



SÉMINAIRE À MARRAKECH

Marrakech - En marge de la 109^e session du Conseil des Membres du (COI) qui s'est tenue à Marrakech au Maroc du 17 au 21 juin 2019, le ministère de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement rural et des Eaux et Forêts du gouvernement du Maroc avait organisé le 20 juin 2019, en collaboration avec le Conseil oléicole international, un séminaire international sur la filière oléicole, sous la présidence du Secrétaire général du ministère de l'Agriculture, sur la thématique « Défis et perspectives de la filière oléicole ». Plusieurs sujets intéressant la filière ont été abordés à cette occasion, notamment la génétique, la qualité, l'environnement et la valorisation des sous-produits issus de la trituration des olives.

Une visite technique guidée a été organisée le samedi 22 juin 2019 au profit des délégations des différents pays membres du COI à la Station expérimentale de l'Institut National de Recherche Agronomique qui abrite la collection internationale de l'olivier de Marrakech, ainsi qu'une visite à l'exploitation et à l'unité de trituration SOPROLIVE.



■ **Séminaire à Marrakech** - Les experts qui sont intervenus lors du séminaire de Marrakech, avec le coordinateur **Abdelkrim Adi**, Chef de l'Unité Technologie et Environnement, et **Jaime Lillo**, Directeur exécutif adjoint du COI.



CODEX ALIMENTARIUS: LE COI FAIT PART DE SA PRÉOCCUPATION

Genève - Le Secrétariat exécutif a participé à la 42^e session du Codex Alimentarius qui s'est tenue au Centre international de conférences à Genève, Suisse, du 8 au 12 juillet 2019.

Le COI, l'organisation intergouvernementale chargée d'administrer l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, assiste régulièrement à ces réunions. L'un des principaux objectifs de cet organisme de référence pour les produits oléicoles est en effet l'élaboration de normes internationales. C'est le forum de discussion et le point de rencontre d'experts, de centres de recherche, d'universités, de laboratoires, etc., reconnus dans le monde entier dans ce domaine, où les méthodes d'analyse sont étudiées et validées et les essais et études nécessaires, auxquels participent des pays membres et des pays tiers, sont réalisés. Le COI assiste régulièrement aux réunions du Codex Alimentarius en qualité d'observateur. Les deux institutions travaillent en étroite collaboration pour harmoniser les normes commerciales et les normes alimentaires relatives aux huiles d'olive, aux huiles de grignons d'olive et aux olives de table.

Lors de cette dernière session, le Secrétariat exécutif a participé activement aux débats et a encouragé les réunions entre les différentes délégations des pays membres et non membres, le Secrétariat du Codex et d'autres organisations internationales. Le COI a souligné à plusieurs reprises l'importance de l'harmonisation et de la cohérence entre les normes internationales, en particulier avec l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, signé sous les auspices des Nations Unies, en ce qui concerne les dénominations, définitions et paramètres, afin de faciliter le commerce international et de réduire les barrières commerciales.

Le COI a également profité de cette occasion pour présenter ses activités aux différents comités, comme par exemple la révision de la norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CCFO), l'adoption des méthodes du COI (CCMAS) et le guide de bonnes pratiques pour prévenir les 3MCPD (contaminants).

Certains des pays présents ont exprimé leur inquiétude quant à la suppression de la catégorie *huile d'olive vierge courante* à l'étape 2 du projet de révision de la norme du Codex, et en ce qui concerne l'absence de consensus sur cette question. Cette catégorie figure dans l'Accord international entré en vigueur en 2017.



■ **Codex Alimentarius - Mercedes Fernandez**, chef de l'Unité de Recherche et Normalisation du COI, durant son intervention à la réunion du **Codex Alimentarius** à Genève.



REMISE DU PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL 2019 MARIO SOLINAS À NEW YORK

Chaque année, le Conseil oléicole international remet son Prix à la Qualité Mario Solinas. L'idée de ce Prix est née en 1993 et le Concours a été lancé officiellement à l'occasion de la campagne oléicole 2000/2001 pour rendre hommage au professeur Mario Solinas, l'un des plus grands promoteurs de l'analyse sensorielle appliquée à l'huile d'olive.

Depuis lors, ce prix a récompensé des producteurs d'huiles d'olive du monde entier et a permis de mettre en valeur les qualités des huiles d'olive dans quatre catégories : fruité vert intense, fruité vert moyen, fruité vert léger et fruité mûr.

Cette année, 164 huiles ont été présentées par des producteurs individuels, des associations de producteurs ou des conditionneurs de 13 pays d'Afrique, d'Asie, d'Europe et d'Amérique du Sud. Un jury international de dégustation composé de neuf membres a sélectionné les huiles présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques dans ces quatre catégories.

La cérémonie de remise des prix a eu lieu le 26 juin 2019 au Whitby Hotel à Manhattan, New York, lors d'un événement co-organisé par le Culinary Institute of America dans le cadre d'un prestigieux événement consacré à l'huile d'olive.



« Le Prix international Mario Solinas à la qualité récompense la meilleure huile d'olive vierge extra du monde », a déclaré Jaime Lillo, le Directeur exécutif adjoint du COI, à cette occasion. « L'huile d'olive offre une grande variété de styles et de saveurs et constitue un aliment de base pour une alimentation saine dans le monde entier. Nous sommes heureux de profiter de cette occasion pour présenter ces huiles de la plus haute qualité et pour encourager les Américains à explorer davantage le vaste monde de l'huile d'olive. »



Les gagnants des quatre catégories sont les suivants:



Fruité vert intense

Almazara De Muela, S.L. Priego de Córdoba, Espagne

Jose Manuel Muela Rodriguez



Fruité vert moyen

SCA del Campo "El Alcazar" Baeza, Espagne

Francisco Aldarias Cruz.



Fruité vert léger

Elaia 2, Investimentos, S.A. - Lisbonne, Portugal

Vasco Martins



Fruité mûr

Nino Leone - Azienda Agricola Leone Sabino.

Canosa di Puglia, Italie

La liste complète des lauréats et des finalistes est disponible à l'adresse suivante: <http://www.internationaloliveoilusa.org/news/2019-mario-solinas-winners/>



“LA NOUVELLE CUISINE À L'HUILE D'OLIVE” LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL ET LE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. NEW YORK, LE 26 JUIN

Le Conseil oléicole international (COI) et le Culinary Institute of America (CIA), la première université culinaire du monde, ont organisé conjointement un événement intitulé "La nouvelle cuisine à l'huile d'olive" le 26 juin 2019 au Whitby Hotel à Manhattan, New York.

L'événement, qui a eu lieu dans le cadre de la campagne de promotion du COI aux États-Unis, a été l'occasion pour le CIA de présenter sa nouvelle publication, intitulée *L'huile d'olive et la cuisine végétale*, où l'huile d'olive est désignée comme un élément clé du régime méditerranéen qui peut inspirer la cuisine américaine contemporaine.

La cuisine végétale, promue par le CIA, est l'une des mégatendances culinaires les plus importantes en ce moment aux États-Unis et dans l'industrie agro-alimentaire à travers le monde. Elle change la façon dont les chefs perçoivent la structure des menus, la technique culinaire, la créativité, les priorités en matière de formation du personnel, le coût des aliments et l'avenir des préférences et des valeurs des consommateurs



■ Les plus grands chefs, influenceurs gastronomiques et dégustateurs d'huile d'olive étaient présents à cet événement



« Le régime méditerranéen traditionnel, avec son utilisation abondante d'huile d'olive, sert depuis longtemps d'inspiration aux Américains qui cherchent à faire des choix alimentaires plus sains », a déclaré Greg Drescher, vice-président des initiatives stratégiques et du leadership industriel du CIA. « Aujourd'hui, alors que les chefs cuisiniers et les consommateurs se tournent de plus en plus vers la cuisine végétale, l'huile d'olive peut apporter une contribution significative - et délicieuse - à un écosystème alimentaire non seulement plus sain mais aussi plus durable. Notre nouvelle publication explore comment nous pouvons adopter et - avec respect et créativité - réimaginer les traditions culinaires méditerranéennes, en utilisant l'huile d'olive, de manière à exalter le goût des aliments tout en contribuant à résoudre les problèmes urgents tels que la prévention des maladies chroniques, la diminution des ressources et le changement climatique »

Le livre blanc est disponible [ici](#).

À propos du Culinary Institute of America

Fondé en 1946, le Culinary Institute of America (CIA) est la première université culinaire du monde. Dédié à la formation de professionnels de haut niveau dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie, le CIA, entité indépendante et sans but lucratif, offre des formations diplômantes en cuisine, boulangerie, pâtisserie, gestion des entreprises alimentaires, gestion hôtelière, sciences culinaires et études appliquées. L'université propose également des programmes de formation continue, des certificats et des cours pour les professionnels et les amateurs. Ses conférences, ses initiatives en matière de leadership et ses services de consultation ont fait du CIA un véritable *think tank* de l'industrie alimentaire et son réseau mondial de plus de 50.000 diplômés compte des professionnels innovateurs dans tous les domaines du monde de l'alimentation. Le CIA a des écoles à New York, en Californie, au Texas et à Singapour. Pour plus d'informations, consultez www.ciachef.edu.

LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL ET LA SOCIÉTÉ AMÉRICAINE DE NUTRITION

IMPACTS D'UN RÉGIME ALIMENTAIRE RICHE EN HUILE D'OLIVE SUR LE CANCER, LE DIABÈTE ET LA SANTÉ CARDIOVASCULAIRE - BALTIMORE, LE 8 JUIN 2019

Le Conseil oléicole international (COI) et l'American Society of Nutrition (ASN) ont organisé le 8 juin dernier un séminaire intitulé "Olive-Oil Supplemented Diet : Impacts on Cancer, Diabetes and Cardiovascular Health Lunch Program" qui a eu lieu dans le cadre de la réunion de l'ASN : Nutrition 2019.



Ce séminaire a notamment permis de présenter les données de l'essai PREDIMED, basé sur un régime alimentaire méditerranéen complété par de l'huile d'olive vierge extra ou des noix, et d'analyser l'impact de ce régime sur la santé cardiovasculaire. Les résultats des recherches sur les effets potentiels de la consommation d'huile d'olive sur le risque de maladies cardiaques, de diabète de type 2 et divers types de cancers, dont le cancer du sein et le cancer du système digestif, ont également été présentés.

L'événement, qui a été inauguré par Jaime Lillo, Directeur exécutif adjoint du COI, a réuni quelques-uns des experts les plus prestigieux dans le domaine de l'huile d'olive et de la santé, notamment :



M. Edward L. Giovannucci, M.D., SC. D, MPH, professeur reconnu d'épidémiologie à la Harvard T.H. Chan School of Public Health.

Miguel A. Martinez Gonzalez, M.D, PH.D, MPh, président du Département de médecine préventive et de santé publique de l'Université de Navarre et professeur adjoint au Département de nutrition de la Harvard T.H. Chan School of Public Health. Il a été coordinateur du réseau de recherche PREDIMED.

Martha Clare Morris, SC.D, professeur et directrice de la section d'épidémiologie du département de médecine interne du Rush University Medical Center à Chicago.

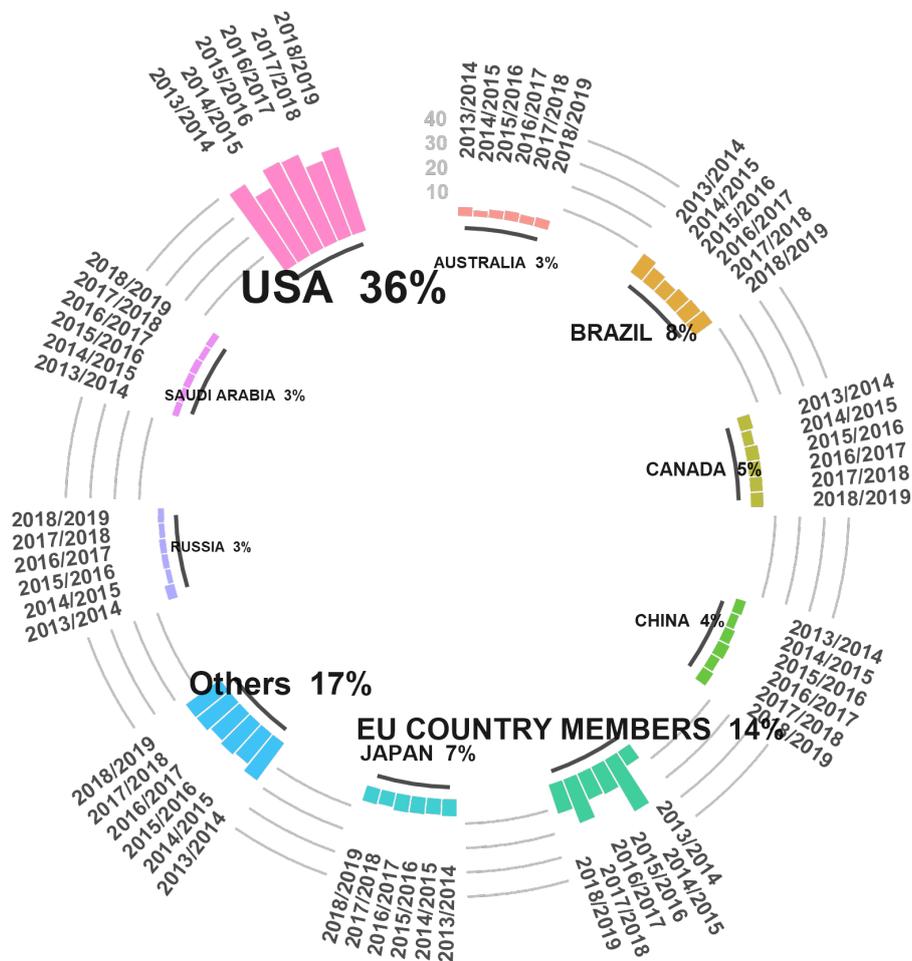
Lukas Schiwingshackl, Ph.D. chercheur au Centre de Médecine factuelle et à la Cochrane Germany Foundation au Centre médical de l'Université de Freiburg en Allemagne. Il se concentre sur la recherche en nutrition fondée sur des données probantes.

Pour plus d'informations, consultez: <https://www.eventscribe.com/2019/ASN/fsPopup.asp?efp=UURQVExBSVA30TU5&PresentationID=502022&rnd=0.52687&mode=sessionInfo>

ÉTATS-UNIS - IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE

1. Huile d'olive et huile de grignons d'olive

Les États-Unis contribuent à environ 36% des importations mondiales d'huile d'olive, suivis par l'Union européenne avec 15%, le Brésil avec 8%, le Japon avec 7% et le Canada avec 5%. Ces quatre pays réalisent 71% des importations mondiales. Les parts des autres pays importateurs sont inférieures à 5%.



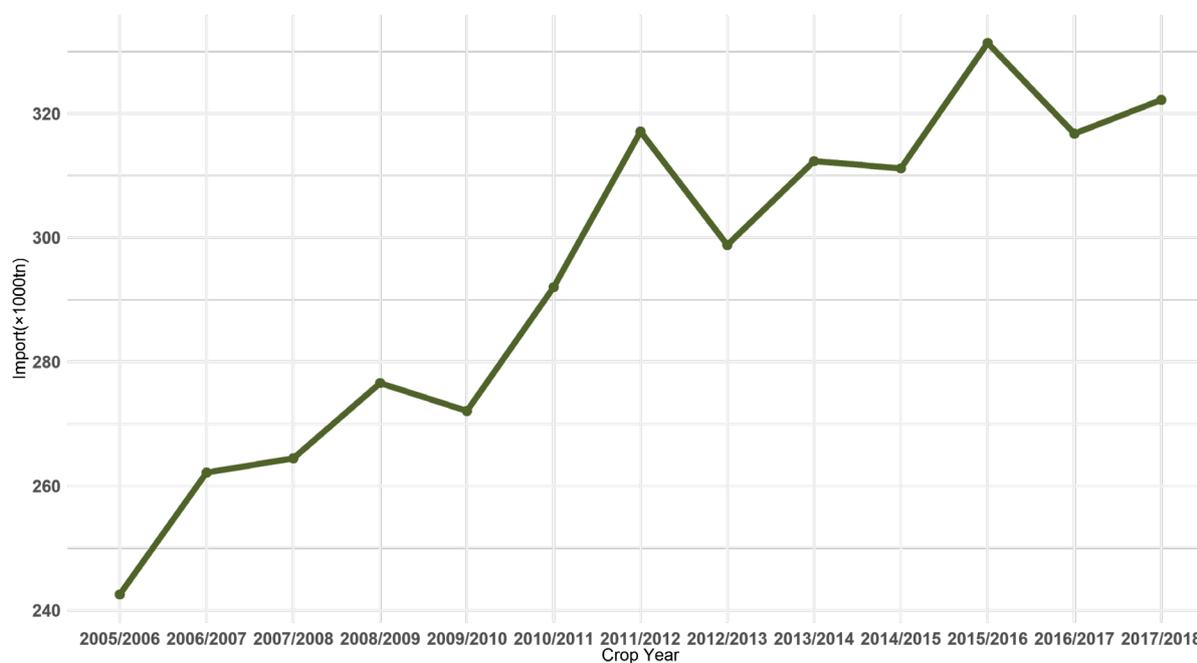
■ Graphique I - Huile d'olive et huile de grignons d'olive, pourcentage des importations mondiales (moyenne 6 campagnes)

Les importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive aux États-Unis ont augmenté de 1,7% au cours de la dernière campagne 2017/18, pour atteindre 322.199 t. Cette augmentation est de 7,8% par rapport à la campagne 2012/13, qui a atteint 298.827 t. Le tableau I montre l'évolution des importations au cours des 6 dernières campagnes. On constate que l'Espagne et l'Italie sont les deux principaux fournisseurs des États-Unis, contribuant à 68,1% du total, suivis de la Tunisie avec 12,5% et de la Turquie avec 8,3%. Ces deux derniers pays enregistrent les plus fortes augmentations par rapport à la campagne 2017/18 (166,6% et 81,4% respectivement). La section I.1 de cette publication donne des informations sur l'évolution de ce marché sur une base mensuelle.



	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	%Variation Rates
SPAIN	58950	124464	100843	134443	129766	112739	↓ -13.1
ITALY	145365	137727	127218	129376	117389	106798	↓ -9
TUNISIA	35519	15245	45579	26271	15116	40305	↑ 166.6
TURKEY	28729	6701	3544	4014	14681	26635	↑ 81.4
GREECE	7492	5519	7454	8735	9401	9247	↓ -1.6
ARGENTINA	5513	8616	6477	7062	12855	8022	↓ -37.6
CHILE	4092	4507	5144	5401	6986	6997	↑ 0.2
MOROCCO	6971	4257	9459	10521	3682	4387	↑ 19.1
Others	6197	5305	5455	5547	6884	7069	↑ 2.7
Total	298827	312341	311174	331370	316759	322199	↑ 1.7

■ Tableau I - Importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive par pays d'origine (2012/13 - 2017/18)(t)

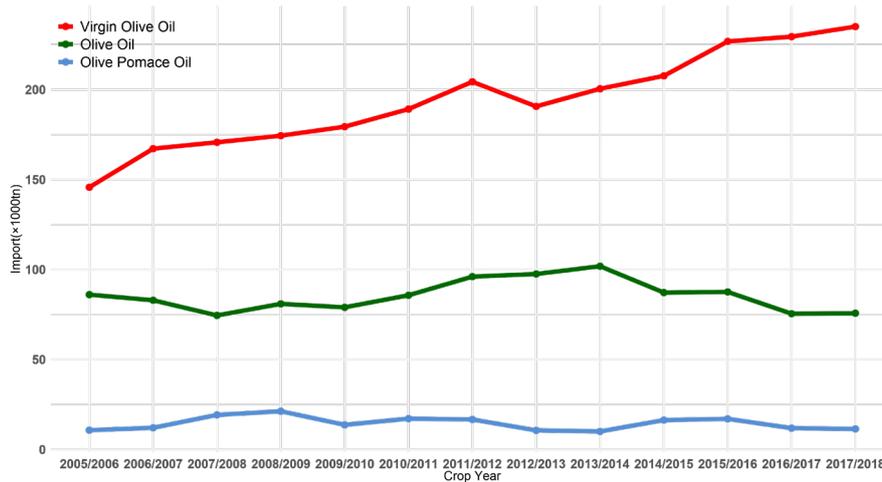


■ Graphique II - Évolution des importations 2005/06 - 2017/18 (x1000 t)



Si l'on analyse l'origine des importations, on observe qu'environ 71,6% proviennent de l'Union européenne. Les 28,4% restants proviennent principalement de la Tunisie (12,5%), de la Turquie (8,3%), de l'Argentine (2,5%), du Chili (2,2%) et du Maroc (1,4%).

En ce qui concerne les volumes par catégorie de produits, 72,9% des importations totales ont été effectuées sous le code 15.09.10 (huiles d'olive vierges), suivies des importations correspondant au code 15.09.90 (huiles d'olive) avec 23,5 % et des importations sous le code 15.10.00 (3,6 %) (huiles de grignons d'olive).



■ Graphique III - Évolution des importations par type de produit 2005/06 - 2017/18 (×1000 t)

L'évolution des importations d'huiles d'olive vierges montre une tendance positive et le volume des importations a augmenté de 32,8% si l'on compare la campagne 2017/2018 avec la campagne 2005/2006 où elles représentaient 60% des importations totales.

Quant au type d'emballage utilisé, l'Italie se distingue par l'utilisation majoritaire de conditionnements de moins de 18 kg, par opposition à ceux de plus de 18 kg qui ne représentent que 4,0 % ; les autres pays présentant cette caractéristique sont la Grèce et le Liban. En revanche, les conditionnements de plus de 18 kg sont utilisés dans plus de 89,9 % des cas par la Tunisie, la Turquie, l'Argentine, le Chili et le Maroc.

Country	OLIVE OIL				OLIVE POMACE OIL		TOTAL BY CONTAINER		TOTAL
	150910 VIRGIN OLIVE OIL		150990 OLIVE OIL		151000 OLIVE POMACE OIL		<18KG	>=18KG	
	<18KG	>=18kg	<18KG	>=18KG	<18KG	>=18KG	<18KG	>=18KG	
SPAIN	41620	30587	17366	17407	1371	4389	60357	52383	112739
ITALY	79641	3146	20838	338	2080	754	102560	4238	106798
TUNISIA	2812	33842	605	3040	0	5	3418	36887	40305
TURKEY	2228	9361	382	13708	86	870	2697	23938	26635
GREECE	7175	1620	377	40	34	1	7586	1661	9247
ARGENTINA	162	7860	0	0	0	0	162	7860	8022
CHILE	564	6431	1	0	0	0	565	6431	6997
MOROCCO	287	2346	4	210	0	1541	290	4097	4387
PORTUGAL	348	933	606	0	9	0	963	933	1896
LEBANON	1312	43	91	26	0	0	1403	69	1473
OTHERS	747	1961	209	496	10	278	966	2735	3701
TOTAL	136897	98129	40480	35263	3589	7840	180967	141232	322199

* Source: Own elaboration based on United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service

■ Tableau II - Distribution des importations par type de produit et par pays (2017/2018) (t)



MARCHÉ INTERNATIONAL

(Source: Unité Économie et Promotion)

I. COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

1. HUILE D'OLIVE – CAMPAGNE 2018/19

Le commerce d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive durant les sept premiers mois de la campagne 2018/19 (octobre 2017 – avril 2019) a augmenté de 25% au Japon, de 16% en Australie et en Russie, de 15% au Brésil, de 12% en Chine, de 9% aux États-Unis et de 3% au Canada par rapport à la même période de la campagne précédente.

Au sein de l'UE¹, au cours des six premiers mois de la campagne 2018/19, les acquisitions intra-UE ont augmenté de 6% et les importations extra-UE ont diminué de 6% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'huile d'olive (y compris huiles de grignons d'olive)(t)

	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	CHINA	JAPAN	RUSSIA	USA	EXTRA EU/27	INTRA EU/27	TOTAL
OCTOBER 17	2843,6	5443,7	4313,7	2722,0	4871,0	2254,7	27198,7	6495,9	76921,2	133064,5
OCTOBER 18	3343,7	8245,6	4663,2	2495,9	5142,4	3058,9	34986,8	12787,9	89163,6	163888,0
NOVEMBER 17	2039,0	7285,3	3218,8	3833,4	4432,0	2036,0	20715,0	16739,1	91723,7	152022,3
NOVEMBER 18	3378,8	8467,6	4028,9	4405,4	5893,7	2291,4	26394,3	14892,6	91148,2	152022,3
DECEMBER 17	2016,3	7275,6	2888,2	7696,5	3946,3	2106,9	26836,2	25156,9	95192,9	173115,9
DECEMBER 18	1894,3	6310,5	4217,5	4740,2	4610,2	2836,1	30983,4	19103,1	102335,2	177030,5
JANUARY 18	1475,0	6103,3	3993,4	6113,6	4705,3	1783,0	25134,8	11126,2	102835,3	163269,9
JANUARY 19	2363,8	6515,5	3245,9	7115,2	5594,4	1420,6	24753,6	14229,4	94954,1	160192,6
FEBRUARY 18	2498,0	6442,4	3348,0	859,0	3664,0	1746,5	22999,6	23024,1	89279,8	153861,4
FEBRUARY 19	2208,5	8022,5	2778,9	1520,3	4489,0	2177,9	26292,8	19875,5	98532,5	165897,8
MARCH 18	2454,3	8383,4	4787,9	1338,0	4585,0	2011,2	29692,2	23411,7	87091,1	163754,8
MARCH 19	2548,4	8848,9	4017,0	3598,7	5398,7	1970,7	25869,5	18327,4	99815,8	170395,0
APRIL 18	2160,0	7079,4	4243,0	1547,8	4466,0	1995,0	32556,0	18123,6	81351,2	153522,0
APRIL 19	2178,1	8794,1	4763,8	3047,9	7211,1	2351,1	33158,2	-	-	61504,3

¹ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'avril 2019 au moment de la rédaction de cette Newsletter



2. OLIVES DE TABLE – CAMPAGNE 2018/19

Le commerce des olives de table au cours des sept premiers mois de la campagne 2018/19² (septembre 2018 - mars 2019) a augmenté de 15% en Australie, de 10% au Brésil et aux États-Unis et de 3% au Canada par rapport à la même période de la dernière campagne.

Le commerce de l'UE³ au cours des six premiers mois de la campagne 2018/19 (septembre 2018-février 2019) montre une augmentation des acquisitions intra UE et des importations extra-UE de 4 et 5 % respectivement par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'olives de table (t)

	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	USA	EXTRA-EU/27	INTRA-EU/27	TOTAL
SEPTEMBER 17	1501,0	7949,2	2077,0	10237,0	6243,2	27039,9	55047,3
SEPTEMBER 18	1598,5	9521,8	2702,7	9902,5	6523,2	29234,7	59483,4
OCTOBER 17	1295,0	9492,3	2843,0	11055,0	7304,7	32329,3	64319,3
OCTOBER 18	1462,9	12056,6	2641,3	11907,0	8807,6	31315,6	68191,0
NOVEMBER 17	1406,0	11055,2	2663,6	12596,0	8255,4	29794,9	65706,6
NOVEMBER 18	1997,5	12807,1	2848,2	13040,2	9501,1	34606,4	74800,5
DECEMBER 17	1336,8	11055,2	2663,6	12469,9	10381,4	27305,2	65212,1
DECEMBER 18	1232,9	9626,1	2403,5	11242,6	8713,5	29204,6	62423,2
JANUARY 18	1023,0	7023,3	2343,0	9811,0	9647,1	24624,0	54471,4
JANUARY 19	1427,8	7349,8	2326,4	12164,6	10517,6	23680,6	57466,9
FEBRUARY 18	1410,0	8780,0	2297,0	8976,0	9355,6	24741,0	55559,6
FEBRUARY 19	1233,8	9384,3	2112,2	9854,0	9519,6	25012,7	57116,4
MARCH 18	1421,0	7571,7	2444,0	11297,0	12533,7	27031,1	62298,5
MARCH 19	1848,5	8535,6	2695,6	15965,2	11044,0	27382,2	67471,2
APRIL 18	1467,0	8902,8	3044,0	11454,0	11552,4	28051,3	64471,5
APRIL 19	1590,2	10371,6	3071,6	16395,3	-	-	31428,8

2 Conformément à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table qui est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2017, on entend par campagne oléicole pour les olives de table la période de douze mois allant du 1^{er} septembre de l'année n et au 31 août de l'année $n + 1$, alors que dans le cadre de l'Accord précédent (2005), la campagne oléicole pour les olives de table était la même que la campagne oléicole pour l'huile d'olive (du 1^{er} octobre au 30 septembre).

3 Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'avril 2019 au moment de la rédaction de cette Newsletter



II. PRIX À LA PRODUCTION – HUILES D’OLIVE

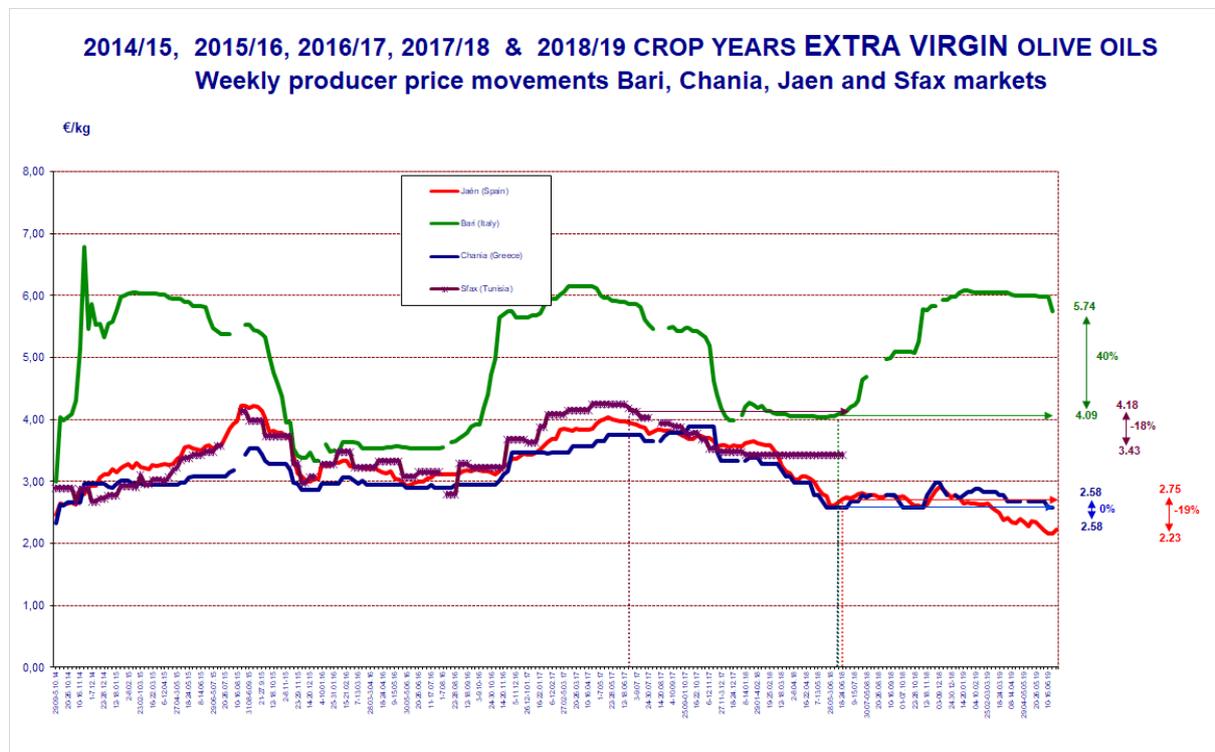
Le Graphique 1 montre l'évolution hebdomadaire des prix à la production de l'huile d'olive vierge extra dans les trois principaux pays producteurs de l'UE et en Tunisie. Le Graphique 3 illustre l'évolution hebdomadaire des prix à la production de l'huile d'olive vierge raffinée dans les trois principaux pays producteurs de l'UE. L'évolution mensuelle des prix pour ces catégories fait l'objet des Graphiques 2 et 4.

Huile d'olive vierge extra – les prix à la production en Espagne se situaient au cours de la troisième semaine du mois de juin 2019 à 2,23 €/kg, ce qui suppose une diminution de 19% par rapport à la même période de la campagne précédente (Graphique 1).

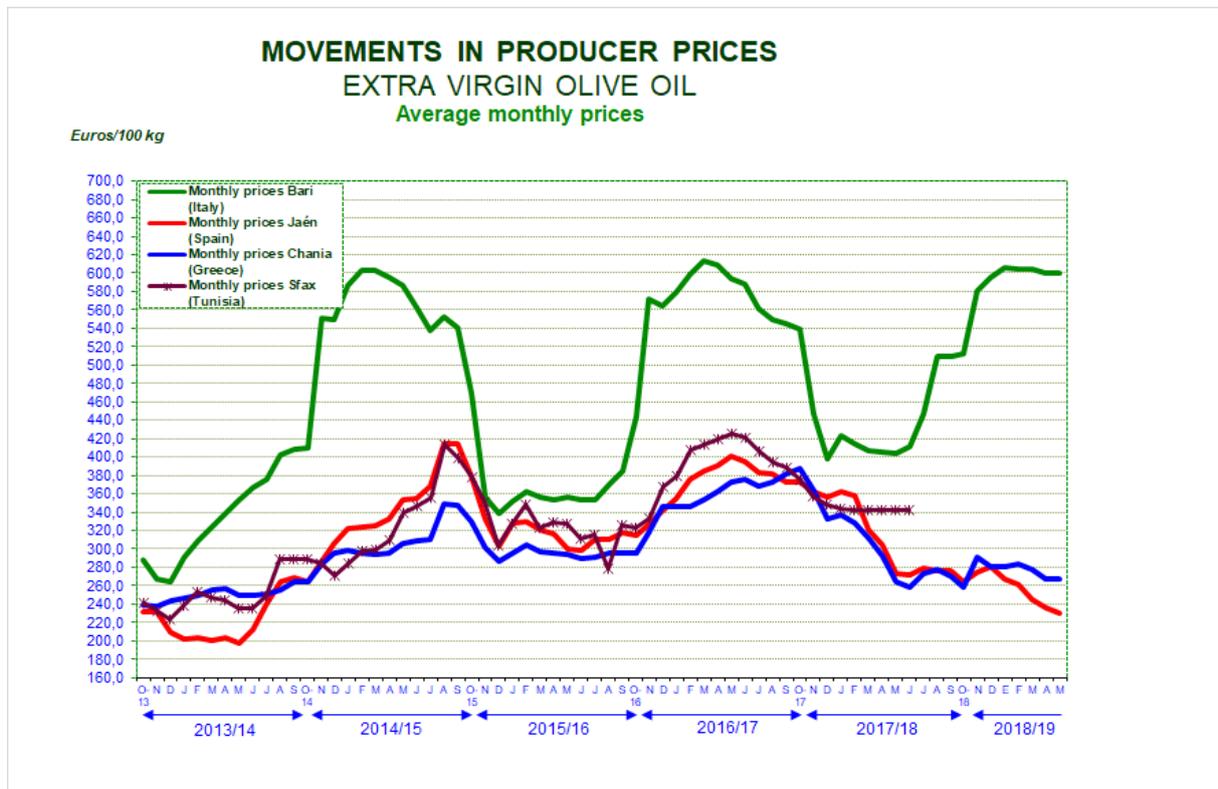
Italie – les prix à la production atteignaient 5,74 €/kg au cours de la deuxième semaine du mois de juin 2019, soit une augmentation de 40% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Grèce – au cours de la deuxième semaine du mois de juin, le prix de l'huile d'olive était de 2,58 €/kg, soit au même niveau qu'à la même période de la campagne précédente.

Tunisie – les prix à la production sont restés stables au cours des dernières semaines de juin 2018, atteignant 3,43 €/kg, soit une diminution de 18 % à celui de la même période de la campagne précédente.



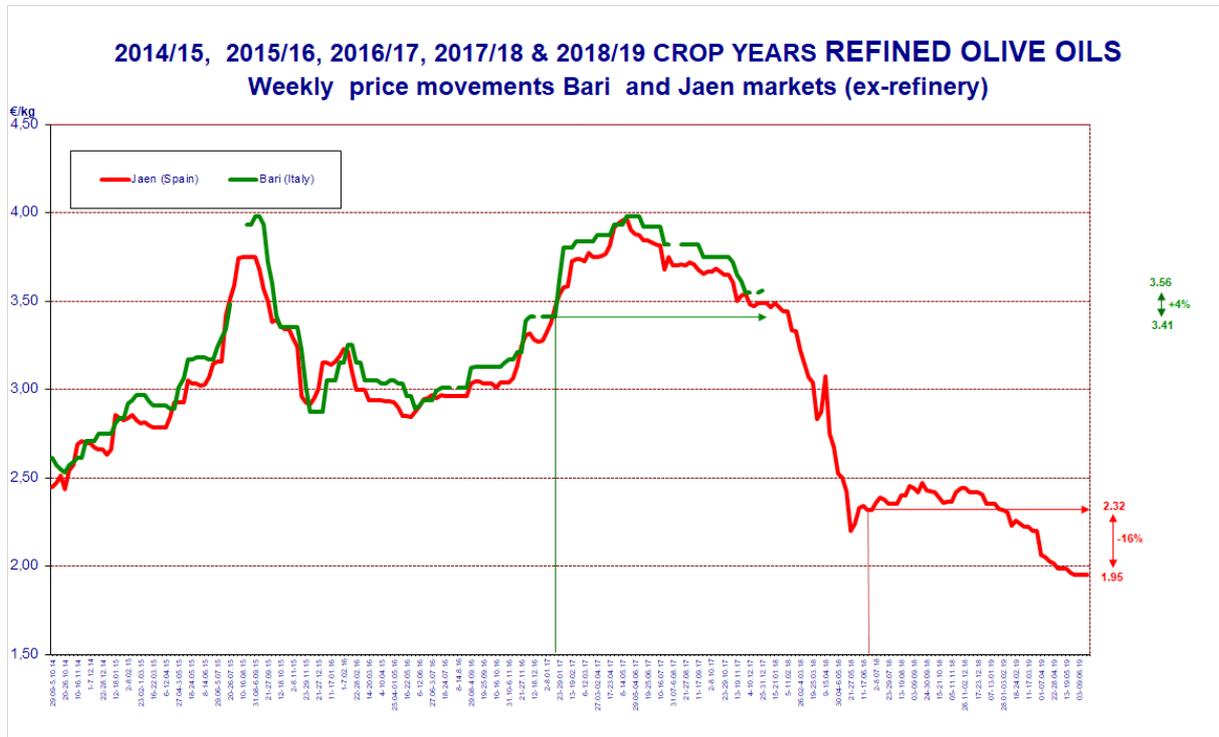
■ Graphique 1



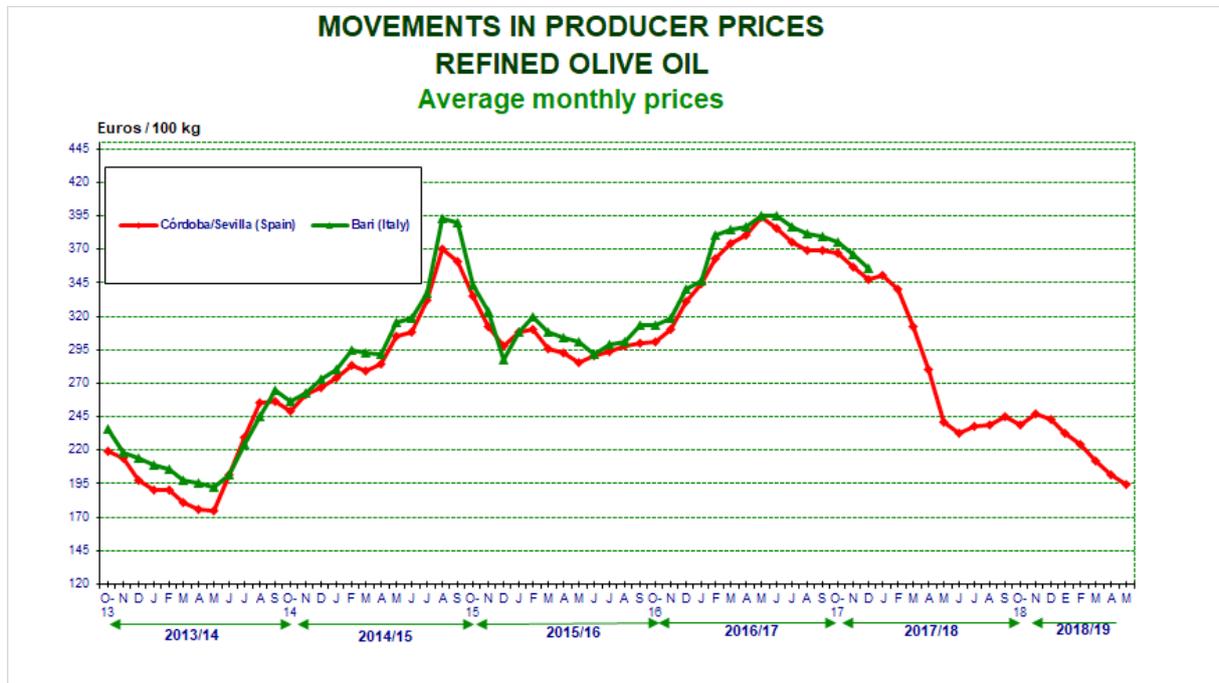
■ Graphique 2

Huile d'olive raffinée - les prix à la production de l'huile d'olive raffinée en Espagne se situaient à la troisième semaine du mois de juin 2019 à 1,95 €/kg, soit 16% de moins par rapport à la même époque de la campagne précédente. Les données pour cette catégorie en Italie ne sont plus disponibles depuis la fin du mois de décembre 2017. Ils atteignaient alors 3,56 €/kg, soit une augmentation de 4 % par rapport à la même période de la campagne précédente.

Au cours de la troisième semaine du mois de juin 2019, l'écart entre les prix de l'huile d'olive raffinée (1,95 €/kg) et ceux de l'huile d'olive vierge extra (2,23 €/kg) était de 0,28 €/kg en Espagne, alors qu'il était de 0,43 €/kg en Italie selon les données de décembre 2017 (Graphique 3).



■ Graphique 3



■ Graphique 4



RESTEZ À L'ÉCOUTE!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Suivez l'actualité du secteur oléicole sur Olive News:

<http://www.scoop.it/t/olive-news>

et les événements au COI sur:

<http://www.linkedin.com/company/international-olivecouncil>

Notre revue scientifique Olivæ est disponible sur:

<http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivæe-publications>



■ Le siège du Conseil oléicole international, Calle Príncipe de Vergara 154 à Madrid