# OLIVÆ

ÉDITION FRANÇAISE

Nº 117 • 2012

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

Conseil Oleicole International • International Olive Council
Consiglio Oleicolo Internazionale
المجلس الدولي للزيتون
Consejo Oleicola Internacional

# Sommaire

**OLIVÆ Nº 117 · 2012**

**ÉDITORIAL**
3 Dates importantes dans l'histoire du COI

**L'ACCORD ET SON FONCTIONNEMENT**
5 Le Directeur exécutif poursuit ses prises de contacts à l'étranger
6 Suivi des campagnes de promotion
8 Le COI réitère son intérêt pour l'Amérique latine
9 Le COI participe à la 27e réunion du sous-comité scientifique de l'Organisation mondiale des douanes
10 Le COI accueille ses premiers stagiaires
13 Calendrier 2012 des sessions du COI

**ACTIVITÉS TECHNIQUES**
14 Projet RESGEN
14 Glossaire de terminologie oléicole
14 Guide de bonnes pratiques en matière d'indications géographiques
15 Collection internationale de Marrakech
15 Création d'une troisième collection internationale de l'olivier
16 Questionnaire sur les infrastructures oléicoles
16 Projet pour la création de pépinières pilotes de démonstration et de formation
17 Projet « Programme pour le développement et la diffusion d'un modèle de gestion durable des ressources hydriques en oléiculture » IRRIGAOLIVO CFC/IOOC/06
18 Séminaire international « Systèmes de culture et qualité de l'huile d'olive »

**ACTIVITÉS DE PROMOTION**
27 Présentation de l'étude « WHO IS WHO »

**ÉCONOMIE, SCIENCE ET TECHNIQUE**
30 Le marché mondial en chiffres

**NORMES ET GUIDES**
37 La normalisation des produits oléicoles
42 Activités du COI en matière de chimie oléicole et d'élaboration des normes 2011/2012

**OLIVÆ**
Revue officielle du Conseil oléicole international.
Éditée en cinq langues : anglais, arabe, espagnol, français, italien.

Príncipe de Vergara, 154.
28002 Madrid, Espagne.
Tél. : 34-915 903 638
Fax : 34-915 631 263
E-mail : iooc@internationaloliveoil.org

ISSN : 0255-996X
Dépôt légal : M-18267-1984
Réalisation : Advantia, S.A.

Les appellations employées dans la présente publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part du Secrétariat exécutif du COI aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Le contenu des articles figurant dans la présente publication ne reflète pas nécessairement le point de vue de Secrétariat exécutif du COI en la matière.

La reproduction totale ou partielle des articles d'OLIVÆ est autorisée sous réserve expresse de la mention d'origine.

# Dates importantes dans l'histoire du COI

L'année 2012 est une année particulièrement importante pour le Conseil oléicole international. Ceux qui nous suivent depuis longtemps se rappelleront en effet que l'année 2012 marque le vingt-cinquième anniversaire de la méthode d'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges, l'une des étapes essentielles du COI, fruit d'un travail d'équipe initié sous l'égide du COI dans les années 80 dans un esprit de coopération internationale, avec la participation d'experts espagnols, français, grecs, italiens, portugais et turcs.

C'est grâce aux efforts et à la volonté de différents chefs de jury que la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge mise au point au sein du COI a été adoptée par les Membres, mentionnée dans leurs réglementations nationales pour leur commerce extérieur et citée pour la première fois dans un règlement relatif au marché intérieur de l'Union européenne. En mémoire de l'un de ces grands professionnels, le professeur italien Mario Solinas, le COI récompense depuis 12 ans les meilleures huiles d'olive vierges extra dans le cadre d'un concours qui porte son nom sur la base des résultats d'une évaluation organoleptique réalisée par un jury international.

Dans un autre domaine, l'année 2012 marque la fin d'une époque et le début d'une nouvelle étape. La revue *Olivæ* fera l'objet, après la publication de 117 numéros, d'une transformation radicale puisque, en accord avec les nouvelles modalités d'information qui privilégient les technologies digitales, elle abandonnera définitivement son format traditionnel pour être publiée exclusivement en ligne. Cela n'est pas la seule nouveauté…

Sachant que l'un des objectifs fondamentaux de l'Accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table est de « confirmer et renforcer le rôle du Conseil oléicole international en tant que forum de rencontre entre l'ensemble des opérateurs du secteur et centre mondial de documentation et d'information sur l'olivier et ses produits », la revue *Olivæ*, qui est la voix et le reflet des activités de l'Institution, se doit de répondre à ce mandat confié au Conseil dans le cadre de l'Accord qu'il est chargé d'administrer.

Vous vous souviendrez peut-être qu'en 2011, à la demande du Conseil des Membres du COI, le Secrétariat exécutif a mené une enquête approfondie auprès des lecteurs d'*Olivæ* pour connaître leur point de vue et leurs expectatives. Nous avons décidé d'adapter progressivement la revue aux exigences dont les Membres de l'Organisation ont fait part au Secrétariat exécutif et à l'opinion formulée par les représentants du secteur qui ont été consultés personnellement et qui ont répondu à un questionnaire consacré à cette question. L'examen de leurs réponses a montré clairement leur volonté de disposer d'une revue à caractère essentiellement scientifique et médical qui leur permette d'avoir accès aux résultats des dernières recherches sur la valeur biologique et nutritionnelle de l'huile d'olive et des olives de table tout en étant informés sur les projets en cours ou prévus.

Cette opinion ne peut que confirmer l'une de nos plus fermes convictions, à savoir que la recherche scientifique et ses résultats sont des éléments fondamentaux pour nous permettre d'informer correctement les consommateurs sur les produits oléicoles et pour réaliser un travail de promotion de qualité.

Le Conseil des Membres se prononcera définitivement sur cette question à l'occasion de sa prochaine session extraordinaire qui se tiendra début juillet à Buenos Aires (Argentine). Un comité scientifique indépendant sera à partir d'alors chargé d'évaluer les articles à publier et un forum sera constitué pour permettre aux lecteurs et aux rédacteurs d'interagir pour le bien de l'ensemble du secteur oléicole et de tous ses acteurs. ■

**Jean-Louis Barjol**
**Directeur exécutif**

# Le Directeur exécutif du COI poursuit ses prises de contacts à l'étranger

Depuis la publication du dernier numéro de la revue *Olivæ*, le Directeur exécutif du Conseil oléicole international a poursuivi ses contacts à l'extérieur dans l'objectif de renforcer les liens de collaboration entre le COI et les pays membres actuels et potentiels ainsi qu'avec les autres organisations internationales. Il a ainsi participé à des rencontres avec des représentants du secteur de plusieurs pays, et à différents événements de nature technique ou promotionnelle à l'occasion desquels il a présenté les travaux de l'Organisation, confirmé l'appui du COI aux initiatives des pays membres ou lancé de nouvelles activités.

Dans le cadre du suivi des activités de promotion du COI, on citera en particulier sa participation au lancement de la campagne sur le marché nord-américain et ses participations à des activités en Russie et en Chine.

Par ailleurs il s'est rendu au Chili, en Argentine et en Uruguay pour préparer la tenue de la 18e session extraordinaire du Conseil des Membres qui aura lieu du 2 au 6 juillet 2012 en Argentine (voir article), faire le point sur les enjeux du secteur dans ce pays et discuter de l'éventuelle adhésion des deux autres pays au COI. ■

# Suivi des campagnes de promotion

Les activités de promotion de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table aux **États-Unis** et au Canada ont démarré officiellement le 12 septembre, à l'occasion d'un cocktail organisé au Lincoln Center de New York par l'agence de relations publiques sélectionnée par le COI à l'issue d'un appel d'offres (Exponent). Une vingtaine de journalistes de la presse écrite, numérique et audiovisuelle (internet et télévision) spécialisés dans l'alimentaire et l'art de vivre avaient été invités à participer à cet événement avant d'assister au défilé de la créatrice de mode new-yorkaise Betsey Johnson. Le COI a présenté les grandes lignes de la campagne de promotion et souligné qu'à l'image de la mode, le monde oléicole était riche de collections à découvrir et constituait une source d'inspiration certaine en termes de saveur et de bien-être. L'agence a fourni des détails techniques sur le concours de recettes organisé dans le cadre de la campagne et sur les supports internet (en particulier le site web de la campagne du COI www.addsomelife.org) et réseaux sociaux (Facebook et Twitter) disponibles. Les journalistes ont dégusté des plats à l'huile d'olive préparés par le chef cuisinier Michael Schwartz, primé en 2010 par la Fondation James Beard et choisi comme « ambassadeur de l'huile d'olive » dans le cadre de cette campagne, et des cocktails préparés avec des olives par Ryan Goodspeed.

À la fin du mois de septembre, le COI a participé aux activités B2B (business to business) et B2C (business to consumers) inscrites au programme des activités de promotion en **Russie** dans trois capitales régionales (Iekaterinbourg, Novossibirsk, la troisième ville de Russie, et Samara). À cette occasion, le COI a rencontré des distributeurs, des négociants, des restaurateurs et des journalistes auxquels il a été expliqué les missions du COI et les caractéristiques du mar-

Stand de dégustation du COI

Démonstration de cuisine à l'huile d'olive

ché de l'huile d'olive et des olives de table. Visitant divers points de vente (supermarchés et petites supérettes de quartier), il a été possible de constater l'offre très diversifiée en olives de table.

Du 24 au 27 octobre, le Directeur exécutif du COI s'est rendu à Pékin où il s'est réuni avec les nouveaux responsables de l'agence Hill&Knowlton en charge de la mise en œuvre des activités promotionnelles du COI en **Chine**. Cette rencontre a permis de faire le point sur la situation du marché chinois (demande croissante en huile d'olive et découverte des olives de table) et sur ses tendances récentes (explosion du phénomène des réseaux sociaux et préoccupation croissante pour la nutrition) et d'examiner les activités prévues d'ici à la fin de l'année, notamment le média tour en Grèce et en Italie. La dernière étape de sélection du meilleur chef parmi les 10 finalistes du concours organisé depuis septembre s'est déroulée dans un centre de formation de la *China Cuisine Association* (CCA) qui regroupe 300 000 chefs seniors sur les 20 millions de cuisiniers que compterait le pays. L'événement, qui a été suivi par une dizaine de journalistes, a été filmé pour être mis en ligne sur le site web de la campagne de promotion du COI en Chine. M. Barjol a profité de sa mission pour s'entretenir avec le responsable du département d'oléiculture de l'Académie nationale des forêts qui lui a indiqué que le dossier d'adhésion de la Chine avait été transmis au ministère du commerce et au département des organisations internationales. Il a également été informé de la poursuite d'expériences d'acclimatation de l'olivier dans plusieurs provinces du pays où diverses variétés sont testées. ■

# Le COI réitère son intérêt pour l'Amérique latine

Le 10 novembre, le Directeur exécutif du COI s'est rendu au **Chili** où il avait été invité à la IX[e] rencontre nationale de l'huile d'olive organisée par Chile Oliva. En marge de cet événement qui a vu la participation d'environ 200 personnes, il a rencontré les autorités locales pour discuter d'une éventuelle adhésion du Chili au COI et a visité le laboratoire d'analyse chimique de la Faculté de chimie qui dispose d'un équipement d'analyse très complet et d'un nez électronique. Le Directeur du COI a rappelé les modalités de participation de ce laboratoire et de son jury - qui s'entraine depuis 2009 - aux épreuves d'agrément du COI.

Arrivé le 14 novembre en **Argentine**, il a rencontré les autorités compétentes en vue de la préparation de la prochaine session extraordinaire du Conseil des Membres du COI qui aura lieu en juillet prochain à Buenos Aires (voir article ci-contre). Il s'est également entretenu avec plusieurs responsables de laboratoires publics et privés intéressés par l'agrément du COI pour leur activité de laboratoire ou de jury selon les cas.

Au cours d'une réunion avec les représentants des chambres de commerce des régions oléicoles argentines (Catamarca, Mendoza, San Juan, Buenos Aires, La Rioja), il a présenté les activités du COI et le dossier argentin des huiles d'olive caractérisées par un taux de campestérol supérieur à la limite officielle mentionnée dans les normes du COI et du Codex. Il s'est entretenu avec le ministre de l'agriculture (Julián Andrés Domínguez), le Secrétaire chargé de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, (Lorenzo Basso) et le sous-secrétaire en charge de l'agriculture (Oscar Solis) et a participé à la première réunion de la structure tripartite qui regroupe le ministère, les autorités régionales et le secteur oléicole.

En **Uruguay**, les 16 et 17 novembre, il a rencontré le vice-ministre des affaires étrangères, le ministre de la santé publique et plusieurs hauts fonctionnaires du ministère de l'agriculture. Les discussions ont porté sur les normes du COI et sur les avantages et le coût d'une adhésion à l'Accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table. Par ailleurs, M. Barjol s'est réuni avec des responsables de la Faculté de chimie de Montevideo qui ont fait part de leur intérêt à faire agréer leur laboratoire par le COI.

Au Chili comme en Uruguay, des discussions sont prévues entre autorités et profession pour se prononcer sur le lancement d'une éventuelle procédure d'adhésion au COI qui pourrait être annoncée lors de la session de juillet. ■

# Le COI participe à la 27e réunion du sous-comité scientifique de l'Organisation mondiale des douanes (OMD)

Le COI a apporté sa contribution au débat concernant un éventuel amendement des notes explicatives des marchandises classées sous la position 15.09 qui était à l'ordre du jour de la 27e réunion du sous-comité scientifique de l'Organisation mondiale des douanes (OMD) qui s'est tenue à Bruxelles (Belgique) le 10 janvier 2012. À cette occasion, il a mentionné la volonté des pays membres du COI de faire évoluer la nomenclature de l'OMD dans la direction des définitions internationales du COI pour une plus grande transparence du marché et le renforcement de la sécurité des consommateurs.

La préoccupation majeure des pays du COI tient en premier lieu à la non-séparation dans la nomenclature douanière de l'huile vierge lampante des autres catégories d'huile vierge, ce qui est d'autant plus préoccupant que l'huile lampante n'est pas comestible (elle est destinée au raffinage). Cette situation, source de confusion, notamment pour les pays qui n'ont pas une longue tradition de consommation de l'huile d'olive, risque d'être utilisée à des fins commerciales regrettables par des opérateurs peu scrupuleux.

Par ailleurs, la non-distinction dans la nomenclature douanière entre huile d'olive vierge extra, huile d'olive vierge et huile d'olive courante n'est pas davantage satisfaisante pour la bonne transparence du marché. ■

Le Directeur exécutif du COI

# Le COI accueille ses premiers stagiaires diplômés

*Dans un monde toujours plus compétitif, les stages représentent une excellente opportunité de se former professionnellement. Ils sont d'autant plus intéressants et stimulants lorsqu'ils se déroulent au sein d'une organisation internationale et multilingue. Le COI a donc inauguré en novembre 2011 son programme officiel de stages destinés aux jeunes diplômés. Les trois candidats sélectionnés ont commencé leur stage de 5 mois dans les bureaux du Secrétariat exécutif à Madrid en Espagne. Ils partagent avec nous leurs attentes, leurs expériences au quotidien et leurs espoirs pour l'avenir.*

Chaque matin, trois nouvelles têtes se mêlent au personnel du Secrétariat exécutif: de jeunes diplômés originaires d'universités, de milieux et de pays différents. Mahdi Fendri (Tunisie), Maurizio Rems (Monténégro) et Alejandro Sánchez Blázquez (Espagne) sont les trois premiers stagiaires à être accueillis par le COI, ouvrant la voie à tous les jeunes gens désireux de découvrir une organisation internationale de l'intérieur.

Le programme des stages s'est fixé plusieurs objectifs : donner une chance aux stagiaires de connaître le fonctionnement interne d'une organisation internationale et de mettre en pratique leurs acquis universitaires, et leur offrir la possibilité d'acquérir une expérience professionnelle dans un environnement multiculturel, multilingue et multiethnique. Petit par la taille, le Secrétariat exécutif n'en est pas moins riche, avec son personnel issu de cultures et de pays divers - Algérie, Grande-Bretagne, France, Italie, Portugal et Espagne - ses deux langues de travail, ses cinq langues officielles auxquelles s'ajoutent quelques autres idiomes que vous ne manquerez pas d'entendre tôt ou tard dans les couloirs ou les salles de réunions.

Mahdi est originaire de Sfax, la première province productrice d'huile d'olive de Tunisie. Venant d'une famille d'oléiculteurs, il rêvait d'en « savoir plus sur le vaste et diversifié monde de l'oléiculture ». Après son master d'oléiculture et d'oléotechnie à l'Université de Cordoue, il fait un doctorat sur la discrimination variétale du pollen d'olivier sur la base de caractéristiques morphologiques et de marqueurs microsatellites. Mahdi présentait toutes les compétences et acquis universitaires pour réaliser un stage au sein de l'Unité technique sous l'étroite supervision de Ammar Assabah, le Directeur adjoint du COI. D'après lui, « l'excellent tutorat et les outils de travail du Secrétariat exécutif l'ont aidé à approfondir ses connaissances ». Sa mission consiste à recueillir des informations sur les dernières innovations scientifiques et techniques du monde oléicole publiées dans les revues scientifiques ou les comptes-rendus de congrès

Les premiers stagiaires du COI : Mahdi, Alejandro et Maurizio

pour être intégrées à la base de données dont les champs tels que titres d'articles, auteurs, institutions, résumés et mots clés offrent une interface de recherche simple aux utilisateurs potentiels des pays membres du COI. Ce recueil de données représentera une réelle valeur ajoutée à tous les niveaux du secteur oléicole lorsque la base de données sera disponible pour les Membres.

Notre second stagiaire, Maurizio, est né à Belgrade et a suivi un cursus universitaire en agriculture ; son mémoire de fin de master portait sur la définition de l'identité génétique d'un spécimen emblématique du patrimoine oléicole du Monténégro : le célèbre « Stara maslina » à Bar, un olivier vieux de 2 000 ans. Étudiant, il a travaillé bénévolement au Centre pour les cultures subtropicales de Bar pendant les vacances, il a enseigné la taille de l'olivier et de la vigne dans un monastère serbe en Grèce et géré de petits vergers dans des villages près de Belgrade... ses liens avec le monde oléicole sont déjà profondément ancrés malgré son jeune âge.

En septembre 2009, il s'est inscrit à l'Université de Pérouse en master d'oléiculture et d'oléotechnie où il a rédigé un mémoire sur la récupération potentielle du grignon d'olive pour l'alimentation animale et ses effets sur la qualité des produits laitiers.

« Pour les étudiants de ce master, le COI a toujours eu un statut spécial, c'est l'élite du monde oléicole. C'est l'une des raisons qui m'ont poussé à poser ma candidature pour ce stage » nous explique-t-il. Sa mission, pour ce premier emploi, est d'aider l'Unité technique à concevoir et mettre en place une base de données répertoriant les spécialistes du monde entier, issus de la recherche ou de l'enseignement, qui seraient disposés à collaborer avec le COI dans divers domaines, en intervenant lors des conférences et séminaires du COI, en proposant des services de conseil dans les pays membres ou en contribuant aux publications techniques du COI. Cette expérience lui a beaucoup apporté et appris sur le travail d'équipe : « J'ai réellement apprécié d'avoir eu la possibilité de m'impliquer dans la création de la base de données, je pense même que c'est la chose la plus importante que j'ai faite parce qu'elle permettra de gagner du temps à l'avenir et d'organiser les activités du COI plus facilement ».

Notre troisième stagiaire, Alejandro, connaît très bien Madrid. Il y a d'ailleurs étudié l'agronomie à l'Université polytechnique où il s'est pris d'intérêt pour l'oléiculture après avoir suivi un cours consacré à la taille dans les oliveraies intensives. Ensuite, entre autres choses, il a fait un master en restauration des écosystèmes et a travaillé en tant qu'assistant de recherches pour une société de conseil en environnement à Malte où il a acquis de l'expérience dans des projets de recherche financés par l'UE et en a profité pour améliorer son anglais. L'an dernier, il est tombé sur l'offre de stage proposée par le COI. « Je dois reconnaître que je n'avais jamais entendu parler du Conseil oléicole international avant ». Cependant, en quelques mois, il a découvert tout ce qu'il faut savoir sur l'Organisation et ses activités, et il a approfondi sa connaissance du secteur oléicole.

Alejandro dépend de l'Unité des études économiques. Il a pour mission de rechercher et d'analyser toutes les informations disponibles sur les politiques nationales mises en œuvre par les pays membres du COI concernant l'oléiculture et le secteur de l'huile d'olive et des olives de table, et d'élaborer à partir de ces données des profils individuels pour chaque pays. « Au départ, je pensais que ce serait un peu monotone mais les choses ont évolué au fur et à mesure. J'ai été de plus en plus passionné et j'allais de découverte en découverte sur l'oléiculture à mesure que je progressais ».

Travailler au COI présente aussi d'autres avantages sur

le plan professionnel. Les stagiaires ont notamment participé au séminaire international qui s'est tenu au siège du COI en décembre 2011. Ils ont pu assister, avec les 84 autres participants, aux 30 conférences données par des spécialistes de renom sur les questions clés posées par l'oléiculture aujourd'hui.

Bien sûr, ne penser qu'au travail nuit à la gaieté ! Sur un plan plus personnel, les trois stagiaires se sont vraiment bien entendus et se sont intégrés au personnel, avec lequel ils ont partagé des moments privilégiés (lors du repas de Noël, leur côté de la table était de loin l'un des plus animés). Mahdi et Alejandro connaissaient déjà l'Espagne, mais pour Maurizio, ce stage a été l'occasion de découvrir un nouveau pays et de nouvelles personnes.

Et pour l'avenir ? Mahdi espère que « cette expérience sera le point de départ de sa carrière dans ce domaine fascinant ». Pour Maurizio, « être au cœur de l'oléiculture lui a permis de comprendre dans quelle direction le secteur se dirige, comment évoluent les marchés et quels domaines de spécialisation font le plus défaut aujourd'hui. Cela lui donne une meilleure idée du chemin à suivre pour l'avenir ». Quant à Alejandro, même s'il nous confie que ses perspectives sont incertaines, « il est indéniable que cette expérience professionnelle au COI sera un atout pour sa carrière d'agronome ».

Au jour de la publication de cet article, ces trois jeunes gens nous auront quittés. Nous leur souhaitons de tout cœur bonne chance pour le futur. Et qui sait, ils nous reviendront peut-être un jour, en tant que délégués du COI ou éminents experts, confirmant l'idée qu'il faut placer nos espoirs dans la jeunesse. ■

**Vous êtes intéressé par un stage au COI ?**

Gardez un œil sur la page web des offres du COI
http://www.internationaloliveoil.org

# Calendrier 2012 des sessions du COI

Cette année, le Conseil oléicole international prépare deux sessions importantes.

Pour sa **18e session extraordinaire**, le COI quittera temporairement son siège à Madrid en Espagne pour l'Argentine. Durant la première semaine de juillet, les délégués des 17 Membres de l'Organisation se réuniront à Buenos Aires pour la toute première session du COI tenue en Amérique latine, évènement qui constitue une opportunité unique de resserrer les liens avec les partenaires institutionnels et les acteurs d'Argentine et d'Amérique du Sud. Il permettra en outre d'avoir un aperçu de l'oléiculture argentine dans le contexte de sa récente intégration au sein de la communauté oléicole internationale.

Comme de coutume, la session sera précédée de la réunion du Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table. Les acteurs des différents domaines du secteur oléicole pourront y échanger leurs opinions et leurs préoccupations. L'Organisation s'attend à une importante représentation des acteurs économiques locaux. Les associations signataires du Programme de contrôle de la qualité en place sur les marchés d'importation où le COI mène des campagnes de promotion se réuniront également pour discuter des dossiers clés.

Durant la semaine, les comités spécialisés du COI se rencontreront successivement pour parler des tendances économiques et mettre à jour les dernières statistiques concernant la production, la consommation, les exportations, les importations et les stocks ; pour suivre les progrès des activités de formation, des missions d'assistance technique et des projets potentiels ou existants ; pour discuter des études de marché, désigner de nouveaux marchés cibles pour mener des campagnes de promotion et étudier les progrès des campagnes en cours ; et examiner la gestion financière et budgétaire de l'Organisation. Les propositions des comités seront ensuite soumises en séance plénière pour adoption.

La prochaine session ordinaire figure également sur le calendrier de cette année. Il n'y aura pas de changement la concernant, les réunions entre le secteur privé et institutionnel seront suivies par des comités *ad hoc* et des séances plénières. Ce sera la **100e session** de l'Organisation. Le Conseil a parcouru un long chemin depuis sa 1re session en octobre 1959. Il a conclu plusieurs accords internationaux et accueilli de nouveaux membres au fil du temps. Il a assisté et contribué à donner forme aux profonds changements survenus dans le monde oléicole ces cinquante dernières années.

La semaine du 19 au 23 novembre sera donc l'occasion de fêter cette étape importante dans la vie du Conseil, de programmer les prochaines sessions et d'engager de nouvelles initiatives. Cette date coïncide également avec le 25e anniversaire de la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge du COI, qui a révolutionné l'analyse sensorielle. ■

| Calendrier des sessions en un clin d'œil |
|---|
| 18e session extraordinaire : Buenos Aires, Argentine, du 2 au 6 juillet 2012 |
| 100e session ordinaire : Madrid, Espagne, du 19 au 23 novembre 2012 |

# Activités de recherche-développement et environnement

De la conduite des oliveraies à l'élaboration des huiles et à la préparation des olives de table, le Secrétariat exécutif, par le biais de son département de recherche-développement & environnement, cherche à promouvoir le recours à des techniques modernes qui permettent d'augmenter la production, de réduire les coûts des produits, d'améliorer la qualité et de protéger l'environnement. Il s'intéresse ainsi à tous les domaines techniques de l'oléiculture : les ressources génétiques de l'olivier, l'amélioration génétique des variétés, le contrôle des maladies et des parasites, l'irrigation, les opérations de taille, la récolte, la conduite du terrain, l'élaboration de l'huile d'olive, le recyclage des sous-produits des huileries, etc. Le Secrétariat exécutif peut traiter ces questions de différentes manières : dans le cadre de projets qu'il met en œuvre dans les pays membres de l'Organisation, en publiant des ouvrages et guides techniques et à l'occasion de séminaires internationaux. Parmi les projets menés, certains sont financés exclusivement par le budget du COI et d'autres sont cofinancés par le Fonds commun pour les produits de base.

Parmi les projets financés par le COI, on citera le projet pour la conservation, la caractérisation, le recueil et l'utilisation des ressources génétiques de l'olivier (RESGEN), la publication d'un glossaire de terminologie oléicole et d'un guide de bonnes pratiques techniques en matière d'indications géographiques, le suivi de la collection mondiale de germoplasme d'olivier à Marrakech (Maroc), et l'installation d'une nouvelle collection mondiale à Izmir (Turquie) et l'élaboration d'un questionnaire sur les infrastructures oléicoles.

## Projet RESGEN

Déjà mené dans 17 pays membres du COI à partir de différentes sources de financement (Union européenne, Fonds Commun pour les produits de base et COI), ce projet a été initié en 2011 dans trois nouveaux pays avec le financement exclusif du COI : l'Albanie, l'Argentine et la Turquie, qui procèderont à l'identification, à la description et à la conservation de leur patrimoine génétique. Une fois ces activités réalisées, les centres collaborateurs de ces trois pays enverront leurs génotypes dans les collections internationales de germoplasme de l'olivier.

## Glossaire de terminologie oléicole

Le développement du secteur oléicole ces dernières années et l'évolution des définitions parfois source d'ambivalences et d'ambiguïtés rendaient nécessaire la constitution d'un outil permettant de promouvoir l'unification de la terminologie comme vecteur pour garantir la communication professionnelle plurilingue. Ce dictionnaire oléicole en ligne (http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index) donne une définition et une traduction dans les 5 langues officielles du COI (arabe, français, anglais, italien et espagnol) des termes les plus importants et les plus fréquemment utilisés dans les domaines suivants : oléotechnie, élaboration des olives de table, agronomie, chimie oléicole et analyse organoleptique.

## Guide de bonnes pratiques techniques en matière d'indications géographiques

Les Indications Géographiques (IG) sont un instrument important pour la mise en valeur des productions agroalimentaires. Reconnaître une IG donne une valeur ajoutée et offre potentiellement de grandes opportunités aux producteurs. Mais comment faire pour obtenir la reconnaissance d'une IG ? C'est la question à laquelle le Secrétariat exécutif a cherché à répondre. Ce guide – disponible sur le

site web du COI (http://www.international-oliveoil.org) – reprend les principaux éléments que les demandeurs doivent justifier et ceux que doivent vérifier les autorités pour la protection d'une IG.

**Objectifs des collections internationales de germoplasme de l'olivier**

- Conserver la variabilité génétique de l'olivier conformément aux dispositions de la convention de Rio qui vise à prévenir les risques de perte de la diversité biologique et ce, de par le rôle joué par l'olivier sur le plan économique, social, culturel et environnemental.
- Garantir la protection et la conservation de la diversité génétique de l'olivier pour les générations futures et permettre à la communauté scientifique de mener ses travaux de recherche sur le matériel génétique.
- Mettre les résultats obtenus à la disposition de tous les utilisateurs en vue d'un développement durable et une utilisation meilleure des potentialités des différentes variétés en fonction des différents types de sols et de climats.

## Collection internationale de Marrakech

La deuxième banque mondiale de germoplasme de l'olivier, inaugurée en mars 2002 sur un terrain de l'Institut national de recherche agricole (INRA) à Tassaout, à 63 km de Marrakech (Maroc), abrite 565 variétés d'oliviers de 13 pays (4 arbres par variété sont distribués sur trois parcelles). En 2011, le COI a chargé l'Institut de recherche et de technologie agroalimentaire de Barcelone (IRTA) d'évaluer les activités de cette collection pour vérifier le respect des dispositions de la Convention signée entre l'INRA du Maroc et le Conseil oléicole international et l'état d'avancement des travaux de protection et de conservation de la diversité génétique de l'olivier. Les résultats de cette évaluation ayant été positifs, le Conseil des Membres a donné son accord pour proroger la Convention dans l'objectif de compléter la collection.

La collection internationale de Marrakech

## Création d'une troisième collection internationale de l'olivier

La mise en place d'une troisième collection mondiale a été programmée avec l'appui du COI dans l'un des pays de la région Est de la Méditerranée pour compléter le dispositif constitué par la collection créée en 1970 à Cordoue (Espagne) et celle créée en 2002 à Marrakech (Maroc). L'idée d'installer une troisième collection à une distance assez éloignée de celles de Marrakech et de Cordoue et sous des conditions environnementales différentes vise à garantir la survie des ressources génétiques en cas de perte causée par d'éventuelles catastrophes (climatiques, sanitaires…).

Cinq pays ont répondu à l'appel à propositions lancé par le COI : l'Égypte, l'Iran, la Jordanie, la Syrie et la Turquie. Après évaluation des candidatures par un comité d'experts, le Conseil des Membres a décidé d'accepter la proposition de la Turquie qui installera cette troisième collection à Kamelbecha, dans la région d'Izmir, sur les parcelles de la station d'oléiculture de Bornova, structure spécialisée dans la recherche oléicole depuis 1937.

## Questionnaire sur les infrastructures oléicoles

Mieux connaître la structure oléicole des pays membres est fondamental pour garantir une programmation stratégique adéquate et pour optimiser les efforts en utilisant les ressources disponibles d'une manière plus efficace. C'est dans cet objectif que le Secrétariat exécutif a élaboré un questionnaire en collaboration avec des experts des pays membres du COI. L'exploitation des données sur les surfaces complantées, le nombre d'exploitations, les infrastructures à la disposition des producteurs, les moulins, le nombre de pépinières, etc., permettra de définir, sur la base des critères de conduite et du niveau d'intensification, les différents types d'oléiculture qui existent actuellement, de mieux comprendre leur logique de fonctionnement et de cibler les priorités pour proposer les appuis nécessaires aux pays producteurs.

Parmi les projets financés par le Fonds commun pour les produits de base (FC), on citera les deux projets décrits ci-après.

## Projet pour la création de pépinières pilotes de démonstration et de formation

Ce projet constitue la deuxième phase du projet RESGEN exécuté avec succès en Algérie, en Égypte, au Maroc, en Syrie et en Tunisie grâce au financement du Fonds commun et qui a permis à ces pays d'identifier, de caractériser et de conserver le variétés autochtones d'olivier. Le principal objectif de ce projet est l'installation de centres de production de plants (pépinières pilotes) dans le but d'améliorer la qualité des plants d'olivier produits et d'augmenter le nombre de possibilités en termes de variétés autochtones disponibles et adaptées à l'environnement. L'installation de pépinières modernes et innovatrices permettra de fournir des plants de qualité supérieure. L'utilisation de ressources génétiques autochtones adéquates, adaptées aux conditions pédoclimatiques et d'une grande qualité génétique, limite en effet les risques encourus au moment de procéder à de nouvelles plantations et ce grâce à une meilleure connaissance des potentialités du matériel végétal utilisé. L'installation de centres pépiniéristes permettrait à cet effet de garantir la multiplication et la diffusion des plants de variétés autochtones parfaitement adaptées aux caractéristiques environnementales et climatiques. C'est également un moyen efficace et moderne de diffusion des bonnes pratiques agricoles. L'adoption de techniques modernes de production et de gestion permettra d'améliorer de manière significative et durable le secteur oléicole, ce qui contribuera à générer des revenus supérieurs pour les agriculteurs. L'utilisation adéquate de la biodiversité de l'olivier permettra de renforcer la compétitivité des producteurs sur les marchés mondiaux. Après avoir analysé une étude de faisabilité de ce projet que le COI a confiée à une entreprise externe, le Fonds commun a conditionné son accord pour financer ce projet dans quatre pays - Algérie, Égypte, Maroc et Tunisie - à la présentation par le COI d'une agence d'exécution. Celle-ci est en cours de sélection.

**Programme pour le développement et la diffusion d'un modèle de gestion durable des ressources hydriques en oléiculture (Irrigaolivo, CFC/IOOC/06)**

L'objectif principal de ce projet initié en 2010 est l'installation de parcelles de démonstration et de recherche dans le domaine de la gestion de l'irrigation au Maroc et en Syrie pour présenter aux agriculteurs les différentes techniques d'irrigation et recueillir des données essentielles sur la réponse de la culture à différentes conditions pédoclimatiques. Les activités prévues en 2011 ont été réalisées conformément au plan de travail : outre la gestion normale des parcelles (labour, irrigation, récolte, etc.), les huiles produites ont été analysées sur le plan chimique et deux cours consacrés au calcul des apports hydriques nécessaires à l'olivier ont été organisés au profit des oléiculteurs. Ceux qui ont décidé d'installer un système d'irrigation ou d'améliorer leur équipement actuel ont reçu une assistance particulière. Deux réunions de suivi du projet ont eu lieu en mars (Marrakech) et en novembre (Rabat). ■

Installations du projet IRRIGAOLIVO

Les participants au projet IRRIGAOLIVO

# Séminaire international « Systèmes de culture et qualité de l'huile d'olive »

COI, Madrid, 12-16/12/2011

## PRÉAMBULE

L'ouverture des travaux du séminaire a été assurée par J.-L. Barjol, Directeur exécutif du Conseil oléicole international. Après avoir souhaité la bienvenue aux participants, il a rappelé la mission du COI et décrit les activités réalisées par cette institution dont l'objectif est de promouvoir la culture de l'olivier et de ses produits dans les pays producteurs comme dans les pays consommateurs.

Le séminaire, qui s'est déroulé du 12 au 16 décembre 2011 au siège du COI, s'inscrit dans le cadre des activités techniques mises en œuvre par le Conseil oléicole international dans l'objectif de mettre à la disposition des techniciens les résultats obtenus par les centres de recherche en la matière.

Quatre-vingt quatre ingénieurs de 14 des 17 pays membres du COI ont pris part à ce séminaire pour avoir une idée précise de la réalité oléicole et de l'évolution des systèmes de plantation adoptés et savoir dans quelle mesure ces systèmes ont un impact sur le produit final, les caractéristiques organoleptiques et le prix de l'huile d'olive. Trente spécialistes de haut niveau appartenant à des institutions de différents pays oléicoles (Espagne, Italie, Tunisie) sont intervenus à cette occasion.

Les participants ont en outre pu visiter des parcelles expérimentales de l'IMIDRA, un centre de recherche et de développement rural situé à Aranjuez (Madrid). Les essais menés par ce centre sont consacrés aux différentes densités de plantation, aux variétés employées et aux systèmes de conduite adoptés. Les participants ont posé de nombreuses questions au responsable du centre sur les objectifs fixés et les principaux résultats obtenus.

Par ailleurs, une séance de dégustation d'huiles avait été organisée à l'attention des participants pour leur permettre de s'initier aux techniques d'analyse sensorielle des huiles d'olive.

Le programme du séminaire a porté sur les thèmes suivants :

- Évolution des systèmes de culture
- Matériel végétal
- Techniques de culture
- Influence de l'environnement sur les différents systèmes de plantation
- Élaboration et qualité de l'huile
- Étude de la chaîne de valeur de l'huile d'olive

## INTRODUCTION

Les différents systèmes de production en oléiculture sont caractérisés par leur potentiel de production.

La principale caractéristique de l'oléiculture traditionnelle est la grande diversité des oliveraies et leur capacité d'adaptation à tout type de terrains et de topographies. Ces oliveraies sont localisées principalement dans les zones méditerranéennes. Les technologies appliquées reposent essentiellement sur une connaissance empirique, depuis le choix de la variété jusqu'à la multiplication en passant par la récolte des fruits et l'élaboration de l'huile. Cette oléiculture peut être considérée comme une culture sociale dans le sens où la demande de main-d'œuvre est importante au moment de la récolte et fournit un moyen de subsistance aux populations de nombreuses aires rurales. L'oléiculture tradition-

nelle est encore caractéristique d'une grande partie de la surface oléicole mondiale.

Depuis la fin de la seconde Guerre mondiale, les mutations sociales et technologiques ont progressivement modifié la concentration et le développement des oliveraies et des huileries. La commercialisation, la promotion et la distribution ont également évolué pour répondre à la demande croissante d'une huile d'olive vierge de qualité.

Ces changements ont donné lieu à de nouveaux systèmes de plantation et de culture mis au point à des fins de mécanisation de la récolte en vue d'une productivité plus élevée et d'une meilleure qualité d'une huile désormais commercialisée sur un marché globalisé.

Les caractéristiques des systèmes de culture traditionnels et des systèmes intensifs et en haie (super intensifs) ont ainsi été comparées au cours de ce séminaire :

- Systèmes peu productifs qui ne peuvent être améliorés car ils se trouvent dans des zones marginales : l'olivier continue à être cultivé dans ces zones car il joue un rôle social et environnemental d'intérêt général.
- Systèmes peu productifs susceptibles d'être améliorés grâce à l'adoption de certaines mesures technologiques : ces systèmes caractérisent la majorité des superficies oléicoles des différents pays producteurs, en particulier dans l'aire méditerranéenne. Toutefois, leur horizon productif est limité, malgré l'application des mesures citées plus haut, et ils posent la question du recours à l'arrachage des arbres ou la création de nouvelles oliveraies.
- Systèmes intensifs : ils permettent d'obtenir des rendements élevés en termes de quantité de production et de qualité du produit final.

Quelques-uns des participants au séminaire

Ces derniers systèmes, qui sont de plus en plus développés depuis quelques années, englobent : le système intensif, la haute densité et le super intensif. Ces évolutions sont le fruit des travaux des institutions nationales de recherche, développement et innovation (R+D+i) et de l'initiative privée. L'information communiquée aux participants à ce séminaire témoigne de l'intensification des efforts de recherche, d'expérimentation et de transfert des connaissances déployés dans les pays oléicoles.

Ces systèmes ont été également analysés du point de vue de leur durabilité et de leur rentabilité, notamment en ce qui concerne la conservation des sols cultivés et le contrôle de l'érosion, la faible disponibilité de ressources hydriques de qualité et la nécessité de leur utilisation efficace. Les intervenants ont en outre analysé la reconversion progressive des oliveraies potentiellement productives et susceptibles d'être mécanisées pour assurer l'avenir des territoires de l'oliveraie traditionnelle.

## 1. MATÉRIEL VÉGÉTAL

La structure variétale de l'oliveraie traditionnelle dans les pays oléicoles est caractérisée par la grande diversité des variétés locales confinées dans des zones définies. La plantation de nouvelles oliveraies et le développement des pépinières ont donné lieu à une certaine standardisation variétale, avec le risque éventuel de disparition des variétés traditionnelles que ce phénomène suppose. Ces ressources génétiques, aux côtés des populations d'oliviers sylvestres et d'autres espèces d'*Olea*, constituent en effet un patrimoine mondial dont la conservation est une priorité de haut intérêt.

À cet effet, les recommandations formulées lors du séminaire oranisé par le COI à Marrakech en 2008 ont été rappelées :

- Consolider et coordonner le réseau mis au point par le COI et préserver les 17 banques nationales de germoplasme et les deux banques internationales de Cordoue (Espagne) et de Marrakech (Maroc) qui prévoient dans leur protocole la valorisation de plus de 1 000 accessions.
- Installer une troisième collection internationale au Moyen-Orient. Durant sa dernière session, le Conseil des Membres a donné son accord à l'installation de cette troisième en Turquie.
- Promouvoir la conservation *in situ* d'oliviers centenaires et d'espèces associées.
- Achever la caractérisation variétale au moyen d'un protocole commun de marqueurs morphologiques et de microsatellites pour garantir l'identité des accessions conservées dans les banques de germoplasme.
- Élaborer une base de données grâce à la caractérisation progressive des variétés conservées dans les banques de germoplasme du réseau du COI.

Par ailleurs, le séminaire a été l'occasion de passer en revue les activités des programmes d'amélioration génétique actuellement menés dans le monde dans l'objectif de :

- Obtenir par croisement des variétés adaptées aux nouveaux systèmes de production (intensifs et en haie) et tolérantes à différents stress abiotiques et biotiques. La résistance à *Verticillium dahliae* et l'emploi efficace de l'eau sont des critères généraux pour de nombreux pays oléicoles.
- Poursuivre les études sur la réduction de la période juvénile et la réalisation d'essais précoces de sélection.
- Développer la base génétique avec l'introduction de géniteurs sylvestres et d'autres espèces d'*Olea*.
- Réaliser des essais comparatifs avec des variétés compétitives dans des plantations modernes de chaque zone oléicole.

## 2. TECHNIQUES DE CULTURE

### 2.1. Irrigation

Au cours des dernières années, le recours à l'irrigation a permis d'améliorer fortement les résultats et la rentabilité de l'oléiculture traditionnelle et moderne. Des essais ont été menés dans plusieurs pays producteurs pour tester les doses, les époques d'application et les différentes qualités d'eau. Les résultats obtenus dans le bassin Méditerranéen indiquent que des doses de 1 500 $m^3$/ha permettent d'obtenir de bonnes récoltes. L'ETc la plus adaptée à chaque modèle d'oliveraie dépend du climat et du type de sols.

Les besoins de fertilisation peuvent être définis au moyen de l'analyse foliaire. Cet outil est à développer davantage en vue de la rationalisation de cette technique en oléiculture.

## 2.2. Conduite du sol

Le principal problème de l'oliveraie est l'érosion du sol car la majorité des exploitations traditionnelles sont cultivées sur des terrains en pente. Au cours des dernières décennies, le labour traditionnel a été remplacé par l'emploi d'herbicides et l'emploi des couvertures végétales ou mixtes (couvertures et herbicides sous les arbres) est de plus en plus répandu. Cependant, la culture des couvertures végétales doit faire l'objet de soins spécifiques pour garantir une conduite durable et mécanisable de l'oliveraie en assurant une rotation des types de couverture et des méthodes employées pour les cultiver et une rotation des herbicides. Les nouveaux axes de recherche doivent porter sur le compactage, les maladies, les herbicides et les fertilisants et doivent viser l'équilibre et la diversification des agrosystèmes oléicoles.

## 2.3. Protection des cultures

Les pertes dues aux attaques des parasites et des maladies concernent environ 30 % de la production oléicole méditerranéenne. Pour combattre ces fléaux, la tendance est à l'utilisation durable des pesticides. Cependant, les techniques culturales (taille, irrigation et fertilisation), les variétés et les modèles de plantation (densités) ont une influence sur l'apparition de certains parasites comme la mouche, la pyrale du jasmin, la maladie de l'œil de paon, la verticilliose et la tuberculose.

L'accent a été mis au cours de ce sémainaire sur les méthodes possibles de contrôle pour la protection de la culture. Ces méthodes sont de plusieurs ordres :

- Législatives (certification des plants et des sols) ;
- Culturales (modèles de plantation, taille, apport d'azote, irrigation et époque de récolte en cas d'anthracnose ou d'attaques de mouche de l'olivier) ;
- Biologiques (bactéries, champignons, mycorhizes, etc.) ;
- Génétiques (résistance des cultivars) ;
- Chimiques (produits autorisés, optimisation des traitements, contrôle intégré).

## 2.4. Taille

La taille de l'olivier constitue une charge importante et son intensité dépend de l'âge de l'arbre et du modèle de plantation utilisé. Les volumes de frondaison par hectare doivent être adaptés à l'environnement et aux ressources hydriques disponibles. Les opérations de taille dépendent de chaque plantation et doivent être adaptées au type de récolte. Dans les systèmes en haie, le facteur limitant est le contrôle de la vigueur auquel s'ajoutent une exposition à la lumière et une aération limitées à l'intérieur des frondaisons, provoquant à partir de 7 à 10 ans (selon la latitude, l'altitude et la disponibilité des ressources hydriques) une diminution de la production, une alternance croissante et l'augmentation des attaques de parasites et des maladies. La taille mécanique doit être appliquée à ce modèle de culture de manière à favoriser l'aération et le passage de la lumière et permettre le passage des machines récolteuses.

Différents essais menés dans des plantations intensives ont montré que les tailles légères annuelles et les tailles mécanisées biannuelles permettent d'obtenir de bonnes productions à des coûts acceptables.

## 2.5. Récolte mécanique

La nécessité de réduire le coût de la récolte a donné lieu à l'emploi de différents types de machines pour sa mécanisation : systèmes de récolte discontinue dans les plantations intensives (vibreurs de tronc), récemment adaptés à l'oliveraie traditionnelle, et récolteuses en continu (du type vendangeuses) pour les oliveraies en haie et de haute densité.

Pour un emploi efficace de ces machines, les plantations

doivent être bien définies (cadres et densités) et la formation des arbres doit être adaptée : gobelet haut dans les plantations intensives et axe central dans celles en haies. Le rendement des machines et le coût de la récolte varient fortement en fonction du modèle choisi, les récolteuses-vendangeuses continues étant plus efficaces que les vibreurs de tronc. Les dimensions de l'exploitation sont également un élément à prendre en compte au moment de choisir entre l'achat ou la location de ces machines.

## 3. EXPÉRIMENTATION DE SYSTÈMES DE PLANTATION DANS DIFFÉRENTES CONDITIONS

Face aux mutations qui ont marqué le secteur au cours des dernières décennies, la recherche a porté sur les différents modèles de plantation, l'analyse du comportement variétal et la mise au point de mesures technologiques spécifiques ainsi que sur les coûts de production et la qualité du produit final.

Les résultats obtenus dans le cadre d'essais menés en Espagne (Catalogne, Castille-La Manche et Andalousie), en Italie (Toscane, Ombrie et Sicile) et en Tunisie (Nord et Sud) ont ainsi été présentés.

Ces résultats montrent que si toutes les variétés autochtones et étrangères se prêtent aux systèmes intensif et de haute densité, seules les variétés 'Arbequina', 'Arbosana' et dans une moindre mesure 'Koroneiki' sont adaptées au système super intensif. Il a également été fait référence aux expériences menées sur de nouvelles variétés dans le cadre de programmes d'amélioration lancés en Espagne ('Sikitita') et en Israël ('Askal') ou obtenues par des entreprises privées ('Tosca').

Il a été démontré que le succès des trois systèmes dépendait du matériel végétal employé, matériel dont l'authenticité et l'état de santé doivent être garantis. Il est également important de garantir une bonne conduite de la culture, depuis la préparation du terrain jusqu'à la récolte en passant par la plantation.

Le principal facteur limitant du système en haie est l'absence de lumière qui peut avoir des répercussions sur l'état de santé de la plante et engendrer des conséquences économiques graves. C'est la raison pour laquelle il est recommandé d'orienter ce type de plantations de cadre rectangulaire dans la direction Nord/Sud.

Le caractère durable des systèmes de culture dépend d'un emploi efficace des moyens de production (intrants). L'emploi de l'eau doit se baser sur une utilisation correcte de l'irrigation, en particulier sur la mesure des besoins hydriques réels de l'arbre et de son environnement, sur la qualité de l'eau et sur les périodes cruciales pour son application.

La fertilisation se basera quant à elle sur l'analyse foliaire pour compenser la consommation de l'arbre. De même, pour prévenir l'excès de vigueur des arbres cultivés dans un système super intensif, il est recommandé de les planter sur des terrains pauvres et de prévoir un apport limité d'azote et d'eau.

## 4. CULTURE, ÉLABORATION ET QUALITÉ DES HUILES

L'objectif de toute oliveraie est de produire des fruits caractérisés par un bon rendement en huile et un goût spécifique, ce qui permettra au producteur de différencier son produit en lui donnant une valeur ajoutée. À cet effet, les techniques de culture sont essentielles (régime pluvial ou régime irrigué, fertilisation, moment optimal et méthodes de récolte), ainsi qu'une manipulation correcte du fruit durant le transport des olives au moulin et une bonne gestion de l'huilerie. Dans ce dernier cas, les éléments suivants doivent faire l'objet d'une attention particulière :

- Réception des fruits, effeuillage, pesée et broyage immédiat ;

- Tamis, extraction (température), centrifugation et décantation ;
- Entrepôts.

Les études présentées sur l'influence des systèmes de plantation sur la qualité de l'huile indiquent que :

- Il n'y a pas de différence entre le système intensif et le système en haie pour une même variété cultivée dans la même zone.
- Les facteurs culturaux (principalement doses d'irrigation et époque de récolte) et climatiques ont une influence sur les caractéristiques des huiles.
- La récolte et la post-récolte sont des moments cruciaux pour la qualité de l'huile d'olive : ils doivent faire l'objet d'une attention particulière.
- L'influence des composés mineurs a été soulignée (polyphénols et volatils), notamment sur la santé (effets anti-inflammatoires, antioxydants – prévention cardiovasculaire – etc.) ainsi que sur la vie utile et sur les caractéristiques sensorielles de l'huile. Ce sont ces composés mineurs qui font que certaines huiles soient plus amères ou piquantes que d'autres. Le rapport entre différents seuils de composés volatils et l'activation de certaines zones du cerveau associées à la perception sensorielle de certains attributs de l'huile d'olive vierge a été mis en évidence. L'effet du climat, des doses d'irrigation et de la maturation de la variété sur l'intensité de certains aromes a été étudié. Il a été proposé d'utiliser certains composants volatils comme marqueurs chimiques du processus d'élaboration de l'huile et de ses caractéristiques sensorielles.

## 5. ÉTUDE DE LA CHAÎNE DE VALEUR DE L'HUILE D'OLIVE

La production oléicole est associée à l'évolution de la chaîne de valeur de l'huile d'olive. L'augmentation des nouvelles plantations dans des pays traditionnels et dans des nouveaux pays producteurs serait d'un rythme de 150 000 à 300 000 hectares par an. Ces nouvelles plantations correspondent essentiellement à des systèmes de culture intensifs et super intensifs. Les oliveraies sont conduites en régime irrigué et les opérations de culture sont mécanisées.

Dans les pays de l'Union européenne, la politique agricole commune (PAC) a permis le développement de cette nouvelle oléiculture et la rentabilité d'une partie de l'oliveraie traditionnelle, dont la continuité est nécessairement associée à des stratégies à court et à long terme. Parmi les stratégies à court terme, on citera la promotion de l'huile d'olive, le maintien de l'équilibre au sein de la chaîne alimentaire pour garantir des prix rentables aux différents maillons de cette chaîne. À long terme, les éléments considérés essentiels sont : 1) la transformation de l'oliveraie au moyen de la reconversion d'oliveraies traditionnelles dans des zones potentiellement productives ; 2) l'application de politiques de qualité de l'huile d'olive et de sécurité alimentaire ; 3) la recherche de la compétitivité à tous les échelons de la chaîne de valeur ; 4) l'intégration verticale et horizontale et la concentration de l'offre.

Deux analyses économiques des coûts de production des différents systèmes de culture ont été présentées. Celles-ci montrent la rentabilité des nouveaux systèmes de plantation intensifs et en haie, aussi bien en régime irrigué qu'en régime pluvial. Le choix entre ces systèmes dépend de différents facteurs : les équipements de récolte disponibles, les dimensions de l'exploitation, l'accès au capital, les conditions naturelles de la zone de culture et les techniques de conduite des plantations. Les efforts devront être poursuivis pour définir les techniques à appliquer pour que ces plantations demeurent

rentables le plus longtemps possible.

### Observatoire des prix des aliments de la chaîne alimentaire

Comme conséquence des problèmes dérivés du comportement du consommateur, de la volatilité des prix, des tensions entre les différents maillons de la chaîne, de l'atomisation des systèmes du secteur, de son déséquilibre et de son instabilité économique, la chaîne de valeur en Espagne et au sein de l'UE a été analysée en vue de réfléchir à des actions tendant à garantir son équilibre. L'Observatoire des prix du ministère espagnol de l'Agriculture a publié des études sur la chaîne de valeur de 38 aliments depuis 2008. Dans le cas concret de l'huile d'olive, les études ont permis de montrer qu'entre les campagnes 2007/08 et 2009/10 le secteur oléicole a enregistré de fortes pertes en raison des coûts de production élevés et de l'étroite marge qui caractérise les secteurs connexes : huileries, conditionneurs et distribution. Chez les distributeurs, cette faible marge est compensée par les volumes de commercialisation dans un contexte qui s'apparente à un oligopole. L'Agence espagnole de l'huile d'olive propose quant à elle une politique de concertation sur la base d'études descriptives rigoureuses qui apportent des informations et favorisent la transparence entre les différents échelons de la chaîne alimentaire, dans l'objectif ultime de garantir la compétitivité et la durabilité de ces derniers.

## CONCLUSIONS

Le changement global auquel est soumis le secteur oléicole affecte aussi bien au niveau des systèmes de production dans l'oliveraie qu'au niveau des processus d'élaboration de l'huile et la qualité de l'huile d'olive vierge. Ce séminaire a permis d'examiner les aspects les plus importants, en particulier la durabilité de l'oliveraie actuelle, les nouvelles plantations et la qualité de l'huile d'olive.

### MATÉRIEL VÉGÉTAL

1. Les variétés traditionnelles, confinées jusqu'à une époque récente dans leur zone d'origine présumée, commencent à être remplacées par de nouvelles variétés de diffusion plus généralisée.
2. Il est donc prioritaire d'assurer la conservation des ressources génétiques traditionnelles (variétés cultivées dans les différents pays oléicoles et olivier sylvestre tel que *Olea sylvetris*, *Olea africana* et autres espèces associées).
3. Le Réseau des banques de germoplasme lancé et coordonné par le COI représente la tentative la plus avancée pour la conservation et l'évaluation des variétés d'olivier cultivées. La consolidation et le développement de ce réseau sont prioritaires.
4. Différents programmes d'amélioration génétique menés par plusieurs pays cherchent à apporter une réponse aux nouvelles nécessités de la culture telles que l'adaptation aux nouveaux systèmes de plantation mécanisés et la résistance aux facteurs biotiques (verticilliose et autres) et abiotiques (utilisation efficace des ressources hydriques et tolérance à la salinité).
5. Le changement variétal en cours exige des structures régionales efficaces d'expérimentation.

### TECHNIQUES DE CULTURE

1. La durabilité des oliveraies dépend du contrôle de l'érosion et de l'utilisation raisonnée de l'eau, des fertilisants et des produits phytosanitaires.
2. L'amélioration de la rentabilité résultant de

l'irrigation doit s'inscrire dans le cadre d'un emploi raisonné de cette ressource rare. L'irrigation déficitaire contrôlée basée sur l'évaluation de l'évapotranspiration de culture (ETc) constitue la stratégie la plus efficace pour l'emploi de l'eau.

3. La fertilisation doit être associée à une analyse foliaire préalable.
4. Le labour mécanique a été remplacé progressivement par des systèmes mixtes qui combinent labour et emploi d'herbicides ou le recours à différents types de couvertures. Pour déterminer le système de conduite du terrain le plus adapté, il convient de tenir compte dans chaque cas des facteurs suivants : risques d'érosion, contamination environnementale et qualité du produit.
5. Les opérations de taille et de récolte s'avérant les plus coûteuses sur l'ensemble des coûts de production, leur mécanisation permettra de réduire cette charge. La configuration de la plantation et la formation des arbres doivent être déterminées en fonction de cette exigence. Dans le cas de la récolte, les dimensions de l'exploitation doivent être prises en compte au moment de décider d'acheter ou de louer les équipements disponibles sur le marché.

## SYSTÈMES DE PLANTATION

1. Les expériences menées ces dernières années par des institutions de R+D et par des entreprises privées ont permis la mise au point de « paquets » technologiques pour une bonne configuration et un emploi raisonné des trois systèmes les plus appliqués dans les nouvelles plantations d'olivier (intensifs, de haute densité et en haie).
2. La technologie de culture et la rentabilité globale de ces systèmes ne cessent d'évoluer (variétés, densités, nouveaux équipements pour la récolte, etc.), ce qui permettra dans un avenir proche d'améliorer les plantations en ce qui concerne leur configuration et leur durée de vie.
3. Les deux analyses économiques des coûts de production des deux systèmes de plantation ont montré la rentabilité des nouveaux modèles intensifs et en haie aussi bien en régime irrigué qu'en régime pluvial.

## ÉLABORATION ET QUALITÉ DES HUILES

1. La qualité de l'huile dépend de la bonne conduite de la culture et d'une manipulation correcte du fruit (pendant et après la récolte) mais également d'une bonne gestion de l'huilerie (patio, moulin et entrepôts).
2. Aucune différence n'a été observée en ce qui concerne la qualité des huiles d'une même variété cultivée dans une même zone, entre le système intensif et le système en haies.
3. Certains facteurs de culture, en particulier les doses d'irrigation et l'époque de récolte, et climatiques (gelées, sécheresse, etc.) ont un impact sur les caractéristiques des huiles.
4. Les composants mineurs de l'huile (polyphénols et volatils) ont une influence sur la vie utile et les caractéristiques sensorielles de l'huile et un effet positif sur la santé.

## CHAÎNE DE VALEUR DE L'HUILE D'OLIVE

1. Les coûts de production sont ceux qui pèsent le plus sur l'ensemble de la chaîne de valeur : ils représentent 68 % du prix de vente au public dans le cas de l'huile d'olive vierge extra.

2. Les marges commerciales de l'industrie (huileries et conditionneurs) et de la distribution étant limitées, ces maillons exigent la plus grande efficacité.
3. Les marques des distributeurs jouent un rôle important dans la distribution des huiles d'olive (elles représentent 44 % des ventes d'huile d'olive vierge extra et environ 58 % des ventes d'huiles d'olive) et leur poids pourrait encore augmenter.
4. Dans le contexte de crise actuelle, la politique de réduction des marges appliquée à la distribution a eu des répercussions sur les autres maillons de la chaîne de valeur.

Cet article a été rédigé par MM. Luis Rallo, Joan Tous et Monji Msallem, coordinateurs techniques du séminaire ■

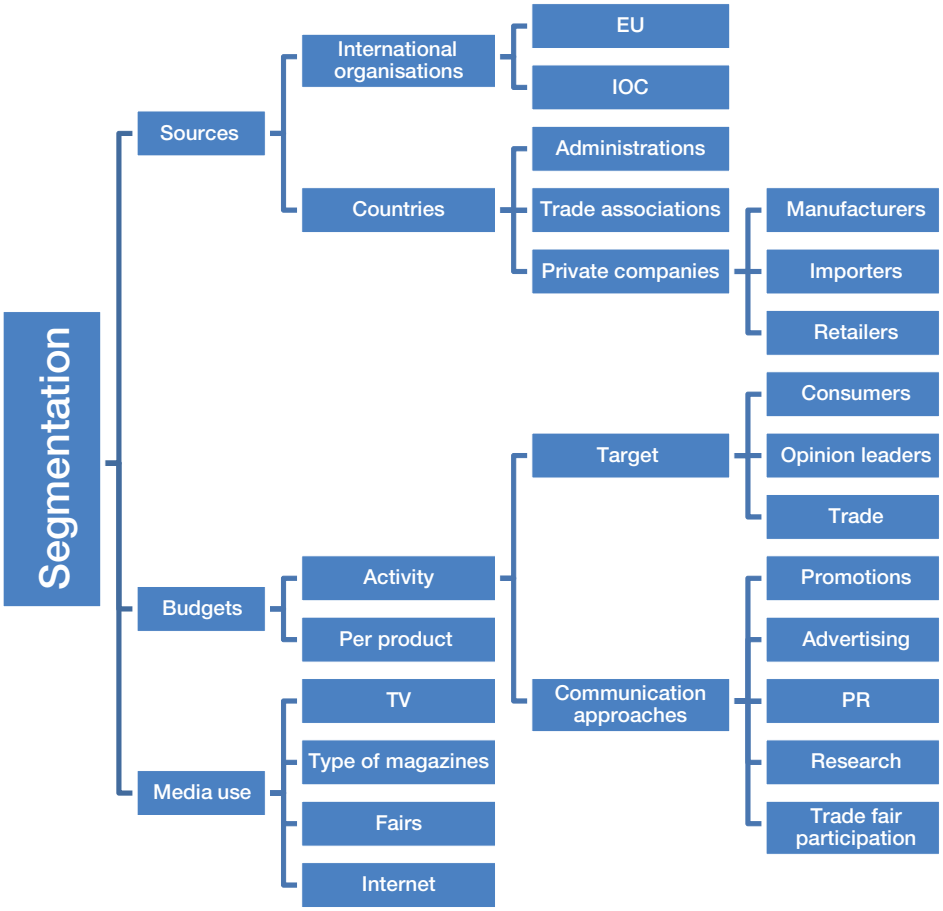
# Le COI lance une étude « Who's Who » dans la promotion de l'huile d'olive

Le 24 février 2012, s'est déroulée au siège du COI à Madrid une réunion de présentation d'une importante initiative axée sur la promotion : l'étude « ***Qui fait quoi pour la promotion de l'huile d'olive à travers le monde*** » réalisée à la demande du COI.

L'objectif de cette étude, menée par le cabinet de conseil Agerón Internacional, est d'identifier les acteurs clés du secteur oléicole qui assurent la promotion de l'huile d'olive dans le monde d'une part, et de glaner des informations concernant les actions mises en place, leur financement et leur portée d'autre part. L'étude est composée des éléments suivants :

- Définition des objectifs et de leur portée
- Méthodologie
- Recherche documentaire
- Enquête de terrain
- Calendrier
- Identification de la situation actuelle
- Identification des enjeux
- Attentes concernant les participants à l'étude
- Résultats escomptés

Les objectifs spécifiques de l'étude sont synthétisés dans le tableau ci-après :




L'étude portera sur 33 pays au total : Albanie, Algérie, Argentine, Australie, Brésil, Canada, Chili, Chine, Chypre, Croatie, Egypte, Espagne, États-Unis, France, Grèce, Inde, Iran, Irak, Israël, Italie, Japon, Jordanie, Liban, Libye, Malte, Maroc, Monténégro, Portugal, Russie, Slovénie, Syrie, Tunisie et Turquie.

Voici un aperçu des différentes étapes de l'approche méthodologique adoptée pour l'étude :

1. **Des recherches documentaires approfondies**
2. **Des enquêtes de terrain**
3. **Des entretiens individuels**

La première étape « **recherche documentaire** » comprend :

- Un examen des projets antérieurs menés par Agerón dans les pays cibles pour identifier les principaux intervenants

dans le secteur de l'huile d'olive.
- Une étude de la base de données du COI sur le secteur de l'huile d'olive dans les marchés cibles concernés par l'étude.
- La consultation de plus de 300 sources pour disposer de toute information relative à l'étude.
- La recherche de contacts supplémentaires pour compléter la base de données de l'étude.
- L'élaboration de questionnaires à faire compléter par différents acteurs cibles.
- L'analyse des réponses aux questionnaires et des informations qualitatives, et la rédaction des conclusions de l'étude.

La seconde étape « **enquête de terrain »** englobe :

- Environ 400 questionnaires sous différents formats

  - Un questionnaire à compléter en ligne
  - Un questionnaire par courriel
  - Des appels téléphoniques
  - Des visites individuelles

**Les entretiens individuels** comprennent les entretiens en ligne et par téléphone réalisés avec environ 150 acteurs du secteur tels que les exportateurs, les associations commerciales et les institutions publiques présents lors des évènements et salons internationaux en 2012.

| | |
|---|---|
| Antalya Anfas food | 15-18 février |
| Dubai Gulfood | 19-22 février |
| Madrid Gourmet | 3-9 mars |
| Foodex Tokyo | 6-9 mars |
| Alimentaria Barcelona | 26-29 mars |
| Istanbul Private Label | 28-31 mars |
| MDD Paris | 3-4 avril |
| SIAL China | 9-11 mai |

## ENQUÊTE DE TERRAIN : ENTRETIENS INDIVIDUELS

Le **nombre d'entretiens** dépendra des activités prévues dans les pays cibles, des priorités que ces derniers se sont fixées, de l'ampleur des actions réalisées en faveur de la promotion et de l'importance de la présence réelle ou potentielle de l'huile d'olive sur chaque marché.

Les entretiens avec le personnel se dérouleront de la manière suivante :

1. Présentation du projet et convocation pour un entretien
2. Suivi
3. Sollicitation d'entretiens téléphoniques
4. Entretiens

## MÉTHODOLOGIE : ENTRETIENS AVEC D'AUTRES INTERVENANTS

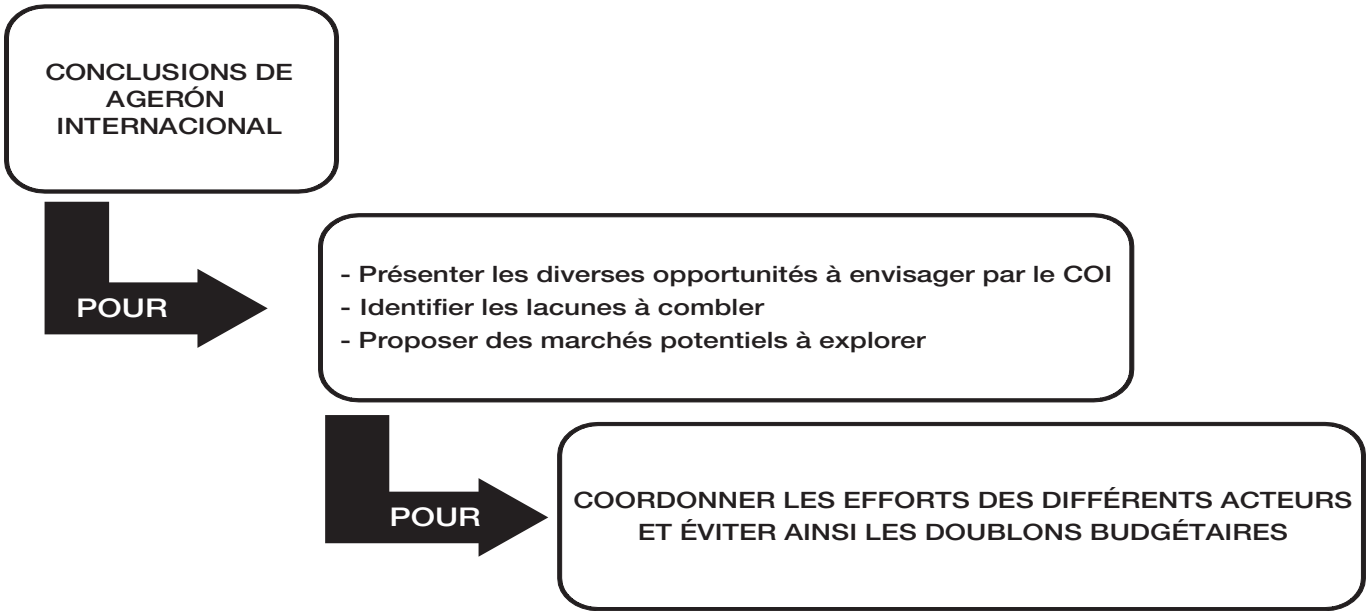
**Entretiens avec d'autres intervenants**

- Chefs de délégation du COI
- Associations commerciales
- Institutions publiques
- Organismes divers ayant un lien avec la promotion du secteur oléicole

## ENQUÊTE DE TERRAIN : ENTRETIENS EN LIGNE ET PAR TÉLÉPHONE

- **Premier courriel du COI adressé à une liste d'institutions et d'administrations directement concernées par l'étude.**
- Envoi d'un courriel présentant l'étude à tous les contacts figurant dans la base de données et expliquant les modalités de réponse :
  a. par téléphone
  b. en ligne
  c. en complétant le questionnaire joint au courriel
- Suivi téléphonique des courriels pour confirmer les adresses électroniques et les informations diverses des contacts
- Recherche d'options si les coordonnées des contacts s'avèrent incorrectes
- Suivi des réponses aux questionnaires

## RÉSULTATS ESCOMPTÉS




## CALENDRIER

- Réunion de lancement de l'étude : 24 février
- Réunion d'évaluation des avancées de l'étude : fin mars
- Enquête de terrain : avril
- Rédaction et livraison des conclusions de l'étude : seconde quinzaine de mai

# Le marché mondial en chiffres

## LES HUILES D'OLIVE

Dans le cadre de la 99e session qui s'est tenue à Madrid en novembre 2011, le Conseil des Membres a examiné la situation du marché international de l'huile d'olive pendant les campagnes 2009/10 (bilan définitif), 2010/11 (bilan provisoire) et 2011/12 (bilan estimatif). Il a également procédé à une analyse des prix à la production au sein de l'Union européenne et des principaux paramètres du marché oléicole mondial.

### Campagne 2009/10 (bilan définitif)

Cette campagne a débuté avec 669 000 t disponibles, soit 170 000 t de stocks de début de campagne en moins que pour la campagne précédente.

**La production mondiale** (2 973 500 t) a augmenté de 11 % par rapport à la campagne précédente. Les pays membres du COI ont enregistré une augmentation totale de 12 %. Cette croissance s'explique par les fructueuses productions du Maroc, de la Syrie et de la Turquie qui engrangent respectivement 55 000 t, (+ 64,7), 20 000 t (+ 15 %) et 17 000 t supplémentaires (+ 13 %) par rapport à la précédente période étudiée. L'ensemble des pays producteurs de l'UE affiche une croissance de 15 % soit + 258 500 t, laquelle se ressent plus particulièrement en Espagne avec + 36 % (+ 371 500 t), au Portugal avec + 17 % (+ 9 100 t) et en Grèce avec + 5 % (+ 15 000 t). Quatre-vingt dix-huit pour cent de la production mondiale est assurée par les pays membres du COI, 75 % revenant aux pays producteurs de l'UE des 27. Durant cette campagne, la production comptabilise 71 500 t de plus que la consommation.

**La consommation mondiale** a atteint 2 902 000 t (+ 2 %) par rapport à la campagne précédente. La consommation a augmenté dans certains pays membres du COI comme au Maroc (+ 29 %), en Syrie (+ 20 %) et en Turquie (+ 2 %). Les principaux pays importateurs ont également accru leur consommation, comme au Brésil (20 %), au Canada (23 %), au Japon (35 %), en Russie (47 %) et en Chine (50 %). 80 % de la consommation mondiale est concentrée dans les pays membres du COI, desquels 64 % correspondent aux pays de l'UE.

**En ce qui concerne les échanges internationaux**, l'écart entre les importations (652 000 t) et les exportations (653 000 t) est infime (1 000 t). Quatre-vingt dix-sept pour cent des exportations mondiales émanent des pays membres du COI. Les exportations de l'Union européenne (444 000 t sans tenir compte des échanges intra-communautaires) représentent 68 % des exportations mondiales.

**Les stocks de fin de campagne** au 31 octobre 2010 se chiffraient à 740 000 t, 99 % des stocks étant concentrés dans les pays membres du COI, dont 74 % dans les pays de l'Union européenne.

**Les disponibilités d'huile d'olive,** mondiales et communautaires, pendant la campagne 2009/10 – somme des stocks de début de campagne et de la production – s'élevaient respectivement à 3 643 000 t et 2 761 000 t.

### Campagne 2010/11 (bilan provisoire)

**La production mondiale** d'huile d'olive pour la campagne 2010/11 est estimée à 3 018 500 t, ce qui représente une augmentation de 45 000 t soit une croissance de 1,5 % par rapport à la campagne précédente. Ont notamment contribué à cet accroissement les pays membres du COI tels que l'Algérie, Israël, la Syrie, la Turquie et le Maroc, et les pays non membres du COI comme la Palestine ou le Chili.

Quant à l'Union européenne des 27, elle représente près de 73 % de la production mondiale, avec pour principaux producteurs l'Espagne (46 %), l'Italie (15 %), la Grèce (10 %) et le Portugal (2 %).

**La consommation** estimée (2 984 000 t) s'avèrerait être supérieure à celle de la campagne précédente (+ 82 000 t). Près de 62 % de la consommation mondiale revient à l'Union européenne. L'écart entre la production et la consommation est de 34 500 t.

**En ce qui concerne les échanges internationaux,** les importations sont estimées à 717 000 t, tandis que les exportations s'élèveraient à 647 000 t. Les pays membres du COI représentent 96 % des exportations mondiales, dont 65 % sont assurées par les pays de l'UE.

**Les stocks de fin de campagne** (844 500 t) sont supérieurs aux stocks normaux de report. Les stocks de fin de campagne de l'UE (599 000 t) représenteraient alors 71 % des stocks mondiaux.

Les importations totales d'huiles d'olive et d'huiles de grignons d'olive des neuf principaux pays importateurs (tableau 1) se sont accrues de 8 % par rapport aux importations enregistrées pour la campagne précédente. Des augmentations notables ont été observées en Chine (+ 61 %), en Russie (+ 47 %) et au Brésil (+ 21 %) ainsi qu'en Corée du Sud (+ 12 %), au Canada (+ 8 %) et aux États- Unis (+ 7 %) ; tandis que certains pays ont enregistré une baisse de leurs importations, comme le Japon (- 13 %) et l'Australie (- 10 %).

**TABLEAU 1**
**Évolutions des importations d'huiles d'olive**
**(y compris les huiles de grignons d'olive) (1000 t)**

| Pays | 2000/01 | 2001/02 | 2002/03 | 2003/04 | 2004/05 | 2005/06 | 2006/07 | 2007/08 | 2008/09 | 2009/10 | 2010/11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Australie | 30,0 | 27,0 | 32,0 | 31,0 | 29,0 | 32,7 | 42,1 | 27,8 | 29,0 | 35,5 | 31,9 |
| Brésil | 25,0 | 23,0 | 21,0 | 24,0 | 27,0 | 26,0 | 36,0 | 44,0 | 44,5 | 53,8 | 65,0 |
| Canada | 26,0 | 24,0 | 25,0 | 26,0 | 32,0 | 30,0 | 34,0 | 34,0 | 32,0 | 37,9 | 41,0 |
| Corée du Sud | 2,6 | 3,2 | 5,1 | 12,0 | 27,1 | 23,1 | 11,7 | 12,5 | 9,5 | 11,4 | 12,8 |
| Chine | 0,4 | 0,5 | 0,8 | 2,0 | 4,0 | 5,7 | 7,0 | 10,4 | 12,8 | 20,6 | 33,2 |
| États-Unis | 215,0 | 218,0 | 216,0 | 248,0 | 246,9 | 242,5 | 262,0 | 264,0 | 276,5 | 272,0 | 292,0 |
| Japon | 30,0 | 32,0 | 31,0 | 32,0 | 33,2 | 30,2 | 32,0 | 30,0 | 33,3 | 43,0 | 37,5 |
| Inde | 0,5 | 0,9 | 0,9 | 1,0 | 1,0 | 1,4 | 1,5 | 2,5 | 2,7 | 3,4 | 5,0 |
| Russie | 3,0 | 5,1 | 7,7 | 8,6 | 11,7 | 10,5 | 16,6 | 19,3 | 16,5 | 24,8 | 26,6 |
| **Total** | **332,5** | **333,7** | **339,5** | **384,6** | **411,9** | **402,1** | **442,9** | **444,5** | **456,8** | **502,4** | **545,0** |

## Campagne 2011/12 (bilan estimatif)

Les estimations de **production** (en novembre 2011) pour cette campagne sont de 3 098 000 t, soit une croissance de 3 % par rapport à la campagne précédente. Si ce pronostic se confirme, cette campagne serait la seconde meilleure campagne après celle de 2003/04 qui détient un record de 3 174 000 t. Une hausse de la **consommation** est prévue, atteignant son record historique avec 3 078 500 t. Quant aux échanges internationaux, les exportations sont estimées à 691 500 t et, par conséquent, inférieures aux importations évaluées à 715 500 t.

*Étude comparative*

La production et la consommation mondiales des quatre dernières campagnes

sont mises en regard dans les graphiques 1 et 2. Dans les deux cas, on observe une croissance de 6 % entre la moyenne de la première et de la seconde période.

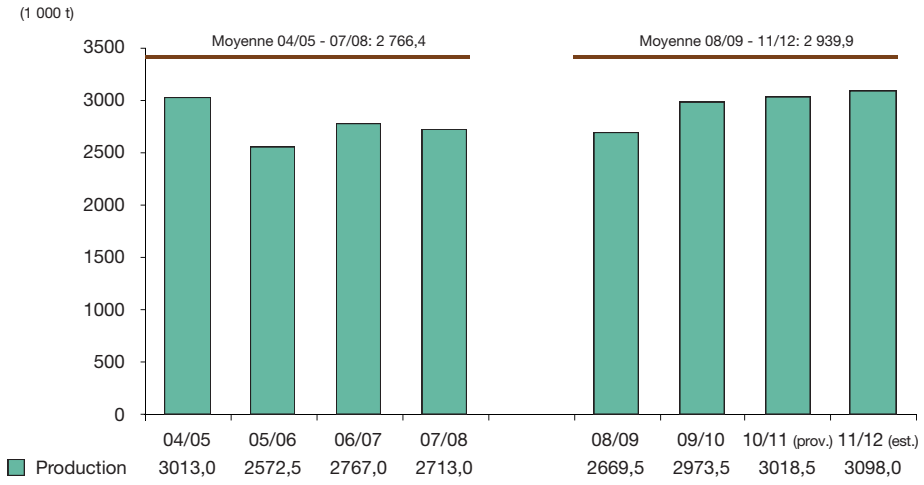
## Prix à la production

**Les prix de l'huile d'olive vierge extra à la production** sur les trois marchés représentatifs de l'UE – Bari (Italie), Héraklion/Messénie (Grèce) et Jaén (Espagne) – sont représentatifs d'environ 73 % de la production mondiale d'huile d'olive. Leur évolution a un impact sur les prix pratiqués dans les autres régions de l'UE et dans les autres pays producteurs, notamment pour les huiles que ces derniers destinent à l'exportation.

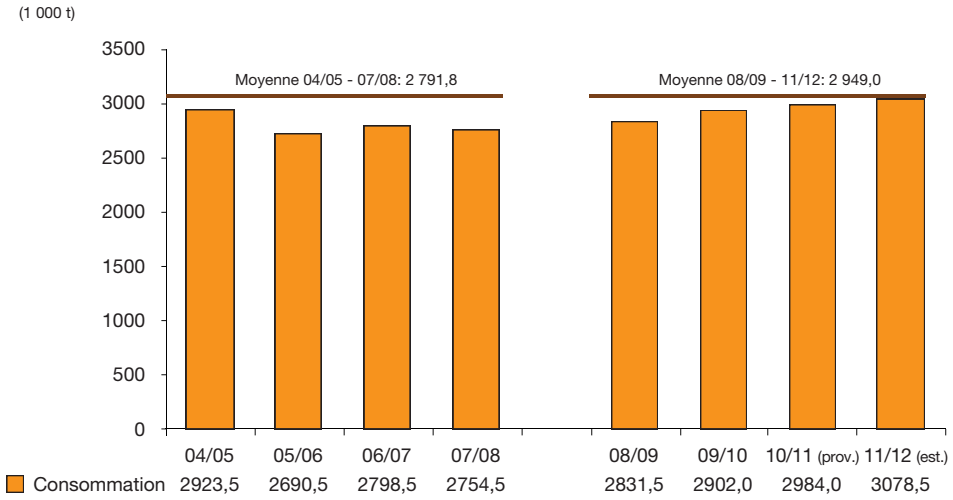
Les prix moyens de la campagne (graphique 3) ont subi une baisse de 6 % à Jaén (Espagne) et de 4 % à Héraklion (Grèce) par rapport à la campagne précédente tandis que le marché de Bari (Italie) a vu ses prix croître fortement de 25 %.

Le premier trimestre de la campagne oléicole 2009/10 a débuté par des mouvements baissiers sur les trois marchés européens (graphique 4). Les prix en Espagne et en Grèce sont restés relativement stables avec une tendance à la baisse tandis que ceux du marché italien sont montés en flèche, atteignant le prix record de

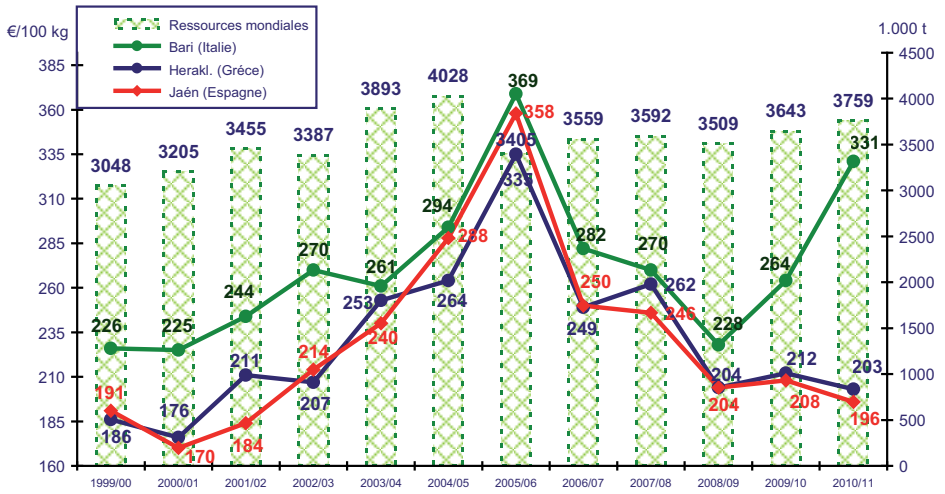
**Graphique 1. Production d'huile d'olive : étude comparative des deux périodes de quatre campagnes oléicoles (2004/05-2007/08 et 2008/09-2011/12).**




**Graphique 2. Consommation d'huile d'olive : étude comparative des deux périodes de quatre campagnes oléicoles (2004/05-2007/08 et 2008/09-2011/12).**




**Graphique 3 – Prix moyens des huiles d'olive vierges extra à la production par campagne oléicole (1999/00 – 2010/11)**



Graphique 4 – Évolution des prix moyens de l'huile d'olive vierge extra à la production par mois.

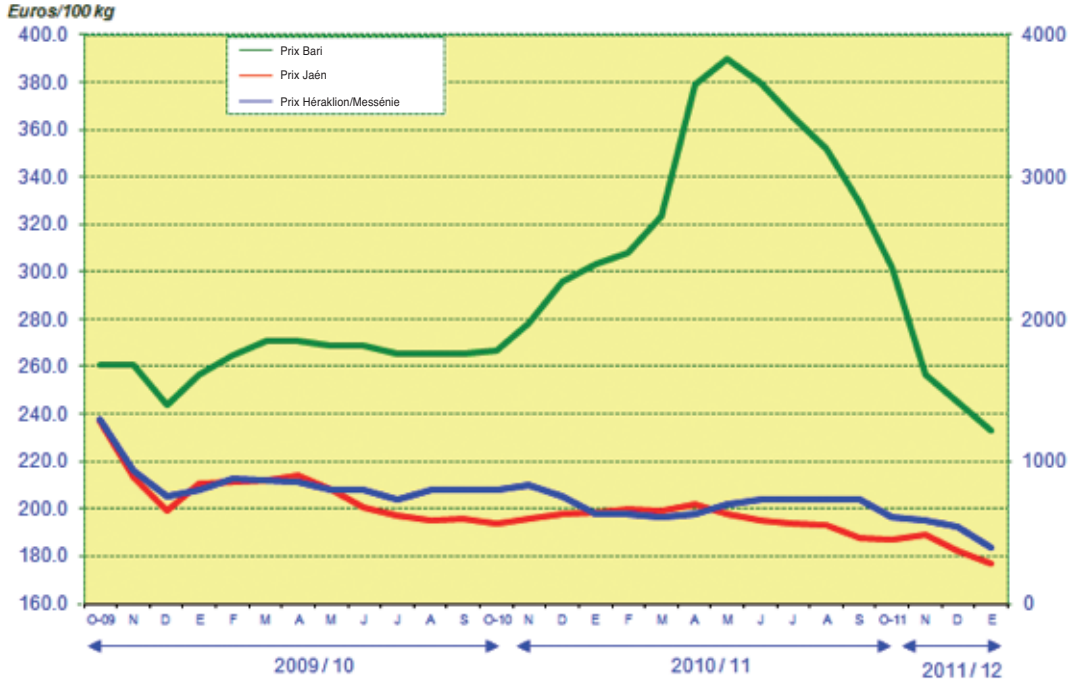



**TABLEAU 2**
**Prix et indices pour la catégorie huile d'olive vierge extra**

| Marché | 2006/07 | | 2007/08 | | 2008/09 | | 2009/10 | | 2010/11 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | € | I | € | I | € | I | € | I | € | I |
| **Bari** | 281,9 | **76** | 269,9 | **73** | 227,7 | **62** | 263,9 | **71** | 331,0 | **90** |
| **Héraklion** | 249,0 | **74** | 261,7 | **78** | 204,3 | **61** | 211,7 | **63** | 203,0 | **61** |
| **Jaén** | 250,4 | **70** | 246,2 | **69** | 203,7 | **57** | 208,1 | **58** | 196,0 | **55** |
| **Moyenne** | 260,4 | | 259,2 | | 211,9 | | 227,9 | | 243,3 | |
| **Indice** | **74** | | **73** | | **60** | | **64** | | **69** | |

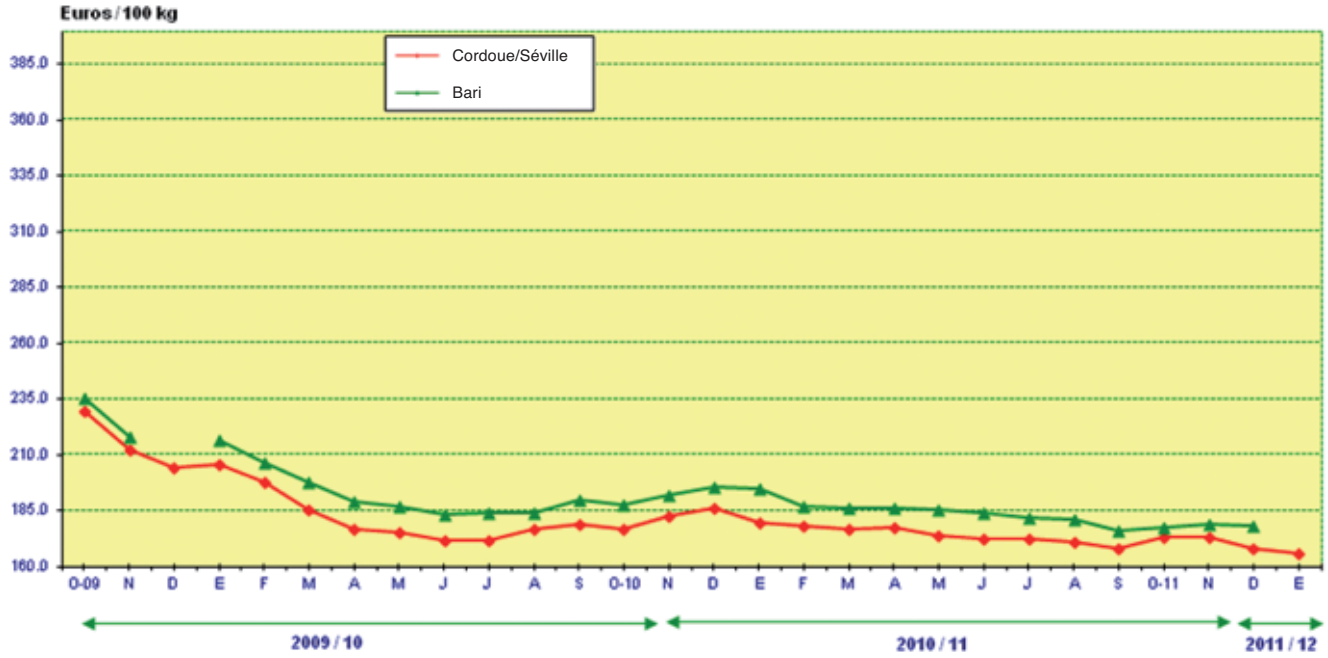
390,40 €/100 kg en mai 2011. Fin janvier 2012, les prix à Bari (Italie) se situaient aux alentours de 233 €/100 kg, soit une baisse de 23 % par rapport au même mois de la campagne précédente ; ils s'élevaient à 184,50 €/100 kg soit - 7 % à Héraklion (Grèce) et à 177 €/100 kg soit - 11 % à Jaén (Espagne).

Le graphique 4 présente les prix et les indices de la campagne analysée, de la campagne suivante et des trois campagnes précédentes pour la catégorie huile d'olive vierge extra.

**Prix à la production pour la catégorie huile d'olive raffinée :** l'évolution des prix pour la catégorie huile d'olive raffinée sur les marchés de Bari (Italie) et de Cordoue/Séville (Espagne) est présentée dans le graphique 5.

Les deux places européennes ont enregistré une chute des prix au début de la campagne 2009/10 : en décembre 2011 les prix pratiqués à Cordoue (Espagne) campaient à 168 €/100 kg et ceux de Bari s'établissaient à 178 €/100 kg soit une baisse respective de - 10 % et - 9 % par rapport à la même période en 2010. Aucune donnée pour la Grèce n'est disponible.

Graphique 5 - Évolution des prix moyens de l'huile d'olive raffinée à la production.




## OLIVES DE TABLE

### Campagne 2009/10 (bilan définitif)

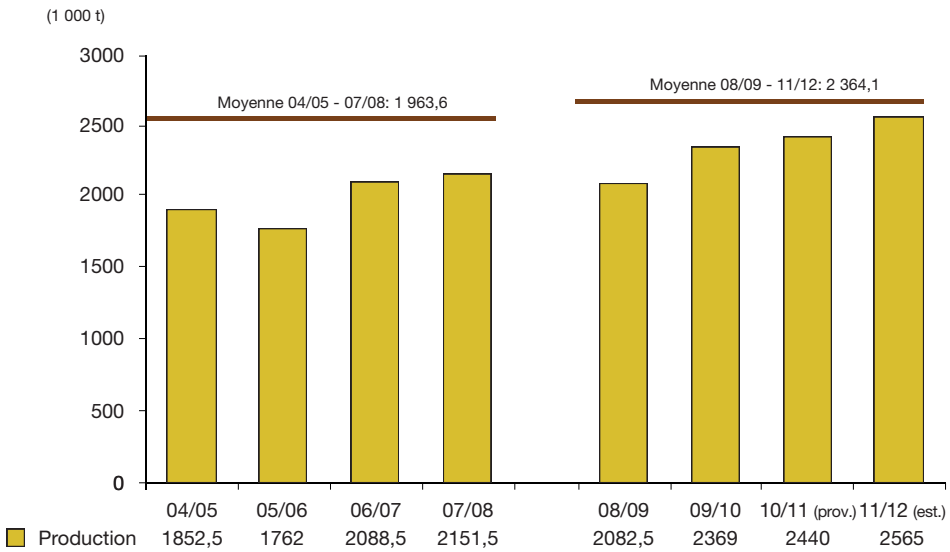
**Les stocks de début de campagne** s'élevaient à 378 500 t, les membres du COI détenant près de 95 % des disponibilités mondiales et 60 % revenant à l'UE des 27.

**La production mondiale** des olives de table (2 369 000 t) s'est accrue de 14 % par rapport à la campagne précédente (+ 286 500 t). Les pays membres du COI ont assuré 93 % de la production mondiale, l'UE des 27, l'Égypte, la Turquie, l'Argentine, l'Algérie, la Syrie et le Maroc étant les principaux contributeurs de cette campagne avec environ 87 % de la production mondiale.

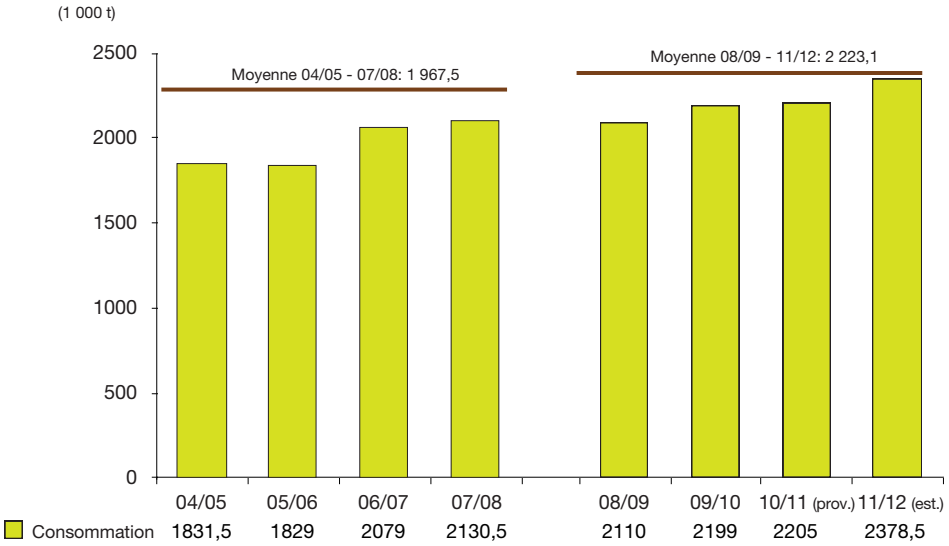
**La consommation mondiale** (2 199 000 t) a augmenté de 4 % soit 89 000 t supplémentaires par rapport à la campagne précédente. Les pays membres représentent 73 % de cette consommation mondiale, 71 % revenant à l'UE des 27, l'Égypte, la Turquie, la Syrie, les États- Unis et l'Algérie.

En ce qui concerne les **échanges internationaux,** les importations (628 500 t) enregistrent une hausse par rapport à la campagne précédente, tandis que les exporta-

Graphique 6. Production d'olives de table : étude comparative des deux périodes de quatre campagnes oléicoles (2004/05-2007/08 et 2008/09-2011/12).



Graphique 7. Consommation d'olives de table : étude comparative des deux périodes de quatre campagnes oléicoles (2004/05-2007/08 et 2008/09-2011/12).




tions atteignent les 693 000 t. L'UE, l'Égypte, la Turquie, la Syrie, l'Argentine et le Maroc sont les principaux exportateurs avec 92 % des exportations mondiales, les premiers importateurs étant les États- Unis, l'UE, le Brésil et la Russie.

**Les stocks de fin de campagne** –au 30 septembre 2010– se chiffraient à 484 000 t, soit 105 500 t de plus qu'au début de la campagne. 96 % de ces stocks sont concentrés dans les pays membres du COI, 38 % de ces derniers revenant à l'UE.

## Campagne 2010/11 (bilan provisoire)

**La production mondiale** s'établirait autour des 2 440 000 t, affichant une hausse de 71 000 t par rapport à la campagne précédente (+ 3 %), notamment grâce à la meilleure productivité des pays de l'UE (Espagne et Grèce), de l'Argentine, de la Syrie, du Maroc et de la Jordanie.

**La consommation mondiale** (2 205 000 t) augmenterait de 6 000 t. Notons que la consommation connaît une croissance constante ces dernières années.

Pour le **commerce international** au cours de la campagne 2010/11, les exportations mondiales d'olives de table sont estimées à 595 500 t et les importations à 580 000 t, les exportations comptant 15 500 t de plus que les importations.

Comme l'illustre le graphique 6, la moyenne de production des campagnes 2008/09 à 2011/12 a été évaluée à **2 364 100 t**, soit une croissance de 20 % par rapport à la moyenne des quatre campagnes précédentes. Mentionnons qu'à partir de la campagne 2006/07, la production est passée au dessus des deux millions de tonnes, ce qui s'explique par une augmentation de la production, notamment en Égypte.

La moyenne de la consommation d'olives de table pour les campagnes 2008/09 à 2011/12 est estimée à **2 223 100 t,** soit une croissance de 13 % par rapport à la moyenne des quatre campagnes précédentes (graphique 7).

Concernant le **commerce international**, la moyenne des exportations estimées pour la période 2008/09-20110/12 est de 658 800 t, soit + 20 % par rapport à la période précédente. Les importations s'élèveraient à 591 100 t, soit + 14 % pour la période étudiée.

## Campagne 2011/12 (bilan estimatif)

**La production mondiale d'olives de table** (en novembre 2011) devrait atteindre les 2 565 000 t, soit une augmentation de 125 000 t par rapport à la campagne précédente (+ 5 %), du fait des prévisions à la hausse des productions, notamment en Algérie, en Égypte, en Syrie et en Turquie.

**La consommation mondiale** (2 387 500 t) augmen-

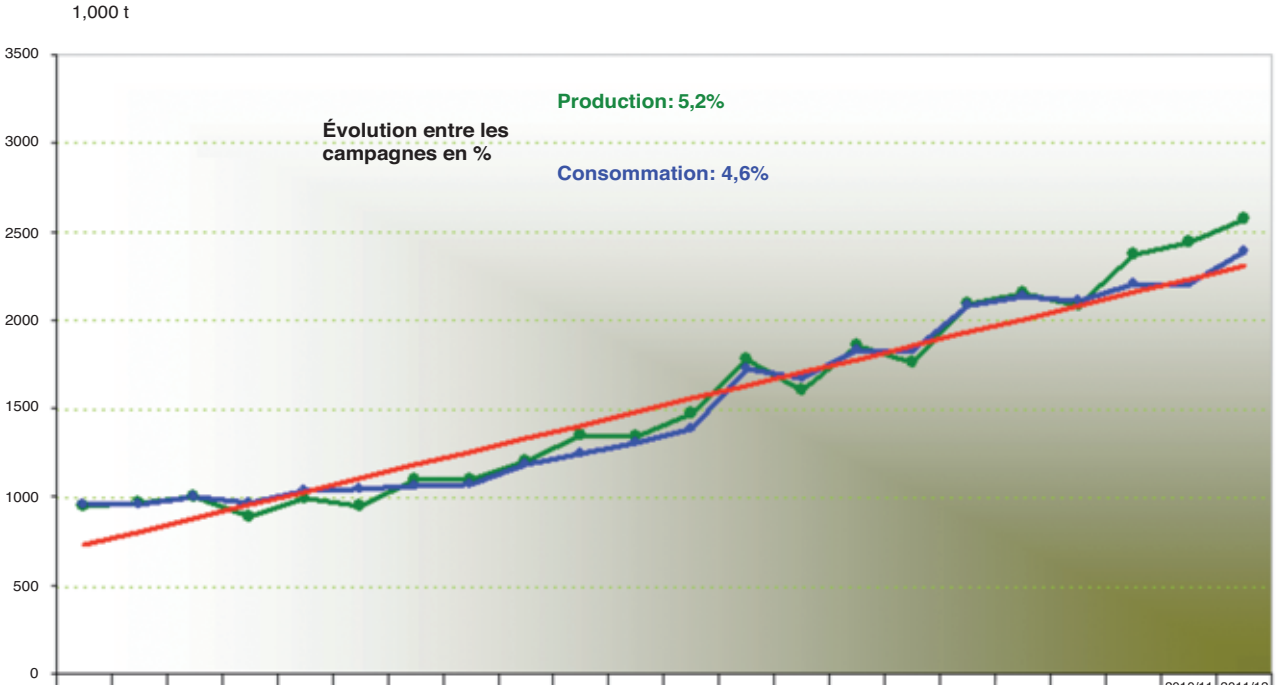
terait de 182 000 t, les bonnes récoltes conjuguées aux campagnes de promotion sur les marchés nationaux de certains pays comme sur les marchés internationaux favoriseraient la consommation de ce produit.

Au niveau des **échanges internationaux** pour la campagne 2011/12, les exportations mondiales d'olives de table sont estimées à 762 000 t et les importations à 610 000 t.

## Évolution du secteur des olives de table

Les données actuellement disponibles et le graphique 8 confirment l'expansion du secteur des olives de table. La période 2001/02-2010/11 fait état d'une hausse de 82 % pour la production des olives de table et de 78 % pour leur consommation par rapport à la décennie précédente (1991/92-2000/01). ■

Graphique 8 – Évolution de la production et de la consommation mondiales d'olives de table (1990/1 – 2011/12)




| | 1990/1 | 1991/2 | 1992/3 | 1993/4 | 1994/5 | 1995/6 | 1996/7 | 1997/8 | 1998/9 | 1999/0 | 2000/1 | 2001/2 | 2002/3 | 2003/4 | 2004/5 | 2005/6 | 2006/7 | 2007/08 | 2008/9 | 2009/10 | 2010/11 (prov.) | 2011/12 (est.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Production | 950 | 968,5 | 1002,5 | 890 | 990 | 946,5 | 1093 | 1094 | 1201 | 1351 | 1343 | 1473,5 | 1773,5 | 1602 | 1852,5 | 1762 | 2088,5 | 2151,5 | 2082,5 | 2369 | 2440 | 2565 |
| Consommation | 957 | 955 | 1004 | 969,5 | 1038,5 | 1042,8 | 1065,5 | 1073 | 1185,5 | 1241,5 | 1303,5 | 1382,5 | 1728 | 1670 | 1831,5 | 1829 | 2079 | 2130,5 | 2110 | 2199 | 2205 | 2387,5 |

# La normalisation des produits oléicoles

Le Conseil oléicole international est le forum mondial de tous ceux qui interviennent sur toutes les questions touchant l'olivier, l'huile d'olive et les olives de table à tous les niveaux du domaine oléicole.

Ses activités ont pour objectif l'amélioration de la qualité des produits oléicoles par la modernisation de l'oléiculture et de l'industrie dans le respect de l'environnement, la normalisation et l'expansion des échanges, et le développement de la consommation par des actions de promotion fondées sur les résultats de recherches scientifiques.

Depuis sa création, le Conseil a œuvré pour l'identification des critères analytiques pouvant permettre la détection des fraudes et le niveau qualitatif des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. Les limites de chacun de ces critères analytiques pour chacune des dénominations et les méthodes d'analyse correspondantes font l'objet d'un consensus des Membres du Conseil et sont introduites dans les normes internationales suivantes :

- la norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive que les Membres s'engagent à appliquer selon leur législation respective et à respecter dans les échanges internationaux. Cette norme porte sur les spécifications de chacune des dénominations d'huiles d'olive et d'huiles de grignons d'olive ;
- la norme du Codex Alimentarius pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive applicable aux huiles présentées dans un état propre à la consommation humaine. Cette norme fixe les critères minimaux de composition et de qualité d'application par les gouvernements membres du Codex Alimentarius qui, en les acceptant, les introduisent dans leur législation ou les exigent de leurs partenaires commerciaux. Cette norme comporte d'autres critères de composition et de qualité d'application facultative par les partenaires commerciaux.

L'harmonisation des normes est la formule indispensable pour faciliter le commerce international, favoriser des pratiques commerciales loyales, permettre leur contrôle et protéger le consommateur aussi bien à l'égard de sa santé qu'à l'égard de la conformité du produit à son étiquette. Les accords pris au sein de l'Organisation mondiale du commerce en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires comme en matière d'obstacles techniques au commerce sont ainsi sauvegardés.

Les méthodes d'analyse mentionnées aussi bien par la norme commerciale que par la norme alimentaire sont les mêmes : ce sont des méthodes internationales, dûment validées, accompagnées de leurs marges de précision, adoptées par l'ISO, l'UICPA, le COI ou l'AOCS. Les méthodes portant la référence COI/T.20 sont diffusées sur le site Internet du Conseil.

Le Conseil oléicole international et le Codex Alimentarius ont toujours agi en collaboration en vue de l'harmonisation de la norme alimentaire et de la norme commerciale. Cette recherche d'harmonisation s'est trouvée matérialisée en 2003 par l'adoption de la révision de la norme commerciale par le Conseil en juin 2003 et celle de la norme du Codex par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa 26e session en juin-juillet 2003 à Rome.

Cette coopération entre le Conseil oléicole international et la Commission du Co-

dex Alimentarius s'est également matérialisée par l'organisation par le Secrétariat exécutif d'une enquête auprès de chacun des pays producteurs d'huile d'olive dans le monde sur la composition en acides gras des huiles d'olive produites par zones oléicoles afin de fixer la limite maximale de la teneur en acide linolénique. En effet, la limite maximale de 1 % en cet acide gras - proposée lors de la révision de la norme du Codex -, bien que figurant dans la norme commerciale du COI comme dans la réglementation communautaire, n'a pas pu faire l'objet d'un consensus des membres de la Commission du Codex Alimentarius étant donné l'opposition en particulier de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et de l'Argentine.

Les résultats de cette enquête ont été présentés aux Membres du COI comme au Comité du Codex Alimentarius sur les graisses et les huiles en début d'année 2007.

En février 2011, après plusieurs discussions, il n'y a pas eu d'accord et la limite de l'acide linolénique n'ayant pas été adoptée au niveau du Comité Codex, les limites nationales seront appliquées.

Une nouvelle étude de trois ans sur la composition des huiles d'olive avec des paramètres hors norme dans les pays producteurs a été lancée en 2009/2010 et est actuellement en cours. Le Secrétariat exécutif, après adoption préalable par le Conseil lors de la 100e session en novembre 2012, présentera à la réunion du Comité du Codex sur les huiles et les graisses en février 2013, un rapport avec les conclusions de l'étude à la fin de cette troisième année.

**L'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge, critère de qualité complémentaire de l'analyse chimique**

L'analyse sensorielle est définie par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) comme *la science relative aux méthodes permettant l'examen organoleptique des attributs d'un produit par les sens*. Cette science a débuté à partir des années 1940 et s'est développée notamment ces 30-40 dernières années avec l'application de nouvelles techniques statistiques, mathématiques et la normalisation des conditions physiques des essais. Elle fait appel aux acquis de la psychologie sur la perception et la mémoire afin d'utiliser au mieux l'instrument de l'analyse sensorielle : le dégustateur.

L'application de l'analyse sensorielle à l'huile d'olive a commencé avec les travaux menés par l'Institut des matières grasses de Séville dans les années 1970. En 1981, le Conseil a décidé d'entreprendre l'étude de la mise au point d'une méthode fondée sur les normes et méthodes internationalement reconnues, qui permette d'évaluer objectivement les caractéristiques de goût et d'odeur définies alors comme *parfaitement irréprochables, acceptables, bonnes ou défectueuses selon les dénominations*.

Les experts en matière d'analyse sensorielle et d'huile d'olive de six pays ont travaillé de 1982 à 1986 à la mise au point d'une méthode adoptée en 1987 par le Conseil, puis introduite en 1991 dans la réglementation communautaire. La normalisation de l'évaluation organoleptique appliquée à l'huile d'olive a maintenant 25 ans.

L'introduction de l'évaluation organoleptique dans la norme commerciale du Conseil et dans la réglementation communautaire en tant que critère de qualité au même titre que l'acidité libre, l'indice de peroxyde ou l'absorbance permettant de différencier les dénominations d'huiles d'olive vierges, a inquiété l'industrie oléicole et le commerce. Faisant référence à l'expérience alors insuffisante des jurys dans l'application de la méthode, des remarques ont été faites sur le manque d'homogénéité des appréciations données par les jurys alors

que les marges d'erreur de la méthode se trouvaient au même niveau que bien d'autres méthodes d'analyse chimique.

Le Conseil a alors pris la décision en 1992 de procéder avec ses experts à une révision de la méthode. Ceux-ci ont ainsi cherché à mettre au point une méthode permettant le classement des huiles d'olive vierges au moyen de la perception de l'absence de défauts ou de leur présence et, dans ce cas, en fonction de leur intensité et de la perception du fruité, quelles que soient sa description et son intensité. Cette méthode devant éliminer toute source de subjectivité, les mathématiques ont été utilisées : la statistique robuste au moyen de la médiane, les coefficients de variation robuste et les intervalles de confiance à 95 %. Le dégustateur est utilisé comme un instrument de mesure de l'intensité des perceptions sur une échelle continue qui facilite l'utilisation mathématique des données et leur saisie automatique et donne au dégustateur le libre choix de l'indication de sa perception sans la contrainte d'intervalles.

C'est depuis l'introduction de l'évaluation organoleptique dans la norme comme dans la réglementation communautaire que producteurs et opérateurs ont orienté leurs démarches vers une amélioration très sensible de la qualité sensorielle des huiles d'olive vierges. L'information donnée aux consommateurs, l'organisation de concours régionaux, nationaux ou internationaux, le développement des demandes et de l'octroi d'appellations d'origine ont accru l'image de qualité de l'huile d'olive et notamment de ses caractéristiques organoleptiques constituant le *fruité d'olive*.

## L'agrément du Conseil oléicole international aux laboratoires d'analyse physico-chimique et sensorielle

L'organisation de l'essai annuel de contrôle de la compétence des laboratoires d'analyse physico-chimique pour leur agrément par le Conseil pour la période du 1er décembre de chaque année au 30 novembre de l'année suivante se fait selon les termes de la décision qui vient d'être adoptée lors de la 99e session du Conseil en novembre 2011 portant amendement de l'ancienne résolution qui était en vigueur depuis 1998. Il s'agit d'une activité fondamentale afin d'assurer un meilleur contrôle de la qualité.

L'essai circulaire pour le contrôle de la compétence des laboratoires que le COI organise annuellement et auxquels participent environ 70 laboratoires, présente un intérêt indéniable non seulement pour le contrôle de la compétence des laboratoires mais aussi pour l'information statistique qu'il apporte sur les différentes méthodes.

L'objectif de cet essai n'est pas seulement le contrôle de la qualité des laboratoires et l'établissement des marges de précision des méthodes d'analyse mais aussi la diffusion, sur le site web, d'une liste de référence révisée annuellement des laboratoires d'analyse chimique ayant obtenu l'agrément du Conseil.

En ce qui concerne l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges, le Conseil oléicole international a aussi adopté des règles pour l'octroi de son agrément aux jurys de dégustation d'huile d'olive comme il l'a fait pour les laboratoires d'analyse chimique. La Résolution du Conseil adoptée en 1996 demandant aux jurys candidats à l'agrément du Conseil de participer à trois essais collaboratifs annuels (actuellement deux essais annuels) et d'obtenir des résultats satisfaisants à chacun de ces trois essais a été en vigueur jusqu'en décembre 2003.

Depuis l'adoption de la première méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge en 1987, le Conseil oléicole international s'est attaché, dans le cadre de ses programmes de coopération technique, à la formation à l'application de

la méthode au moyen de cours internationaux.

Il a également recommandé à ses Membres la constitution de jurys de dégustation conformément aux normes du COI et a organisé des essais collaboratifs annuels afin d'évaluer la compétence des jurys dans l'application de la méthode et, par la discussion de leurs résultats lors de réunions de coordination, d'améliorer l'harmonisation de leurs critères dans l'application de la méthode.

Au cours de leur 89e session à Madrid, du 1er au 5 décembre 2003, les Membres du Conseil sont en effet convenus de la nécessité d'une révision de ces règles, l'agrément du Conseil ne pouvant être octroyé qu'aux jurys de dégustation d'huile d'olive qui en feraient la demande, reconnus sur le plan national (et communautaire pour ce qui concerne l'Union européenne), comme jurys officiels et ayant obtenu leur accréditation en tant que laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive conformément à la norme ISO 17025 et le guide EA (Coopération européenne pour l'accréditation des laboratoires) sur l'accréditation des laboratoires d'analyse sensorielle.

Le Conseil est ainsi assuré de l'équipement du jury, de ses installations, de l'aptitude de ses membres (dégustateurs et chef de jury) et de sa gestion de la qualité. L'appréciation de la compétence et de l'uniformité de la performance des jurys est réalisée au moyen d'essais collaboratifs organisés par le Secrétariat exécutif.

Le Secrétariat exécutif continuera a œuvrer pour une harmonisation des évaluations fournies par les jurys de dégustation par la fourniture d'échantillons destinés à la formation et au contrôle des dégustateurs ainsi qu'à la fourniture d'échantillons témoins destinés aux organismes indépendants qui pourraient être chargés de l'organisation d'essais.

**Le concours international d'huiles d'olive vierges extra du Prix à la Qualité Mario Solinas**

Dans le cadre des objectifs de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table, le Conseil a décidé en 1993 d'instituer un Prix international à l'huile d'olive vierge extra qui, dans le cadre d'un concours annuel, obtient la meilleure notation donnée par un jury international. En hommage à la mémoire du Dr Mario Solinas, ce prix a été dénommé *Prix à la Qualité Mario Solinas*.

Les professionnels de l'huile d'olive ont démontré toute l'importance qu'ils accordent à la reconnaissance internationale de leurs démarches pour la commercialisation d'huiles d'olive vierges extra aux caractéristiques organoleptiques irréprochables, par leur participation, chaque année en plus grand nombre, au concours international annuel organisé par le Secrétariat exécutif.

Les règles du concours international diffusées sur le site Internet du Conseil précisent les conditions d'admission des huiles au concours ainsi que la procédure d'évaluation assurée par un certain nombre de jurys agréés par le Conseil et par un jury international chargé de sélectionner parmi les huiles finalistes, les huiles pouvant obtenir le *Prix à la Qualité Mario Solinas*.

Les huiles d'olive vierges extra admises au concours sont classées en trois groupes en fonction du type et de l'intensité du fruité évaluée par un jury de dégustation agréé par le Conseil. Les producteurs des huiles lauréates peuvent faire mention du Prix obtenu sur l'étiquette de leurs emballages d'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé au moyen du logo du Prix que peut lui remettre, sur demande, le Secrétariat exécutif.

Le succès des douze éditions du concours international d'huiles d'olive vierges extra du Prix à la Qualité Mario Solinas, porte à penser que la XIIIe édition en 2013

permettra une plus grande diffusion auprès des consommateurs de la promotion des qualités organoleptiques des huiles d'olive vierges extra et fournira aux producteurs de plus grands profits.

**Convention pour le contrôle de la qualité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées sur les marchés d'importation**

Pour contribuer à la défense de l'image de qualité de l'huile d'olive et à la prévention des fraudes, le COI parraine un programme de contrôle de la qualité des huiles d'olive et de grignons d'olive vendues sur les marchés d'importation. Ce programme vise à garantir que les huiles exportées par les pays membres du COI sont correctement définies et nommées, que leurs caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques sont conformes et qu'elles répondent aux critères d'étiquetage du COI. Ce programme a été mis en place en 1991 sur les marchés du Canada et des États-Unis et à cet effet, un accord avait été signé entre les principaux exportateurs des pays membres du COI et la North American Olive Oil Association (NAOOA). En 1993, il a été étendu au marché australien et un autre accord a alors été signé avec la Australian Olive Oil Association (AOOA). Plus récemment, ce programme a été étendu aux marchés brésilien et japonais. Afin d'éviter la fragmentation, un accord unique, intitulé « Convention pour le contrôle de la qualité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées sur les marchés d'importation », a été révisé en 2011 et signé volontairement par un grand nombre d'associations représentant les producteurs et exportateurs des pays membres du COI et les importateurs et distributeurs actifs sur différents marchés.

**Conclusion**

Parmi les principaux objectifs du Conseil oléicole international se trouvent l'encouragement de l'expansion du commerce international de l'huile d'olive et des olives de table, la mise au point, l'actualisation et l'harmonisation des normes commerciales qui leur sont applicables en vue d'améliorer la qualité, la sauvegarde de l'authenticité et la protection du consommateur.

Il est de la plus grande importance que l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge ait été reconnue et acceptée à tous les niveaux de la filière huile d'olive comme le critère analytique le plus représentatif de la qualité et que la méthode mise au point ait été adoptée par le Conseil en 1997 comme le moyen fondé sur la science appliquée à l'analyse sensorielle utilisant la psychologie, les sens, les mathématiques, la statistique et la normalisation des conditions physiques de l'analyse, présentant les meilleurs marges de répétabilité et de reproductibilité.

L'odeur et la saveur de l'huile d'olive vierge sont les seules caractéristiques que le consommateur perçoit. Les efforts des producteurs (oléiculteurs et industriels) en vue de l'amélioration de la qualité sensorielle des huiles d'olive vierges produites, permettent la formation des consommateurs vers une culture du goût de l'huile d'olive vierge et la diversification gastronomique des fruités caractéristiques des huiles d'olive vierges extra en fonction de leur origine géographique, des variétés d'olives utilisées et de la technologie employée pour l'élaboration de l'huile.

Cette expérience a commencé à s'appliquer aussi aux olives de table et, après l'adoption de la méthode, les premières activités de formation ont été organisées par le COI en 2012. ■

# Activités du COI en matière de chimie oléicole et d'élaboration des normes 2011/2012

Les activités de chimie oléicole et de normalisation sont coordonnées par une unité chargée de l'élaboration de normes et de la mise au point de méthodes d'analyse chimique et sensorielle applicables aux huiles d'olive et aux olives de table. Cette unité s'occupe également du suivi des demandes d'agrément des laboratoires d'analyse et des jurys de dégustation qui font preuve - au moyen d'essais périodiques de contrôle - de leur compétence dans l'application des méthodes d'analyse recommandées, de l'organisation du Prix à la qualité du Conseil oléicole international Mario Solinas et de la coordination du programme de contrôle de la qualité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées sur les marchés d'importation.

Parmi les activités menées en 2011 dans le domaine de la chimie oléicole et de la normalisation, on citera la tenue des réunions suivantes :

- Commission technique d'experts pour le **contrôle des laboratoires d'analyse physico-chimique agréés par le COI** (3 février et 15 juillet)
- Groupe de réflexion sur le **programme de contrôle de la qualité** (15 février)
- Groupe de travail sur l'**évaluation organoleptique des olives de table** (9 mars)
- Groupe pour l'**harmonisation** de la **Norme Codex des olives de table avec la Norme commerciale du COI applicable aux olives de table** (10 mars)
- Groupe d'experts chimistes pour l'**étude de nouvelles méthodes**

Cérémonie de remise des Prix Mario Solinas 2011

Le **Concours international annuel d'huiles d'olive vierges extra du Prix à la Qualité Mario Solinas** a été lancé en 2000 pour encourager les producteurs individuels, les associations de producteurs et les entreprises de conditionnement des pays producteurs à commercialiser des huiles d'olive vierges extra aux caractéristiques organoleptiques harmonieuses et promouvoir les attributs sensoriels de ces huiles auprès des consommateurs. En donnant son nom à ce Prix, le Conseil a voulu honorer la mémoire de ce chercheur qui a énormément contribué, aux côtés du Conseil, à la normalisation des critères de qualité des huiles d'olive.

**d'analyse** (7-8 avril et 6-7 octobre)
- Commission technique d'experts pour le **contrôle de la compétence des laboratoires d'analyse sensorielle agréés par le COI** (19 mai)
- Groupe de réflexion sur le programme de **contrôle de la qualité des huiles d'olive et de grignons d'olive commercialisées sur les marchés d'importation** (24 mai)
- Groupe d'experts sur les **olives à huile** (26 mai)
- Groupe d'experts pour la **détermination des résidus contaminants dans les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive** (7 juillet)
- Groupe de travail sur l'**évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges** et l'**harmonisation des jurys de dégustation** (29 et 30 septembre)
- Groupe de travail sur la **composition des huiles d'olive des différentes variétés** (5 octobre)
- Réunion de cadrage sur l'**étiquetage** (1er décembre)

L'unité de chimie oléicole a également accueilli la **22e réunion du sous-comité ISO des corps gras d'origine animale et végétale** (ISO TC34/SC11) les 4 et 5 avril.

À l'instar des années précédentes, cette unité a organisé les deux **essais annuels de contrôle de la compétence des laboratoires d'analyse sensorielle et** les deux essais annuels de contrôle de la compétence **des laboratoires d'analyse physico-chimique**.

Pour la **11e édition du Concours international d'huiles d'olive vierges extra du Prix à la qualité Mario Solinas**, l'unité de chimie oléicole a réuni les 18 et 19 mai le jury international du COI, composé de dégustateurs experts provenant des différents pays membres, pour évaluer les 97 huiles d'olive vierges extra de différents pays membres du COI qui s'étaient présentées à cette édition.

La cérémonie de remise des prix a eu lieu le 17 juin 2011 au siège du COI. Elle était précédée d'une séance de dégustation des huiles primées organisée à l'attention des représentants du corps diplomatique et de la presse spécialisée.

**Réunions technico-scientifiques d'experts**

Les réunions technico-scientifiques sont prévues pour permettre aux scientifiques et aux chercheurs de se rencontrer au sein de groupes de discussion en vue d'analyser les thèmes d'intérêt pour le secteur et d'identifier les innovations les plus importantes à divulguer aux pays membres.

Une réunion consacrée à l'évaluation organoleptique des olives de table a eu lieu du 19 au 21 septembre au siège du COI, dans l'objectif d'étudier la stratégie à suivre pour impartir les cours de formation de chefs de jury de dégustation, élaborer les documents nécessaires pour ce type de formation, classer les échantillons d'olives de table, établir les étalons de référence d'attributs négatifs, gustatifs, kinesthésiques, etc.

L'unité de chimie oléicole a également coordonné l'organisation des deux **réunions des associations signataires de la Convention pour le contrôle de la qualité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées sur les marchés d'importation**, qui se sont tenues la première à l'occasion de la 17e session extraordinaire à Istanbul (Turquie) et la deuxième au siège du COI le 17 octobre. À cette occasion, les représentants des associations ont adopté une nouvelle version de la Convention qui prévoit, en plus de l'analyse physico-chimique, la réalisation d'analyses organoleptiques des huiles prélevées.

**99e session du Conseil des Membres (21-25 novembre 2011)**

Lors de la 99e session du COI qui a eu lieu en novembre 2011, en matière de normalisation du commerce des produits oléicoles, les membres du Comité technique ont souligné la nécessité d'organiser des réunions préparatoires avec les représentants des pays membres du COI auprès du Codex sur le thème de la composition des huiles présentant des paramètres hors normes.

Le Conseil des Membres a également décidé de recommander l'application provisoire du guide pour la détermination des caractéristiques des olives à huile, de réviser la méthode d'évaluation organoleptique des olives de table (dont l'application n'est pas obligatoire), d'examiner les modalités d'agrément du COI aux laboratoires d'analyse physico-chimique, de réviser la méthode d'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges, d'adopter la méthode pour la détermination de la composition et du contenu en stérols et en dialcools triterpéniques applicable aux huiles d'olive à partir du 1er janvier 2012 et aux huiles de grignons d'olive à partir du 1er janvier 2013 et, en conséquence, de réviser la norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive.

**Priorités des travaux futurs à réaliser pendant l'année 2012**

L'Accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table définit clairement dans son chapitre 1er, article 1er, point 2, les principaux objectifs des activités de chimie oléicole et de normalisation du commerce international des produits oléicoles, qui sont :

- Continuer à mener des activités de collaboration en matière d'analyse physico-chimique et sensorielle pour améliorer la connaissance des caractéristiques de composition et de qualité des produits oléicoles, en vue de l'établissement de normes internationales qui permettent :
  - Le contrôle de la qualité des produits
  - La loyauté des échanges internationaux
  - La protection des droits du consommateur
  - La prévention des pratiques frauduleuses

- Faciliter l'étude et l'application de mesures tendant à l'harmonisation des législations nationales et internationales se rapportant notamment à la commercialisation de l'huile d'olive et des olives de table ; et
- Jeter les bases d'une coopération internationale pour prévenir et le cas échéant combattre toute pratique frauduleuse dans le commerce international de tout produit oléicole comestible, en établissant dans ce cadre des liens étroits de collaboration avec les représentants des divers acteurs du secteur oléicole.

Pour atteindre ces objectifs, il est prévu d'assurer la poursuite des travaux des chimistes pour l'étude de méthodes d'analyse actualisées pour la détection des fraudes et l'identification des critères de qualité de chacune des dénominations d'huiles d'olive et d'huiles de grignons d'olive et l'organisation des essais circulaires nécessaires pour connaître la fiabilité des méthodes.

Les travaux en matière d'étude de nouvelles méthodes d'analyse tiennent compte des besoins du secteur en matière de chimie oléicole et de normalisation, de prévention des fraudes et d'amélioration de la qualité. Les thèmes sont proposés par les pays membres et par les experts chimistes qui collaborent avec le COI et qui représentent les laboratoires et organismes officiels des pays membres. Les thèmes inscrits à l'ordre du jour des réunions des experts chimistes sont proposés par le Secrétariat exécutif. Les dates prévues pour l'étude de ces thèmes sont données à titre indicatif.

Il s'agit de thèmes conditionnés par la recherche scientifique, la finalisation et l'adoption des méthodes - si les experts l'estiment opportun du point de vue de la fiabilité - et qui dépendent des résultats des essais circulaires. L'actualisation des méthodes d'analyse est utile pour l'élaboration des normes, la garantie de la loyauté du commerce international, la détection des fraudes et l'identification des critères de qualité de chacune des dénominations d'huiles d'olive et d'huiles de grignons d'olive.

Il est aussi prévu d'organiser les essais annuels de contrôle de la compétence des laboratoires d'analyse physico-chimique et des jurys de dégustation pour leur agrément par le Conseil pour la période du 1er décembre 2012 au 30 novembre 2013. Il s'agit d'une activité fondamentale pour assurer un meilleur contrôle de la qualité. La liste sera diffusée dès son adoption par le Conseil lors de sa 100e session.

La XIIe édition du concours du Prix international du Conseil oléicole international à la qualité des huiles d'olive vierges extra Mario Solinas est organisée comme chaque année par le COI et a acquis un prestige important dans le secteur en raison de son caractère international. L'objectif de ce prix est la reconnaissance par le COI du savoir-faire des producteurs, conditionneurs et distributeurs pour l'obtention de qualités harmonieuses de leurs huiles d'olive vierges extra, et de leurs efforts en vue de l'amélioration de la qualité et du renforcement auprès des consommateurs de l'image de la qualité gustative de l'huile d'olive vierge extra. L'impact positif de ce prix dû à son prestige se traduit par une reconnaissance du secteur. En vue d'une plus grande participation, notamment dans les pays producteurs qui ne sont pas encore Membres du COI, il est prévu d'élargir sa diffusion. De même, un débat pourrait être ouvert sur la position et les objectifs du concours vis-à-vis des prix nationaux et sur la possibilité d'organiser un concours pour les pays de l'hémisphère Sud ou un concours de qualité des olives de table.

En 2012, le COI poursuivra :

- L'étude de la composition des huiles d'olive et l'étude des paramètres hors norme (troisième année et conclusions) ;

- Les travaux préparatoires pour la réunion du Codex en février 2013 ;
- L'analyse sensorielle pour l'actualisation de la méthode et des normes correspondantes pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive ;
- Les travaux sur les olives de table en vue de l'harmonisation de la Norme du Codex avec celle du COI lors de la 26e session du Comité Codex sur les fruits et légumes traités prévue du 15 au 19 octobre 2012. En matière d'analyse sensorielle, on prévoit l'établissement des étalons de référence et le début des activités de formation ;
- L'expérimentation des formules des rendements industriels mentionnées dans le *Guide sur les caractéristiques des olives à huile* adopté à titre provisoire en 2011 ;
- La détermination des résidus contaminants ;
- L'étiquetage des huiles d'olive ;
- Le programme de contrôle de la qualité des huiles d'olive commercialisées sur les marchés importateurs d'huile d'olive. Cette activité sera poursuivie pendant l'année 2012 après la révision effectuée en 2011. ■

Conseil Oleicole International • International Olive Council
Consiglio Oleicolo Internazionale
المجلس الدولي للزيتون
Consejo Oleicola Internacional

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL • INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL •
CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
المجلس الدولي للزيتون
CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL