne provenait de sources certifiées.

Ces dernières années, divers systèmes de certification ont vu le jour. Le plus connu d'entre eux est l'initiative multipartite Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). La RSPO vise, au moyen de sa certification, à limiter les dommages causés à l'environnement et l'impact social négatif de la culture de l'huile de palme.⁴

Perspectives

En 2020, plusieurs acteurs suisses du secteur alimentaire se sont affiliés au [Réseau suisse pour l'huile de palme](#). Ce réseau a pour but de promouvoir la norme RSPO et d'améliorer l'application des prescriptions de cette dernière à la chaîne d'approvisionnement. L'Accord de partenariat économique avec l'Indonésie, grâce à sa progressive close de gestion durable, prévoit l'octroi d'allègements douaniers uniquement à l'huile de palme certifiée et durable. Il faut donc seulement s'attendre à ce que, également en conséquence de l'accord, la part de l'huile de palme certifiée augmente en Suisse.

Le 19 février 2021

⁴ [RSPO Principles & Criteria 2018](#)