

## RÉPONSE DU CONSEIL D'ETAT

### à l'interpellation Véronique Hurni concernant l'huile de palme dans l'alimentation et ses risques pour la santé

#### **Rappel**

*L'utilisation de l'huile de palme par l'industrie agroalimentaire a fortement augmenté depuis quelques temps puisque ce sont 42 millions de tonnes qui ont été utilisées l'an dernier. En Suisse sa consommation a été multipliée par trois. Outre l'expansion de palmistes qui sont à l'origine de la destruction rapide des forêts tropicales dans le sud-est asiatique, cette huile de palme n'est pas meilleure que les huiles hydrogénées puisqu'elle contient environ 50% d'acides gras saturés aussi nocifs pour les artères que les acides gras trans, favorisant ainsi le mauvais cholestérol et les maladies cardio-vasculaires.*

*Environ la moitié des aliments préemballés vendus contiennent de l'huile de palme. Cela va des produits de boulangerie, des frites, des soupes, des plats préparés aux aliments pour bébé, entre autres, et il n'est pas facile de débusquer la présence de ces huiles puisque, à l'étiquetage, il est souvent mentionné simplement "huile ou graisse végétale". Cette huile de palme vise à remplacer, vu son faible coût de production, les huiles de colza, de tournesol ou de soja où la présence en acides gras a été limitée à 2% dans les préparations alimentaires. Cette graisse de palme, solide à température ambiante, est celle qui remplace le mieux les huiles hydrogénées qui sont aujourd'hui pointées comme étant des pourvoyeuses d'acides gras trans nocifs pour la santé mais qui, au final, ne semble pas plus bénéfique.*

*Ce sont 12'500 tonnes de cette huile qui ont été fournies à Migros et ses fournisseurs ainsi qu'à la Coop en 2008.*

*Je pose les questions suivantes au Conseil d'Etat:*

- Qu'en est-il exactement de la nocivité supposée de l'huile de palme pour la santé publique ?*
- Si elle est réellement réputée nocive, quels sont les mesures que le Conseil d'Etat va prendre ?*
- Est-il possible dans l'avenir d'avoir un étiquetage clair et précis sur les emballages ?*
- Existe-t-il une autre alternative à l'utilisation d'huiles hydrogénées ou d'huile de palme ?*

*Prilly, le 24 novembre 2009*

*(Signé) Véronique Hurni*

#### **Réponse du Conseil d'Etat**

##### **1 PREAMBULE**

## 1.1 L'huile de palme

L'huile de palme est une huile végétale comestible obtenue à partir des fruits du palmier à huile. Elle est naturellement rouge, car elle contient une grande quantité de carotène. Lorsqu'elle n'est pas raffinée, elle est extrêmement riche en vitamine A et en vitamine E. L'huile de palme est un ingrédient culinaire très courant en Asie du Sud et en Afrique tropicale. Son faible coût et sa résistance au rancissement en font un produit de plus en plus utilisé par l'industrie alimentaire. Elle est également très utilisée en cosmétique, et elle est l'ingrédient de base des savons Sunlight et Palmolive. L'huile de palme contient environ 50% d'acides gras saturés, 40% d'acides gras mono-insaturés et 10% de poly-insaturés. Cette composition conduit à une matière grasse au point de fusion élevé : l'huile de palme est solide ou semi-solide jusqu'à 30-35 °C, ce qui en fait un ingrédient essentiel des margarines.

L'huile de palme est l'huile végétale dont la production mondiale est la plus importante : en 2008, la quantité produite fut de 42,7 millions de tonnes, soit le 31% de l'ensemble des huiles végétales. La productivité des palmiers à huiles est très élevée, elle s'élève à 3,7 tonnes par hectare et par année, ce qui est considérablement supérieur aux trois autres huiles les plus importantes, soit dix fois la productivité de l'huile de soja, six fois celle de l'huile de colza et presque neuf fois celle de l'huile de tournesol. Du point de vue de l'utilisation rationnelle du sol, l'huile de palme est donc nettement plus avantageuse que les trois autres huiles citées plus haut, ce d'autant plus qu'il s'agit de cultures pérennes alors que celles de soja, tournesol ou colza sont des cultures annuelles. En outre, les palmeraies ne nécessitent que très peu de traitements phytosanitaires, ce qui n'est pas le cas des trois autres grandes cultures huilières.

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. Durant ces dernières décades, les surfaces de palmeraies ont crû de manière considérable dans ces deux pays. Il en est résulté un problème environnemental majeur, car ces plantations se sont faites en abattant d'énormes surfaces de forêts tropicales primaires ou en asséchant des marais qui constituaient des réserves faunistiques de première importance. A l'heure actuelle, de nombreuses organisations de producteurs, transformateurs et distributeurs se sont regroupés au sein de la Table ronde pour une production durable d'huile de palme (Round Table on Sustainable Palm Oil), dont le but est de favoriser la production, l'approvisionnement et l'utilisation d'huile de palme et de produits dérivés de manière durable et respectueuse de l'environnement. Ce groupement compte à l'heure actuelle 445 membres dont 21 en Suisse, parmi lesquels on peut citer Coop, Migros et Nestlé.

## 1.2 Les matières grasses

Les matières grasses (huiles et graisses) sont constituées de triglycérides, composés contenant de la glycérine et des acides gras. Ces derniers peuvent être saturés, mono-insaturés ou poly-insaturés. Les acides gras mono-insaturés contiennent une double liaison entre deux atomes de carbone, alors que les poly-insaturés en contiennent plusieurs. Les acides gras saturés ont en général un point de fusion élevé, et les matières grasses qui en contiennent beaucoup (par exemple la graisse de coco ou le beurre) sont solides à température ambiante. Afin d'augmenter la température de fusion des matières grasses, il est possible d'hydrogéner totalement ou partiellement des acides gras insaturés. Durant ce processus technologique, une petite quantité d'acides gras "trans" est produite. Il s'agit d'une structure particulière d'acides gras insaturés, qui n'existe en principe pas dans la nature (la structure normale étant dite "cis").

L'importance nutritionnelle des matières grasses fait l'objet d'intenses recherches, et la relation entre les divers types d'acides gras ingérés et certaines maladies fait l'objet de débats importants. L'idée que certains constituants de notre alimentation soient bénéfiques et que d'autres exercent un effet négatif sur notre organisme est souvent remise en cause par l'évolution des connaissances scientifiques. Ainsi, ce qui était considéré comme un régime sain peut ne plus l'être à la lumière des découvertes récentes,

l'inverse pouvant aussi être vrai.

## 2 REPONSE AUX QUESTIONS

### **2.1 Qu'en est-il exactement de la nocivité supposée de l'huile de palme pour la santé publique ?**

Il était généralement admis qu'un régime riche en acides gras saturés pouvait augmenter l'incidence d'athérosclérose, de maladies coronariennes et d'une modification défavorable du profil du cholestérol (augmentation du "mauvais" cholestérol et diminution du "bon", soit respectivement le LDL et le HDL).

Une étude récente parue en janvier 2010 dans une revue médicale internationale de premier plan a toutefois remis ce paradigme en cause : en évaluant de très nombreuses études épidémiologiques prospectives, les chercheurs n'ont trouvé aucune preuve significative permettant de conclure que les graisses saturées dans l'alimentation sont associées à un risque accru de maladie coronarienne ou de maladie cardiovasculaire.

Ainsi, l'effet de la quantité importante d'acides gras saturés présents dans l'huile de palme n'est pas scientifiquement avéré. De plus, si la consommation régulière et importante d'huile de palme devait avoir un effet adverse sur la santé, les populations asiatiques et africaines dont cet huile est la matière grasse quasi exclusive devraient souffrir de troubles qui seraient épidémiologiquement mis en évidence de manière indiscutable, ce qui ne semble pas être le cas.

On relèvera en outre que les matières grasses animales contiennent encore plus d'acides gras saturés que l'huile de palme (le beurre en contient près de 63%), et il n'a jamais été question d'interdire leur consommation ou leur utilisation dans les denrées industrielles.

L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) évalue en permanence les dernières données relatives à l'alimentation et à ses composants, et si un ingrédient devait être reconnu nocif l'OFSP en interdirait ou en limiterait immédiatement sa teneur dans les denrées alimentaires mises dans le commerce. C'est d'ailleurs ce que cet Office a fait en limitant à 2% la présence d'acides gras "trans" dans les denrées alimentaires contenant des matières grasses, car l'effet adverse de ce composant a été clairement démontré.

En conclusion, le Conseil d'Etat considère qu'il n'y a pas d'indice scientifiquement établi permettant de démontrer la nocivité de l'huile de palme.

### **2.2 Si elle est réellement réputée nocive, quels sont les mesures que le Conseil d'Etat va prendre ?**

Comme indiqué ci-dessus les mesures d'interdiction ou de limitation de composés spécifiques relèvent du droit alimentaire, qui est de la compétence de la Confédération. Le Conseil d'Etat n'entend pas remettre ces compétences en cause et il s'en remet aux mesures que pourrait, le cas échéant, édicter le Département fédéral de l'intérieur.

Par contre, le Conseil d'Etat saisit cette occasion pour rappeler qu'un régime équilibré et relativement pauvre en matières grasses est favorable au maintien d'une bonne santé. Il rappelle également qu'il convient de limiter la consommation de produits gras d'origine industrielle, et de favoriser l'usage domestique d'huiles insaturées comme par exemple celles de colza, d'olive ou de tournesol.

### **2.3 Est-il possible dans l'avenir d'avoir un étiquetage clair et précis sur les emballages ?**

Conformément à l'article 4 de l'ordonnance du DFI sur les huiles et graisses et leurs dérivés (RS817.022.05), la dénomination " huile végétale " est admise lorsque le produit ou l'ingrédient est constitué exclusivement d'huiles provenant de végétaux. Cette exigence figure également dans le droit européen et dans les normes du Codex Alimentarius (programme mixte de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture ainsi que de l'Organisation mondiale de la santé, élaborant des directives et recommandations relatives à la production et à la transformation agro-alimentaires). Ainsi, exiger que les huiles comestibles mentionnent en clair la nature de ces dernières constituerait un

obstacle non tarifaire au commerce et créerait d'innombrables problèmes pour les produits importés qui ne se conformeraient pas à cette spécificité helvétique nouvelle.

La législation en matière d'étiquetage des denrées alimentaires étant de compétence fédérale, le Conseil d'Etat n'entend pas intervenir pour proposer à la Confédération une telle modification du droit en vigueur.

#### **2.4 Existe-t-il une autre alternative à l'utilisation d'huiles hydrogénées ou d'huile de palme ?**

Comme indiqué plus haut, l'huile de palme a des propriétés technologiques intéressantes, et est d'un prix qui l'est tout autant. La seule alternative à son usage serait de la remplacer par des huiles hydrogénées qui contiennent des acides gras "trans", dont la présence dans les denrées alimentaires n'est pas souhaitable. De ce fait, l'usage d'huile de palme est un moindre mal, et il convient de laisser aux industries agro-alimentaires la latitude d'utiliser les ingrédients qui leur paraissent les plus adéquats, pour autant bien sûr qu'ils ne soient pas dangereux pour la santé.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 10 mars 2010.

Le président :

*P. Broulis*

Le chancelier :

*V. Grandjean*