



# Què té a veure el colesterol amb la deforestació???

## L'oli de palma, un ingredient amagat i indesitjable

Avui per esmorzar menjo croissant i cafè amb llet. El mercat mundial del cafè, ja ho sé, és un joc injust. El que no sabia és que el croissant està fet amb oli de palma, un recurs natural tropical que es comercialitza de la mateixa manera, devora boscos i a més em fa augmentar el colesterol.

Saps què? Em faré una torrada amb melmelada.

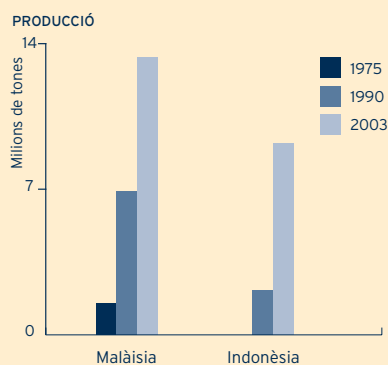
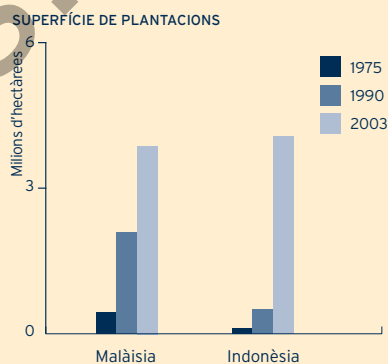
L'oli de palma és un oli vegetal que s'obté del fruit de la palmera *Elaeis guineensis*. El 90% de l'oli de palma que es produeix es destina a la indústria alimentària,<sup>1</sup> que el fa servir per elaborar des de brioixeria i galetes fins a margarines i salses passant per aperitius fregits, gelats o menjars precuinats (en un estudi sobre 50 productes al mercat espanyol, gairebé tres de cada quatre en duïen).<sup>2</sup> El 10% restant es fa servir per fer pinsos i en les indústries química, farmacèutica, del metall i del cuir. És el segon oli més usat en el món —després del de soja—, cada vegada se'n fa servir més (vegeu les gràfiques), i tanmateix no és habitual saber ni que existeix, menys encara que està associat amb diverses problemàtiques.

L'oli de palma és atractiu per a la indústria alimentària perquè té alguns avantatges tècnics i és **molt barat**: les palmeres són el cultiu oleaginós que dona més oli per hectàrea i les plantacions, que han d'estar en països tropicals, paguen poc per l'ús de la terra i per la mà d'obra. Malàisia i Indonèsia cultiven el 84% de la producció mundial.<sup>3</sup> Altres grans productors són Nigèria, Tailàndia o Colòmbia.

### QUÈ TÉ DE DOLENT, L'OLI DE PALMA?

**Deforestació** Gairebé la meitat de les plantacions de palmeres del Sud-est asiàtic s'han ubicat en àrees prèviament ocupades per boscos tropicals.<sup>4</sup> Segons diversos

### OLI DE PALMA: CREIXEMENT ESPECTACULAR EN 25 ANYS



Fons: Departament d'Estadística de Malàisia, Malaysian Palm Oil Board, Oil World Annual 2000 i 2003, Oficina d'Estadística d'Indonèsia.

L'oli de palma es fa servir cada vegada més perquè és més barat que altres olis i té alguns avantatges tècnics. S'estima que l'àrea plantada a Indonèsia es doblarà els propers 20 anys.

#### PER A MÉS INFORMACIÓ:

The Ethical Consumer n. 89, juliol-agost 2004.  
Friends of the Earth: [www.foe.org.uk/pubsinfo/pubscat/reports.html](http://www.foe.org.uk/pubsinfo/pubscat/reports.html)

<sup>1</sup> Malaysian Palm Oil Promotion Council

<sup>2</sup> *Grasas industriales*, Revista OCU-Salud n. 48, juny del 2003.

<sup>3</sup> Oil World Annual 2003.

<sup>4</sup> Un 48%, segons xifres de la indústria citades a l'estudi *Greasy Palms. Palm oil, the environment and big business* de Friends of the Earth, març del 2004.



estudis del govern malaisi i de l'ONU, fins a un 87% de la pèrdua de selva entre el 1985 i el 2000 es pot atribuir a plantacions de palmeres. També es creu que l'ús de foc per preparar la terra abans de plantar-hi palmeres ha contribuït als grans incendis forestals de la zona a finals dels 90.<sup>5</sup>

### Impactes sobre les formes de vida locals

A Indonèsia, uns 40 milions d'habitants (més o menys la població espanyola) formen comunitats indígenes que viuen als boscos i la seva economia hi està totalment integrada. Rarament tenen títols de propietat sobre les seves terres, i la llei indonèsia no reconeix que haver-les habitat tota la vida signifiqui tenir-hi un dret. Per això es concedeixen permisos per convertir-les en plantacions sense tenir en compte la gent que hi viu (com és habitual, el govern valora per sobre de tot l'obtenció d'ingressos monetaris). S'estima que les plantacions de palmeres originen un terç dels conflictes socials relacionats amb els drets sobre la terra a Indonèsia.

Quan s'estableix una plantació, aquestes persones normalment passen a treballar-hi. El fet de rebre un salari estable i d'adoptar una forma de vida que tendeix cap al model majoritari a Occident és considerat per alguns com una millora. Altres conseqüències del canvi es poden veure com a inconvenients, com ara que les comunitats perden el seu hàbitat tradicional, que el fi de la seva activitat deixa de ser el benestar propi i passa a ser la satisfacció de la demanda mundial d'oli de palma, que els treballadors no tenen veu ni vot en el preu que es treu del fruit de la seva feina –l'oli de palma es comercialitza a través de borses mundials de béns, igual que el cafè o el blat– o que la major part dels beneficis econòmics van a parar als diferents agents de la cadena de

comercialització –les fluctuacions en el preu responen més a estratègies per obtenir beneficis financers especulatius que a circumstàncies reals com les necessitats salarials de la mà d'obra, el valor de la terra o els costos derivats dels perjudicis mediambientals.

L'actual creixement en el consum d'oli de palma, doncs, està originant les mateixes situacions de desigualtat i degradació ambiental que es donen des de fa anys en el cas d'altres recursos naturals com el cafè o el cacau, i que han donat peu a l'aparició d'altres formes de comercialització com el comerç just.

**Salut** La majoria dels olis d'origen animal (tots llevat dels de peix blau) contenen greixos saturats. Menjar molts greixos saturats pot derivar en un excés de colesterol

i de triglicèrids, obesitat o diverses malalties cardiovasculars. Els olis vegetals són apreciats perquè els greixos que contenen són insaturats i per tant no causen aquests problemes, i a més contribueixen a reduir el nivell de colesterol dolent del cos.

Només hi ha dos olis vegetals d'ús massiu que contenen greixos saturats: el de coco i el de palma, que poden causar els mateixos problemes que els olis animals. Segons l'Organització Mundial de la Salut, l'àcid palmític (present a l'oli de palma i també en làctics i carn) és el que més fa elevar el nivell de colesterol dolent.<sup>6</sup>

### QUÈ TÉ DE BO

Amb l'oli de palma es pot produir **biodièsel**. Se n'obtenen substàncies que es poden usar com a **substituts per a derivats del petroli** per fer sabó, detergents, cosmètics, xampús, pintures, lubricants, etc.

A diferència del petroli, l'oli de palma és un recurs renovable i biodegradable, i els impactes ambientals i socials associats de moment són menys greus. Els darrers anys s'està començant a desenvolupar la indústria **oleoquímica** com a alternativa a la petroquímica, i de fet avui Malàisia i Indonèsia estan entre els principals proveïdors mundials de productes oleoquímics. ■

<sup>6</sup> OMS: *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*, 2003.

### I JO QUÈ HI PUC FER?

Resulta que molts dels aliments processats **que potser mengem habitualment**

- contenen un ingredient del qual ni tan sols en sabíem l'existència.
- Aquest ingredient ens pot portar problemes de salut si en mengem molt,
- ve de l'altre cantó del món, quan a la nostra regió hi ha altres olis molt saludables, i
- produir-lo contribueix a la deforestació del nostre planeta i a generar conflictes socials entre persones que no tindrien perquè tenir res a veure amb el nostre esmorzar o el nostre aperitiu.

Si no volem participar en aquesta situació tan **absurda**, evitem consumir oli de palma:

- **Reduïm** el consum d'aliments processats.
- Busquem menjar del qual puguem **conèixer** els ingredients, llur origen i la forma d'elaboració. Per exemple, forns de pa que ens ofereixin garanties sobre qui i com fa la brioixeria.
- **Descartem** els restaurants i xurreries que fregeixin amb oli de palma.
- Busquem el tipus d'oli a les **etiquetes**. Segons la llei d'etiquetatge, el fabricant pot optar per posar el tipus d'oli o indicar només si és vegetal o animal. En general, quan s'especifica l'oli no és de palma ni de coco, de manera que la inscripció "olis/greixos vegetals" sol amagar la presència d'oli de palma. **Alerta!** Els olis **hidrogenats** tenen els mateixos problemes per a la salut que els greixos animals, encara que siguin d'oliva, girasol, soja, etc.

<sup>5</sup> Roundtable on Sustainable Palm Oil