

ÉCHOS D'ESCALES

LA MALLE À SOUVENIRS DE TARA

LIEU—
DE L'ESCALE

TYPE—
AGE

L'OBJET—
DE L'ESCALE

LA PROBLÉMATIQUE—
DE L'ESCALE

LES THÉMATIQUES—
DE L'ESCALE

MOTS—
CLÉS

KUALA TERENGGANU *Malaisie*

RESSOURCES

ORANG-OUTAN

En quoi la consommation de produits du quotidien contenant de l'huile de palme interroge-t-elle l'équilibre entre développement économique, préservation de l'environnement et responsabilité des consommateurs ?



MONOCULTURE - DÉFORESTATION - ORANG-OUTANG
CONCEPT ONE HEALTH (= UNE SEULE SANTÉ)
ALIMENTATION SAINE ET DURABLE - CONSOMMATION

Fondation
taraocéan
explorer et partager
fondationtaraocean.org



Introduction

La Malaisie, pays d'Asie du Sud-Est étendu entre la péninsule malaise et le nord de Bornéo, est le deuxième producteur et exportateur mondial d'huile de palme, juste derrière l'Indonésie. Pour répondre à une demande toujours croissante, elle y consacre plus de 5,6 millions d'hectares, une superficie équivalente à celle de la Croatie. Omniprésente dans les produits alimentaires, les cosmétiques et les biocarburants en Occident, cette huile végétale est devenue un pilier de l'économie nationale : en 2019, sa production et son exportation représentaient 11 % du PIB malaisien, tout en assurant les revenus de centaines de milliers de familles.

Pourtant, derrière cette réussite économique se cache une lourde contribution environnementale et sociale : déforestation massive, disparition accélérée de la biodiversité, conflits fonciers avec les communautés locales et émissions record de gaz à effet de serre.

L'occident, premier importateur d'huile de palme malaisienne, alimente une pression constante sur les forêts tropicales du pays. Malgré les tentatives de régulation de l'Union européenne et d'autres pays pour limiter les importations liées à la déforestation, la course à la production continue de peser sur un écosystème déjà fragilisé.

Source : <https://www.fortunebusinessinsights.com/fr/industry-reports/palm-oil-derivatives-market-101440> et <https://perspective.usherbrooke.ca/bilan/servlet/BMAAnalyse/2810>

Localisation géographique de la Malaisie.



Source des images : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Malaisie> et https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Malaisie_carte.png

L'huile de Palme, un produit convoité mais controversé

L'huile de palme, de quoi parle-t-on ?

L'huile de palme est une huile végétale obtenue à partir de la pulpe des fruits du palmier à huile (*Elaeis guineensis*). Originnaire d'Afrique de l'Ouest, cette plante est désormais cultivée dans de nombreuses régions tropicales, où il y a suffisamment de lumière du soleil et d'humidité, notamment en Indonésie, en Malaisie et au Brésil.

Une fois récoltés, les fruits sont compressés jusqu'à l'obtention du précieux lipide. Le palmier à huile, est exploité principalement pour la production de deux huiles végétales : l'huile de palme (issue de la pulpe du fruit) et l'huile de palmiste (issue du noyau).

Monoculture – plantation de Palmier à huile (*Elaeis guineensis*) pour l'huile de palme en Malaisie.



Source de l'image : [Contre la déforestation, la Malaisie teste des palmiers à huile nains](#)

Fruits du palmier à huile.



Source de l'image :
<https://landportal.org/fr/blog-post/2023/11/non-l%E2%80%99huile-de-palme-n%E2%80%99est-pas-responsable-de-40-de-la-d%C3%A9forestation>

- **L'huile de palme** : Extraite de la pulpe, elle est omniprésente dans l'alimentation (produits transformés, margarine, huiles de cuisson, snacks), les cosmétiques, les détergents et les biocarburants. Son rendement élevé par hectare la rend plus économique que d'autres huiles (soja, tournesol), expliquant son usage massif.
- **L'huile de palmiste** : Extraite du noyau, elle est solide à température ambiante et riche en graisses saturées, notamment en acide laurique. Utilisée en cuisine, confiserie et cosmétique, elle est aussi privilégiée pour des applications industrielles comme la fabrication de savons ou de produits de soins.



Source du texte et de l'image : adapté de <https://www.vortechglobal.com/fr/huile-de-palme-et-huile-de-palmiste-comprendre-les-differences/>

L'huile de palme, dérivés et utilisation

L'huile de palme, huile végétale la plus produite et consommée au monde, offre le meilleur rendement à l'hectare et des propriétés physico-chimiques idéales pour l'industrie. Ces atouts lui confèrent une haute valeur économique et en font un ingrédient clé dans de nombreux secteurs : aliments transformés, boissons, produits de soins personnels, cosmétiques, produits pharmaceutiques, alimentation animale et « biocarburants ».

En 2020, à l'échelle mondiale, l'huile de palme est principalement utilisée dans l'industrie alimentaire (près de 80 %), dans l'oléochimie (savon, cosmétiques, etc., environ 10%) et en tant qu'agrocarburant (environ 10 %). En Europe, un tiers des importations d'huile de palme servent à fabriquer les « agrocarburants » (qui n'ont rien de BIO) ; en France, cette part est même de 60 %.

Usage alimentaire

80 % de l'huile de palme consommée dans le monde en 2018 l'est pour un usage alimentaire, mais en Europe cette part est inférieure à 50 %.

Ingrédient traditionnel des cuisines d'Afrique, d'Amérique du Sud et d'Asie, elle est actuellement massivement utilisée dans les pays non producteurs pour la fabrication d'aliments transformés, en remplacement des graisses animales (saindoux, beurre, etc.) et des huiles végétales hydrogénées déjà interdites pour l'alimentation aux États-Unis et très limitées depuis 2021 en Europe.

Usages industriels

Afin de remplacer les graisses animales plus chères et difficiles à travailler (comme le beurre), l'agro-industrie a utilisé les huiles végétales hydrogénées (comme celles présentes dans certaines margarines). Or, le processus d'hydrogénation induit la formation d'acides gras trans, reconnus comme contribuant aux maladies cardiovasculaires. Les industriels se sont alors tournés vers l'huile de palme, qui possède, une fois raffinée, des qualités physiques et organoleptiques satisfaisantes pour la fabrication de nombreux aliments.

Bien que le consommateur n'en ait pas forcément conscience, on trouve de l'huile de palme dans un grand nombre de produits élaborés par l'industrie agro-alimentaire : chips, croûtons, soupes lyophilisées, pâtes à tartiner, biscuits, lait pour bébé, sardines en boîte, bouillon de poulet instantané, mayonnaise, sauce tomate, céréales, chocolat, glaces, fromage râpé, fromages analogues, sauces, crèmes fraîches, pâtes à tartes, plats préparés, sauces pré-faites, biscottes, brioches, biscuits salés et sucrés, etc. Elle est en général désignée comme « huile végétale » dans la liste des ingrédients.

Oléochimie

L'huile de palme est également utilisée dans la synthèse de nombreux produits cosmétiques. C'est le cas par exemple pour la fabrication de certains savons, pour la parfumerie, dans les crèmes hydratantes, les mousses à raser etc...

Agro carburants

Par rapport aux autres huiles, le rendement de l'huile de palme en fait un choix privilégié pour la production d'agro carburants. Mais sa composition en fait un carburant que l'on ne peut insérer qu'en quantité limitée car elle fige dans les réservoirs

Source : adapté de <https://www.deforestationimportee.ecologie.gouv.fr/produits-concernes/article/huile-de-palme> et <https://www.fortunebusinessinsights.com/fr/industry-reports/palm-oil-derivatives-market-101440> et [Huile de palme — Wikipédia](#)

À quoi sert l'huile de Palme ?

Source :
https://youtu.be/wvAyh1bY5s?si=K8MP0ypeyo8fnf_e



L'HUILE DE PALME

DES PROPRIÉTÉS RECHERCHÉES POUR DE NOMBREUSES UTILISATIONS

Extrait du fruit du palmier à huile, l'huile de palme possède des propriétés physico-chimiques uniques qui la rendent très utile dans de nombreux secteurs.

EN AGROALIMENTAIRE

Des propriétés technologiques qui répondent à des besoins spécifiques :

- STABILITÉ À LA CHALEUR**
Riche en acides gras saturés, elle résiste bien aux températures élevées et convient aux cuissons et fritures.
- TEXTURE ET ONCTUOSITÉ**
Sa composition permet d'obtenir des textures adaptées (fondant, croustillant, crémeux) dans de nombreux produits.
- STABILITÉ OXYDATIVE**
Bonne résistance à l'oxydation, elle contribue à prolonger la durée de conservation des aliments.
- POINT DE FUSION ADAPTÉ**
Solide à température ambiante, elle apporte structure et tenue sans nécessiter d'hydrogénation (partielle).
- POLYVALENCE FONCTIONNELLE**
Convient à une large gamme d'applications : pâtes à tartiner, viennoiseries, produits de panification, plats préparés, confiserie, etc.

Sources scientifiques : Codex Alimentarius (FAO/OMS), AOCS Lipid Library, Journal of the American Oil Chemists' Society.

EN COSMÉTIQUE, PHARMACEUTIQUE ET AUTRES

Des propriétés physico-chimiques exploitées dans de nombreuses formulations :

- ÉMOLLIENTE**
Sa richesse en acides gras lui confère des propriétés émoullientes et adoucissantes.
- TEXTURANTE ET STABILISANTE**
Elle permet d'obtenir des textures stables et homogènes dans les crèmes, baumes, et autres formulations.
- EXCELLENTE TOLÉRANCE CHIMIQUE**
Stable à l'oxydation et à l'hydrolyse, elle est compatible avec de nombreux ingrédients.
- BASE DE SAPONIFICATION**
Utilisée dans la fabrication de savons, elle donne une mousse stable et onctueuse.
- EXCIPIENT FONCTIONNEL**
Utilisée comme excipient dans certaines formes pharmaceutiques (suppositoires, onguents) pour ses propriétés de texture et de stabilité.

Sources scientifiques : International Journal of Cosmetic Science, European Pharmacopeia, AOCS Lipid Library.

AUTRES UTILISATIONS NON ALIMENTAIRES

Grâce à sa stabilité et à sa composition, l'huile de palme est également utilisée dans :

- BOUGIES**
Bonne tenue et combustion régulière.
- DÉTERGENTS ET PRODUITS D'ENTRETIEN**
Apporte consistance et stabilité aux formulations.
- PEINTURES ET REVÊTEMENTS**
Améliore l'étalement et la brillance.
- LUBRIFIANTS BIODÉGRADABLES**
Utilisée comme base dans certaines formulations respectueuses de l'environnement.

POURQUOI LA CHOISIR ?

- RENDEMENT ÉLEVÉ**
Le palmier à huile produit 4 à 10 fois plus d'huile par hectare que d'autres cultures oléagineuses.
- POLYVALENCE**
Une seule huile adaptée à de nombreux usages et formulations.
- COÛT COMPÉTITIF**
Rend les produits accessibles tout en maintenant leurs performances.
- BIODÉGRADABLE**
L'huile de palme brute est biodégradable selon les normes OCDE.

Sources scientifiques : FAO, Oil World, OCDE.

Une huile végétale aux propriétés uniques, pour des produits de qualité au quotidien.

Source : Image générée par IA – Outil : ChatGPT (OpenAI) – Conversation : [6a31a327-11f0-83ed-94cd-b71e59154e29](#) ; Yann Renault, 16/06/2026.

Le saviez-vous ?

Repérer la présence d'huile de palme et de ses dérivés dans des produits du quotidien.

Dans la liste des ingrédients figurant sur étiquette de composition d'un produit, les ingrédients sont toujours rangés par ordre décroissant, c'est à dire de l'ingrédient le plus abondant dans le produit à celui représentant la plus faible part. L'huile de palme peut être **masquée** sous plus de 200 noms différents. Voici les plus courants :

Noms directs	Noms indirects
• Huile de palme • Matière grasse de palme • Graisse de palme • Palm oil (sur certains produits importés) • Huile végétale (palme) • Matière grasse végétale (palme) • Stéarine de palme (fraction solide de l'huile de palme) • Oléine de palme (fraction liquide de l'huile de palme) • Huile de palme fractionnée • Huile de palme hydrogénée ou partiellement hydrogénée	• E304, E306, E307, E308, E309 (antioxydants à base de palme) • Lécithine de palme • Acide palmitique (composant majeur de l'huile de palme) • Émulsifiants (E432, E433, E435, E470a, E472e, E475, E481, E482) • Noms contenant le suffixe « LAURETH » • Noms contenant le suffixe « CAPRYL » Coco-Caprylate/Caprates Caprylic capric triglycérides Dicaprylyl Ether • Noms contenant le préfixe « LAURETH » Sodium laureth sulfate (SLS qui est un agent tensioactif issu de l'huile palmiste). • Noms contenant le préfixe « LAURYL » Lauryl Glucoside Sodium Lauryl Sulfate • Noms contenant le préfixe « STEAR » Glyceryl Distearate Isostearyl Palmitate • Noms contenant le préfixe « MYR(IST) » Myristyl Myristate Isopropyl Myristate • Noms contenant le préfixe « CETEAR- » Cetearyl Alcohol Cetearyl Olivates • Noms contenant le préfixe « PALM- » Sodium Palmate Palmitate d'isopropyl

	• Noms contenant le préfixe « DODEC-» Dodecanol Octyldodecyl Myristate Octyldodecyl Myristate
--	---

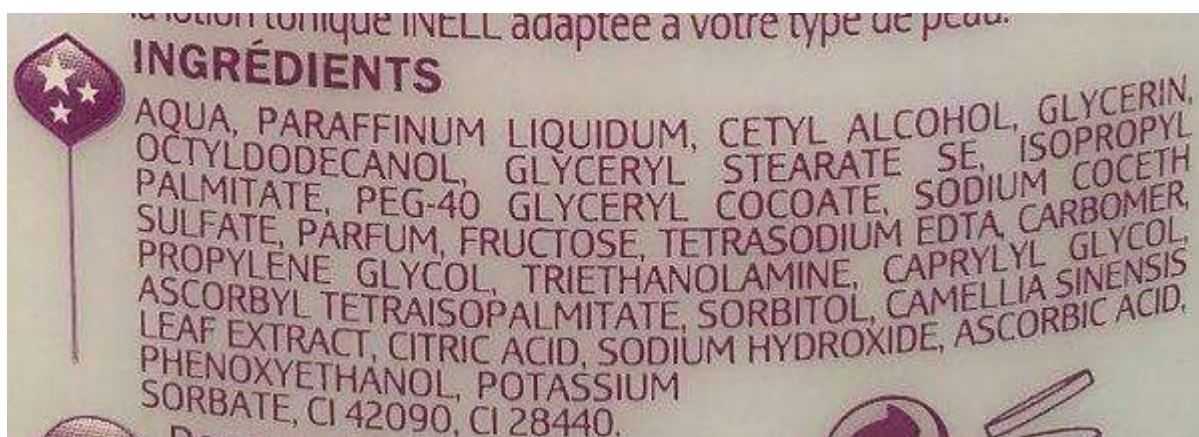
Source des données : adapté de <https://www.oolution.com/blogs/comment-choisir-cosmetiques/huile-de-palme-cosmetiques-comment-reperer>

Pâte à tartiner



Source :
<https://www.ici.fr/missions/cuisine-ensemble-sur-france-bleu-lorraine/lorraine-nord/les-alternatives-au-nutella>

Lait démaquillant



Source : <https://www.zenziscope.net/produit/lait-demaquillant-3/>

Impact de la culture d'huile de palme

L'huile de palme, omniprésente dans notre quotidien, est un fléau aux conséquences dévastatrices : déforestation massive, disparition d'espèces emblématiques, exploitation humaine et risques sanitaires majeurs. Derrière son usage industriel se cache une réalité alarmante.

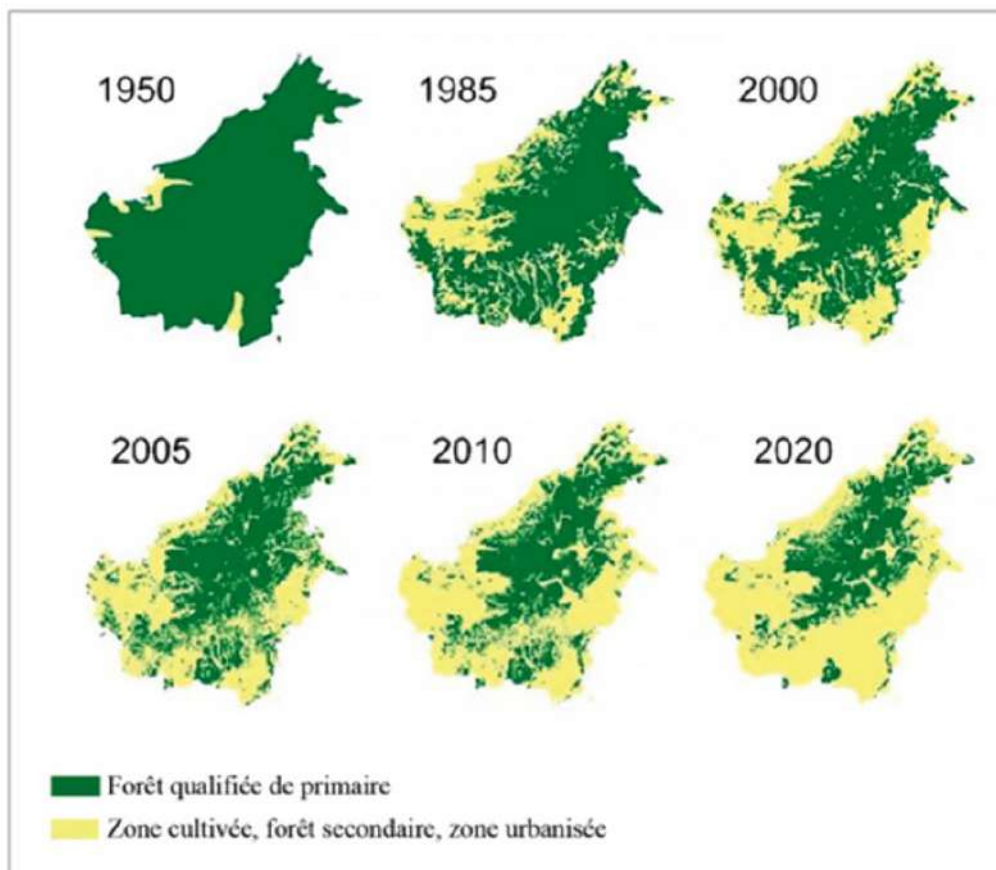
Sous sa forme actuelle, la production d'huile de palme est responsable d'une importante déforestation, elle contribue à la disparition de nombreuses espèces à l'image des orangs outangs, use de produits hautement toxiques et les conditions de travail dans les plantations y sont souvent déplorables. Bien des raisons qui invitent à changer de modèle

Déforestation record.

L'Indonésie et la Malaisie, qui assurent **85 % de la production mondiale**, En dix ans, la production a bondi de **83 %**.

Résultat : chaque jour, ce sont donc des milliers d'hectares qui sont brûlés pour faire pousser ces fameux palmiers, faisant de cette culture l'une des principales causes de déforestation en Asie du Sud-Est, mais aussi, plus récemment, en Afrique. L'Indonésie est d'ailleurs devenue le troisième émetteur mondial de CO₂ à cause de ces feux de forêts. Là-bas, l'équivalent d'un terrain de football disparaît toutes les 15 secondes.

Suivi historique de la déforestation en Indonésie



Source de l'image :
<https://asi.alyst.com/fr/2021/06/03/indonesie-deforestation-recule-mais-reste-enjeu-gouvernance->

Une biodiversité en sursis

Les palmeraies industrielles, en monoculture, rasant tout sur leur passage. Après avoir fait brûler les forêts, les producteurs industriels optent pour la monoculture, de gigantesques surfaces sont ainsi recouvertes par les seuls palmiers. Plantes et animaux qui vivaient sur place perdent leur habitat et disparaissent à grande vitesse. Emblème du désastre, l'extinction des orangs outans : leur population a chuté de plus de 90% en un siècle sur l'île de Sumatra où la culture de l'huile s'est propagée.



Source de l'image : <https://www.stop-huile-de-palme.ch/orangs-outans-extinction/>

Toxicité de la culture de Palmier à Huile.

Ces cultures industrielles sont également de grandes consommatrices de pesticides et d'engrais chimiques. À titre d'exemple, le Paraquat est couramment utilisé dans ces plantations. Ce produit hautement toxique, interdit depuis 2007 au sein de l'Union européenne, est clairement identifié comme cancérigène et nuit aux systèmes reproducteurs des animaux, humains compris. L'usage intensif et à grande échelle de produits toxiques a des conséquences désastreuses pour l'environnement. Ils affectent également la santé des habitants en contaminant les sols.

À ces produits dangereux s'ajoutent des conditions de travail désastreuses au sein des palmeraies. En novembre 2016, Amnesty International publie un rapport dénonçant le travail des enfants et le travail forcé dans les plantations indonésiennes de palmiers à huile fournissant des multinationales mondiales...

Femmes et enfants y travaillent dans des conditions très difficiles, sans équipements de protection alors que des pesticides toxiques sont utilisés. Bien qu'elles travaillent pendant de longues heures, les femmes sont payées en dessous du salaire minimum et sont menacées de réductions de salaire. Certaines ne gagnent que 2,50 dollars par jour (environ 2,30 euros). Quant aux enfants, âgés entre 8 et 14 ans, qui abandonnent parfois l'école pour venir aider leurs parents dans les plantations, ils réalisent des tâches pénibles comme le transport de sacs pesant jusqu'à 25 kg.

En prime, l'agriculture vivrière de ces pays disparaît peu à peu au profit d'une agriculture d'exportation, qui bénéficie à une minorité.

Des conséquences sanitaires liées à sa consommation.

« Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé ». Ce petit slogan auquel vous n'avez sûrement pas échappé résume le principal problème des produits contenant de l'huile de palme : l'huile, c'est gras. Selon les estimations et l'étiquette d'une célèbre pâte à tartiner, presque 70% du pot serait juste du sucre et de l'huile de palme. Un mélange qui favorise l'obésité, le diabète mais aussi des maladies cardiovasculaires. Et l'huile de palme plus précisément ? L'Anses (**Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail**.) a annoncé que l'acide palmitique, présent à environ 40% dans l'huile de palme, favorise les dépôts graisseux sur les parois des vaisseaux sanguins.

Source : adapté de : <https://fne.asso.fr/dossiers/c-est-quoi-le-probleme-avec-l-huile-de-palme#:~:text=Sous%20sa%20forme%20actuelle%2C%20la,plantations%20y%20sont%20souvent%20d%C3%A9plorables> et de [Huile de palme — Wikipédia](#)

La culture d'huile de Palme menace notre Planète.



Source : <https://youtu.be/d0F59AfNdLo?si=xGmEqfJOv3ldCcbM>



L'HUILE DE PALME : UN INGRÉDIENT PARTOUT, DES CONSÉQUENCES PARTOUT.



Alternative à l'huile de palme et impacts.

Longtemps présentée comme l'un des ingrédients les plus controversés de l'industrie agroalimentaire, l'huile de palme est régulièrement mise en cause pour son impact environnemental et social. Déforestation, perte de biodiversité, émissions de gaz à effet de serre ou encore atteintes aux droits des populations locales : les critiques se sont multipliées au fil des années. Face à cette défiance croissante, industriels et distributeurs cherchent désormais à lui trouver des alternatives.

Remplacer l'huile de palme par d'autres huiles, pas si simple.

Parmi les substituts les plus souvent évoqués figurent les huiles végétales de colza ou de tournesol, mais aussi des matières grasses plus exotiques comme l'huile de coco ou le beurre de karité. Les chercheurs explorent également des solutions innovantes, telles que les huiles produites à partir de micro-organismes. Cette quête de remplacement répond autant à des préoccupations environnementales qu'à une demande des consommateurs, de plus en plus sensibles à la composition des produits qu'ils achètent.

Dans les rayons des supermarchés, la mention « sans huile de palme » est devenue un argument commercial de poids. Pour de nombreux consommateurs, elle est synonyme d'engagement éthique et de respect de l'environnement. Cette évolution des attentes pousse les fabricants à revoir leurs recettes, parfois au prix d'importants investissements.

C'est le choix qu'a fait une entreprise spécialisée dans la fabrication de biscottes. Il y a seize ans, elle a remplacé l'huile de palme solide par de l'huile de tournesol liquide. Une transition loin d'être anodine : il a fallu reformuler entièrement les recettes afin de conserver le même niveau de matières grasses, tout en préservant la texture et le goût des produits. Plusieurs mois de développement ont été nécessaires pour parvenir à un résultat satisfaisant.

Le changement a toutefois entraîné de nouvelles contraintes techniques. L'huile de tournesol étant plus sensible à l'oxydation, l'entreprise a dû intégrer un antioxydant naturel riche en vitamine E afin d'éviter le rancissement des produits. Cet additif représente un coût important qui s'est répercuté sur le prix final. Au bout du compte, les produits ont vu leur tarif augmenter de 15 à 20 % en magasin.

Les distributeurs sont eux aussi confrontés à des difficultés. Si certains ont réussi à éliminer l'huile de palme de la quasi-totalité de leurs produits à marque propre, quelques références continuent d'en contenir, notamment certaines margarines ou pâtes à tartiner. Les versions sans huile de palme existent, mais elles présentent souvent des textures différentes, moins familières pour les consommateurs. Malgré les campagnes de sensibilisation, les ventes restent largement dominées par les produits dont le goût et la consistance correspondent aux habitudes des clients.

Au-delà des enjeux de consommation, la question du remplacement de l'huile de palme divise également les experts. Certaines associations militent pour son interdiction totale, soulignant son rôle dans la destruction des forêts tropicales,

notamment en Malaisie et en Indonésie. Mais de nombreux scientifiques mettent en garde contre les effets pervers d'un tel scénario.

Le principal argument avancé repose sur le rendement exceptionnel du palmier à huile. Cette culture produit beaucoup plus d'huile à l'hectare que le soja, le colza ou le tournesol. Remplacer massivement l'huile de palme par ces alternatives nécessiterait donc des surfaces agricoles bien plus importantes, avec un risque de pression accrue sur les terres cultivables et les écosystèmes naturels. En d'autres termes, l'abandon de l'huile de palme pourrait déplacer les impacts environnementaux plutôt que les supprimer.

C'est pourquoi les principales organisations environnementales ne prônent généralement pas le boycott généralisé de cette matière première. Elles plaident plutôt pour une production plus durable et pour des sanctions à l'encontre des entreprises impliquées dans la déforestation. Pour ces acteurs, l'enjeu n'est pas seulement de remplacer l'huile de palme, mais de garantir que l'ensemble des huiles végétales soient produites dans des conditions respectueuses de l'environnement et des populations locales.

Source : adapté de https://www.franceinfo.fr/replay-jt/france-2/20-heures/certaines-marques-ont-decide-de-se-passer-de-l-huile-de-palme_8076404.html et de <https://www.nature.com/articles/s41893-020-0487-8?utm>



Source de l'image : modifiée à partir de <https://www.jeanherve.fr/fr/chocolade-sans-huile-de-palme/263-chocolade-sans-huile-de-palme-3390390005738.html>

L'huile de palme, une production stratégique porteuse impliquée dans le soutien de l'économie des pays producteurs.

L'adoption croissante de l'huile de palme et de ses dérivés dans des applications diversifiées telles que les industries de l'alimentation, des boissons, des cosmétiques, des produits pharmaceutiques et des agro carburants stimule de manière significative la croissance du marché.

La taille du marché mondial des dérivés de l'huile de palme était évaluée à 27,69 milliards USD (dollars américain) en 2025 et devrait passer de 29,24 milliards USD en 2026 à 43,91 milliards USD d'ici 2034, avec un Taux de Croissance Annuel de 5,21 % au cours de la période de prévision. L'Asie-Pacifique a dominé le marché des dérivés de l'huile de palme avec une part de marché de 63,63 % en 2025.

TENDANCES DU MARCHÉ DES DÉRIVÉS DE L'HUILE DE PALME



Source : <https://www.fortunebusinessinsights.com/fr/industry-reports/palm-oil-derivatives-market-101440>

Fait saillant : Indonésie et Malaisie sont les 2 pays principaux producteurs et exportateurs de dérivés de l'huile de palme. Dans ces pays, depuis près d'un siècle, l'huile de palme est devenue un véritable moteur économique, représentant 2,3 % du PIB malaisien. Ce produit, surnommé « l'or liquide », est à la croisée des chemins : richesse pour le pays, mais enjeu environnemental et diplomatique mondial. L'huile de palme est bien plus qu'un produit agricole : elle est une bouée de survie économique pour les pays producteurs.

Les nombreuses critiques faites à l'ensemble de la filière ne doivent pas faire oublier l'importance de ce secteur dans les pays producteurs. La production d'huile de palme fournit des emplois directs à quatre millions de personnes en Indonésie et en Malaisie. Bon nombre de ces emplois se trouvent dans des régions rurales éloignées où il est difficile de trouver du travail si on en croit les acteurs de la filière. Le chiffre recoupe assez bien celui donné par Oxfam pour qui 3 millions de personnes travaillent dans la filière en Indonésie. L'ONG n'estime pas pour autant que ces pays, dont l'économie est diversifiée, soient dépendants de l'huile de palme. Avec 265 millions d'habitants, l'Indonésie est en effet le quatrième État du monde par sa population.

Stéphanie Barral (2014) voit dans la plantation d'huile de palme « l'archétype de la grande plantation capitaliste ». En effet, « plus de 70 % des surfaces cultivées appartiennent à des firmes asiatiques ou européennes ». Pour autant, cela n'empêche

pas un accès à la terre pour une partie du salariat agricole. Des salariés finissent par acquérir une parcelle et accéder à une promotion sociale. Les entreprises fournissent aussi, dans certain cas, le raccordement au réseau, des dispensaires et des écoles (ne serait-ce que pour leurs salariés). De plus, « la proportion d'huile de palme produite par des petits planteurs n'a cessé d'augmenter en Indonésie au cours des dix dernières années, passant de 19 % à 38 %. Elle est cependant bien plus faible en Malaisie, l'autre grand bassin de production de l'Asie du Sud-Est, où elle n'est que de 11 %. ».

Conséquence de la guerre au moyen orient : l'Indonésie et la Malaisie augmentent leur production d'huile de palme pour les agro carburants.

C'est une autre conséquence de la guerre au Moyen-Orient : pour répondre au manque d'hydrocarbures, qui ne transitent plus par le détroit d'Ormuz, l'Indonésie et la Malaisie vont augmenter la teneur en huile de palme dans leurs biocarburants. Il y a donc un risque de voir s'aggraver la déforestation.

Source : [Risque de déforestation : l'Indonésie et la Malaisie augmentent leur production d'huile de palme pour les agrocarburants | France Culture](#)

Source : Texte adapté de <https://misterprepa.net/huile-de-palme-or-liquide-malaisie-richeesse/> et de <https://rspo.org/fr/why-sustainable-palm-oil/economic-and-social-impact/> et de <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-thematiques/changement-global/savoir-faire/huile-de-palme-et-deforestation> et de [Risque de déforestation : l'Indonésie et la Malaisie augmentent leur production d'huile de palme pour les agrocarburants | France Culture](#)

Malaisie : l'industrie de l'huile de palme peine à se conformer aux règlements de l'UE



Source : <https://youtu.be/UYparsGyRxk?si=ZKFgg0sNwN64Tn7y>



Vers une production d'huile de palme plus durable.

Une labellisation de l'huile de palme qui répond à certaines normes.

La table ronde sur l'huile de palme (RSPO), créée en 2004, est une initiative internationale réunissant des acteurs variés de la filière huile de palme — entreprises agroalimentaires, distributeurs, banques, investisseurs et organisations non gouvernementales — dans le but de développer un marché de l'huile de palme dite « durable ».

Son objectif principal est de définir et de faire respecter un ensemble de critères environnementaux et sociaux permettant de certifier une huile de palme durable (CSPO). Cette certification vise notamment à limiter la déforestation, préserver les écosystèmes, réduire les impacts sur la biodiversité et garantir de meilleures conditions de travail dans les plantations.

Avec plus de 3000 membres aujourd'hui, la RSPO s'est imposée comme l'un des principaux cadres de régulation volontaire du secteur. Dans des pays producteurs comme la Malaisie, une part importante de la production — notamment via des centaines de milliers de petits producteurs — est désormais engagée dans cette certification, ce qui témoigne de son influence croissante.

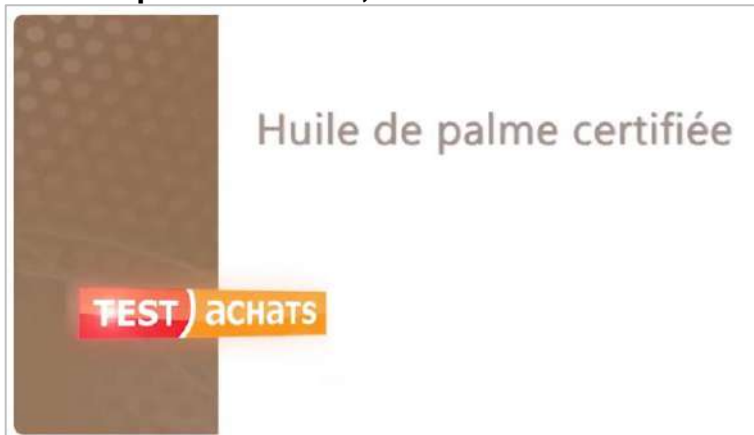
La logique de la RSPO s'articule également avec les nouvelles exigences internationales, notamment le règlement européen contre la déforestation (EUDR), qui impose une traçabilité renforcée des produits importés dans l'Union européenne. Les producteurs sont ainsi encouragés à améliorer leurs systèmes de suivi, à garantir l'absence de déforestation et à sécuriser la légalité des terres exploitées.

Au-delà des critères environnementaux, la norme intègre aussi des exigences sociales, comme le respect des droits des travailleurs et des principes de l'Organisation internationale du travail. Elle encourage également les engagements dits NDPE (*No Deforestation, No Peat, No Exploitation*), qui visent à éliminer les pratiques les plus destructrices.

Les critères essentiels de la norme RSPO (Table ronde sur l'huile de palme durable).

- Norme qui impose des critères environnementaux et sociaux (zéro déforestation, protection des tourbières, réduction des pesticides, respect des travailleurs).
- Norme qui encourage indirectement des systèmes plus diversifiés, notamment la protection de zones forestières et de corridors écologiques.

Enfin, le modèle de production de l'huile de palme évolue progressivement : d'une logique centrée sur la maximisation des volumes, il tend désormais vers une approche fondée sur la traçabilité, la durabilité et l'inclusion des petits producteurs dans les chaînes d'approvisionnement certifiées.

Huile de palme certifiée, une solution durable ?

Source :

<https://youtu.be/jDyl1uhQetM?si=RmkAKDK308miEnUP>

Source : <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0048969718341159>
et de <https://www.reuters.com/markets/commodities/malaysia-support-palm-oil-producers-compliance-with-eu-deforestation-law-2024-09-27/?utm>

La culture de palmiers nains pour une production d'huile de palme moins impactante.

La culture de palmiers nains s'inscrit dans une tentative de rendre la production d'huile de palme plus durable face aux critiques environnementales adressées aux plantations conventionnelles. Lancé en Malaisie à partir de 2017 dans le cadre de programmes de recherche publics, ce projet vise à transformer les pratiques agricoles en optimisant l'usage des terres et en réduisant les pressions exercées sur les écosystèmes.

L'un des principaux objectifs de cette variété est de limiter la déforestation. En raison de leur taille plus réduite et de leur meilleure densité de plantation, les palmiers nains permettent de produire davantage sur une même surface, ce qui pourrait réduire la nécessité d'étendre les plantations vers de nouvelles zones forestières. Cette intensification contrôlée est présentée comme un moyen de freiner la destruction des habitats naturels, notamment ceux d'espèces menacées comme les orangs outans, ainsi que de préserver les territoires des populations autochtones.

Sur le plan agronomique, ces palmiers présentent également des rendements nettement supérieurs, avec une production estimée à environ 37,5 tonnes de fruits par hectare, soit près du double des variétés classiques. Leur faible hauteur (environ 30 % plus petits) facilite aussi la récolte, ce qui peut réduire les besoins en main-d'œuvre et améliorer l'efficacité de la production.

Le projet poursuit donc un double objectif : améliorer la productivité tout en réduisant l'impact environnemental de la filière. Il s'agit de rendre la culture plus efficace, plus compacte et potentiellement plus compatible avec les enjeux climatiques et écologiques actuels.

Cependant, cette innovation reste encore limitée dans sa diffusion. Le coût élevé des plants constitue un frein important, notamment pour les petits producteurs déjà

fragilisés par la volatilité des prix de l'huile de palme. Le manque de soutien financier public ralentit également l'adoption de cette solution.

Ainsi, si les palmiers nains apparaissent comme une piste prometteuse pour concilier production et durabilité, leur généralisation dépend encore de leur accessibilité économique et de leur intégration dans les politiques agricoles.

Des palmiers à huile nains plantés à Bukit Lawang dans le cadre d'un programme de recherches, en Malaisie.



Source de l'image :
<https://lecourrier.vn/contre-la-deforestation-la-malaisie-teste-des-palmiers-a-huile-nains/605718.html>

Texte adapté de https://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/contre-la-deforestation-la-malaisie-teste-des-palmiers-a-huile-nains_132174 et de <https://perspective.usherbrooke.ca/bilan/servlet/BMAAnalyse/2810#:~:text=Actuelle ment%2C%20ce%20produit%20repr%C3%A9sente%2011,rapport%20C3%A0%20l'impact%20environnemental>

L'agroforesterie pour concilier production et restauration des écosystèmes.

Parallèlement aux démarches de certification et aux évolutions réglementaires, la recherche agronomique développe de nouvelles approches visant à concilier production d'huile de palme et préservation de la biodiversité. C'est dans cette perspective que s'inscrit le projet TRAILS, coordonné par le Cirad en Malaisie. Il réunit des acteurs publics et privés ? autorités locales, entreprise agro-industrielle, université et organisation non gouvernementale, autour d'une démarche de transition agroécologique orientée vers le développement socio-économique des territoires concernés.



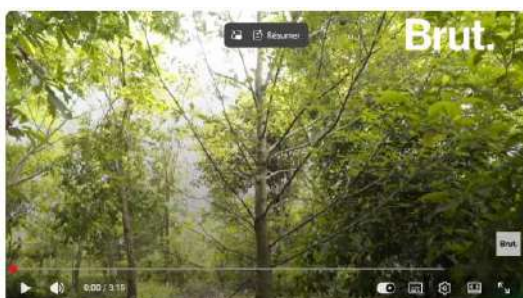
Source de l'image : <https://www.cirad.fr/les-actualites-du-cirad/actualites/2023/borneo-palmier-a-huile-en-agroforesterie>

L'objectif du projet est de démontrer qu'il est possible de restaurer la biodiversité directement au sein des plantations de palmiers à huile, sans compromettre leur productivité. Pour cela, les chercheurs expérimentent des systèmes agroforestiers innovants reposant sur l'introduction d'arbres endémiques et la restauration de corridors écologiques entre les fragments de forêt naturelle. Ces dispositifs visent à recréer des habitats favorables à la faune sauvage et à renforcer la connectivité écologique des paysages agricoles.

Au cours des deux premières années, plusieurs parcelles expérimentales ont été mises en place et quinze espèces d'arbres pionniers locaux ont été plantées. Des protocoles de suivi scientifique ont été déployés afin d'évaluer, sur le long terme, les effets de ces pratiques. Les données recueillies permettront d'analyser à la fois la recolonisation progressive des plantations par la faune, et les performances agronomiques des palmiers cultivés dans ces systèmes agroforestiers.

Au-delà de la biodiversité, les chercheurs étudient également les services écosystémiques générés par ces aménagements, tels que le stockage du carbone, la préservation des sols, la régulation de la ressource en eau ou encore l'adaptation au changement climatique. Les impacts socio-économiques de cette transition agroécologique sont également évalués afin de déterminer si ces pratiques peuvent constituer un modèle durable et économiquement viable pour les producteurs. Si les résultats sont concluants, cette approche pourrait contribuer à transformer durablement la filière de l'huile de palme en conciliant production agricole, préservation de l'environnement et développement local.

L'agroforesterie, une agriculture associée aux arbres ?



Source :
https://youtu.be/mx3IHgO2zeQ?si=qkM1NyBS_tUSDI9C



Au cours des deux premières années du programme, plusieurs parcelles pilotes ont été sélectionnées et quinze espèces d'arbres

Source : adapté de <https://www.cirad.fr/les-actualites-du-cirad/actualites/2023/borneo-palmier-a-huile-en-agroforesterie>

Sites et liens internet

- <https://www.fortunebusinessinsights.com/fr/industry-reports/palm-oil-derivatives-market-101440>
- <https://perspective.usherbrooke.ca/bilan/servlet/BMAAnalyse/2810>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Malaisie>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Malaisie_carte.png
- [Contre la déforestation, la Malaisie teste des palmiers à huile nains](#)
- <https://landportal.org/fr/blog-post/2023/11/non-l%E2%80%99huile-de-palme-n%E2%80%99est-pas-responsable-de-40-de-la-d%C3%A9forestation>
- <https://www.vortechglobal.com/fr/huile-de-palme-et-huile-de-palmiste-comprendre-les-differences/>
- <https://www.deforestationimportee.ecologie.gouv.fr/produits-concernes/article/huile-de-palme>
- <https://www.fortunebusinessinsights.com/fr/industry-reports/palm-oil-derivatives-market-101440>
- [Huile de palme — Wikipédia](#)
- https://youtu.be/wv_Ayh1bY5s?si=K8MP0ypeyo8fnf_e
- https://www.franceinfo.fr/replay-jt/france-2/20-heures/certaines-marques-ont-decide-de-se-passer-de-l-huile-de-palme_8076404.html
- <https://www.nature.com/articles/s41893-020-0487-8?utm>
- <https://misterprepa.net/huile-de-palme-or-liquide-malaisie-richeesse/>
- <https://rspo.org/fr/why-sustainable-palm-oil/economic-and-social-impact/>
- <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-thematiques/changement-global/savoir-faire/huile-de-palme-et-deforestation>
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0048969718341159>
- <https://www.reuters.com/markets/commodities/malaysia-support-palm-oil-producers-compliance-with-eu-deforestation-law-2024-09-27/?utm>
- <https://www.reuters.com/markets/commodities/malaysia-support-palm-oil-producers-compliance-with-eu-deforestation-law-2024-09-27/?utm>
- https://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/contre-la-deforestation-la-malaisie-teste-des-palmiers-a-huile-nains_132174
- <https://perspective.usherbrooke.ca/bilan/servlet/BMAAnalyse/2810#:~:text=Actuellement%2C%20ce%20produit%20repr%C3%A9sente%2011,rapport%20%C3%A0%20l'impact%20environnemental>
- <https://www.cirad.fr/les-actualites-du-cirad/actualites/2023/borneo-palmier-a-huile-en-agroforesterie>