

**Bannir l'huile de palme de nos assiettes  
(Initiative cantonale)**

---

**Résumé de la motion**

Par motion déposée le 17 juin 2010 (BGC p. 1055), les députés Sébastien Frossard et Pierre-André Page demandent au Conseil d'Etat de présenter un projet de décret qui demande par le biais d'une initiative cantonale à l'Assemblée fédérale d'interdire ou de réduire fortement l'importation d'huile de palme. L'huile de palme est une matière grasse largement utilisée par l'industrie alimentaire, ceci étant dû à son coût extrêmement bas et à sa grande facilité d'utilisation. Les députés Frossard et Page déplorent cependant que cette huile soit produite au détriment des forêts tropicales dans le sud-est asiatique. Ils craignent également les effets que cette huile pourrait avoir sur la santé et doutent de la qualité avec laquelle elle est produite. Ils remarquent finalement que la Suisse stocke des montagnes de beurre qu'elle doit exporter à bas prix et qu'il serait ainsi judicieux de demander à la Confédération d'intervenir pour interdire ou limiter l'importation d'huile de palme afin de renforcer le degré d'auto-provisionnement dans notre pays.

**Réponse du Conseil d'Etat**

**Production de l'huile de palme**

L'huile de palme est une huile végétale comestible obtenue à partir des fruits du palmier à huile. Les pays producteurs d'huile de palme sont principalement la Malaisie et l'Indonésie qui, en 2005, ont fourni respectivement 44% et 42% de la production mondiale totale.

D'un point de vue agronomique, le palmier à huile est beaucoup plus productif que les autres plantes oléagineuses. Une production de 5000 litres d'huile de palme par hectare et par an est possible alors que seuls 500 à 800 litres peuvent être obtenus à partir de soja ou de colza.

**Huile de palme – caractéristiques**

Cette huile est naturellement rouge car elle contient une grande quantité de carotène. Lorsqu'elle n'est pas raffinée, elle est extrêmement riche en vitamines A et E. Son faible coût et sa résistance au rancissement en font un produit de plus en plus utilisé dans l'industrie alimentaire. Elle contient environ 50% d'acides gras saturés, 40% de mono-insaturés et 10% de poly-insaturés. En raison de cette composition, ce corps gras a un point de fusion élevé (solide ou semi-solide jusqu'à 30-35°C). L'huile de palme a des propriétés technologiques intéressantes. La remplacer reviendrait à utiliser des huiles hydrogénées qui contiennent des acides gras trans qui sont considérés comme particulièrement nocifs pour la santé. Les acides gras trans sont par ailleurs limités à 2% de la composition des aliments.

L'huile de palme représente également un potentiel important dans le secteur des biocarburants. Des industries mettent actuellement des infrastructures en place dans ce domaine.

**Huile de palme – déclaration**

Le droit alimentaire en vigueur n'oblige pas les entreprises alimentaires à déclarer le type d'huile utilisée, si bien qu'il n'est pratiquement pas possible aux consommateurs de savoir si de l'huile de palme a été utilisée. La dénomination « huile végétale » est admise lorsque le produit

ou l'ingrédient est constitué exclusivement d'huiles provenant de végétaux. Modifier cette situation légale serait une solution envisageable. Toutefois, cette réglementation n'est pas propre à la Suisse. Il en est de même en Europe ou dans le codex alimentaire. La question doit donc être vue sous l'angle international, des solutions doivent également être trouvées dans le cadre d'accords internationaux à l'exemple du « Cassis de Dijon ».

#### Huile de palme – position du Conseil d'Etat

S'il n'est pas envisageable d'interdire l'huile de palme, il est en revanche du ressort de la Confédération de veiller à ce que l'huile de palme importée en Suisse réponde à certains critères, que ce soit au niveau environnemental et social de la production ou qualitatif, avant et après transformation. Par voie de motion, le conseiller national Dominique de Buman a demandé au Conseil fédéral de lutter au plan international contre les effets dévastateurs de la production intensive de l'huile de palme pour l'environnement.

Du point de vue de la santé publique, il n'existe pas suffisamment de données scientifiques qui prouvent de façon indiscutable la nocivité de l'huile de palme et qui justifieraient son interdiction. Les aspects environnementaux et sociaux de la production de l'huile de palme ainsi que la question du marché des matières grasses sont clairement de la compétence de la Confédération. La motion des députés Sébastien Frossard et Pierre-André Page ne fait ainsi que reprendre des thèmes dont le Parlement fédéral a déjà saisi l'importance.

#### Conclusion

La question de l'opportunité de l'utilisation de l'huile de palme étant contestée, elle fera encore l'objet de vastes analyses au plan fédéral. Compte tenu de la situation, le Conseil d'Etat estime qu'il n'est pas opportun pour le canton de Fribourg de s'immiscer dans ce débat. Le Conseil d'Etat propose en conséquence de rejeter cette motion.

Fribourg, le 29 mars 2011