



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

\*\*\*\*\*

### **27<sup>e</sup> SESSION EXTRAORDINAIRE DU CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL Hammamet (Tunisie), 11-16 juillet 2016**

Le Conseil des Membres du Conseil oléicole international, organisation intergouvernementale chargée depuis 1959 d'administrer l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table, a tenu sa 27<sup>e</sup> session extraordinaire à Hammamet, en réponse à l'invitation des autorités tunisiennes, du 11 au 16 juillet 2016, sous la présidence de l'Uruguay et la vice-présidence de l'Albanie.

La **Tunisie**, membre fondateur du COI depuis sa création en février 1956, possède la deuxième plus grande surface oléicole du monde, avec 1 825 000 ha, soit 16 % de la superficie oléicole mondiale, et plus de 800 millions d'oliviers, dont 99 % sont destinés à la l'extraction de l'huile. L'oléiculture est l'une des principales activités agricoles de la Tunisie. Elle occupe 60 % des agriculteurs du pays et fournit 30 à 40 millions de journées de travail par an. Doté d'une puissante industrie, avec plus de 1 700 huileries, 15 raffineries, 10 unités d'extraction d'huile de grignons d'olive et plus de 40 unités de conditionnement, le secteur national contribue largement au ralentissement de l'exode rural et à la création de revenus. Avec une production annuelle moyenne supérieure à 176 000 t au cours des dix dernières campagnes (2005-2015), la Tunisie, qui destine 80 % de sa production à l'exportation, est le deuxième exportateur mondial après l'Union européenne.

La 27<sup>e</sup> session extraordinaire du Conseil des Membres a été inaugurée par Saâd Seddik, ministre tunisien de l'Agriculture, des Ressources hydrauliques et de la Pêche ; Zakaria Hamed, ministre de l'Industrie ; et des représentants des organisations

interprofessionnelles agricoles et industrielles de Tunisie, en présence d'environ 70 représentants de la plupart des 16 pays membres du COI, dont l'Union européenne, ainsi que de plusieurs observateurs (la Palestine, la FAO/Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et le CIHEAM/Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes).

Lors de cette session, le **groupe de travail chargé de la révision des textes de base** du Conseil oléicole international a adopté les travaux coordonnés par le Secrétariat exécutif, à savoir le nouvel organigramme, le plan quadriennal de recrutement, le Règlement financier et le Règlement intérieur, qui permettront d'adapter l'Organisation aux dispositions du nouvel Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table dont l'entrée en vigueur est prévue le 1<sup>er</sup> janvier 2017 et de simplifier davantage les procédures administratives et financières.

Les Comités spécialisés (économique, de promotion, technique et financier) se sont réunis les 12 et 13 juillet.

En matière d'**économie**, le Conseil des Membres a examiné les données provisoires communiquées par les pays membres pour l'élaboration des bilans mondiaux des huiles d'olive et des olives de table qui seront adoptés à la session de novembre 2016.

Les Membres ont également été informés au sujet des différentes activités proposées par le Secrétariat exécutif en matière économique, en particulier l'étude internationale sur le comportement du consommateur dans les pays membres et non membres ; l'harmonisation des codes douaniers pour les principales catégories d'huile d'olive ; et la création d'un observatoire de l'oléiculture mondiale.

Dans le domaine de la **promotion** de la consommation des produits oléicoles, le Conseil des Membres a examiné les résultats de la campagne de promotion mise en œuvre au Japon depuis le mois de juillet 2015 et a pris note de l'excellente couverture médiatique dont a bénéficié la campagne. Les progrès réalisés dans le domaine de la promotion de la norme commerciale du COI auprès des autorités nippones et chinoises ont également été discutés, tout comme l'objectif de disposer dans ces deux pays d'un jury de dégustation et d'un laboratoire d'analyse physico-chimique des huiles d'olive agréés par le COI.

Le Secrétariat exécutif du COI a rappelé que des subventions seraient accordées aux pays membres pour l'organisation d'activités consacrées à la *Journée mondiale de l'Olivier* le 26 novembre. Un appel à propositions sera lancé à cet effet.

En matière de **chimie oléicole** et de **normalisation** du commerce des produits oléicoles, le Conseil des Membres a pris note des activités réalisées depuis la tenue de la 103<sup>e</sup> session du Conseil et au cours du premier semestre 2016 : méthodes d'analyse des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, organisation de la XVI<sup>e</sup> édition du Prix à la qualité du COI « Mario Solinas » 2016 (deux éditions), travaux d'harmonisation des normes relatives aux huiles d'olive et aux olives de table (relations avec le CCHG et l'ISO TC 34 SC 11), travaux sur l'évaluation organoleptique des huiles

d'olive et des olives de table, organisation des essais circulaires de contrôle de la compétence des laboratoires d'analyse physico-chimique et des jurys de dégustation et situation actuelle du programme de contrôle de la qualité des huiles d'olive commercialisées dans les pays importateurs.

Les Membres ont donné leur accord pour réviser la norme commerciale, notamment le maintien de la limite des esters éthyliques (EE) à  $\leq 35$  mg/kg, la mention de la méthode pour la détermination de l'indice de peroxydes, la révision des limites des acides gras C17:0, C17:1 et C20:1 et du  $K_{270}$  pour les huiles raffinées et les huiles d'olive, l'harmonisation avec les dénominations du nouvel Accord, l'actualisation des références du Codex Alimentarius et de l'ISO et la révision du point 10 sur l'étiquetage. Ils ont également adopté la révision de l'Acte d'agrément des laboratoires d'analyse avec les différentes modalités (type A : Qualité ; type B : Pureté ; type C : Contaminants) pour faciliter l'octroi de l'agrément dans tous les pays.

Concernant le concours international à la qualité des huiles d'olive vierges extra du COI « Mario Solinas », le Secrétariat exécutif a proposé de ne convoquer qu'une seule édition en 2017 qui comprendrait toutefois une catégorie spécifique pour les huiles des pays de l'hémisphère Sud. D'autre part, le Conseil des Membres a officiellement donné son accord pour que le COI accorde son parrainage aux concours institutionnels nationaux à la qualité organisés par les autorités compétentes conformément aux règles du concours Mario Solinas.

En matière de **recherche-développement** et d'**environnement**, les Membres ont pris note de l'état d'avancement des activités réalisées dans ce domaine depuis la 103<sup>e</sup> session, du plan de travail pour 2017 et des orientations futures pour 2017-2019.

Ils ont examiné en particulier l'état d'avancement du Projet de mise en valeur économique des ressources génétiques de l'olivier grâce à la création de pépinières pilotes de démonstration, la question du renforcement de la coopération entre les COI et le CIHEAM, la proposition d'un système de certification des plants d'olivier en pépinière et d'un protocole pour la création d'une collection internationale reconnue par le COI, la situation des collections internationales de Marrakech et d'Izmir et les modalités de participation du COI à la COP22 pour présenter une déclaration sur l'impact positif de la production (et donc de la consommation) d'huile d'olive sur l'environnement.

En matière de **formation** et d'**opérations spécifiques**, le Conseil des Membres a pris note des différents cours organisés et/ou bénéficiant des bourses du COI, en particulier les doctorats, le cours d'expert universitaire en dégustation d'huile d'olive vierge (Université de Jaén), les activités de divulgation et de formation au niveau international – notamment le séminaire interrégional tenu à Téhéran (Iran) en mai 2016.

Le Secrétariat exécutif a rappelé que les subventions qu'il accordera au titre de l'exercice financier 2016 seront réservées essentiellement aux activités portant sur des questions relatives aux maladies de l'olivier, notamment la *Xylella fastidiosa*, à

l’empreinte environnementale et à l’installation de laboratoires d’analyse physico-chimique et de jurys de dégustation dans les pays membres qui ne disposent toujours pas de l’agrément du COI.

Le mercredi 13 juillet, l’ONH avait organisé en marge de la session une conférence intitulée « **Regards croisés sur l’oléiculture mondiale** ». Le ministre de l’Agriculture était représenté pour l’occasion par son chef de cabinet, Abdallah Rabhi, pour accueillir, aux côtés du Président Directeur général de l’ONH, Chokri Bayouhd, les principaux opérateurs du secteur de l’huile d’olive en Méditerranée.

Pour faire le point sur les opportunités et sur les défis et menaces pour le secteur oléicole mondial, l’ONH avait invité Luis Folque (Président du Comité consultatif du COI, Président de Caza do Azeite et de l’AIFO - Portugal) ; Abdesslem Loued (Président de la chambre des exportateurs d’huile d’olive de Tunisie) ; Teresa Pérez Millán et José Pont (Interprofessionnelle de l’huile d’olive et Asoliva - Espagne) ; Filippo Legnaioli, Tullio Forcella et David Granieri (CIA Toscana, Federolio et Unaprol - Italie) ; Emmanouil Karpadakis et Panyiotis Karantonis (Terra Creta et Esvite - Grèce) ; Abdelmajid Ezzar et Abdelaziz Makhloufi (UTAP et CHO - Tunisie) ; et Ummuhan Tibet (UZZK - Turquie).

Les délégations ont été conviées à une **visite technique**, le jeudi 14 juillet, de différentes oliveraies – traditionnelle, culture intégrée et superintensif – (Ben Chrifia, Biolive et Azzaitouna), du Temple des eaux et du Musée archéologique de Zaghouan et d’un projet touristique et environnemental (Ksar Ezzit). Le samedi 16 juillet était réservé à une visite culturelle du musée du Bardo, du site archéologique de Carthage et du village de Sidi Bou Saïd.

Le Conseil des Membres réuni en **séance plénière** le 15 juillet a adopté dix-huit décisions présentées par le Secrétariat exécutif.

Les Membres ont également approuvé les recommandations formulées par le Comité consultatif de l’huile d’olive et des olives de table du COI lors de sa 47<sup>e</sup> réunion (le 16 mai à Téhéran, Iran), à savoir : œuvrer pour l’harmonisation des normes du Codex Alimentarius et du code douanier international avec la norme internationale du COI ; encourager la mise en place de laboratoires physico-chimiques et sensoriels et encourager les pays consommateurs à adhérer au COI ; continuer l’étude sur la méthode d’évaluation organoleptique et d’autres méthodes complémentaires ; mettre en place un protocole d’arbitrage entre les laboratoires agréés en vue d’assurer davantage la sécurité juridique et veiller au respect du code déontologique commercial ; créer un groupe de travail pour la mise en place d’un mécanisme de traçabilité de l’huile d’olive et soumettre ses résultats au Comité consultatif ; définir une date limite d’utilisation optimale pour les produits destinés au consommateur final ; mandater le COI pour étudier l’évolution du comportement du consommateur et pour étudier les différentes limites maximales de résidus (LMR) des pesticides et métaux lourds et organiser un atelier d’analyse sensorielle pour harmoniser et améliorer le « panel test » et renforcer sa sécurité juridique.

Le Conseil des Membres a également accueilli favorablement l'initiative présentée par la délégation tunisienne de créer un centre international de formation des dégustateurs d'huile d'olive orienté aux techniciens francophones.

Dans l'après-midi, le collège des hauts fonctionnaires du COI - composé du Tunisien Abdelatif Ghedira, Directeur exécutif depuis janvier 2016, de l'Espagnol Jaime Lillo et du Turc Mustafa Sepetci, Directeurs adjoints depuis le 1<sup>er</sup> juillet -, les chefs de délégation des pays membres et l'équipe du Secrétariat exécutif présente à cette occasion, ont été reçus à Tunis par le **chef du gouvernement tunisien** Habib Essid, ancien haut fonctionnaire, Directeur exécutif et Président du COI, qui a pris bonne note des résultats de la 27<sup>e</sup> session extraordinaire du COI.

De retour à Hammamet, le Directeur exécutif du COI et le Secrétaire général du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), Cosimo Lacirignola, ont signé un **mémorandum de coopération** dans l'objectif de renforcer les activités conjointes des deux institutions sur l'oléiculture et la protection de l'olivier, en particulier pour améliorer leur collaboration sur des projets pour lesquels leurs compétences et leur expertise sont complémentaires et pour organiser des activités conjointes de formation, de recherche et de coopération technique visant à faciliter les échanges d'expériences et d'informations pour répondre au mieux aux nouveaux enjeux de l'oléiculture méditerranéenne. Parmi les actions envisagées cette année figure l'organisation conjointe d'un séminaire international sur la *Xylella fastidiosa* au mois d'octobre 2016 à Bari (Italie) afin que les participants puissent observer *in situ* l'évolution de la maladie.

La cérémonie de signature de ce mémorandum a été suivie d'un **dîner officiel** en présence des ministres tunisiens de l'Agriculture et de l'Industrie ainsi que de plusieurs représentants du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique et du délégué de la Tunisie au CIHEAM.

Le Secrétariat exécutif remercie les autorités tunisiennes et l'Office national de l'huile pour leur accueil chaleureux et l'organisation optimale des réunions.

À Madrid, le 18 juillet 2016