

PROJECTEUR SUR LE

**PALMIER A HUILE
AU BENIN**



MARS 2025



Chambre de Commerce
et d'Industrie du Bénin

**Au service des
entreprises**



ORIENTATION ET APPUI-CONSEIL



INFORMATION ET RELATION-CLIENT



FORMATION



FACILITATION DE L'ACCÈS AU FINANCEMENT



ACCOMPAGNEMENT - RÉSEAUTAGE



DÉFENSE DES INTÉRÊTS



ARBITRAGE - MÉDIATION

✉ info@ccib.bj

🌐 www.cci.bj

 CCI Bénin

NUMÉRO VERT

7444

Table des matières

AVANT PROPOS	4
I- PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE	5
1.1 Historique.....	5
1.2 Utilisations et bienfaits.....	6
1.3 Contribution de la filière à l'économie nationale.....	8
II- ETAT DE LA PRODUCTION DU PALMIER A HUILE AU BENIN	9
2.1 Principales zones de production.....	9
2.2 Evolution de la production nationale.....	10
2.3 Evolution de la superficie emblavée.....	11
2.4 Evolution du rendement annuel de production.....	12
III- PRODUITS ISSUS DE LA TRANSFORMATION	13
IV- DEFIS ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE	16

AVANT PROPOS

Le palmier à huile est une filière qui occupe une place de choix dans le développement socio-économique du Bénin. Après des années de gloire où le palmier à huile représentait la fierté nationale, la filière s'est plongée à partir des années 70 dans une crise sans précédent entraînant un déclin de la production. A partir de 2016, la crise a été finalement résolue et a facilité la relance de la production. Ainsi, le Gouvernement a entrepris une restructuration profonde de la filière, améliorant notamment le maillon transformation avec des équipements motorisés de fabrication locale.

Le programme national de développement de la filière palmier à huile validé en septembre 2020 a retenu de dynamiser la filière à travers entre autres, des subventions pour l'achat des plants de palmier et l'amélioration des systèmes d'irrigation pratiqués par les pépiniéristes. Des efforts seront également déployés pour structurer la filière et améliorer les capacités des acteurs.

Au regard de l'importance de cette filière dans le développement socio-économique du pays, l'Observatoire du Commerce, de l'Industrie et des Services (OCIS) a décidé d'y consacrer une plaquette d'informations afin de fournir aux entreprises, aux décideurs et aux acteurs économiques, des données nécessaires pour une meilleure connaissance de la filière.

I- PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE

1.1 Historique

L'histoire du palmier à huile remonte à des milliers d'années dans les régions entourant le golfe de Guinée. Originaire d'Afrique tropicale, le palmier à huile serait apparu il y a plus de 3000 ans. Il a été introduit en Amérique du Sud au XVIe siècle et au début du XXe siècle en Asie, d'abord à Sumatra puis en Malaisie, où il a connu une expansion à partir des années 1960.

Au Bénin, le développement du palmier à huile a pris une tournure plus volontariste à partir du règne du roi Ghézo, entre 1818 et 1858. Les pays occidentaux, devenant de plus en plus demandeurs d'huile de palme pour alimenter leurs savonneries, ont vu les royaumes d'Abomey et de Porto-Novo (actuel Bénin) répondre à cette demande. Notamment, les communautés afro-brésiliennes (anciens esclaves affranchis de retour à partir de 1830) ont organisé de véritables palmeraies volontairement plantées. Le commerce des produits du palmier a pris un essor considérable durant la seconde moitié du XIXe siècle, remplaçant progressivement le commerce des esclaves aboli en 1848, et a connu un véritable «âge d'or» dans les années 1920-1930. À cette époque, la palmeraie béninoise était estimée à 500 000 hectares.

Entre 1951 et 1953, l'administration coloniale française a mis en place un programme modeste de plantation industrielle de variétés améliorées. Quatre usines « du Plan » ont été construites, avec une capacité totale de 50 tonnes de régimes à l'heure. Le développement des plants sélectionnés de palmier à huile au Bénin a réellement démarré après l'indépendance. Entre 1960 et 1974, 27 000 hectares de palmiers sélectionnés ont été plantés. Trois nouvelles usines, d'une capacité totale de 50 tonnes de régimes à l'heure, ont été également construites entre 1971 et 1975, en remplacement des usines du Plan qui étaient devenues obsolètes. Ces sept usines ont cohabité quelque temps, mais les quatre premières ont progressivement fermé, la dernière cessant toute activité en 1981.

Parallèlement à cette transformation industrielle, malgré certaines tentatives de l'administration coloniale puis des organismes béninois de développement rural, pour diffuser du matériel de transformation, l'extraction de l'huile des fruits de la palmeraie naturelle se faisait selon des procédés artisanaux, entièrement manuels. Jusqu'aux années 1970, l'huile de palme béninoise restait compétitive sur les marchés internationaux, et les produits du palmier figuraient parmi les principales recettes d'exportation du Bénin.

Au cours du dernier quart du XXe siècle, plusieurs facteurs, internes et externes, vont venir détériorer cette situation. A l'externe, la concurrence des pays asiatiques était devenue de plus en plus forte pour l'ensemble des pays producteurs d'huile de palme africains. Au Bénin, cette situation a été aggravée par une augmentation conséquente des déficits hydriques à partir des années 70. Des 500 000 hectares de palmeraie naturelle de 1975, il ne reste que 300 000 hectares à la fin du siècle.

De 2000 à 2021, l'histoire du palmier à huile a été marquée par des initiatives pour revitaliser la filière après une période de déclin. Le pays a entrepris plusieurs projets pour augmenter la production et améliorer la qualité de l'huile de palme.

1.2 Utilisations et bienfaits

Le palmier à huile, une plante polyvalente, offre une multitude d'utilisations. Le palmier à huile et ses dérivés sont des produits incontournables pour les économies locales et internationales, offrant une gamme étendue d'utilisations allant de l'alimentation aux biocarburants, en passant par les cosmétiques et les produits pharmaceutiques.

Dans l'industrie alimentaire, l'huile de palme, extraite de la pulpe des fruits, est la plus produite et consommée des huiles végétales à l'échelle mondiale. Elle est couramment utilisée pour la cuisson, la friture, et comme ingrédient clé dans de nombreux produits alimentaires tels que les margarines, pâtisseries, et confiseries. L'huile de palme est également utilisée dans la fabrication de biocarburants, offrant une alternative renouvelable aux combustibles fossiles.

Dans l'industrie cosmétique, l'huile de palme est utilisée pour fabriquer des savons. L'huile de palmiste, obtenue à partir des noyaux des fruits, est largement utilisée dans les cosmétiques, les produits de soins personnels, et l'industrie pharmaceutique pour ses propriétés émollientes et hydratantes.

Les sous-produits de la transformation du palmier, tels que les tourteaux de palmiste, servent de nourriture pour le bétail, tandis que les fibres et les coques sont utilisées comme biomasse pour la production d'énergie. La sève du palmier, récupérée durant 45-60 jours après l'abattage, est très sucrée et a une odeur caractéristique de levures. Elle est consommée fraîche mais sert également à la production de l'alcool fort après fermentation et distillation, une boisson très prisée en Afrique de l'Ouest et en Afrique centrale.

Comme bienfaits, il faut retenir que grâce aux bêta-carotènes qu'elle contient, l'huile de palme, et plus particulièrement l'huile de palme rouge, prépare la peau au soleil. Elle prévient en effet la déshydratation. Émolliente, nourrissante et protectrice, l'huile de palme est particulièrement hydratante, et c'est d'ailleurs pour cette raison qu'elle est beaucoup utilisée en savonnerie. Elle protège notamment les cheveux contre la déshydratation, tout en leur apportant douceur et brillance. Elle est également riche en acides gras saturés, et particulièrement en acide palmitique (à l'origine de sa consistance semi-solide à température ambiante), mais aussi en vitamine E, antioxydante, en caroténoïdes, antioxydants et régénérants cutanés, ainsi qu'en phytostérols, qui ont des vertus apaisantes et cicatrisantes. De couleur blanche ou beige, l'huile de palme ne présente pas d'odeur particulière, ce qui est incontestablement un avantage pour une utilisation en cosmétique.



Tableau 1 : Composition de l'huile de palme

Poids/volume	Huile de palme, 100 g
Calories	900 kcal
Protéines	0 g
Glucides	0 g
Lipides	100 g
-saturés	49,3 g
-monoinsaturés	37 g
-polyinsaturés	9,3 g
Vitamine K	8 mg
Alpha-tocophérol	15,9 mg
Stérols végétaux	49 mg
Cholestérol	0 mg

1.3 Contribution de la filière à l'économie nationale

D'après les données de la Direction de la Statistique Agricole (DSA), sur les cinq dernières années (2019 à 2023), la filière palmier à huile a contribué en moyenne à 0,68% du PIB. En 2023, le Bénin a produit 908 394 tonnes de palmier à huile contre 855 456 tonnes en 2022 soit une augmentation de 6,2%. Bien que modeste par rapport aux principaux producteurs africains, cette production a joué un rôle crucial dans l'économie locale. L'huile de palme au Bénin est principalement utilisée pour la cuisson domestique et dans les petites industries alimentaires. Environ 60% de l'huile produite est destinée à l'industrie alimentaire. Par ailleurs, l'huile de palme est également utilisée dans la production de savons, de cosmétiques, et de produits industriels, représentant environ 20% de la demande nationale.

Toutefois, la capacité de transformation du Bénin reste limitée, avec de nombreuses petites exploitations utilisant des méthodes traditionnelles, ce qui affecte l'efficacité et la qualité de l'huile produite. Pour remédier à cela, le gouvernement béninois et des partenaires privés investissent dans l'agrandissement des plantations et la modernisation des équipements de transformation.

II- ETAT DE LA PRODUCTION DU PALMIER A HUILE AU BENIN

2.1 Principales zones de production

Le Sud-Bénin est la zone qui offre les meilleurs atouts au développement du palmier à huile au niveau national comme l'illustre la carte ci-contre. De l'analyse de cette carte, il ressort que le palmier à huile est principalement produit dans les départements de l'Atlantique, du Mono, du Couffo, du Zou, de l'Ouémé, du Plateau, et une partie du département des Collines. Cependant, il importe de signaler que la pluviométrie et la répartition des pluies dans la zone de production ne sont pas favorables à une culture optimale. Par exemple, d'après les relevés pluviométriques sur la période de 2000 à 2015 dans le Sud Bénin au niveau des stations d'enregistrement, la pluviométrie moyenne annuelle n'a pas dépassé 1200 mm dans la zone de production de palmier à huile. Mieux, cette pluviométrie n'est pas répartie sur toute l'année. Les pluies s'étalent sur les mois de mars à juillet, et de septembre à novembre.

Il est donc évident que les conditions agro-climatiques de cette zone, qui parait la plus propice pour le palmier à huile au Bénin ne sont pas les meilleures pour favoriser une production optimale du palmier à huile.

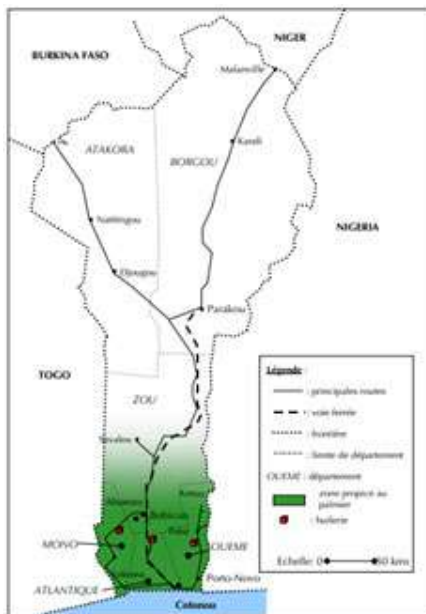


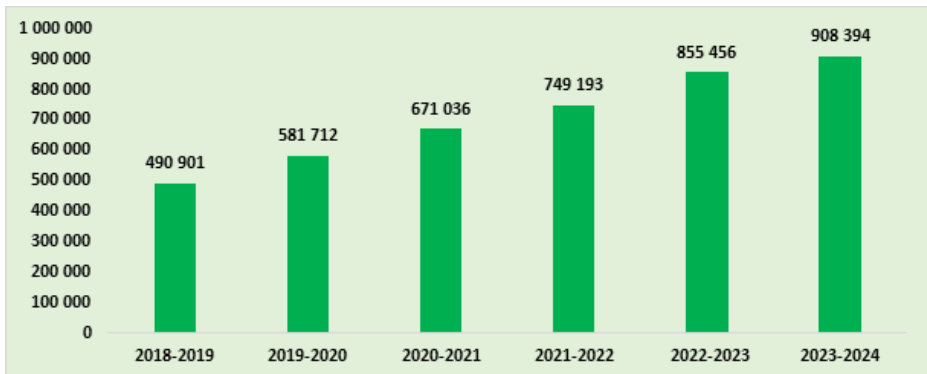
Figure 1 : Zone de production du palmier à huile au Bénin

Source : CERNA, CIRAD, Freie Universität Berlin, SRPH, 2016

Les pertes de rendement liées à la sévérité de la saison sèche sont estimées entre 30% et 60% selon le Centre de Recherche Agricole Plantes Pérennes (CRA-PP) de l'INRAB. Au vu des réalités agro-climatiques, il est difficile d'envisager étendre la zone de production du palmier à huile en termes d'occupation de nouvelles aires géographiques. Les options possibles d'extension des superficies des plantations ne peuvent porter que sur la création de nouvelles plantations dans la zone actuelle de production. Ainsi, le principal enjeu est d'arriver à améliorer les rendements tout en restant compétitif au vu des coûts de production.

2.2 Evolution de la production nationale

Depuis 2018, la production annuelle de palmier à huile connaît une tendance continue à la hausse, passant de 490 901 tonnes à la campagne 2018-2019, à 908 394 tonnes à la campagne 2023-2024 soit une augmentation de plus de 85% en six (06) ans, témoignant de l'efficacité des mesures de relance de la filière palmier à huile au Bénin. Le graphique 1 ci-après présente l'évolution de la production nationale de palmier à huile (en tonne), de 2018 à 2024.



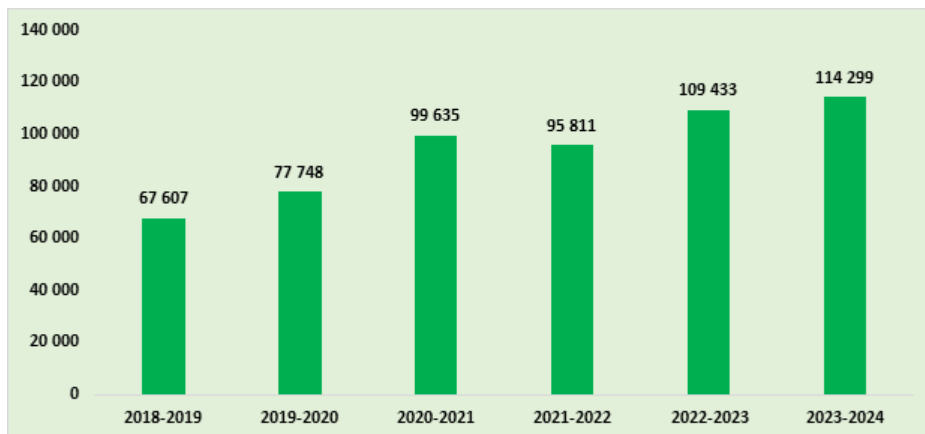
Graphique 1 : Evolution de la production nationale de palmier à huile (en tonne), de 2018 à 2024

Source : OCIS, 2024, à partir des données de la DSA

2.3 Evolution de la superficie emblavée

En ce qui concerne la superficie emblavée pour la production du palmier à huile, elle connaît également une tendance à la hausse mais de manière discontinue, passant de 67 607 hectares à la campagne 2018-2019, à 114 299 hectares à la campagne 2023-2024 soit une augmentation de plus de 69% en six (06) ans. Au cours de la campagne 2021-2022, on note une baisse de 4% de la superficie comparativement à la campagne précédente.

La filière palmier enregistre un regain d'intérêt avec une superficie totale emblavée de 114 299 hectares en 2024 mais cette superficie est encore loin des 500 000 hectares emblavés au cours des années 1975, années de gloire de la filière palmier à huile au Bénin. Le graphique 2 ci-après présente l'évolution de la superficie emblavée pour la production nationale du palmier à huile (en hectare), de 2018 à 2024.

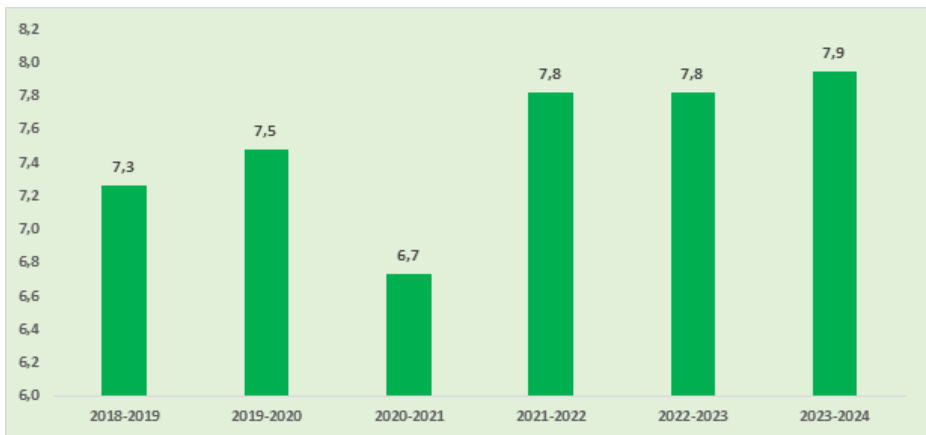


Graphique 2 : Evolution de la production nationale de palmier à huile (en tonne), de 2018 à 2024

Source : OCIS, 2024, à partir des données de la DSA

2.4 Evolution du rendement annuel de production

Au cours de la période sous revue (2018-2024), le rendement moyen annuel de la production du palmier à huile est d'environ 7,5 tonnes à l'hectare. Le rendement le plus faible de 6,7 tonnes est enregistré à la campagne 2020-2021 et le rendement le plus élevé qui est de 7,9 tonnes, enregistré à la campagne 2023-2024. L'objectif visé à travers les réformes en cours dans la filière est de porter ce rendement à 15 tonnes par hectare d'ici 2025. Le Programme National de Développement de la Filière du Palmier à Huile prévoit également d'accroître les superficies cultivées de 25 000 hectares de palmiers sélectionnés.



Graphique 3 : Evolution de la production nationale de palmier à huile (en tonne), de 2018 à 2024

Source : OCIS, 2024, à partir des données de la DSA



III- PRODUITS ISSUS DE LA TRANSFORMATION

Tout sur le palmier à huile est valorisé et commercialisé, de ses palmes à ses racines. Les principaux produits issus de la transformation du palmier à huile sont :

Huile de palme	<p>L'huile de palme est une huile végétale extraite de la pulpe des fruits du palmier à huile. Elle est utilisée pour l'alimentation humaine : margarine, matière grasse végétale de base, huile alimentaire, huile de friture et graisses spécialisées. Elle entre aussi dans la fabrication de dérivés à usages industriels : acides gras, savons et cosmétiques, savons industriels, encres, résines, esters méthyliques.</p> <p>L'huile de palme est souvent le principal produit que les producteurs cherchent à extraire et à vendre. Cependant, pour les entreprises en quête de diversification, le produit final de l'huile de palme peut également être utilisé comme matière première pour fabriquer des savons et d'autres types de produits dérivés.</p>
Huile de palmiste	<p>L'huile de palmiste fait partie des huiles lauriques, au même titre que l'huile de coco, avec 39 à 54 % d'acides gras lauriques.</p> <p>Dans les huileries de palme, après pressage et extraction de l'huile de palme, les coques de noix sont cassées, les amandes récupérées et séchées. Elles sont ensuite acheminées vers l'unité de trituration de graines pour l'extraction de l'huile de palmiste. Cette huile représente 8 à 10 % de la production d'huile de palme, soit un appoint appréciable dans le bilan économique de cette filière. Utilisée régulièrement comme sérum visage, elle contribue à un teint plus jeune et éclatant.</p> <p>Les débouchés de l'huile de palmiste sont nombreux : huile de cuisson en mélange avec d'autres huiles végétales, margarine, savonnerie et cosmétique, oléochimie</p>
Fibres de mésocarpe du palmier à huile	<p>Après le pressage des fruits du palmier à huile, on obtient des fibres de mésocarpe qui ont plusieurs utilisations, allant de la transformation en engrais pour le sol, à l'utilisation pour fabriquer des panneaux de fibres et des tableaux noirs, en passant par la fabrication d'aliments pour animaux à base d'acides gras.</p> <p>Dans le domaine des bioénergies, les fibres sont brûlées dans des chaudières spéciales qui produisent de la vapeur d'eau sous pression pour la stérilisation des régimes et la fabrication de l'énergie électrique nécessaire au fonctionnement de l'usine.</p> <p>Les huileries de palme sont autosuffisantes en énergie et contribuent à l'électrification des villages voisins. La fermentation des effluents d'huilerie produit du gaz méthane utilisable pour le fonctionnement de groupes électrogènes ou de motopompes</p>

Rafles du palmier à huile	<p>Les rafles, ce qui reste du régime après égrappage, sont riches en matière organique et éléments fertilisants. Elles sont retournées dans les palmeraies en l'état ou après compostage comme amendement, réduisant d'autant les besoins d'engrais chimiques dans la plantation.</p> <p>Les rafles ont une valeur fertilisante appréciable et peuvent se substituer aux engrais minéraux.</p>
Tourteau de palmiste	<p>Le tourteau palmiste est un produit résiduel de l'extraction mécanique (par pressage) des amandes séchées des noix de palmes. Il est utilisé dans l'alimentation de bétails, principalement des porcins.</p> <p>Il est également utilisé comme aliment pour les bovins d'engraissement et les vaches laitières car il constitue une source de protéines, d'énergie, de vitamines et de minéraux.</p>
Vin de palme (Atan)	<p>Le vin de palme est une boisson alcoolisée obtenue par fermentation naturelle de sève de palmier. C'est une boisson traditionnelle dans la plupart des régions tropicales. Elle est très répandue en Asie du Sud-Est, en Afrique du Nord surtout dans les régions proches du Sahara ainsi qu'en Afrique subsaharienne.</p> <p>Lorsqu'il vient d'être récolté, le jus est de couleur blanche et laiteuse, doux et plutôt sucré. Au fil des heures, la fermentation s'accroît. Le vin produit devient pétillant, fort, parfois âpre, et prend une teinte plus foncée. Par son goût et sa légère effervescence, le vin de palme est plutôt plus proche d'un cidre que d'un vin.</p> <p>Le vin de palme quand il est très sucré peut être utilisé frais pour parfumer des denrées alimentaires comme le couscous ou pour y tremper du pain. Rapidement fermenté, son utilisation sous forme de boisson alcoolisée est alors répandue.</p>
Alcool de palme (Sodabi)	<p>L'alcool de palme encore appelé Sodabi est une eau-de-vie obtenue par la distillation du vin de palme. C'est une boisson traditionnelle dans beaucoup de régions tropicales, très répandue en Afrique de l'Ouest. Elle revêt différents noms selon le pays, la dénomination sodabi étant utilisée majoritairement au Bénin et au Togo où elle occupe une place importante dans la vie quotidienne et religieuse.</p> <p>En Afrique de l'Ouest, le sodabi est produit majoritairement de manière artisanale, mis à part une poignée d'unités qui tentent de faire du sodabi à l'échelle industrielle.</p>

Cœur de palmier	<p>Encore appelé chou palmiste, le cœur de palmier est la partie centrale du tronc des palmiers. Il est constitué de fibres végétales de couleur blanchâtre, tendres mais assez fermes, parfaitement comestibles. Il est principalement récolté au Brésil, en Équateur et au Costa Rica. Ces trois pays représentent à eux seuls 90% de la production mondiale.</p> <p>Très peu calorique, le cœur de palmier contient également peu de sucres (environ 3,5 %) et beaucoup d'eau, ce qui en fait un aliment léger. Grâce à ses nombreuses fibres, il se digère facilement et aide à stimuler la digestion. Le chou palmiste renferme également des minéraux : du calcium, du cuivre, du fer, du magnésium, du manganèse, du potassium, du phosphore et enfin du zinc mais aussi de la vitamine C, à l'action antioxydante. Il peut également s'intégrer facilement à une salade à base de maïs, de tomates... ou être proposé chaud.</p>
Coque de palmiste	<p>Une fois la graine extraite de son noyau pour l'extraction de l'huile, les fractions restantes de la coque qui sont retirées après avoir été broyées deviennent un sous-produit utile connu sous le nom de coques de palmiste. Ces coques seront soit grandes, fibreuses et volumineuses, soit petites et poussiéreuses.</p> <p>Dans l'industrie, les coques de palmiste sont utilisées pour fabriquer du papier, des panneaux de fibres et d'autres matériaux de construction. De plus, les coques de palmiste peuvent être transformées en charbon de coques de palmiste après un traitement de carbonisation. En tant que source d'énergie renouvelable, elle présente les avantages d'un pouvoir calorifique élevé et d'une faible pollution.</p>
Feuilles de palmier à huile	<p>Les feuilles de palmier à huile ont un grand potentiel d'utilisation comme source de fourrage grossier ou comme constituant d'aliments composés pour ruminants, soit fraîches, soit transformées en ensilage ou en granulés. Elles sont largement utilisées pour fabriquer des paniers, des boîtes, des plateaux, des articles de papeterie et des articles divers comme des bacs à linge, des sacs à main, des sous-verres, des hochets, des coffres à jouets, des boîtes d'agarbathi, des porte-bouteilles, etc.</p> <p>Les feuilles de palmier sont suffisamment solides pour créer une toiture ou une clôture temporaire dans les jardins.</p>

IV- DEFIS ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE

Le Programme National de Développement des Filières (PNDF) prévoit qu'à l'horizon 2030, la productivité des palmeraies béninoises augmentera, et le volume de vente de l'huile de palme, de l'huile palmiste et des savons dérivés produits selon des normes de durabilité au Bénin s'accroîtra de 50 % sur le marché national et dans la sous-région ouest-africaine.

L'objectif global est d'améliorer la performance de la filière palmier à huile avec l'installation d'au moins 25 000 nouveaux hectares de palmier à huile, une amélioration d'au moins 20 % du rendement moyen d'ici 2025 et une transformation accrue par la raffinerie et la savonnerie pour répondre aux besoins du marché national et ouest-africain. Dans ce cadre, le palmier à huile sélectionné pourrait être une option. Il a un rendement potentiel de 25 à 33 tonnes par hectare, comparé au rendement de 9 à 17 tonnes généralement enregistré pour les palmeraies naturelles.

En dépit des actions engagées pour assurer le développement de la filière palmier à huile, plusieurs défis restent encore à être relevés. Au nombre de ces actions, il y a la mise en place de l'interprofession de la filière palmier à huile au Bénin et le renforcement des chaînes d'équipements des unités de transformation d'huile. Il importe également de mettre en place un mécanisme adapté de financement pour accompagner les acteurs dans le développement de leurs activités.

Un creuset fédérateur dénommé cadre de concertation des producteurs de palmier à huile du Bénin (CCPPH) a été mis en place en novembre 2024, à l'initiative du ministère en charge de l'Agriculture.



Chambre de Commerce
et d'Industrie du Bénin

LUNDI AU
VENDREDI | 08^h - 18^h

BESOIN D'UNE
INFORMATION
À LA CCI BÉNIN

COMPOSEZ LE

7444



Avec le **7444**,
La CCI Bénin
encore plus proche
des entreprises

✉ info@ccib.bj  www.cci.bj

    CCI Bénin



ELU REFERENT OCIS-BENIN
Vice-Président Kamilou Arouna

DIRECTEUR DE PUBLICATION
Raymond ADJAKPA ABILE

EQUIPE TECHNIQUE
Hyppolyte Dodji KOUKOU
Coordonnateur OCIS-CCI BENIN

Liliane JOHNSON
Pôle Economique

Elodie KOUELO
Pôle Statistique

Cellia AKINHOLA AMOUSSOUGBO
Pôle information - Spécialiste Genre et RSE

Lucien DJOSSOU
Base de données des entreprises

CONSEIL SCIENTIFIQUE
Sous la présidence du
Professeur Albert Nledji HONLONKOU

MAQUETTE ET MISE EN PAGE
Cellule de communication de
la CCI Bénin

Reproduction autorisée à la
condition expresse de mentionner
la source



✉ info@ccib.bj

🌐 www.cci.bj

📱 [f](#) [x](#) [in](#) [v](#) CCI Bénin

NUMERO VERT **7444**