

La chaîne d'approvisionnement de l'huile de palme durable certifiée RSPO: Comment participer



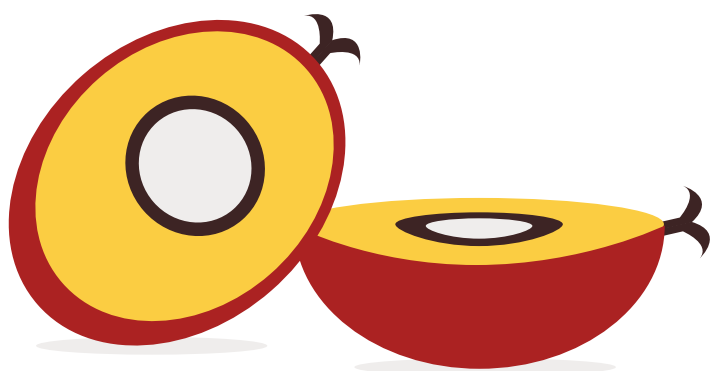
Tout ce que vous avez besoin de savoir sur
l'huile de palme et les options de la chaîne
d'approvisionnement certifiée RSPO.

RSPO

Table ronde sur l'huile de palme durable

La RSPO est une organisation internationale à but non lucratif formée en 2004 dans le but de promouvoir le développement et l'utilisation de produits durables issus du palmier à huile par l'intermédiaire de normes mondiales crédibles et de l'engagement des parties prenantes.

La chaîne d'approvisionnement de l'huile de palme durable certifiée RSPO: Comment participer



RSPO

Table ronde sur l'huile de palme durable

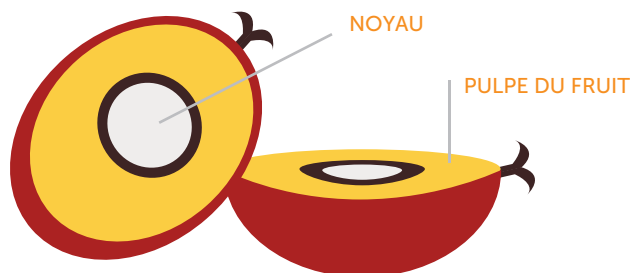
La RSPO est une organisation internationale à but non lucratif formée en 2004 dans le but de promouvoir le développement et l'utilisation de produits durables issus du palmier à huile par l'intermédiaire de normes mondiales crédibles et de l'engagement des parties prenantes.

Tout ce que vous avez besoin de savoir pour participer aux chaînes d'approvisionnement durables de produits de palmier à huile certifiées RSPO

Les informations suivantes visent à vous fournir un aperçu des produits du palmier à huile et vous renseigner sur comment devenir membre de la RSPO. Ces informations sont destinées à être utilisées en tant que ressources pour la formation interne ou bien pour la communication au sein de votre propre chaîne d'approvisionnement à l'appui de vos objectifs commerciaux en ce qui concerne la certification d'huile de palme durable (CSPO - Certified Sustainable Palm Oil et CSPKO - Certified Sustainable Palm Kernel Oil).

Que sont l'huile de palme et l'huile de palmiste ?

L'HUILE DE PALME EST UNE HUILE POLYVALENTE EXTRAITE DE LA PULPE DES FRUITS DU PALMIER À HUILE. L'HUILE DE PALMISTE EST TIRÉE DU NOYAU DES FRUITS LORSQUE LE NOYAU EST PRESSÉ.



Elle est utilisée comme huile de cuisson et est l'ingrédient principal dans les margarines, confiseries, crèmes glacées et plats préparés. Elle entre également dans la composition des détergents liquides, savons et shampoings, rouges à lèvres, cires et encaustiques, lubrifiants industriels et biocarburants.



Où est produite l'huile de palme ?

LE PALMIER À HUILE EST ORIGINAIRE D'AFRIQUE OCCIDENTALE

Aujourd'hui, il est cultivé à des fins commerciales à travers toute l'Asie, l'Afrique et l'Amérique latine. Il ne pousse bien que dans les régions tropicales.



85%

de l'huile de palme dans le monde provient d'Indonésie et de Malaisie.



4.5 millions de personnes

vivent de sa culture et sa production.

Pourquoi utilisons-nous des produits issus du palmier à huile dans les aliments ?



APPARENCE



ÉMULSION



ARÔME



TRANSFERT DE CHALEUR



NUTRITION



MATIÈRE GRASSE ET TEXTURE

Les produits issus du palmier à huile sont beaucoup utilisés dans les produits d'entretien ménager et d'hygiène personnelle.



2%

de la production d'huile de palme et de palmiste du monde est utilisée dans les cosmétiques.



3%

sont utilisés dans les produits d'entretien ménager. Les produits d'entretien ménager et d'hygiène personnelle utilisent surtout les dérivés de l'huile de palme.

Huile de palmier/palmiste: Traitement et terminologie du secteur

Huileries



Les régimes de fruits frais (FFB - Fresh Fruit Bunches) provenant de grandes plantations, négociants et petits exploitants sont livrés à une huilerie. Les FFB sont stérilisés et les fruits sont retirés. Le fruit est ensuite pressé pour séparer l'huile du noyau. L'huile est ensuite purifiée et clarifiée.

Broyage



Les noyaux des fruits du palmier à huile sont transportés vers des installations de broyage séparées. Le noyau est ouvert et l'amande est retirée de la coque de palme qui est ensuite utilisée comme combustible de biomasse. L'amande est pressée pour produire de l'huile de palmiste (PKO - Palm Kernel Oil) et du tourteau de pression de palmiste (PKE - Palm Kernel Expeller).

Raffinage (RBD)



Terminologie couramment utilisée

Intérestérification (IE): les huiles sont remodelées de façon à obtenir de nouvelles propriétés. Les chaînes carbonées sont séparées de la base de glycérol et remodelées différemment. L'intérestérification trouve son utilité dans l'industrie alimentaire.

Hydrogénation: De l'hydrogène est ajouté pour augmenter le point de fusion de l'huile et la solidifier.

Glycérolyse: processus de création d'émulsifiants par adjonction de glycérol.

Indice d'iode: une méthode servant à mesurer les acides gras insaturés, et utilisée pour décrire le profil de l'huile.

Propriétés émulsionnantes: facilite le mélange de l'huile et de l'eau, améliore considérablement la texture de nombreux aliments. Contribue également à conserver la qualité

et la fraîcheur des aliments, en empêchant la formation de moisissures, ce qui pourrait se produire si l'huile et les acides gras venaient à se séparer. Utilisations : margarine, pâte à tartiner pauvre en matières grasses, biscuits, gâteaux, crème glacée, pain, etc.

Mono et diglycérides: Émulsifiant E471, glycérolyses pour combiner la glycérine de l'huile de palme et l'huile de

palme ou les fractions d'huile de palme.

Triglycérides à chaîne moyenne (TCM): Chaîne courte d'acides gras saturés de l'huile de palmiste associée à du glycérol pour former des TCM.

Produits oléochimiques: remplacement des produits pétrochimiques. Utilisations: détergent, biocarburant.

Huile de palme: Traitement et terminologie du secteur

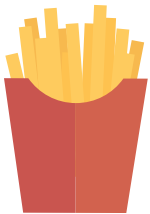
Fractionnée ou dérivée - quelle est la différence ?

Fraction

Une fraction d'huile de palme est un produit issu de sa distillation fractionnée, parfois appelée fractionnement.



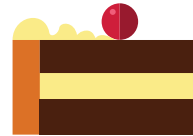
Fractionnement - implique la séparation de l'huile en différents composants ou fractions. Ce procédé peut être répété pour obtenir plusieurs fractions d'une même matière brute. En ce qui concerne l'huile de palme et de palmiste, le procédé de fractionnement les sépare généralement à six niveaux différents. Il est donc possible de fractionner l'huile pour obtenir un produit spécifique. Cela est effectué par refroidissement de l'huile dans des conditions contrôlées (cristallisation), suivi de la filtration. En bref, l'huile de palme est séparée pour obtenir une fraction liquide (l'oléine de palme) et une fraction solide (la stéarine de palme).



Oléine de palme raffinée

LIQUIDE À TEMPÉRATURE AMBIANTE

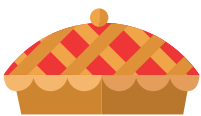
Utilisations: fabrication de snacks, huiles de cuisson.



Stéarine fractionnement double

TRÈS DURE, FACILE À EFFRITER OU RÉDUIRE EN POUDRE

Utilisations: mélanges secs pour soupes, mélanges secs pour gâteaux.



Stéarine de palme raffinée

SOLIDE À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Utilisations: matières grasses pour pâtisserie, margarines, savons.



Stéarine fractionnement médiane

POINT DE FUSION MOYEN

Utilisations: graisse solide pour margarine.



Oléine à fractionnement double

(Oléine à fractionnement double ou super oléine / DFO - double fractionated Olein or Super Olein):

HUILE DE FRITURE LIQUIDE

Utilisations: huiles de friture pour l'industrie des services alimentaires.



Oléine de palmiste raffinée

POINT DE FUSION BAS, GÉNÉRALEMENT HYDROGÉNÉE

Utilisations: blanchisseurs de café.



Mi-fraction de palme

SOLIDE À BASSE TEMPÉRATURE, MAIS FOND RAPIDEMENT

Utilisations: fourrage pour confiserie de type ganache, fourrage pour biscuits, huile de friture.



Stéarine de palmiste raffinée

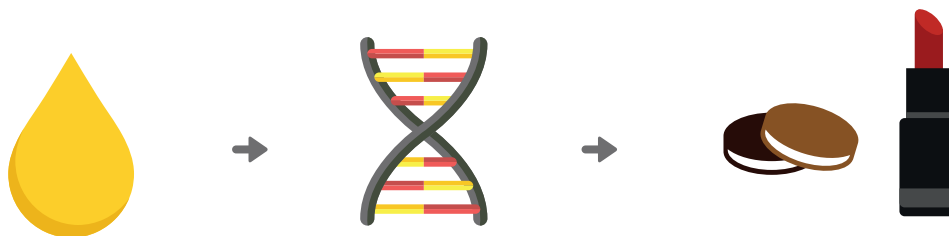
POINT DE FUSION BAS, BONNE STABILITÉ ANTIOXYGÈNE

Utilisations: confiserie, crème pour biscuits, crème glacée, enrobages au chocolat.

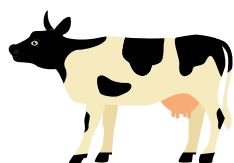
Huile de palme: Traitement et terminologie du secteur

Fractionnée ou dérivée - quelle est la différence ?

Dérivés

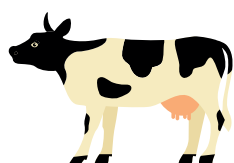


Un dérivé de l'huile de palme est un produit issu d'un traitement supplémentaire suite à son fractionnement.



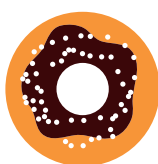
Distillats d'acide gras de palme
(PFAD - Palm Fatty Acid Distillates)

Utilisations: nourriture pour animaux, détergents.



Distillats d'acide gras de palmiste (PKFAD - Palm Kernel Fatty Acid Distillates)

Utilisations: nourriture pour animaux, détergents.



Huile de palmiste hydrogénée
(HPKO - Palm Kernel Oil)

Utilisations: crème glacée, confiserie, enrobages au chocolat, savon, cosmétiques, biocarburant.



Oléine de palme hydrogénée

BONNES PROPRIÉTÉS DE FUSION

Utilisations: substitut des matières grasses laitières.



Oléine hydrogénée à fractionnement double

BONNES PROPRIÉTÉS DE FUSION

Utilisations: fourrages pour confiserie.



Huile de palme hydrogénée

POINT DE FUSION ÉLEVÉ

Utilisations: fabrication d'émulsifiants distillés, matières grasses en flocons et en poudre.



Oléine de palmiste hydrogénée

STABILITÉ ÉLEVÉE, PEUT ÊTRE RÉDUITE EN POUDRE

Utilisations: enrobages de confiserie, crèmes et blanchisseurs pour café.



Huile de palme interestériorisée

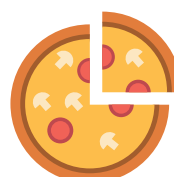
Utilisations: mélanges secs.



Oléine de palme interestériorisée

CRISTALLISATION AMÉLIORÉE

Utilisations: confiserie, matières grasses pour fourrage pour biscuits.

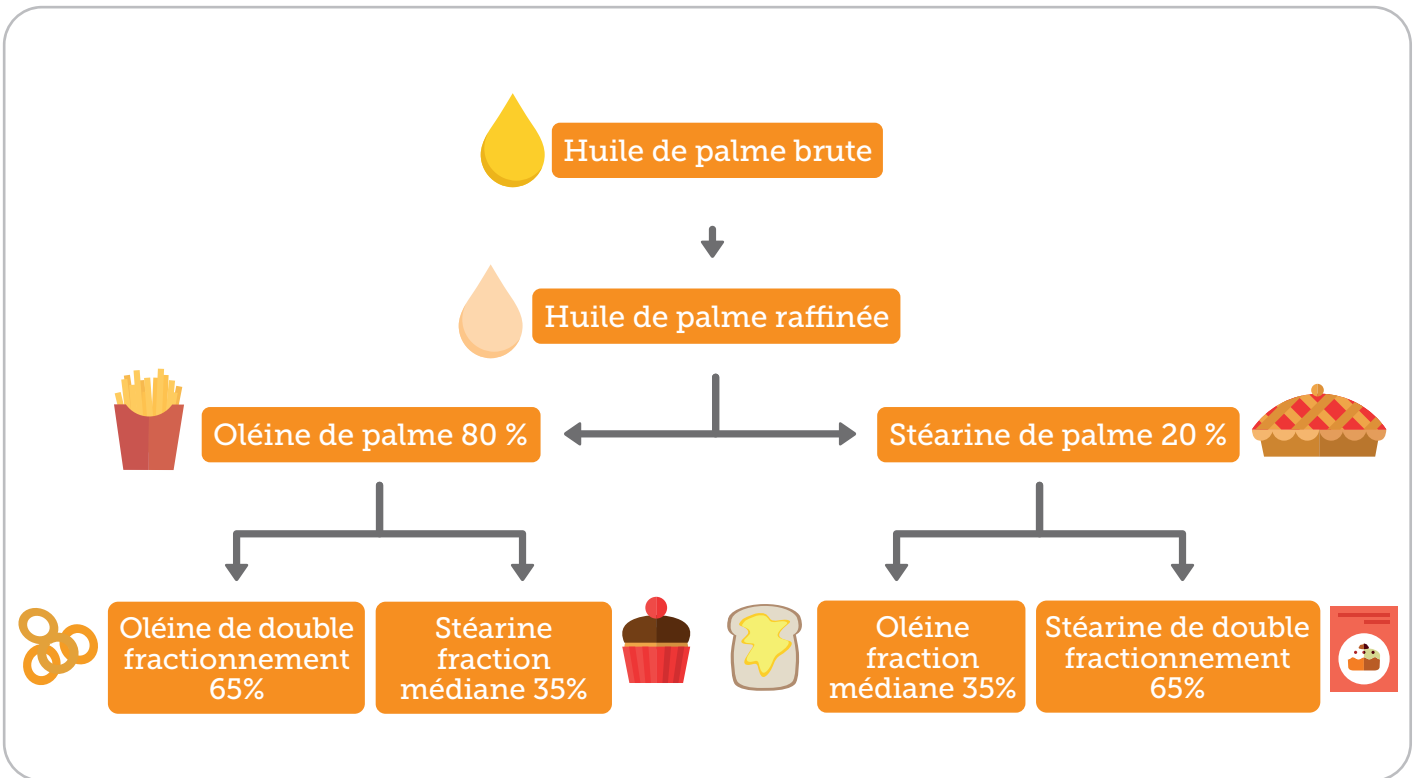


Stéarine de palme interestériorisée

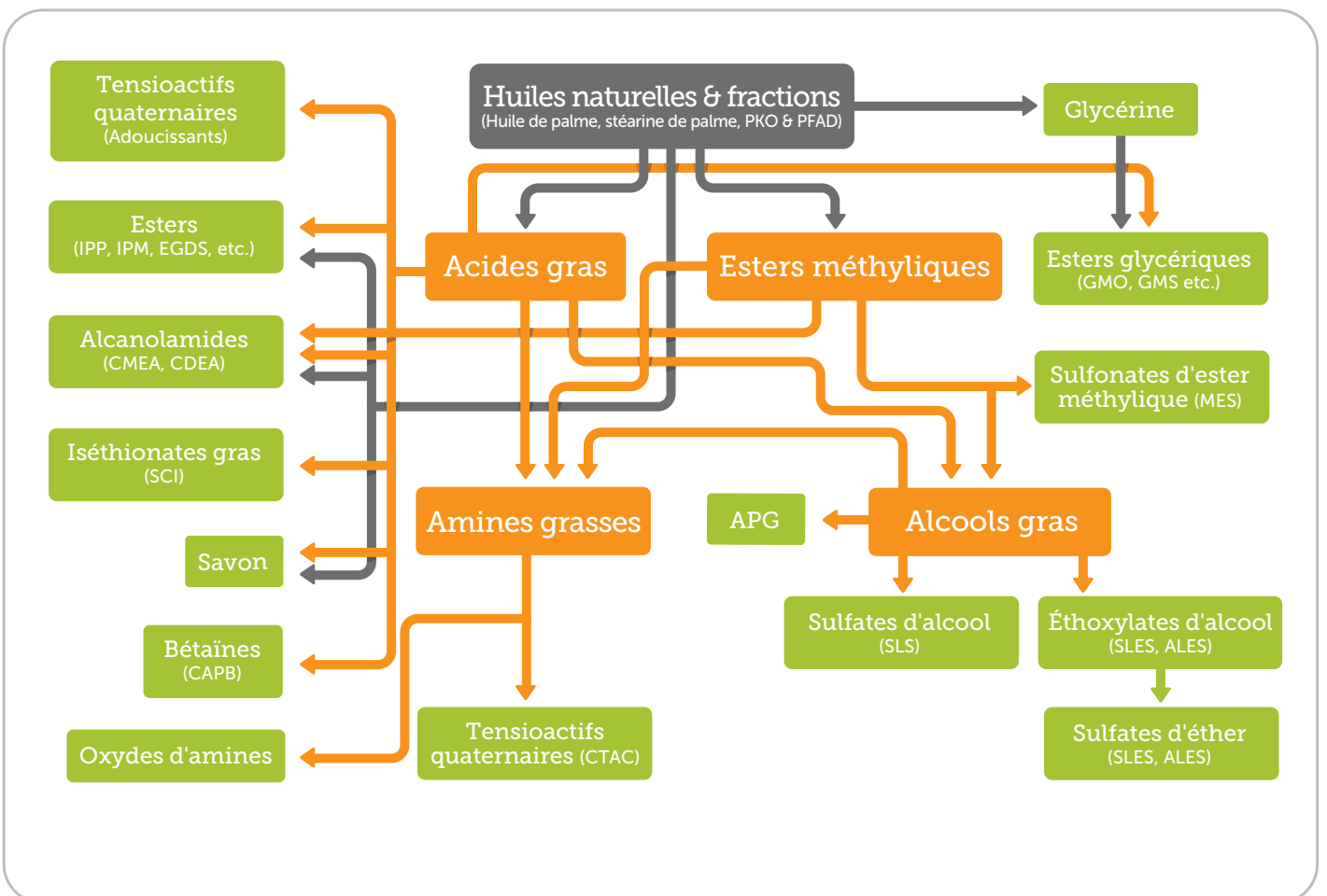
MATIÈRES GRASSES EN FLOCONS

Utilisations: pâte à pizza.

Fractions d'huile de palme



Produits oléochimiques



Où sont utilisés les produits oléochimiques ?

Acides gras, amines grasses, esters méthyliques et alcools gras de l'huile de palme et de palmiste

Lauryléthersulfate de sodium (SLES)

L'un des dérivés les plus utilisés dans les produits d'hygiène personnelle. C'est un agent moussant et il entre dans la composition de la plupart des produits qui font des bulles (tels que les savons, shampoings et détergents).

Tensioactifs



Utilisés dans les adoucissants

Esters



Utilisés dans les biocarburants

Alcanolamides



Utilisés dans les shampoings

Iséthionates d'acide gras



Utilisés dans les détergents

Bétaïnes



Utilisés dans les après-shampoings

Oxides d'amines



Utilisés comme stabilisateur de mousse dans les shampoings et les nettoyants pour visage

Esters méthyliques et alcools gras



Utilisés dans les détergents

Sulfonate d'ester méthylique



Utilisés dans les détergents – haute tolérance à l'eau dure

Glycérol issu de l'huile de palme et de palmiste



Utilisé pour la fabrication d'émulsifiants

COMPOSANTS COURANTS CONTENANT DE L'HUILE DE PALME

- Éthersulfates d'alcool
- Monoglycérides distillés
- Acide α -linoléique
- Sels d'ammonium quaternaires
- Éthoxylates d'alcool
- Acide élaïdique
- Alcool linoléylique
- Alcool ricinoléylique
- Sulfates d'alcool
- Alcool élaïdylique
- Alcool méthylique
- Acide sapiénique
- Alkylpolyglycoside (APG)
- Alcool élaïdolinylique
- Mono et diglycérides
- Lauryléthersulfate de sodium
- Acide alpha-linolénique
- Epichlorhydrine
- Monoacylglycérols (MAG)
- Lauryléthersulfate de sodium
- Acide ascorbique
- 2-éthyl hexanol
- Acide myristique
- Palmitate de sodium
- Alcool butylique
- Iséthionates gras (SCI)
- Sels d'acide myristique
- Huile de palmiste saponifiée
- Acide caprique
- Acide glutamique
- Acide myristoléique
- Stéarate de sodium
- Alcool caprique
- Esters glycérique
- Alcool myristique
- Steareth -2
- Mélange d'acide caprique-caprylique
- Glycérols
- N-butanol
- Stéaramidopropyl diméthylamine
- Acide caproïque
- Alcool heptadécylique
- Alcool octylique
- Acide stéarique
- Alcool caprylique
- Myristate d'isopropyle
- Acide oléique
- Alcool stéarylique
- Acide caprylique
- Palmitate d'isopropyle
- Alcool oléylique
- Triglycérides structurés (TAG)
- Alcool cétylique
- Alcool isostéarylique
- Palmitate
- Esters de sucres
- Chlorure de cétyltriméthylammonium
- Acide lactique
- Acide palmitique
- Alcools sulfatés ou éthoxylés
- Triglycéride caprylique/caprique
- Acide laurique
- Acide palmitoléique
- Alcool tridécylique
- Acide citrique
- Alcool laurylique
- Alcool palmitoléylique
- Alcool undécylique
- Cocamide MEA
- Oxyde laurylamine
- Alcool pélargonique
- Acide vaccénique
- Cocamide DEA
- Laureth-7
- Alcool pentadécylique
- Bétaïne de cocamidopropyle
- Acide linoélaïdique
- Propylène glycol
- Diacylglycérols (DAG)
- Acide linoléique
- Esters de propylène glycol

Produits durables issus du palmier à huile certifiés RSPO

Les produits issus du palmier à huile produits de manière durable certifiés par RSPO aident à réduire les impacts négatifs sur l'environnement et les communautés de la cultivation du palmier à huile. La RSPO unit les parties prenantes de l'industrie de l'huile de palme pour développer et mettre en oeuvre des normes mondiales pour une cultivation de palmiers à huile et une utilisation des produits issus du palmier à huile durables.

Les chaînes d'approvisionnement RSPO

La RSPO a mis en place deux systèmes de certification:

L'UN VISE À S'ASSURER QUE L'HUILE DE PALME EST PRODUITE DE MANIÈRE DURABLE, APPELÉ « CERTIFICATION PRINCIPES & CRITÈRES ».

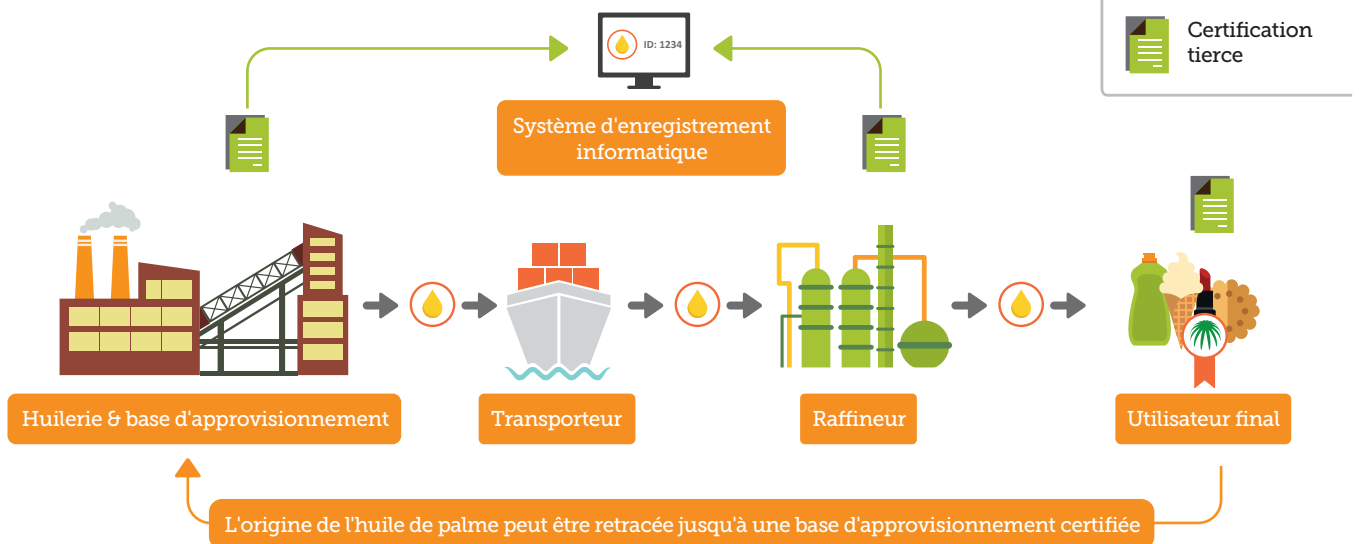
L'AUTRE VISE À GARANTIR L'INTÉGRITÉ DU COMMERCE DE L'HUILE DE PALME DURABLE, C'EST-À-DIRE QUE L'HUILE DE PALME VENDUE COMME ÉTANT DURABLE A EFFECTIVEMENT ÉTÉ PRODUITE PAR DES PRODUCTEURS CERTIFIÉS.



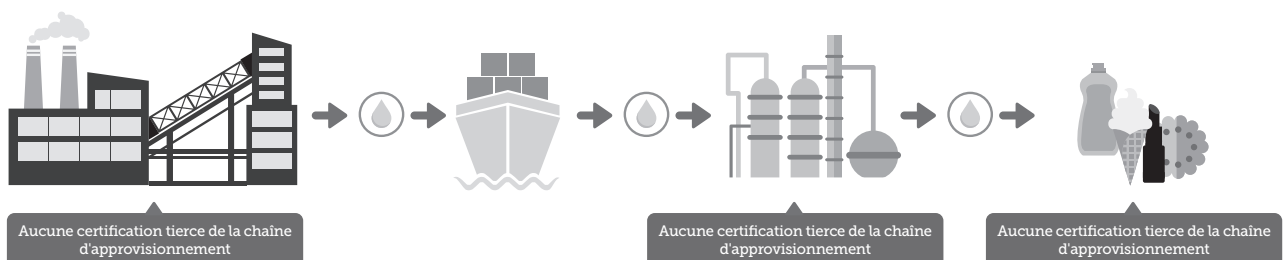
Ces deux systèmes impliquent des organismes de certification tiers indépendants. Ces systèmes de certification rigoureux permettent de réduire le risque que les consommateurs utilisent de l'huile de palme qui n'est pas durable.

Identité préservée

L'huile de palme durable provenant d'une source certifiée unique identifiable est conservée séparément de l'huile de palme conventionnelle tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

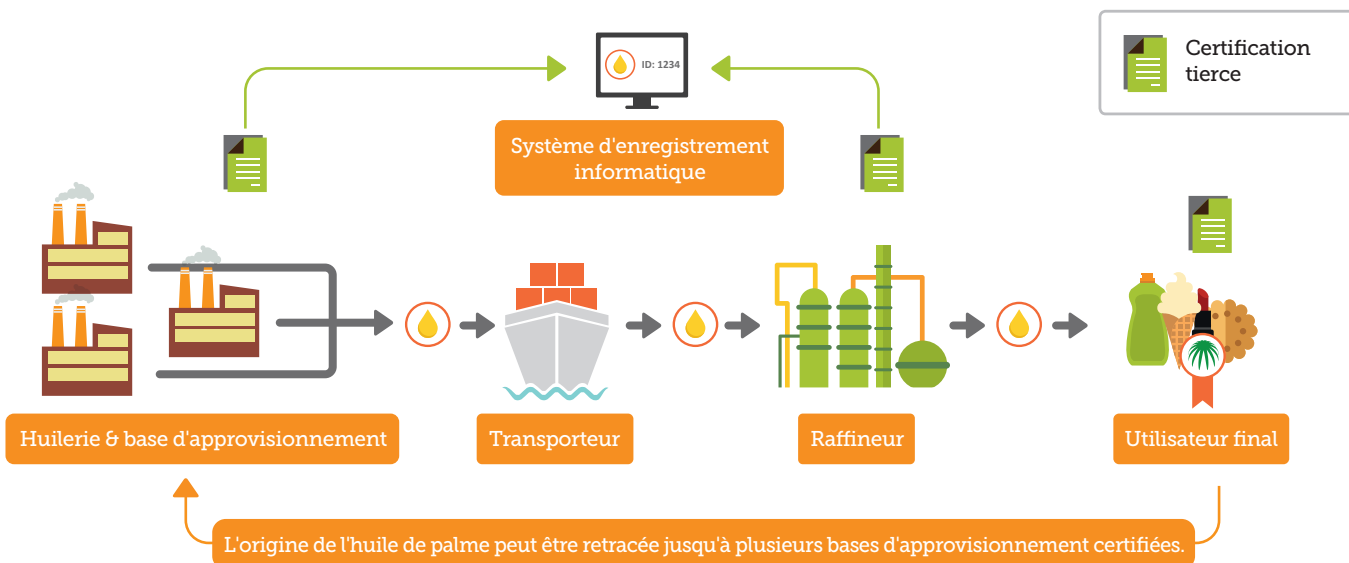


L'huile de palme conventionnelle

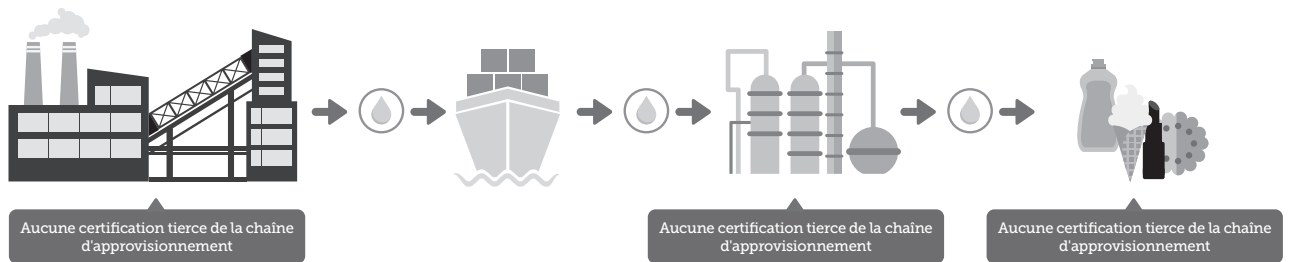


Ségrégation

L'huile de palme durable provenant de différentes sources certifiées est conservée séparément de l'huile de palme conventionnelle à travers la chaîne d'approvisionnement.

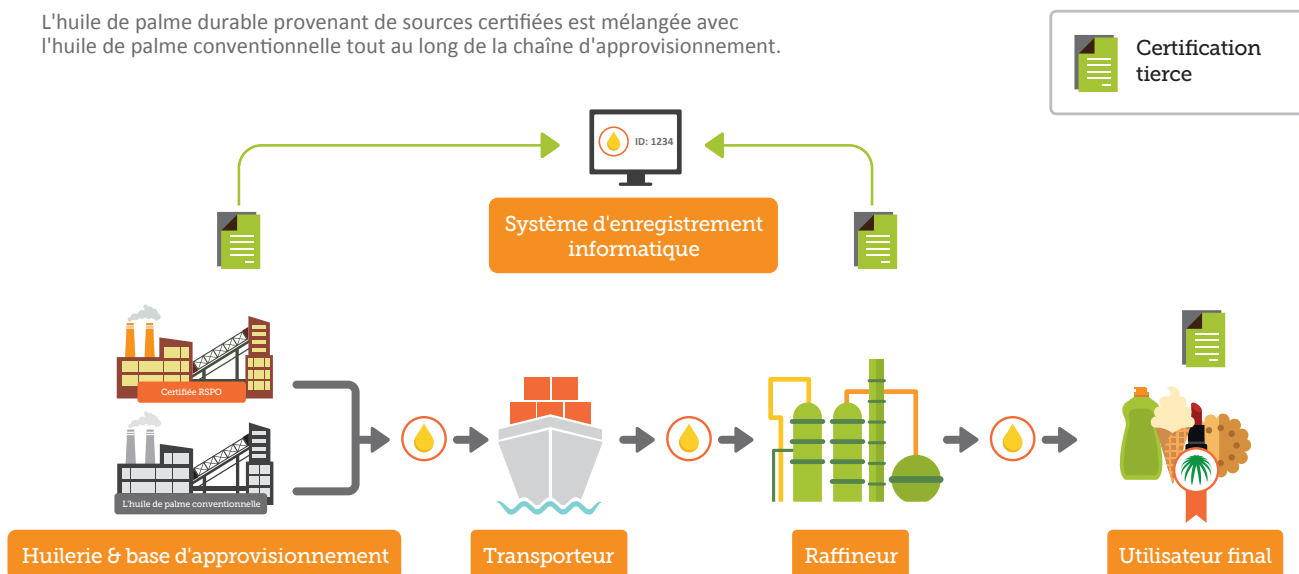


L'huile de palme conventionnelle



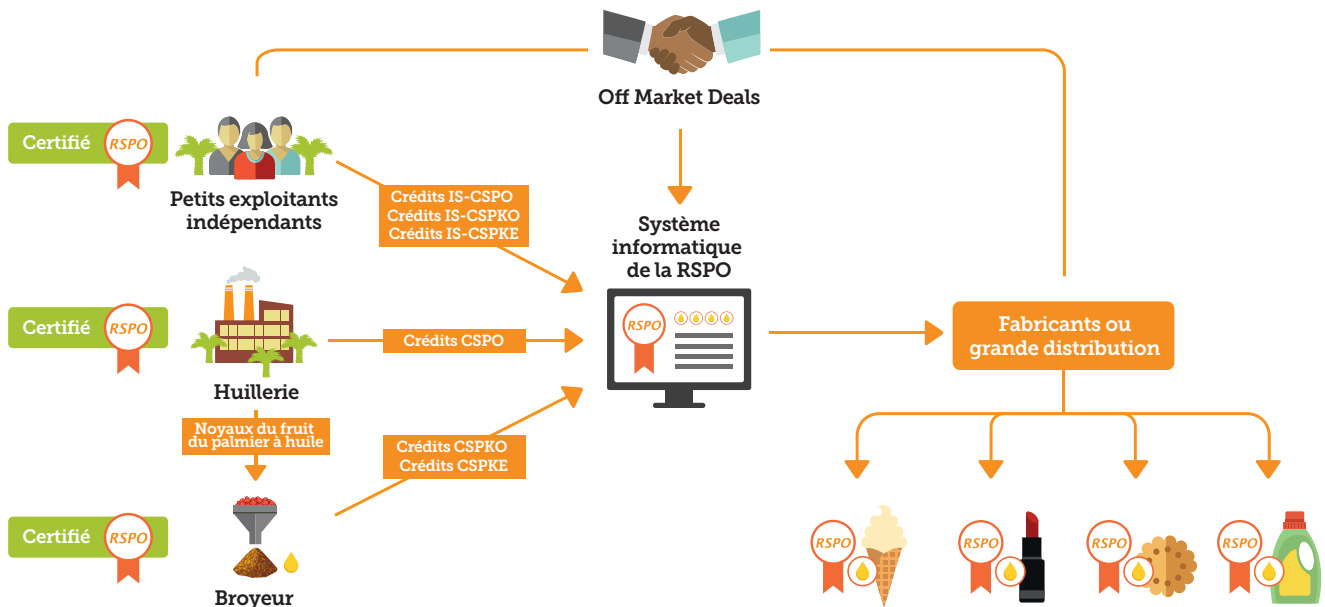
Balance de masse

L'huile de palme durable provenant de sources certifiées est mélangée avec l'huile de palme conventionnelle tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



Book & Claim

La chaîne n'est pas surveillée quant à la présence d'huile de palme durable. Les fabricants et la grande distribution peuvent acheter un crédit auprès de cultivateurs certifiés RSPO pour montrer leur engagement envers la production d'huile de palme durable.



CSPO Certified Sustainable Palm Oil

CSPK Certified Sustainable Palm Kernel

CSPKO Certified Sustainable Palm Kernel Oil

CSPKE Certified Sustainable Palm Kernel Expeller

IS Independent Smallholders

IS-CSPO Independent Smallholders-Certified Sustainable Palm Oil

IS-CSPKO Independent Smallholders-Certified Sustainable Palm Kernel Oil

IS-CSPKE Independent Smallholders-Certified Sustainable Palm Kernel Expeller

Communication avec vos clients

En tant que membre RSPO, vous pouvez choisir de promouvoir votre adhésion. Pour en savoir plus, téléchargez les règles RSPO sur les communications et revendications.

www.rspo.org

**Vous avez une question ?
Posez-la à la RSPO**

<https://askrspo.custhelp.com/app/answers/list>

www.rspo.org

CONTACTEZ-NOUS

Pour toute question relative à l'adhésion à la RSPO:
membership@rspo.org

Pour toute question relative aux systèmes de certification
de la chaîne d'approvisionnement de la RSPO:
certification@rspo.org

Pour toute question relative à la marque déposée de la RSPO:
trademark@rspo.org

Bureau européen:
info.eu@rspo.org

www.rspo.org