

SAUVONS LES ORANGS-OUTANS...

Une nouvelle espèce découverte récemment.

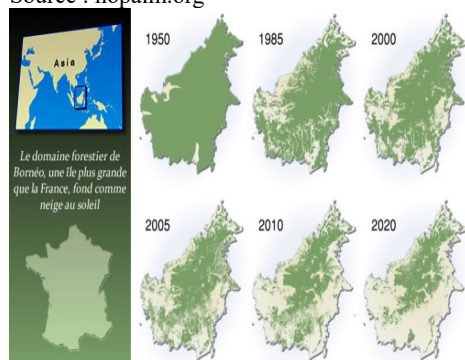
Il existe trois espèces d'Orangs-outans : l'Orang-outan de Bornéo qui vit, comme son nom l'indique sur l'île de Bornéo (en Asie du sud-est), l'Orang-outan de Sumatra qui vit sur l'île de Sumatra et l'Orang-outan de Tapanuli, récemment découvert et qui vit au nord de l'île de Sumatra dans la région du même nom.

Ces trois espèces sont en danger.

Ces trois espèces sont en danger à cause de la déforestation. En effet, les industries des pays riches sont responsables de la coupe des forêts pour laisser place à des plantations de palmiers qui produisent de l'huile de palme.

L'île de Bornéo, un peu plus grande que la France, a vu la forêt primaire de son territoire fondre de moitié en 60 ans.

Source : nopalm.org



A quoi sert l'huile de palme ?

Au niveau mondial, 70% de la production d'huile de palme est utilisée pour les aliments, 27% pour les produits cosmétiques et le reste en énergie et agrocarburants (carburants issus de produits de l'agriculture). Au niveau Européen, 46% de l'huile de palme importée est utilisée exclusivement pour les agrocarburants et au niveau de la France, ce taux atteint 75%.

De nombreuses espèces condamnées...

Les Orangs-outans mais aussi de nombreuses autres espèces telles que l'Eléphant de Bornéo (moins de 1000 individus dans le monde), le Rhinocéros de Sumatra (30 spécimens restants à Bornéo) et le Tigre de Sumatra (moins de 500 individus dans le monde) qui n'a plus de proie pour se nourrir, sont condamnés à mourir de faim. Ils ne peuvent survivre dans les plantations de palmiers.

Si on ne fait rien...

La moitié de la population des Orangs-outans de Bornéo a disparu en seulement seize ans. Si on n'agit pas, ils pourraient avoir totalement disparu d'ici les prochaines

décennies. Faisons plus attention à notre alimentation en cessant de manger des produits contenant de l'huile de palme. Ce petit geste peut encore sauver de nombreuses espèces.

Marlène Charles-Dominique



Source illustration : pngegg.com

Le saviez-vous ?

L'huile de palme est utilisée dans la margarine, les glaces, les pâtes à tartiner, les frites, les sauces, les soupes, les biscuits, le chocolat ou encore dans le rouge à lèvres et la lessive. Vérifiez bien les mentions portées sur les emballages. De nombreux fabricants se sont engagés à ne pas utiliser d'huile de palme.