Un ouvrier récolte de l'huile de palme dans une usine de Sepang, en Malaisie. Reuters/ Samsul Said

Huile de palme: bras de fer entre la France et la Malaisie

Par Marine Jeannin Publié le 21-07-2017 Modifié le 21-07-2017 à 15:18

C'est l'un des axes majeurs du plan climat de Nicolas Hulot : « *Mettre fin à l'importation en France de produits contribuant à la déforestation*. » En tête de ces produits, on retrouve le bois, le soja, le coton, l'hévéa et le cacao, mais aussi bien sûr l'huile de palme. En présentant son plan d'action le 6 juillet, le ministre de la Transition écologique a promis une « *approche ambitieuse* » pour la France, qui restreindrait notamment l'importation d'huile de palme produite en Indonésie et en Malaisie.

La nouvelle ne ravit pas les exportateurs : à elles seules, les plantations indonésiennes et malaisiennes représentent 85% de la production mondiale et la demande croît de 8,7% par an en moyenne depuis 1995. Le ministre malaisien de l'Industrie forestière et des Matières premières, Mah Siew Keong, a annoncé le 11 juillet dans un communiqué que la Malaisie envisageait de prendre des mesures de rétorsion commerciale contre la France : « *La Malaisie n'a pas d'autre choix qu'examiner ses options qui englobent le commerce avec la France et la réduction d'achats de produits français. [...] Je pense que de telles attaques contre l'industrie de l'huile de palme doivent cesser pour que le commerce entre la Malaisie et la France demeure fort et continue de progresser.* » Il a également appelé la France et les autres pays européens à « *travailler avec* [la Malaisie] *pour répondre à leurs inquiétudes sur la durabilité* ».

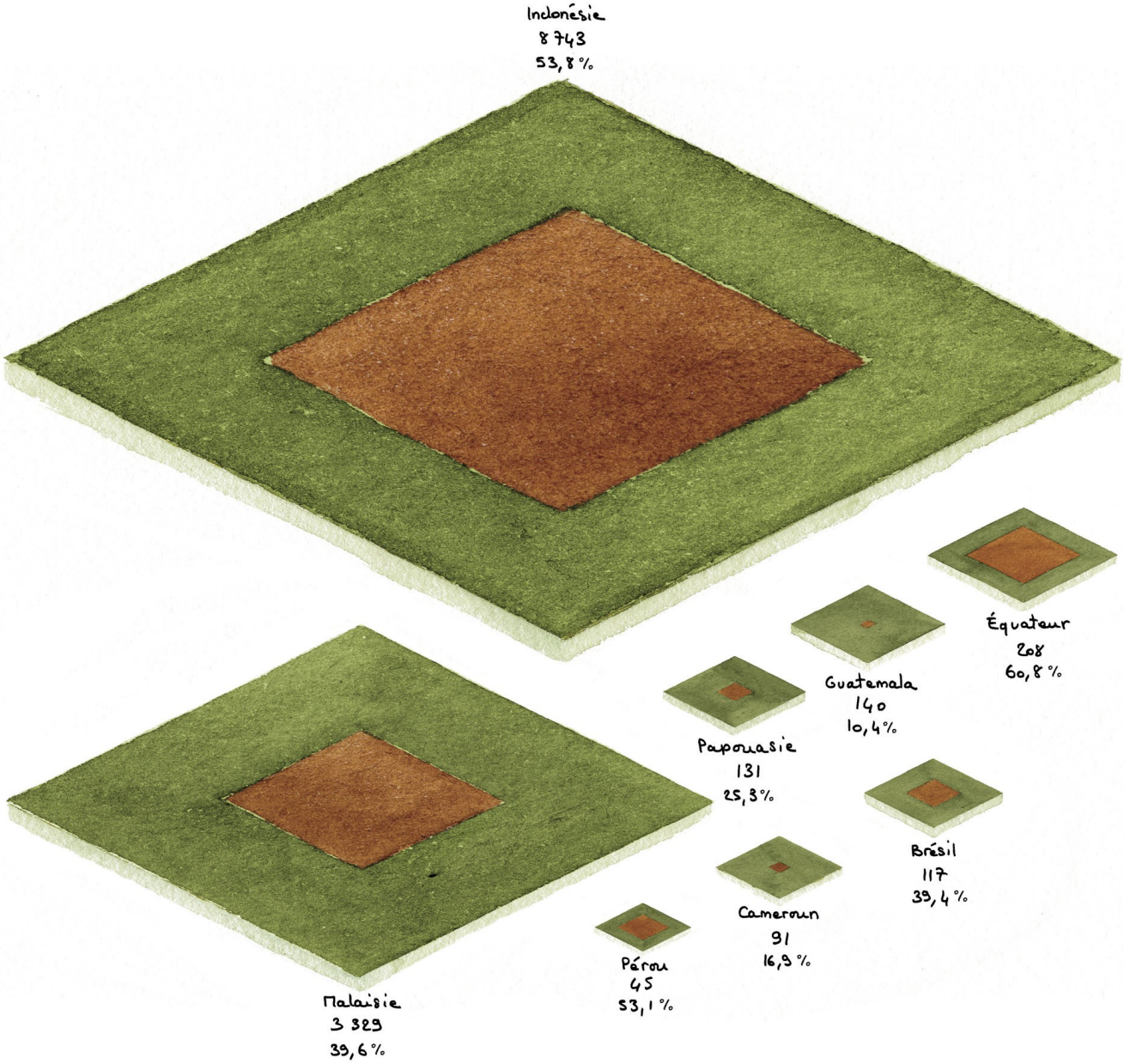
A l'origine de ces inquiétudes, la déforestation, dont l'huile de palme est largement responsable dans les régions tropicales, et particulièrement en Asie du Sud-Est. D'après les données de La Table ronde pour une huile de palme durable (**RSPO**), qui regroupe producteurs et ONG, 8,7 millions d'hectares de forêt ont été rasés entre 1990 et 2010 en Indonésie, en Malaisie et en Papouasie-Nouvelle-Guinée, au profit des cultures de palmiers à huile. Et la déforestation s'accélère : de 2011 à 2013, quelque 6 millions d'hectares boisés seraient partis en fumée, l'équivalent de la surface de l'Irlande. A elle seule, la déforestation représente plus de 10% des émissions de gaz à effet de serre, rappelait Nicolas Hulot le 6 juillet.

Mais l'huile de palme est peu coûteuse à produire, avec un bien meilleur rendement que le soja, le tournesol ou le colza : les palmiers à huile produisent des fruits toute l'année, deux fois par mois. Ces derniers contiennent 50% d'huile, pour une productivité de 4 tonnes d'huile par hectare et par an. En Malaisie, l'huile de palme représente aujourd'hui 11% du PIB national. […] Une semaine après les déclarations du ministre français, le syndicat des producteurs indonésiens d'huile de palme (GAPKI) a exprimé ses craintes que le projet de Nicolas Hulot n'incite d'autres pays européens à faire de même, et provoque par là une baisse des exportations. Telle est bien l'intention du ministre de la Transition énergétique […]

http://www.rfi.fr/hebdo/20170721-huile-palme-bras-fer-entre-france-asie-sud-est-malaisie-hulot

INDUSTRIE PALMISTE ET DÉFORESTATION

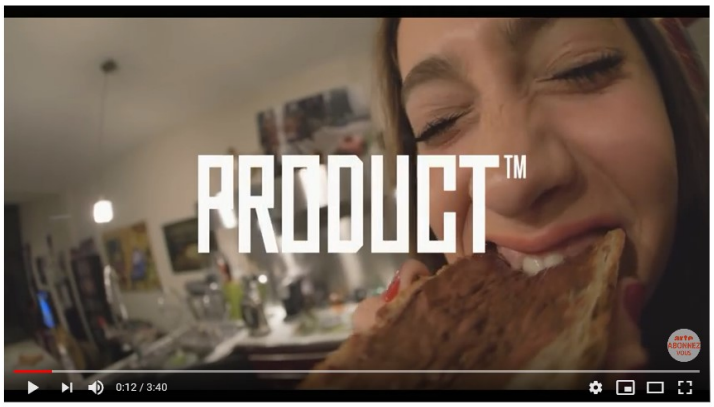
Entre 1989 et 2016



A. Stienne 2018

Sources : The impacts of Oil Palm on Recent Deforestation and Biodiversity Loss, Varsha Vijay, Stuart L. Pimm, Clinton N. Jenkins and Sharon J. Smith, 2016 ; Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

https://visionscarto.net/palmier-a-huile



La pâte à tartiner - Product - ARTE

En vidéo sur la tablette: Pâte à tartiner - PRODUCT - Arte - Novembre 2015

https://www.youtube.com/watch?v=x3Ekxwy2cP4

Avec son programme "Product", Arte nous fait découvrir le chemin des produits de grande consommation à travers l'ensemble des étapes de sa fabrication. A l'origine du projet, les Sandl, un duo formé par Simon Bouisson et Ludovic Zuili. Les deux jeunes Français proposent avec "Product" d'entrer dans la peau d'un produit du quotidien de son état initial jusqu'à sa consommation. Pour chaque épisode, on découvre le procédé de fabrication, les différents lieux de transformation ainsi que la distance parcouru lors de son trajet. Aujourd'hui : la pâte à tartiner.
Pour faire de la pâte à tartiner, il faut des noisettes, et c'est en Turquie que l'on en trouve le plus. Le pays est le premier producteur mondial de noisette et fournit chaque année les trois quarts de la récolte mondiale. Entre fin août et début septembre, des familles entières viennent sur des terrains escarpés afin de participer à la courte récolte.

Une charte baptisée ILO tentent d'éviter les abus : elle fournit un accès à une sécurité sociale, une caisse de retraite et permet d'avoir des repas chauds. Les marques signataires de cette charte s'engagent à renoncer au travail d'enfants. Mais ce n'est pas toujours le cas en Turquie, contrairement à l'Italie. Le deuxième pays producteur de noisettes applique rigoureusement la charte ILO. Là-bas, ce sont des jeunes, souvent au chômage, qui s'occupent de la récolte.

https://www.usinenouvelle.com/article/comment-sont-fabriques-les-produits-du-quotidien-la-pate-a-tartiner.N371042

© Claire Garnier

Comment Ferrero fabrique son Nutella

CLAIRE GARNIER

PUBLIÉ LE 27/01/2017 À 17H07, MIS À JOUR LE 07/02/2018 À 17H22

L'usine de Villers-Ecalles près de Rouen (Seine-Maritime) est la plus grosse usine de Nutella du monde.
© Ferrero France

Une rivière, une colline, un village, un pont autoroutier et… une usine. Pas n'importe laquelle ! L'usine Ferrero de Villers-Ecalles, près de Rouen (Seine-Maritime), fabrique 25 % de la production mondiale de Nutella. C'est la plus grosse unité de Nutella de la planète. 800 000 pots de Nutella et 2,7 millions de barres de Kinder Bueno sont fabriqués ici chaque jour, avec près de 400 salariés auxquels s'ajoutent des saisonniers au moment de Noël et Pâques. La production de l'usine est destinée à 63 % au marché français et à 37 % à l'exportation vers le Benelux, l'Espagne, le Portugal et la Grande-Bretagne. "*Cette usine est la vitrine opérationnelle de Nutella*", a rappelé vendredi 27 janvier le directeur général de l'usine Michel Etcheberrigaray en dévoilant un investissement de 38,5 millions d'euros pour les quatre années à venir.

Ferrero France, qui a son siège à Mont-Saint-Aignan près de Rouen, réalise 1,2 milliard d'euros de chiffre d'affaires avec 1 300 salariés, dont les deux-tiers travaillent en Seine-Maritime. La filiale du groupe italien Ferrero a annoncé en janvier 2017 la construction d'un sur le site de Villers-Ecalles un entrepôt de stockage de produits finis de 6 500 m². Un investissement de 25 millions d'euros qui lui permettra d'accroître de 60 % la capacité de stockage du site. A cela vont s'ajouter 13 millions d'euros pour la réorganisation de la réception des flux de matières premières. Pour le Nutella, ce sont 7 ingrédients : le sucre blanc, qui constitue la moitié du pot de Nutella, l'huile de palme (20 %), les noisettes (13 %), le cacao (7,4 %), le lait écrémé en poudre (6,6 %), un additif dit émulsifiant, la lécithine de soja, et un arôme, de la vanille de synthèse.

Https://www.usinenouvelle.com/article/comment-ferrero-fabrique-son-nutella.N494034

Contribuer au développement social et économique des cultivateurs

Notre engagement ne s'arrête pas à l'achat des meilleures fèves de cacao. Nous nous sommes fixés l'objectif ambitieux d'atteindre 100 % de cacao certifié durable d'ici 2020. C'est pourquoi nous travaillons en étroite collaboration avec plusieurs organismes de certification (**UTZ Certified, Rainforest Alliance et Fairtrade CertifiedTM**). À travers cet objectif, nous souhaitons améliorer les conditions de vie des cultivateurs de cacao et de leurs familles dans les pays producteurs, tout en développant leurs compétences techniques. En 2016, plus de 50 % de notre cacao a été certifié et nous poursuivons nos efforts pour atteindre notre objectif dans les plus brefs délais. Nous sommes également membres de la **World Cocoa Foundation** (WCF), qui promeut une économie durable dans les communautés agricoles des cultivateurs de cacao, à travers le développement social et économique et une gestion efficace de l'environnement.

Un partenariat avec **Save the Children**

Ferrero® prône une « approche tolérance zéro » vis-à-vis du travail des enfants et s'engage à protéger les droits des enfants tout au long de sa chaîne d'approvisionnement, comme l'indique notre Code de Conduite Commerciale. Unis dans un même engagement en faveur du droit des enfants, Ferrero® et **Save the Children** ont noué un partenariat réussi. Le projet, lancé en mars 2016, **a pour objectif de protéger et d'éduquer les victimes du travail des enfants dans des plantations de cacao en Côte d'Ivoire**, où 1,2 millions d'enfants sont toujours forcés à travailler dans des conditions dangereuses, sont parfois poussés à quitter l'école, voire n'ont même pas accès à l'éducation.

https://parlons-qualite.nutella.com/fr/nos-engagements-durables#noisettes

Enfant à l'œuvre dans une plantation de cacao.
https://news.abidjan.net/p/288517.html

SAVE THE CHILDREN ET FERRERO CONTRIBUENT À LA LUTTE CONTRE LES PIRES FORMES DE TRAVAIL DES ENFANTS DANS LA CACAO-CULTURE EN CÔTE D'IVOIRE

Tuesday 11 July 2017

Le 12 juin 2017 a été marqué par la commémoration de la Journée Mondiale de Lutte Contre les Pires Formes de Travail des Enfants. Ce fut l'occasion pour Save the Children de lancer un appel à la mobilisation des acteurs étatiques, du secteur privé ainsi que de toute la société civile ivoirienne, afin de renforcer davantage la protection des enfants dans les communautés productrices de cacao.

Aussi, cette journée a permis à Save the Children, de partager avec les médias et le grand public, les résultats obtenus lors de la mise en œuvre du projet pilote de protection des enfants vulnérables dans les communautés productrices de cacao dans le département de Soubré ayant duré 15 mois, du 1er mars 2016 au 31 mai 2017 et soutenu par le Chocolatier Ferrero.

Ainsi, après avoir mis en place et formé les structures communautaires de protection des enfants, ces dernières ont procédé aux sensibilisations de masse et de proximité au sein des communautés, sur la lutte contre le travail des enfants dans la cacao-culture, les violences et abus faits aux enfants. Elles ont également identifié puis référencé aux centres sociaux, les cas d'enfants rendus vulnérables. En outre, l'intervention communautaire du projet a permis de scolariser et d'alphabétiser 500 enfants à risque d'être utilisés comme main d'œuvre dans la cacao-culture.

Par ailleurs, la formation des acteurs du mécanisme de référence y compris les travailleurs sociaux, la réhabilitation et l'équipement des centres sociaux ont accru le taux de fréquentation desdits centres. Ceci a facilité les référencements et la prise en charge des enfants, ainsi que la coordination des actions entre acteurs pour une meilleure protection des enfants de la ciblés. Grace au projet il existe aujourd'hui une bonne synergie entre les acteurs sociaux et les structures communautaires de protection.

by: Lucette Andoh, Communication Officer - Save the Children

https://cotedivoire.savethechildren.net/news/save-children-et-ferrero-contribuent-à-la-lutte-contre-les-pires-formes-de-travail-des-enfants

AFP/Johanna Leguerre

Aux Etats-Unis, la pâte à tartiner Nutella épinglée par les consommateurs

Par RFI Publié le 29-04-2012 Modifié le 29-04-2012 à 04:29
AFP/Johanna Leguerre

Le fabricant de Nutella va devoir verser jusqu'à 3 millions de dollars aux consommateurs de cette pâte à tartiner aux Etats-Unis. C'est l'accord conclu pour mettre un terme à l'action en nom collectif intentée par une mère de famille californienne contre un produit jugé trop gras et peu diététique.

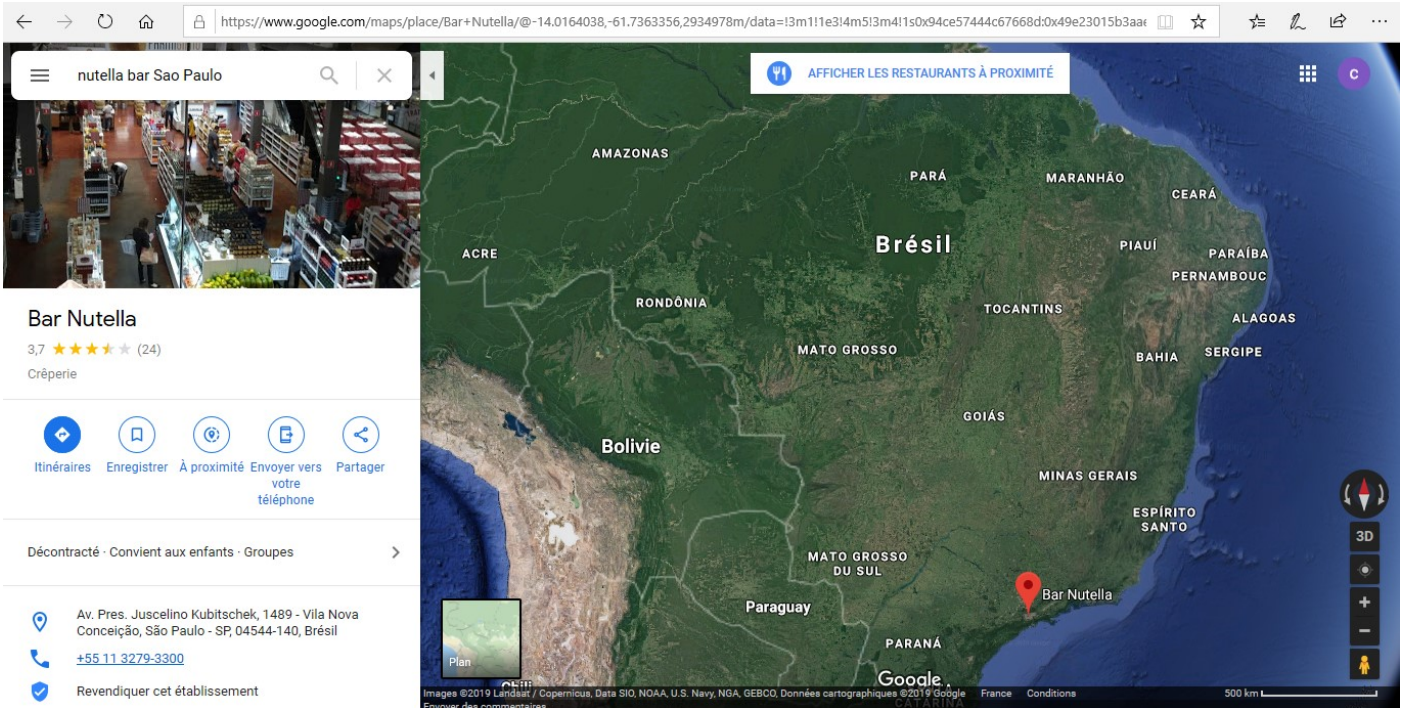
Le Nutella, c'est bon mais c'est gras. Et pour ne pas l'avoir suffisamment signalé aux consommateurs, Ferrero USA, filale du groupe italien Ferrero, va devoir rembourser de l'ordre de 4 dollars par pot de Nutella acheté entre 2008 et 2012. Un dédommagement limité à 5 pots par personne.

Ferrero met ainsi un terme à l'action engagée par cette mère de famille qui a découvert que loin d'être un petit déjeuner équilibré comme la publicité le laissait entendre, le produit était lourd en graisses saturées. Ferrero s'engage aussi à revoir sa publicité sur le Nutella.

L'accord, qui va coûter 3 millions de dollars maximum au fabricant, est inférieur à ce que coûterait un procès et ne devrait guère entamer les bénéfices confortables du groupe. Et ce d'autant plus que cet accord ne concerne que les Etats-Unis et en aucun cas la centaine d'autres pays dans le monde où la pâte à tartiner composée d'huile de palme, de sucre, de cacao, et de lait écrémé est vendue tous les jours par tonnes.

http://www.rfi.fr/ameriques/20120429-etats-unis-nutella-condamne-consommateurs-amende/

Après l'ouverture en décembre 2013 d'un premier bar à Chicago, la marque de pâte à tartiner renouvelle l'expérience dans un centre commercial à São Paulo. Avril 2015



Le Nutella a 50 ans : les ingrédients d'une success story

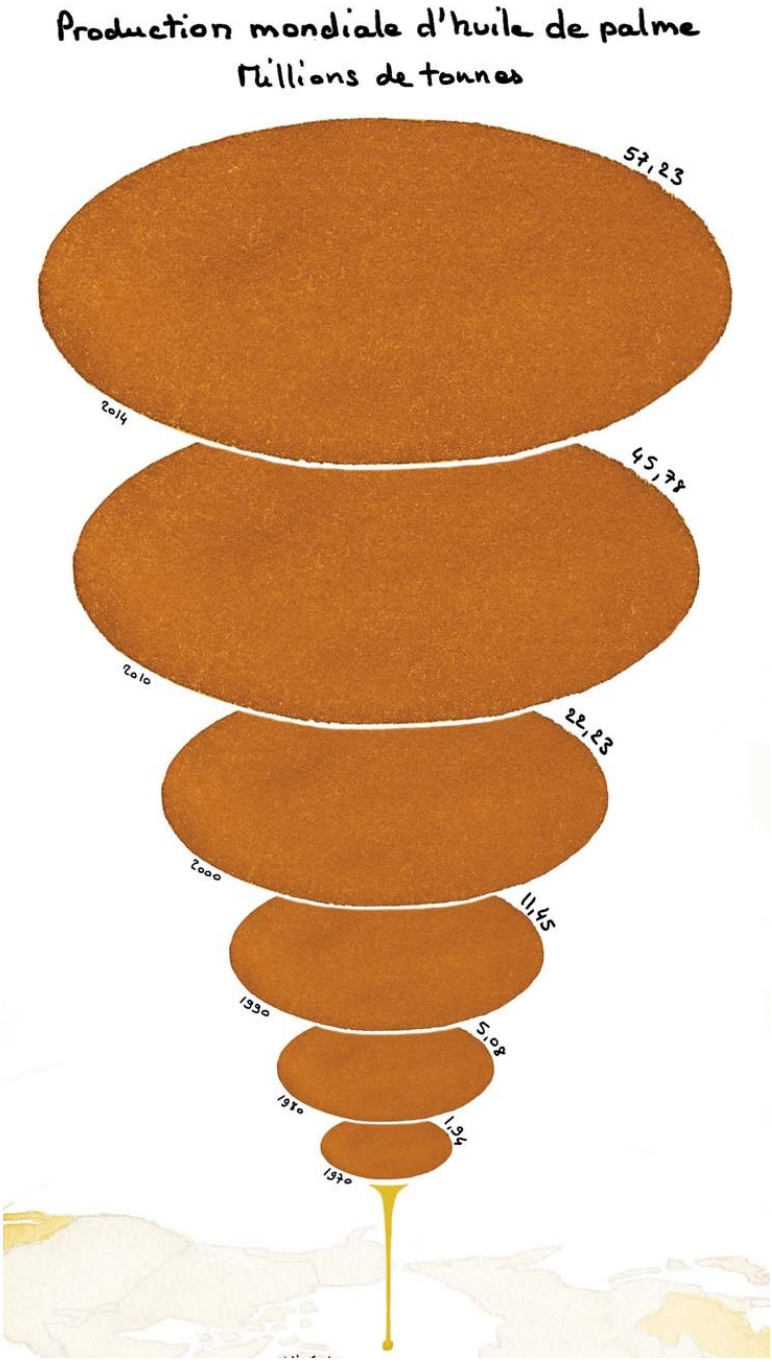
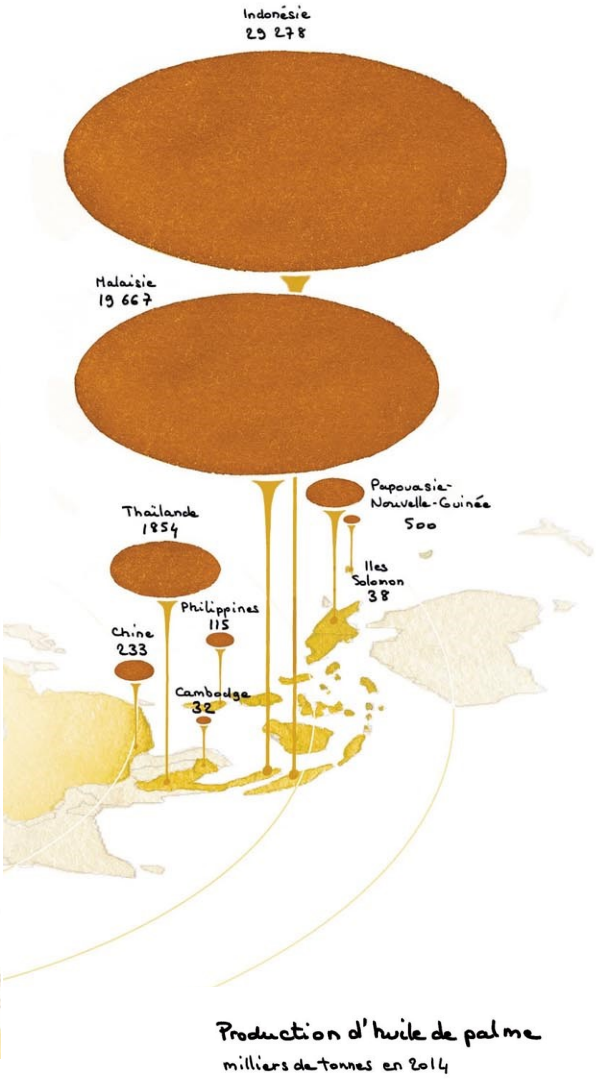
Par Alexandre Pouchard et Alexandre Pouchard Publié le 14 novembre 2012 à 10h11 - Mis à jour le 17 mai 2014 à 16h42

Le 5 février, Journée mondiale du Nutella

"Le Nutella est plus qu'une tartine de noisette chocolatée, c'est un mode de vie." Slogan du groupe Ferrero ? Non, affirmation de consommateurs fanatiques de la pâte à tartiner, qui ont lancé en 2007 la Journée mondiale du Nutella. La date a été fixée au 5 février. Selon *Le Point*, les communicants de Ferrero, eux, auraient préféré le 2 février, jour de la Chandeleur...

Les Etats-Unis et la Chine, marchés résistants

Si le Nutella est largement une marque mondiale, avec une présence dans 200 pays, quelques marchés lui résistent encore. Les Etats-Unis, où le Nutella est arrivé tardivement (1983), sont encore le royaume du *peanut butter,* le sacro-saint beurre de cacahuètes. Les ventes sont quasi-inexistantes en Chine pour une raison simple : *"Les Chinois consomment très peu de pain",* rappelle Jean Watin-Augouard.

https://www.lemonde.fr/vous/article/2012/11/14/nutella-les-ingredients-d-une-success-story_1789604_3238.html

Continent ASIATIQUE