****

**LA NOTE CONCEPTUELLE SUR LA PROMOTION DU DÉVELOPPEMENT**

**DE LA CHAÎNE DE VALEUR DE L'HUILE DE PALME**

**Introduction**

La production d'huile de palme est l'un des principaux produits de base et d'exportation dans les principaux États membres de l'OCI. Avec l'Indonésie en tête de la liste mondiale des exportateurs d'huile de palme, suivie de la Malaisie, du Nigéria, de la Côte d'Ivoire, du Cameroun et de la Sierra Leone aux deuxième, cinquième, huitième, quinzième et vingtième positions respectivement, l'importance de l'huile de palme dans la région de l'OCI est très considérable. En conséquence, il est nécessaire que la nouvelle institution spécialisée de l'OCI, à savoir: l'Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire (OISA), considère un cadre de coopération multilatérale qui faciliterait le développement de la chaîne de valeur de ce produit, à en juger par son potentiel alimentaire et d'exportation. L'huile de palme reste une industrie stratégique en raison de sa contribution considérable aux exportations de non pétrole et de gaz, à la création massive d'emplois, au développement rural et à la réduction de la pauvreté dans de nombreux pays membres de l'OISA / OCI.

**L’état actuel**

Au cours des dernières décennies, l'industrie de l'huile de palme a attiré l'attention de la communauté mondiale en raison de son développement rapide. La disponibilité de l'huile de palme dans les pays développés a créé des avantages économiques pour les pays importateurs. Les prix de l'huile de palme sur les marchés internationaux sont moins chers que les autres huiles végétales. Avec des prix plus compétitifs, l'huile de palme offre plus d'avantages à la communauté mondiale, en particulier dans les pays à faible revenu.

L'huile de palme en tant qu'huile végétale est disponible dans un volume suffisant à l'échelle mondiale à des prix compétitifs. C'est pourquoi il est consommé presque dans tous les pays du monde. En raison de sa disponibilité, des campagnes négatives contre l'industrie de l'huile de palme sont apparues. À l'origine, ces campagnes se limitaient aux questions liées à la nutrition et à la santé dans le but d'influencer les consommateurs, puis elles se sont étendues aux aspects économiques, sociaux et environnementaux.

La perception erronée de l'industrie de l'huile de palme pourrait menacer l'avenir des industries de l'huile de palme de ces pays, dont le développement économique dépend principalement des niveaux de production d'huile de palme. L'industrie de l'huile de palme est devenue la source de revenus pour des millions de personnes, impliquant de petits exploitants agricoles, des PME et de grandes entreprises productrices d'huile de palme.

**Comparaison de la productivité de différentes cultures produisant de l'huile végétale**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | Cultures | Productivité  (tonne / ha / an) |
| 1 | Huile de palme | 4.27 |
| 2 | Colza | 0.69 |
| 3 | Tournesol | 0.52 |
| 4 | Arachide | 0.45 |
| 5 | Soja | 0.45 |
| 6 | Noix de coco | 0.34 |
| 7 | Coton | 0.19 |

*Source: Statistiques mondiales d'huile Oil World (2008) ISTA Mielke GmBh Hamburg*

La productivité de l'huile de palme est huit à dix fois supérieure à la productivité des autres huiles végétales. Ainsi, avec moins de terres, les plantations d'huile de palme peuvent produire plus d'huile végétale. Les données sur la productivité de l'huile végétale révèlent également que les plantations de palmiers à huile sont les cultures les plus efficaces pour convertir l'énergie solaire en huiles végétales.

En raison de cette différence de productivité pétrolière par hectare, la part de la production d'huile de palme et d'huile de soja sur le marché mondial des légumes a considérablement changé (voir la figure ci-dessous).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1965 |  |  | 1980 |  |  | 2016 |  |  |  |
| |  | | --- | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Changements dans les parts de production de quatre principales huiles végétales mondiales (USDA 2017)*

Comme le montre le tableau, la part de l'huile de palme est passée de 22% en 1965 à 40% en 2016, tandis que la part de l'huile de soja est passée de 59% à 33% au cours de la même période. Il est donc tout à fait évident que la part de l’huile de palme dans la production mondiale d’huile végétale n’est pas due à la grande taille des plantations d’huile de palme mais à la productivité plus élevée de l’huile de palme que les autres plantes productrices d’huile végétale.

**Les avantages**

According to various studies, diesel fuel replacement with palm biodiesel will reduce greenhouse emissions from diesel engines by 50-60 percent.

Palm oil as a vegetable oil is available in sufficient volume globally at competitive prices. This is why it is consumed almost in every country in the world. Due to its availability, negative campaigns against the palm oil especially in terms of its nutritional properties appeared.

According to nutritionists, palm oil contains a stable proportion of saturated fatty acid and unsaturated fatty acid. The fatty acid composition of palm oil is saturated fatty acid that consists of 44 percent palmitic acid, 5 percent stearic fatty acid and monounsaturated fatty acid (MUFA) that consists of 10 percent linoleic fatty acid and 0.4 percent alpha linoleic fatty acid. As a whole, palm oil has the behavioural characteristics of monounsaturated oils (United States Department of Agriculture, 1979; Cottrell, 1991; Small, 1991; Choudburyet al., 1995; Kritchevsky et al., 2000; Ong and Goh, 2002; FAO, 2010; Hariyadi, 2010; GiriwonodanAndarwulan, 2016).

**Composition d'acide gras dans l'huile de palme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Acide gras | % Acide gras total | |
| Gamme | Moyenne |
| 1 | Acide laurique (C12: 0) | 0.1-1.0 | 0.2 |
| 2 | Acide myristique (C14: 0) | 0.9 0 15 | 1.1 |
| 3 | Acide palmitique (C16: 0) | 41.8-45.8 | 44.0 |
| 4 | Acide palmitoléique (C16: 1) | 0.1-0.3 | 0.1 |
| 5 | Acide stéarique (C18: 0) | 4.2-5.1 | 4.5 |
| 6 | Acide oléique (C18: 1) | 37.3-40.8 | 39.2 |
| 7 | Acide linoléique (C18: 2) | 9.1-11.0 | 10.1 |
| 8 | Acide linolénique (C18: 3) | 0.0-0.6 | 0.4 |
| 9 | Acide arakidonique (C20: 0) | 0.2-0.7 | 0.4 |

*Source: Hariyadi*

Selon le tableau ci-dessus, l'huile de palme une composition stable d'acide gras saturé et d'acide gras insaturé. L'huile de palme n'est pas classée comme huile végétale avec les caractéristiques de comportement des acides gras saturés. Au lieu de cela, dans son ensemble, il a le comportement des huiles monosaturées.

**Activités récentes de coopération dans le secteur de l'huile de palme**

Le lancement du Programme de renforcement des capacités de la Malaisie pour les pays de l'OCI (CBP4OICC) en 2005 a vu un solide projet de flux inverse en Sierra-Leone, grâce auquel l'expertise technique malaisienne a été déployée, avec le soutien financier de la Banque islamique de développement (ISDB) pour une huile de palme Plantation en Sierra-Leone.

Cet exemple pratique d'une coopération triangulaire Sud-Sud peut être reproduit par la mise en place d'un plan d'action sur le développement de l'industrie de l'huile de palme dans les États membres de l'OIFS / OCI, en raison de ses nombreux avantages pour la sécurité alimentaire, la création de richesses et la croissance économique des économies des États membres.

Depuis le début de ses opérations, le Directeur Général de l'Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire (IOSA), dans le cadre du mandat de son institution visant à garantir la sécurité alimentaire et à protéger les produits alimentaires importants et stratégiques, a tenu de nombreuses réunions avec de hauts responsables de l'Indonésie GAPKI, du Conseil des producteurs d’huile de palme de Malaisie, du Bureau des producteurs d'huile de palme de Malaisie et les représentants de leurs ministères pour discuter des problèmes d'impact négatif de l'augmentation des barrières tarifaires et non tarifaires à l'importation d'huile de palme et de ses produits vers les pays de l'UE, et la minimisation les effets de la propagande négative en cours contre la qualité alimentaire de l'huile de palme. À cette fin, l’OISA a également participé à un séminaire local des consommateurs de matières grasses huileuses et examiné les modalités d’action intra-régionale avec le Conseil des producteurs d’huile de palme de Malaisie.

**Le potentiel de recherche et le développement technologique**

Avec la mobilisation du SESRIC en tant qu’institution majeure de recherche de l’OCI ainsi que des centres d’excellence identifiés dans le domaine de la recherche sur l’huile de palme, il est possible de créer un partenariat mutuellement enrichissant entre les États membres de l’OISA/ OCI. La présente note succincte de présentation a donc pour objectif d'attirer l'attention sur la nécessité d'une action commune dans les domaines suivants:

* Renforcer les capacités des institutions de recherche des États membres dans le domaine de la production et du développement de l'huile de palme, et lutter contre les discours négatifs sur le potentiel de ce produit en termes de valeur alimentaire ;
* Améliorer les flux inverses entre les États membres afin de développer les capacités des États membres pauvres en ressources mais riches en terres ;
* Créer une plate-forme efficace pour la réunion de centres d'excellence pour la production et le développement de l'industrie de l'huile de palme.

**Le Secretariat**

**l'Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire**

**Nour-Soultan, République du Kazakhstan**