

# CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR L'HUILE DE PALME



ALLIANCE BELGE  
POUR UNE HUILE  
DE PALME DURABLE

# 1

## L'HUILE DE PALME VIENT D'UN FRUIT

L'huile de palme est extraite du fruit du palmier à huile. Le palmier à huile a besoin d'un climat tropical, ce qui fait qu'on en trouve surtout en Asie du Sud-Est mais aussi le long du Golfe de Guinée et en Amérique latine.



### AUJOURD'HUI,

la Malaisie et l'Indonésie sont responsables de 87% de la production mondiale d'huile de palme.

### Des millions de personnes vivent de façon directe ou indirecte de la culture de l'huile de palme.

Grâce aux palmiers à huile, des groupes de populations pauvres ont pu sortir de la pauvreté et ont eu accès aux infrastructures modernes : rues, système d'égouts, écoles et hôpitaux.



# 2

## L'HUILE DE PALME EST LARGEMENT UTILISÉE DANS L'ALIMENTATION

L'huile de palme est un ingrédient possédant des propriétés uniques et les qualités naturelles requises pour de nombreuses applications.

UN GOÛT  
NEUTRE



AUCUNE  
ALTÉRATION  
DES AUTRES  
GOÛTS DANS  
UNE RECETTE

SOLIDE  
À TEMPÉRATURE  
AMBIANTE



PLUSIEURS  
TEXTURES  
SONT POSSIBLES :  
CROQUANTE,  
ONCTUEUSE  
ET SOLIDE

BONNE CONSERVATION  
À HAUTE TEMPÉRATURE



CONVIENT  
À DES  
PRÉPARATIONS  
CHAUDES

NE S'OXYDE  
PAS RAPIDEMENT



LA QUALITÉ  
DES PRODUITS  
AVEC DE L'HUILE  
DE PALME SE  
CONSERVE PLUS  
LONGTEMPS

👉 L'huile de palme utilisée dans l'alimentation est neutre au niveau du goût et de l'odeur.

👉 L'huile de palme est solide ou semi-solide à température ambiante, ce qui s'avère essentiel pour le caractère onctueux, facilement tartinable et croquant d'un produit.

👉 L'huile de palme reste stable à haute température.

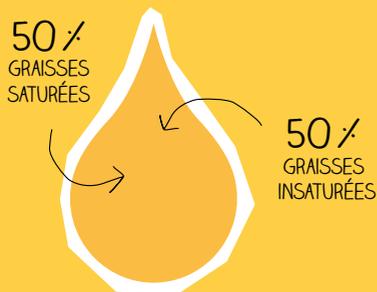
👉 Puisque l'huile de palme ne s'oxyde pas rapidement, c'est la matière grasse recommandée pour les produits alimentaires qui doivent être conservés longtemps.

L'huile de palme est aujourd'hui très utilisée, car c'est une **bonne alternative au durcissement partiel des huiles végétales**, lors duquel des acides gras trans mauvais pour la santé se forment.

# 3

## L'HUILE DE PALME CONVIENT À UN STYLE DE VIE SAIN

Il est important de connaître la quantité de graisses saturées contenues dans un produit, et non de quelle sorte d'huile ou de graisse elles proviennent.



L'huile de palme contient 50 % de graisses saturées et 50 % de graisses insaturées.

Le Conseil supérieur de la santé recommande de limiter notre consommation de graisses saturées à moins de 10 % de notre apport énergétique quotidien.

**Nous devons donc modérer notre consommation de toutes les graisses saturées, quelle que soit l'origine de ces graisses. Il est donc important de connaître la quantité de graisses saturées contenues dans un produit, et non de quelle sorte d'huile ou de graisse elles proviennent.**

**La quantité de graisses saturées contenues dans un produit alimentaire est indiquée de façon claire dans un tableau présent sur l'étiquette du produit. Sur cette étiquette, se trouve également un tas d'autres informations utiles : combien de calories contient un produit, quelle est la teneur en graisses, glucides, sucre, protéines et sel.**

Notre régime alimentaire et notre style de vie sont également importants pour déterminer si le profil nutritionnel d'un produit alimentaire nous convient ou non.

# 4

## IL N'Y A AUCUNE ALTERNATIVE

Un palmier à huile donne des fruits 12 à 15 fois par an, ce qui fait qu'un palmier à huile produit annuellement entre 45 et 50 litres d'huile, et cela durant au moins 25 ans.

Les palmiers à huile sont donc très productifs : un hectare de palmiers à huile fournit en moyenne 3,7 tonnes d'huile par an. De toutes les huiles comestibles, l'huile de palme présente ainsi le meilleur rendement à l'hectare :



À l'heure actuelle, aucune autre huile végétale comestible ne possède les mêmes propriétés uniques que l'huile de palme et n'est disponible en aussi grandes quantités. Interdire l'huile de palme n'est pas la solution appropriée en termes de durabilité.



# 5

## C'EST POURQUOI, UN MARCHÉ D'HUILE DE PALME DURABLE EST NÉCESSAIRE

L'huile de palme est l'huile végétale la plus utilisée au monde et **à cause de la croissance mondiale de la population, la demande va continuer à augmenter.** C'est pourquoi, il est essentiel de veiller à ce que l'huile de palme soit produite de manière durable et à conserver les dernières grandes réserves de biodiversité à travers le monde.



Etant donné le haut rendement en huile par hectare par rapport à d'autres cultures et la dépendance à l'huile de palme dans, essentiellement, les économies indonésienne et malaisienne, **nous avons tout intérêt à prendre des mesures contre les pratiques non durables de la production d'huile de palme et à soutenir toutes les améliorations existantes.** Nous devons lutter contre la déforestation, respecter les droits des habitants et des travailleurs locaux et préserver l'environnement de la population et des espèces en voie de disparition.



# L'ALLIANCE BELGE POUR UNE HUILE DE PALME DURABLE



POUR PLUS D'INFORMATIONS.

Nos membres sont divers acteurs du secteur de l'huile de palme partageant un engagement commun : la création d'un marché constitué à 100% d'huile de palme durable en Belgique.

D'ici 2015, nous ne voulons plus utiliser sur le marché belge que de l'huile de palme certifiée RSPO. Nos critères seront définis de manière encore plus ambitieuse pour 2020.



La RSPO est aujourd'hui la seule organisation mondiale qui peut garantir de grandes quantités d'huile de palme durable. C'est pourquoi, notre alliance supporte la Table ronde sur l'huile de palme durable (RSPO) et base son engagement sur ses standards, mais reconnaît aussi la valeur ajoutée d'autres systèmes de certification et souhaite ainsi aller encore un pas plus loin.



## **UNE HUILE DE PALME DURABLE, UN DÉFI DE TAILLE**

### **L'HUILE DE PALME EST SOUVENT AU CENTRE DE L'ATTENTION**

D'où vient l'huile de palme ? Quel est son impact sur notre santé, sur l'environnement et sur les communautés locales dans les pays de production ? Autant de questions qui animent les discussions !

Cette brochure répond à ces interrogations.

Plus d'informations sur :  
[www.huiledepalmedurable.be](http://www.huiledepalmedurable.be)