

<https://cdurable.info/Nutella-Huile-de-Palme-Taxe-Ferrero-Casino.html>

Taxe sur l'Huile de palme : l'amendement "Nutella" repoussé après une contre-attaque médiatique de



Ferrero

Date de mise en ligne : mercredi 28 novembre 2012

- Consommer responsable - Alimentation -

Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous

droits réservés

La commission des Affaires sociales de l'Assemblée nationale a repoussé mercredi 21 novembre un amendement présenté par les écologistes visant à augmenter de 300% la taxe sur l'huile de palme, ingrédient entrant notamment dans la composition de la pâte à tartiner Nutella. Défendu par Jean-Louis Roumegas (EELV), cet amendement dit "Nutella", initialement adopté (par 212 voix contre 133) le 14 novembre par la commission des Affaires sociales du Sénat, a été rejeté lors de la nouvelle lecture en commission du projet de loi de financement de la Sécurité sociale (PLFSS) pour 2013.

Comme le Sénat [a rejeté jeudi dernier le projet de budget de la Sécu 2013](#), cet amendement était nul et non avenu, jusqu'à ce qu'un député le reprenne à son compte lors du réexamen du PLFSS à l'Assemblée nationale. Le rapporteur, Gérard Bapt (PS), a expliqué devant la commission qu'il était préférable d'attendre un futur projet de loi de santé publique pour traiter des lipides de manière générale.

Taxe de 300 euros par tonne

Le Sénat a lancé un débat sur la dangerosité de l'huile de palme [en adoptant en commission](#) un amendement du socialiste Yves Daudigny qui prévoyait d'augmenter de 300% la taxe sur cet ingrédient, très utilisé dans l'industrie agroalimentaire et accusé d'avoir des effets nocifs sur la santé et l'environnement - étant à l'origine d'une déforestation massive.

L'amendement créait une contribution additionnelle de 300 euros la tonne à la taxe spéciale prévue sur les huiles de palme, de palmiste et de coprah destinées à l'alimentation humaine. Cela aurait rapporté de l'ordre de 40 millions d'euros. La taxe actuelle sur ces produits s'élève à 98,74 euros pour une tonne d'huile de palme et à 107,8 euros pour une tonne d'huile de coprah ou de palmiste.

L'initiative, baptisée aussi taxe "Nutella" du nom de la célèbre pâte à tartiner au chocolat, aurait ému, selon Le Nouvel Observateur et la marque, jusqu'au Nigeria où des économistes ont dénoncé cette attaque contre *"les petits producteurs africains"*, et en Malaisie, où le Conseil malaisien de l'huile de palme a appelé le gouvernement français à rejeter *"une agression sans fondement" menaçant la survie de "petits paysans"*.

Nutella use de la pub pour se défendre

Entre l'adoption de l'amendement au Sénat (très médiatisé) et son rejet à l'Assemblée (plus discret), il s'est passé moins d'une semaine pendant laquelle Ferrero s'est offert deux pleines pages dans de nombreux quotidiens français pour défendre sa pâte à tartiner et assurer que *"l'huile de palme n'est pas dangereuse pour la santé"*. Son directeur général Frédéric Thil dans une interview au journal "Le Parisien" avait prévenu : *"Même si cette taxe est votée, nous n'allons pas modifier notre recette. Nous allons l'expliquer à nos consommateurs. On s'attaque à un produit fabriqué en France depuis cinquante ans qui est l'un des préférés des Français. Les répercussions sont catastrophiques alors que les arguments avancés sont injustes"*. Pour info : l'hexagone représente, pour moins de 1% de la population mondiale, 26% de consommation mondiale de Nutella, soit 84 000 tonnes par an. Une drogue sucrée qui se trouve sur la table de 3 familles françaises sur 4 : Nutella détient 85% des parts de marché de sa catégorie grâce à 5000 points de vente...

L'huile de palme, parlons-en.

Depuis 60 ans, la confiserie des Ferrero vous engage. Une vocation constante et un savoir-faire exceptionnel. C'est pourquoi nous avons toujours été des clients responsables dans la sélection de nos ingrédients.

Nutella est composée essentiellement de noisettes, de cacao et de lait en poudre. Elle est riche en énergie. Elle est l'huile de palme qui garantit l'onctuosité et la stabilité de la confiture. Elle est l'huile de palme qui garantit la conservation de la confiture. Elle est l'huile de palme qui garantit la stabilité de la confiture. Elle est l'huile de palme qui garantit la stabilité de la confiture.

	Nutella	Beurre	Margarine
Énergie (kJ)	2000	2000	2000
Énergie (kcal)	480	480	480
Protéines (g)	10	10	10
Glucides (g)	50	50	50
Lipides (g)	30	30	30

"Nutella, c'est délicieux, mais pourquoi y a-t-il de l'huile de palme ?", questionne Ferrero dans cette pub. Réponse : l'huile de palme "garantit l'onctuosité". Aux détracteurs qui considèrent cette huile comme néfaste pour la santé, le directeur général de Ferrero répond dans Le Parisien que "l'huile de palme, comme le beurre, le fromage, contient des acides gras saturés. Il ne faut pas en abuser". "Mais contrairement à d'autres huiles, on n'est pas obligé pour la travailler de passer par une phase d'hydrogénation qui crée des acides gras trans qui sont, eux, très mauvais pour la santé. Et c'est essentiellement pour cela qu'elle est utilisée dans le processus de fabrication", précise-t-il.

Nutella, du lait, du cacao, des noisettes et...

Il oublie de préciser que loin d'être l'aliment sain par excellence, le Nutella a fait [polémique l'an dernier avec la révélation de la présence d'un phtalate](#) considéré comme dangereux et d'ailleurs interdit dans les jouets : le DEHP. En quantité inoffensive selon Ferrero ...

Nutella, ce sont bien entendu des noisettes (mais seulement 13%), du cacao (7,4%), de lait écrémé en poudre (6,6%), des ingrédients qui représentent à eux trois ... seulement 27% de la pâte à tartiner ! Malgré ce qu'affirme Ferrero depuis de très longues années dans ces publicités "mensongères" :

Le « reste » (73% oubliés par les publicitaires), c'est beaucoup de sucre et de matières grasses végétales, mais aussi : des émulsifiants que sont les célèbres lécithines de soja (certifiées sans OGM par Ferrero), de vanilline de synthèse comme arôme pas très naturel... du coup, cette célèbre vidéo circule depuis des années sur Internet :

Le directeur général balaye également les arguments sur les risques pour l'environnement : "Nous allons aussi montrer les démarches que nous menons auprès de nos producteurs en Malaisie. Depuis 2005, nous nous sommes engagés dans la labellisation internationale RSPO. Notre objectif est d'avoir à l'horizon 2015 une production 100% durable en évitant notamment les problèmes de déforestation", assure-t-il. Ce qui agace l'ONG Les Amis de la Terre.

"Une contre-offensive irresponsable"

Dans un communiqué de presse, l'association écologiste explique : "Depuis 2006, les Amis de la Terre animent une campagne pour dénoncer les impacts écologiques et sociaux de l'huile de palme dans les pays du Sud : déforestation, destruction de sols tourbeux, émission de grandes quantités de gaz à effet de serre, pollution des eaux ou encore expulsion des communautés de leurs terres constituent le cortège de conséquences associées à

l'extension des grandes monocultures de palmiers à huile, non seulement en Asie du Sud-Est mais également en Colombie ou, encore de façon croissante , en Afrique".

Contrairement à ce qu'affirme Ferrero dans sa campagne, l'huile de palme certifiée « durable » selon les critères de la Table ronde pour l'huile de palme durable (RSPO, Roundtable for Sustainable Palm Oil) n'offre que très peu de crédibilité. Les Amis de la Terre ont publié en mai 2011 un rapport intitulé « [Arnaque à l'huile de palme durable](#) » expliquant en 10 points toutes les failles de cette certification contrôlée par les industriels comme le rappelle Sylvain Angerand, coordinateur des campagnes pour les Amis de la Terre : « *S'il est important de s'interroger sur l'impact sanitaire de la consommation d'huile de palme pour les consommateurs français, nous interpellons aussi les entreprises sur les impacts pour la santé des travailleurs. En effet, dans les plantations de palmiers à huile certifiées « durables », il est toujours possible d'utiliser un pesticide neurotoxique, le paraquat, pourtant interdit en Europe et aux Etats-Unis. L'entreprise qui commercialise ce pesticide, Syngenta, est un membre très influent de la Table ronde sur l'huile de palme durable : lors de la dernière Assemblée générale de la RSPO en mars 2012, une motion demandant l'interdiction de l'usage de ce pesticide a ainsi été rejetée* ».

"Par ailleurs, poursuit l'ONG dans ce communiqué, et contrairement à ce qu'affirme Ferrero, cette certification n'interdit pas toute forme de déforestation : seules les forêts à haute valeur pour la conservation sont censées être protégées, et même cet engagement limité est régulièrement violé par les entreprises. Les Amis de la Terre, et de nombreuses ONG, documentent depuis plusieurs années ces abus : le 7 novembre 2012, l'ONG [Environmental Investigation Agency](#) a ainsi dénoncé l'absence de réaction des responsables de cette certification alors qu'une entreprise membre était en train de raser une forêt primaire et de réprimer les communautés locales qui s'y opposent".

Enfin, les Amis de la Terre souhaitent rappeler que Ferrero s'oppose à mentionner explicitement sur les pots de Nutella la présence d'huile de palme et préfère une vague mention « huile végétale ». Des mentions insuffisantes ou trompeuses qui ont cependant déjà coûté chères à Ferrero. En 2011, une mère de famille américaine a porté plainte contre le groupe pour publicité mensongère. Celle-ci a demandé à la justice fédérale américaine d'interdire notamment à Ferrero d'étiqueter le Nutella comme « bon pour la santé », « équilibré », « aidant les mamans à nourrir leurs enfants de céréales complètes », ou encore comme « un exemple de petit-déjeuner équilibré et savoureux ». Craignant un procès, le fabricant a conclu un accord. Ferrero USA a dû rembourser aux consommateurs jusqu'à 4\$ pour chaque pot de Nutella acheté en Californie entre août 2009 et le 23 janvier 2012, et dans le reste des Etats-Unis entre janvier 2008 et février 2012. Le groupe devra au total 3,05 millions de dollars.

Sylvain Angerand conclut : *"Au lieu de s'accrocher à une huile qui pose tant de problèmes, Ferrero devrait favoriser les huiles européennes et exiger que celles-ci soient d'abord utilisées dans les produits alimentaires plutôt que dans les voitures comme diesel".*

Le groupe Casino propose une nouvelle alternative

Malgré les critiques justifiées des Amis de la Terre, la contre-attaque médiatique de Ferrero semble avoir portée ces fruits. Le gouvernement français a d'ores et déjà exprimé son désaccord sur cette taxe laissant présager qu'elle pourrait être discrètement enterrée. Ce qui n'empêche pas le distributeur Casino de lancer la première pâte à tartiner non bio sans huile de palme. Et il le fait savoir via une publicité comparative sans équivoque. Casino n'a pas hésité à utiliser la publicité comparative pour faire la promotion de sa pâte à tartiner au chocolat « *Je suis noisette* », en enfonçant Nutella. Si le coeur du consommateur penche presque à tous les coups pour Nutella, Casino compte bien faire appel à sa raison avec son argument massue contre l'huile de palme. D'ailleurs, le distributeur a été le premier à signer la « Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel » avec entre autres le ministère de la Santé et à s'est engagé à supprimer l'huile de palme de tous ses produits en 2010.



Ne pas utiliser d'huile de palme dans ses produits, c'est louable, à condition de la remplacer par une huile bien meilleure pour la Planète et pour la santé ! explique le site [ConsoGlobe](#). L'huile de coco (appelée aussi huile de coprah) choisie par Casino est aussi contestée. Son tort : contenir une quantité assez importante d'acides gras saturés (ce qu'on reproche par ailleurs à l'huile de palme). Le site a alors comparé la valeur nutritionnelle des 2 pâtes à tartiner : *"on s'aperçoit d'un léger avantage de la pâte Casino par rapport à Nutella ; elle présente en effet un peu moins d'acides gras saturés, notamment parce qu'elle contient aussi de l'huile de tournesol. Si l'on compare les 2 étiquettes, on s'aperçoit que dans 100g de Nutella, on retrouve 31g de lipides dont 10,3 d'acides gras saturés alors que dans 100g de Je suis noisette de Casino, on retrouve 32g de lipides mais seulement 6,1g d'acides gras saturés. Niveau santé, léger avantage à Casino donc."* ConsoGlobe poursuit son analyse : "Point de vue environnemental, la production d'huile de coco (ou de coprah) n'a pas le même impact sur les forêts que l'huile de palme. Large avantage à Casino. Enfin niveau prix, « Je suis noisette » est bien meilleur marché. En comparaison, un pot de Nutella de 750 grammes est vendu 3,80Euros contre 2,39Euros pour la même quantité de la marque distributeur. La pâte à tartiner de Casino existe aussi en format 200 g (1,15 Euros) et 400 g (1,49Euros)". Conclusion de Conso Globe : *"même si ce n'est pas la panacée, autant privilégier une pâte à tartiner qui aurait les mêmes qualités gustatives mais un peu moins nocive pour la santé, l'environnement et le porte-monnaie. Le tout est bien entendu d'en consommer avec parcimonie"*. ConsoGlobe a réalisé un dossier comparatif des alternatives au Nutella, [vous pouvez le consultez en cliquant ici](#).

A lire sur Slate.fr : [Nutella : le coût de la palme](#)