



COI

CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL
NEWSLETTER

N° 162

AVRIL 2021

ÉDITION FRANÇAISE

**MARIO SOLINAS
QUALITY AWARDS**



**INTERNATIONAL
Extra Virgin Olive Oil
COMPETITION**

**MARIO SOLINAS
QUALITY AWARDS**



**INTERNATIONAL
Extra Virgin Olive Oil
COMPETITION**



DANS CE NUMÉRO

- Prix à la Qualité du Conseil oléicole international Mario Solinas : gagnants et finalistes
- Prochaines réunions du COI : les 22, 28 et 30 juin 2021
- Webinaire avec l'Uruguay
- Projet CIA/MCURC et dégustation dirigée par le COI
- Réunion des experts chimistes
- Réunion sur la stratégie de qualité
- Essais de compétence des laboratoires d'analyse organoleptique et physico-chimique
- Visite d'une délégation libyenne à l'Université de Cordoue
- Bourses doctorales octroyées par LE COI
- Bourses de Master en oléiculture et oléotechnie
- Le COI renforce son Unité d'oléiculture, d'oléotechnie et d'environnement
- Accord entre le COI et sup Agro
- Focus : États-Unis - importations d'huile d'olive
- Commerce mondial de l'huile d'olive et des olives de table
- Prix à la production - huiles d'olive



PRIX À LA QUALITÉ DU COI MARIO SOLINAS



Concours international des huiles d'olive vierges extra 2021 - Prix à la qualité du COI Mario Solinas - les gagnants et finalistes du Prix à la qualité du Conseil oléicole international

MADRID / Cette année, 131 échantillons d'huile d'olive vierge extra ont été présentés au Prix à la qualité du COI Mario Solinas. Provenant de 12 pays, les échantillons ont été évalués par un jury international composé de chefs de jurys agréés par le COI.

Ce concours fait partie de l'histoire du COI. Portant le nom d'un chercheur éminent qui a contribué énormément à la normalisation des critères de qualité, ce prix a été validé par le Conseil en 1993 et a eu lieu chaque année sans interruption depuis la campagne 2000/2001.

Le but de ce concours est d'inciter les oléiculteurs, les distributeurs et les conditionneurs à produire une huile d'olive vierge extra de qualité, et d'encourager les consommateurs à reconnaître les caractéristiques organoleptiques distinctes.

Voici les résultats du Prix à la qualité du COI Mario Solinas 2021.

[COMMUNICATION MS 2021 ENG](#)

[COMMUNIQUÉ MS 2021 FR](#)

[COMUNICADO MS 2021 ESP](#)

PROCHAINES RÉUNIONS DU COI:

Comité consultatif le 22 juin 2021 et Conseil des Membres les 28 et 30 juin 2021

MADRID / Le compte à rebours est lancé pour la prochaine réunion du Comité consultatif, qui n'a pas pu se réunir depuis le début de la pandémie, soit plus d'un an. Lors de la prochaine réunion, qui se déroulera en visioconférence le 22 juin 2021, les représentants de l'industrie de l'huile d'olive feront le point sur le secteur oléicole.

Le Comité consultatif sur l'huile d'olive et les olives de table joue un rôle fondamental en tant qu'interlocuteur du Conseil des Membres. Ses représentants sont issus de toutes les branches du secteur oléicole - producteurs, commerçants et consommateurs - et de tous les pays membres du COI.



Ce Comité a été créé pour permettre aux milieux d'affaires d'exprimer leurs opinions et de partager leurs connaissances pratiques afin d'aider le Secrétariat exécutif à trouver des solutions efficaces aux problèmes et à suivre de près l'évolution du secteur.

La réunion se tiendra avant la 113^e session du Conseil des Membres qui aura lieu les 28 et 30 juin 2021. Celle-ci se déroulera également en visioconférence et commencera par la réunion du Comité des affaires administratives et financières le 28 juin jusqu'à la séance plénière du 30 juin, qui sera présidée par la Géorgie dans le cadre de la présidence tournante.

Le Conseil des Membres est le principal organe de décision du COI. Celui-ci se réunit au moins deux fois par an pour examiner le travail effectué par l'Organisation et valider son programme d'activités, ainsi que son budget pour l'année suivante. Les travaux du Conseil sont interprétés en simultanément dans les cinq langues officielles du COI : anglais, arabe, espagnol, français et italien.

WEBINAIRE AVEC L'URUGUAY

MADRID / Poursuivant sa politique de rapprochement avec les États membres, le Secrétariat exécutif (SE) du Conseil oléicole international a organisé, le 24 avril 2021, une rencontre en visioconférence avec une délégation uruguayenne composée de hauts cadres du ministère de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche et de représentants du secteur privé et académique, sous la férule de l'Ambassadrice de la République Orientale de l'Uruguay à Madrid, S.E. Ana Teresa Ayala.





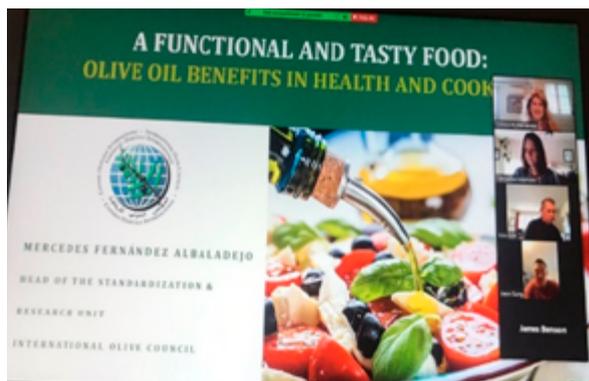
La réunion a débuté par les discours de bienvenue prononcés par le Directeur exécutif du COI et S.E l'Ambassadrice, pour ensuite laisser place aux présentations des deux parties relatives aux différentes activités menées par l'Organisation et à un exposé sur l'état du secteur oléicole en Uruguay.

La deuxième partie de la rencontre a été consacrée à une discussion ouverte entre les deux parties et à l'identification de certains axes de coopération afin de dynamiser davantage le secteur des huiles d'olive en Uruguay.



PROJET CIA/MCURC ET DÉGUSTATION DIRIGÉE PAR LE COI

MADRID / Un groupe de chefs cuisiniers et directeurs de restaurants universitaires de certaines des facultés et universités américaines les plus importantes a récemment participé à une séance technique virtuelle de dégustation d'huiles d'olive dirigée par le COI, dans le cadre d'un séminaire consacré aux normes de qualité et aux profils gustatifs de l'huile d'olive. Cette dégustation était l'une des activités d'une nouvelle initiative menée par le COI en collaboration avec le Culinary Institute of America (CIA) et les Menus of Change University Research Collaborative (MCURC), un projet conjoint entre le CIA et l'Université Stanford (Centre de recherche sur la prévention à la Faculté de médecine et des Services de restauration universitaire). L'initiative, intitulée "Olive Oil, Sauce-Making, and the Plant-Forward Kitchen", est un projet de recherche opérationnelle qui vise à mettre en évidence le potentiel d'une large gamme de sauces délicieuses, issues de cultures différentes et à base d'huile d'olive. En effet, ces sauces méritent d'être reconnues davantage dans les restaurants universitaires américains ainsi que dans la restauration américaine en général. Parmi les 16 universités qui ont participé, on citera celles de Cornell, Harvard, Columbia, North Texas, Oregon State, Yale, Rutgers, l'Université du Michigan, plusieurs campus de l'Université de Californie (notamment Berkeley, Davis, Los Angeles, Riverside et San Diego), ainsi que l'équipe mondiale chargée de l'alimentation chez Google. Les séances de dégustation ont été animées par la chef de l'Unité de Normalisation et Recherche. Les échantillons avaient été sélectionnés et envoyés au CIA par le Secrétariat exécutif du COI.





RÉUNION DES EXPERTS CHIMISTES

MADRID / Une réunion d'experts chimistes de plusieurs pays a été organisée par le Secrétariat exécutif du COI les 15 et 16 mars 2021 en visioconférence. Des observateurs (de l'Australie, du Canada, des États-Unis, du Codex Alimentarius, de l'ISO et des représentants du Comité consultatif) ont également assisté à cette réunion.

Lors de cette réunion, il a été question de la normalisation, de la recherche et de l'étude des méthodes d'analyse afin d'assurer la qualité et l'authenticité des huiles d'olive et huiles de grignons d'olive. Cette rencontre a également été l'occasion de présenter les conclusions des travaux effectués à partir des données de différents pays, les études réalisées, les rapports approuvés sur l'harmonisation des normes internationales et les résultats des essais collaboratifs organisés (méthanol/éthanol, composants phénoliques et pesticides). Les priorités des groupes de travail électroniques à venir, la réponse du COI à la consultation publique sur le Nutriscore et les révisions éventuelles des méthodes et paramètres à soumettre lors de la 113^e session du Conseil des Membres ont également été présentées à cette occasion.

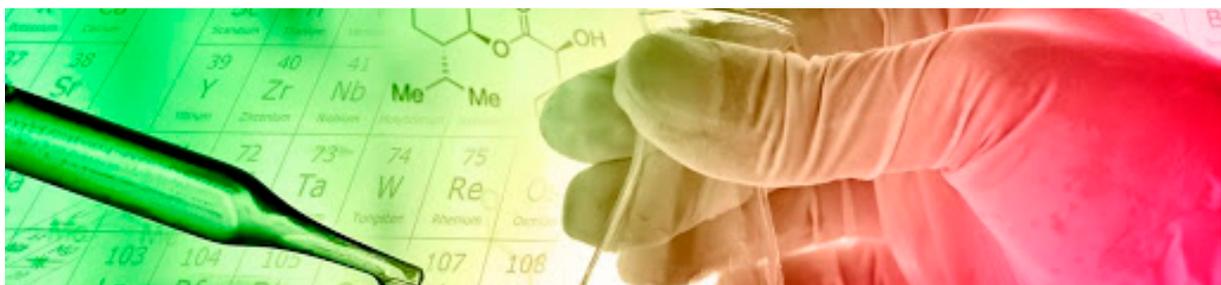


RÉUNION SUR LA STRATÉGIE DE LA QUALITÉ

MADRID / Une réunion sur la stratégie de la qualité se déroulera le 21 avril 2021 en visioconférence. Ce groupe discutera des révisions éventuelles de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table.

ESSAIS DE COMPÉTENCE DES LABORATOIRES D'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE ET PHYSICO-CHIMIQUE

MADRID / Chaque année, le COI organise des essais d'intercomparaison pour les analyses physico-chimiques et sensorielles.





Plusieurs laboratoires ont participé au dernier essai d'intercomparaison pour obtenir l'agrément du COI pour la période du 1^{er} décembre 2021 au 30 novembre 2022, conformément à la Décision DEC-III.2/109-VI/2019.

Il existe trois types d'agrément :

- Agrément de type A : essai élémentaire
- Agrément de type B : analyses approfondies de pureté, y compris les paramètres de qualité
- Agrément de type C : analyse des résidus et des contaminants.



Le COI organise également deux essais pour vérifier la compétence des laboratoires dans l'application de la méthode du COI pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge conformément à la Décision DEC-13/103-V/2015.

VISITE D'UNE DÉLÉGATION LIBYENNE À L'UNIVERSITÉ DE CORDOUE

CORDOUE / Suite à la réunion bilatérale tenue le 8 mars au siège du COI entre le Secrétariat exécutif du COI et une délégation du gouvernement de la Libye consacrée au développement du secteur oléicole de ce pays, il a été décidé de réaliser une visite technique de la collection internationale de l'olivier à l'Université de Cordoue (UCO) afin d'introduire la variété nationale oléicole libyenne dite Tripolitaine aux travaux d'identification et de caractérisation dans le cadre du projet TRUE HEALTHY OLIVE CULTIVARS THOC2.

Le lundi 15 mars, une délégation libyenne dirigée par l'Ambassadeur de ce pays en Espagne, Walid B. D. Abuabdalla, qui était accompagné par le Dr Adem Ibrahim Elzagheid, Directeur général du Centre de recherche biotechnique, et Inas Mohamed Almandani Alhudiri, chef du Département de Génie génétique, aux côtés d'Abdelkrim Adi, chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement, et Catarina Bairrão Balula, chef du Département de Coopération technique et de Formation, s'est déplacée à l'UCO où elle a été reçue par le recteur de l'Université, José Carlos Villmandos, le vice-recteur à la recherche, Enrique Quesada, la vice-rectrice aux études supérieures, Julieta Mérida, et par le professeur émérite Luis Rallo, coordinateur du réseau COI des banques de germoplasme oléicole.



Ensuite, la délégation s'est rendue sur le campus de Rabanales où elle a été accueillie par le coordinateur du campus, Rafael Jordano, la Directrice de l'ETSIAM, Rosa Gallardo, le Directeur du département d'agronomie, Emilio Camacho, et Meelad Yousef Naef, sous-directeur de l'Unité d'excellence María de Maeztu (DAUCO).

Cette rencontre a été l'occasion de discuter du développement du secteur oléicole de la Libye sur la base d'un éventuel accord entre les deux parties sous la supervision du COI.



La délégation a visité la collection des variétés oléicoles, aux côtés de Concepción M. Díez, du groupe UCOLIVO, et de Pablo Morello, et les laboratoires de pomologie et de marqueurs moléculaires, aux côtés d'Isabel Trujillo, chercheuse du groupe UCOLIVO,

À la fin de la journée, Hristofor Miho, du groupe UCOLIVO, et Carmen Vaca ont présenté des informations sur la possibilité de faire participer des étudiants libyens aux études de Master international en oléiculture et oléotechnie.

La délégation libyenne a remis au laboratoire de l'UCO des échantillons du matériel génétique (ADN) de 12 variétés autochtones et un échantillon végétal de la variété Tripolitaine.

BOURSES DOCTORALES OCTROYÉES PAR LE COI

MADRID / Afin de lancer les études doctorales des boursiers des pays membres du COI et d'informer leurs représentants officiels sur les sujets et le programme de thèse pour les quatre années à venir, le Secrétariat exécutif (SE) du COI a organisé une visioconférence le 8 avril 2021 en présence des directeurs de thèses et des représentants des universités qui accueilleront les quatre boursiers du COI.



Les sujets de recherche, mentionnés ci-dessous, proposés dans le cadre de ces études sont en relation avec les objectifs de l'Accord international du COI de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table.

Ces bourses de doctorat, octroyées par le COI, constituent un support pour le développement de la filière oléicole et visent à encourager le transfert de technologies, le partage des informations et des résultats des travaux de recherches menés dans le domaine de l'oléiculture, de l'oléotechnie et la promotion de la qualité des huiles d'olive vierges selon les normes du COI

Maroc:

Sujet : Bioinformatics and genomics for the olive tree adaptation to climate change: identification of markers associated with drought and chilling requirement for flowering in order to select the most suitable genotypes

Boursière : Laila AQBOUCH

Directeurs de thèse : Stéphanie Bocs & Bouchaid Khadari, UMR AGAP Montpellier

Espagne :

Sujet: Epigenomic consequences of hydroxytyrosol consumption in cardiometabolic diseases

Boursière : Andrea DEL SAZ LARA

Directeurs de thèse : Francesco Visioli & Alberto Dávalos, Universidad de Castilla-La Mancha

Tunisie:

Sujet: Sécurité Alimentaire dans la Production des Huiles d'Olive Vierges

Boursier : Akram CHARFI

Directeur de thèse: Sebastián Sánchez Villasclaras, Universidad de Jaén

Turquie:

Sujet : Chilling requirements, genetic regulation and modelling of the flowering process in olive cultivars (Olea europaea subsp. europaea var. sativa)

Boursier : Rüstü Efe Değer

Directeur de thèse : Diego Barranco Navero, Universidad de Cordoba



BOURSES DE MASTER EN OLÉICULTURE ET OLÉOTECHNIE



MADRID / Dans le cadre de ses activités de formation et de coopération technique visant à encourager la recherche et à renforcer les compétences des responsables techniques du secteur oléicole, le Conseil oléicole international (COI) prévoit d'octroyer quatre bourses en 2021 pour le diplôme de Master en oléiculture et oléotechnie <http://www.masterolivicultura.org/> organisé en collaboration avec

l'Université de Cordoue (UCO), la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (CAP), l'Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO) et le Conseil oléicole international (COI)

Les bourses pour le Master en oléiculture et oléotechnie visent à former des professionnels dans les domaines de l'oléiculture et de l'oléotechnie, à encourager la recherche, à répondre à la demande croissante de techniciens spécialisés dans le secteur, à faciliter le transfert de technologies ainsi le partage d'informations et d'expériences et le développement des relations de coopération entre les participants.

Vous trouverez des informations plus détaillées en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2021/03/web-master-2021-fr.docx>

LE COI RENFORCE SON UNITÉ D'OLÉICULTURE, D'OLÉOTECHNIE ET D'ENVIRONNEMENT

MADRID / Le 1^{er} avril, l'Unité d'oléiculture, d'oléotechnie et d'environnement, dirigée par Abdelkrim Adi, a accueilli Pablo Morello Parras, qui occupera désormais le poste de chef du Département d'oléotechnie et d'environnement et travaillera en étroite collaboration avec Catarina Bairrao Balula, la chef de Département en charge de la coopération technique et de la formation,



Ensemble, ils développeront les principales activités de l'Unité programmées pour les quatre prochaines années : l'identification, la conservation et l'utilisation des ressources génétiques de l'olivier, le système de certification des plants d'olivier, la classification et l'enregistrement (sous forme d'un Catalogue mondial) des principales variétés d'olivier génétiquement authentifiées, le comportement de l'olivier face au changement climatique et la réutilisation des sous-produits de l'oléiculture. L'Unité est également chargée de fournir l'expertise nécessaire pour soutenir les pays membres dans le cadre de diverses actions de développement, notamment celles liées à l'application des

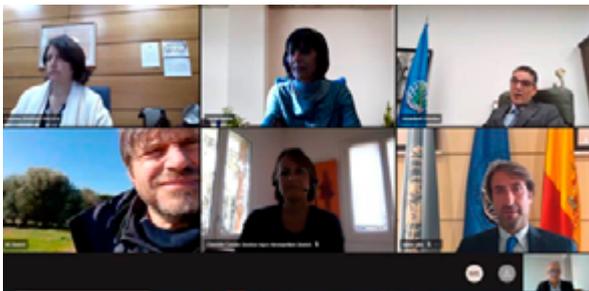


normes par la mise en place de laboratoires et de jurys de dégustation pour soutenir l'industrie oléicole et prendre les mesures correctives appropriées à tout problème technique rencontré lors de la production de produits oléicoles. Enfin, elle contribue à renforcer le rôle du COI en tant que forum d'excellence dans le domaine de l'oléiculture et de la technologie de l'huile d'olive, à collaborer avec les universités et les institutions spécialisées et à promouvoir l'application des normes commerciales du COI.



LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL ET L'INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT (INSTITUT SUPAGRO MONTPELLIER) RENFORCENT LEURS LIENS

MADRID / Le Conseil oléicole international et l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro Montpellier) ont signé un protocole d'accord (MoU) visant à renforcer la coopération scientifique. Ce protocole d'accord permettra de rapprocher les deux institutions en encourageant les programmes d'échange et de collaboration dans des domaines d'intérêt mutuel liés au secteur oléicole.



L'un des principaux objectifs de ce protocole d'accord est de favoriser les opportunités d'innovation et de collaboration entre les leaders de la communauté scientifique en encourageant la coopération sur la diversité des variétés d'olivier, les systèmes de culture et les marchés oléicoles dans un contexte d'évolution globale, en particulier de changement climatique, et en facilitant l'échange d'informations et de matériel oléicole entre les collections de germoplasme oléicole.



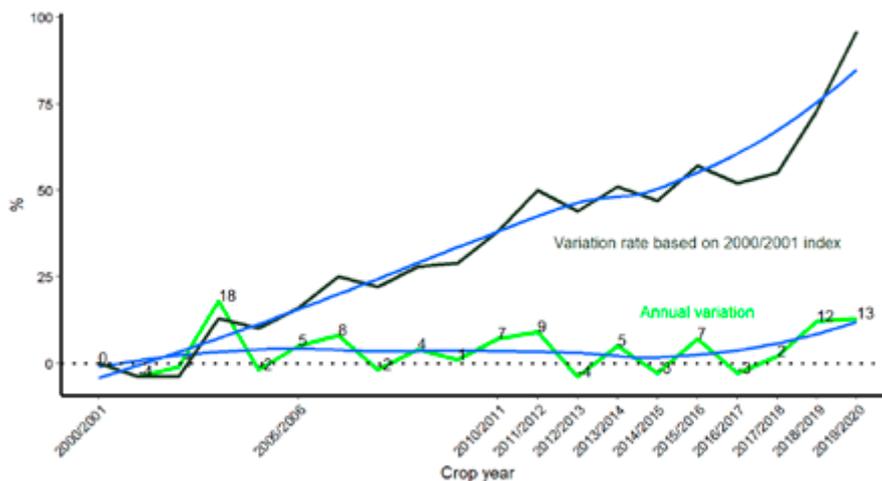
LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

Source : Unité Économie et Promotion



FOCUS : ÉTATS-UNIS - IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE

Les importations d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive des États-Unis ont atteint le chiffre le plus élevé de la série historique. Les achats d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive réalisés par ce pays ont augmenté de 13% au cours de la campagne 2019/20 par rapport à la précédente pour atteindre 391.116 t.

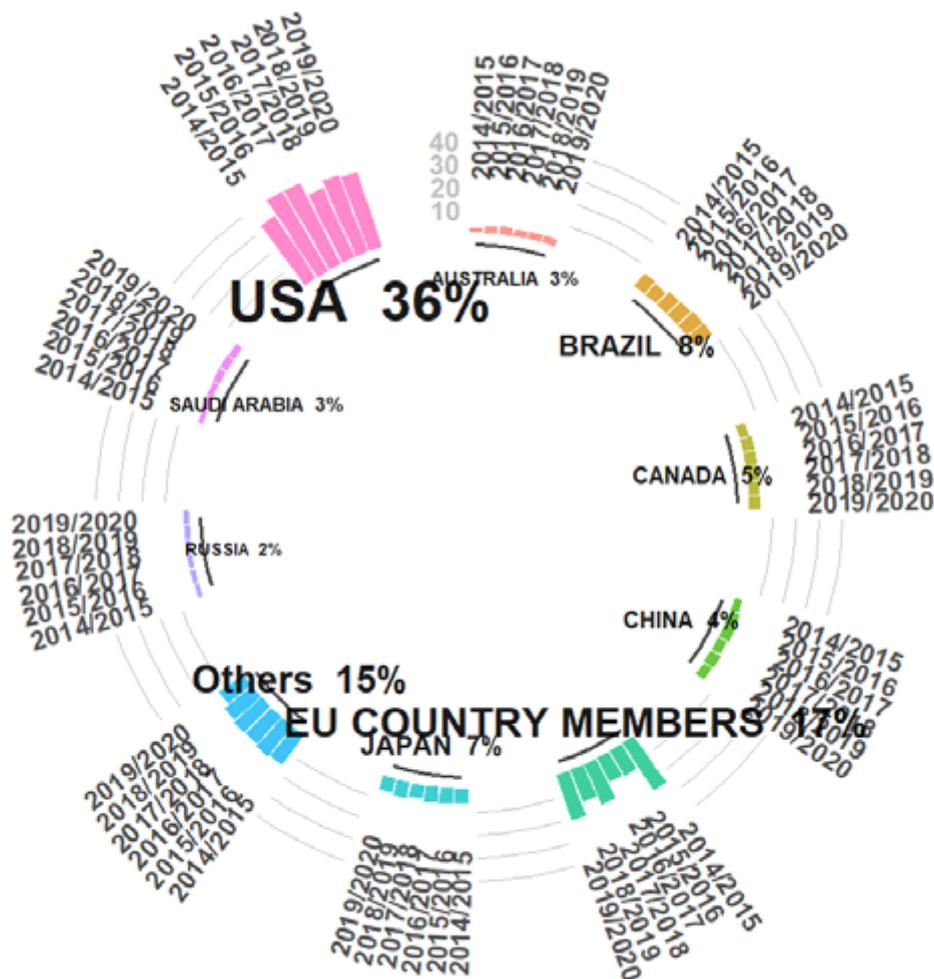


Source: International Olive Council



1. HUILE D'OLIVE ET HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE

Les États-Unis contribuent à environ 36% des importations mondiales d'huile d'olive, se classant au premier rang, suivis par l'Union européenne (17%), le Brésil (8%), le Japon (7%) et le Canada (5%). Ces cinq pays contribuent à 73% des importations mondiales. Les autres pays importateurs y contribuent à moins de 5%.



Graphique 1 - Huile d'olive et huile de grignons d'olive, pourcentage des importations mondiales (moyenne sur 6 ans)

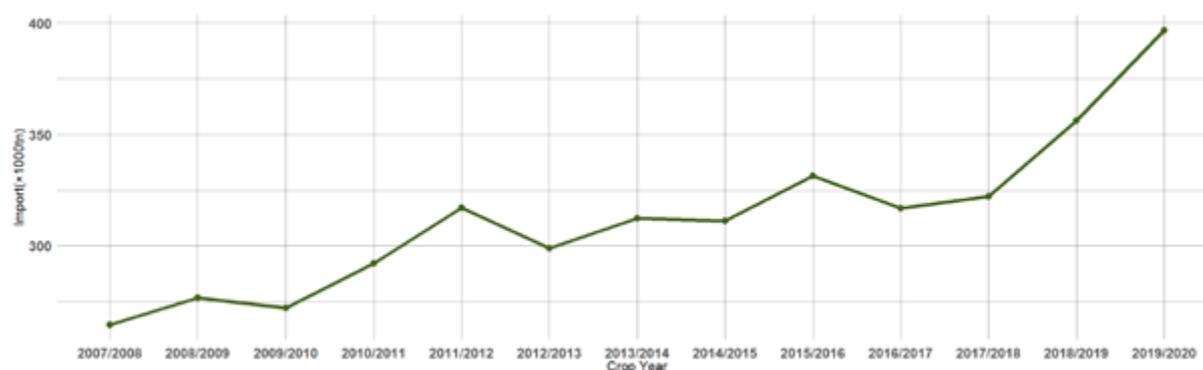
Les importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive des États-Unis ont augmenté de 11,4% au cours de la dernière campagne 2019/20, atteignant 396.919 t. Le marché l'huile d'olive dans ce pays a enregistré une forte croissance, de 27,1%, par rapport à la campagne 2013/14, lorsqu'elles atteignaient 312.341 t.



Le tableau 1 montre l'évolution des importations au cours des 7 dernières campagnes. On observe que l'Italie, l'Espagne et la Tunisie sont les principaux fournisseurs des États-Unis. Ces trois pays représentent 77,3% du total, suivis par le Portugal (8,7%) et la Turquie (4,5%).

	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	%Variation Rates
ITALY	137727	127218	129376	117389	106798	112406	119736	↑ 6.5
SPAIN	124464	100843	134443	129766	112739	153386	101175	↓ -34
TUNISIA	15245	45579	26271	15116	40305	29748	85905	↑ 188.8
PORTUGAL	1252	1106	1230	1215	1896	3976	34363	↑ 764.3
TURKEY	6701	3544	4014	14681	26635	20768	18004	↓ -13.3
GREECE	5519	7454	8735	9401	9247	11292	11139	↓ -1.4
ARGENTINA	8616	6477	7062	12855	8022	5579	8802	↑ 57.8
CHILE	4507	5144	5401	6986	6997	6132	6839	↑ 11.5
MOROCCO	4257	9459	10521	3682	4387	8594	6348	↓ -26.1
LEBANON	1231	1071	1414	1285	1473	1394	1603	↑ 15
ISRAEL	205	298	549	478	550	458	980	↑ 113.8
AUSTRALIA	940	952	308	529	790	981	731	↓ -25.5
NETHERLANDS	252	290	429	304	334	494	383	↓ -22.4
PERU	81	173	173	208	555	192	206	↑ 7.4
SYRIA	64	91	278	87	134	74	167	↑ 124.5
FRANCE	168	67	105	369	135	83	133	↑ 60.9
Others	1112	1406	1061	2409	1202	625	404	↓ -35.5
Total	312341	311174	331370	316759	322199	356183	396919	↑ 11.4

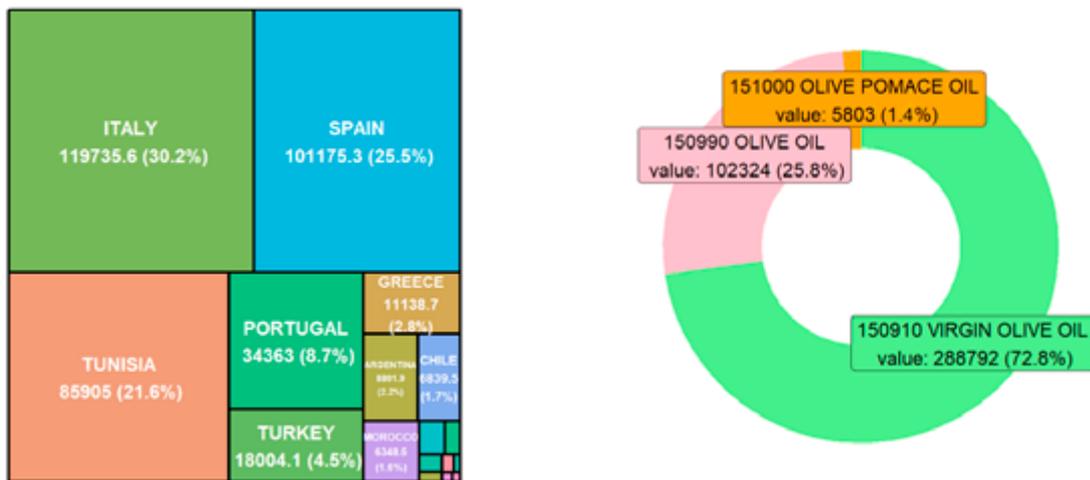
Tableau 1 - Importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive par pays d'origine (2013/14 - 2019/20) (t)



Graphique 2 - Évolution des importations 2007/08 - 2019/20 (x1000 t)

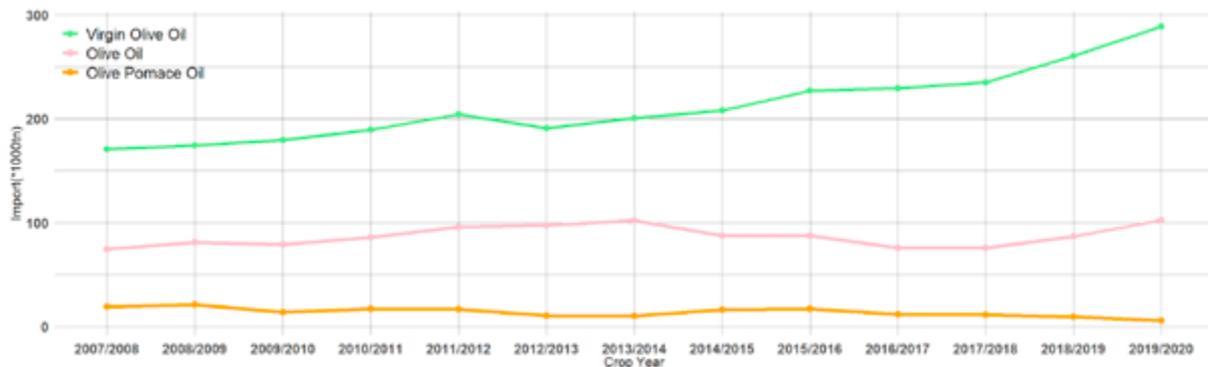


En ce qui concerne l'origine des importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive par les États-Unis, environ 67,2% du total provient de l'Union européenne. Les 32,8 % restants proviennent principalement de la Tunisie.



Graphique 3 - Répartition des importations par pays d'origine et par catégorie de produit - 2019/20 (t)

En termes de volumes par catégorie de produits, 72,8% des importations totales ont été effectuées sous le code 15.09.10 (huiles d'olive vierges), 25,8% sous le code 15.09.90 (huiles d'olive) et 1,4% sous le code 15.10.00 (huiles de grignons d'olive).



Graphique 4 - Évolution des importations par catégorie de produit 2007/08 - 2019/20 (x1000 t)

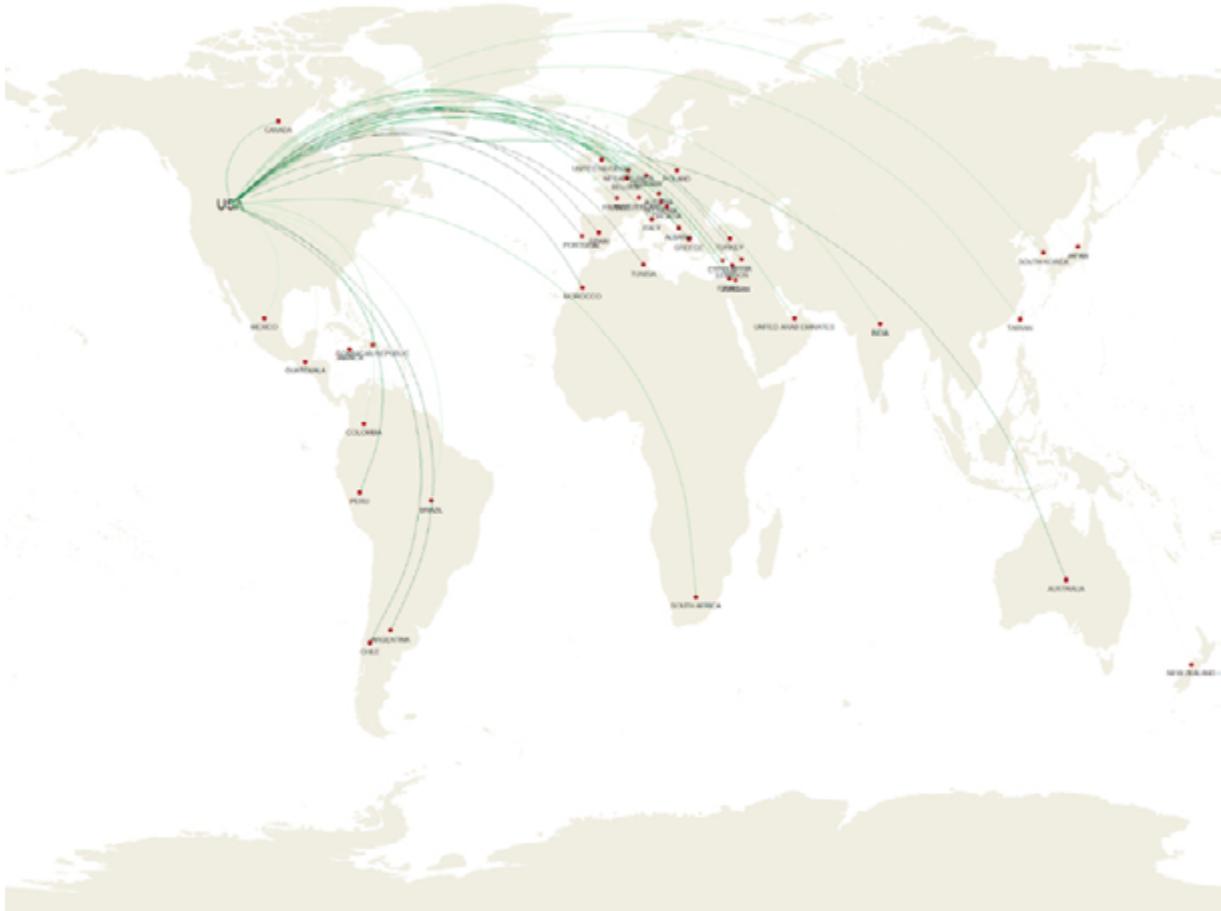


En ce qui concerne le type d'emballage utilisé, l'Italie vend principalement dans des emballages de moins de 18 kg (et à hauteur de seulement 4,3% dans des contenants de 18 kg ou plus). Les autres pays présentant cette caractéristique sont le Portugal, la Grèce, le Liban et Israël. En revanche, les emballages de 18 kg ou plus sont utilisés dans plus de 75% des cas en Espagne, en Turquie, en Argentine, au Chili, au Maroc, en Australie et aux Pays-Bas.

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	
ITALY	87727	4345	25765	262	1120	517	114612	5124	119736
SPAIN	19167	48640	4681	26137	1125	1425	24974	76202	101176
TUNISIA	27512	34651	14575	9082	27	58	42113	43792	85905
PORTUGAL	26604	1462	6258	0	36	2	32899	1464	34363
TURKEY	2333	2836	472	11478	21	865	2825	15179	18004
GREECE	8171	2146	588	171	41	21	8800	2338	11138
ARGENTINA	1049	7618	130	5	0	0	1179	7623	8802
CHILE	787	6049	4	0	0	0	790	6049	6840
MOROCCO	918	3354	306	1337	20	413	1244	5105	6348
LEBANON	1554	8	30	11	0	0	1583	19	1603
ISRAEL	824	29	42	83	3	0	869	111	980
AUSTRALIA	92	343	86	210	0	0	178	553	731
NETHERLANDS	0	0	0	382	0	0	0	382	383
PERU	206	0	0	0	0	0	206	0	206
SYRIA	57	1	108	2	0	0	165	2	167
FRANCE	58	16	15	25	19	0	93	41	133
OTHERS	117	119	64	14	2	87	184	220	404
TOTAL	177175	111617	53124	49200	2415	3388	232714	164205	396919

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

Tableau 2 - Répartition des importations par catégorie de produit et par pays (2019/2020)(t)



Carte 1- Flux des importations vers les États-Unis - 2019/20.



2. OLIVES DE TABLE

Les États-Unis ont acheté en moyenne 150.000 t d'olives de table par an au cours des dernières campagnes. Lors de la dernière campagne 2019/20 (septembre 2019 - août 2020), ce pays a importé 146.444 t d'olives de table, contribuant ainsi à environ 22% des importations mondiales.

Le tableau 3 montre les importations de la dernière campagne par pays d'origine. On peut observer que l'Espagne est le principal fournisseur des États-Unis avec 44% du volume importé (64.505 t) ; suivie de la Grèce avec 22,4% (32.779 t) et du Maroc avec 10,7% (15.664 t), les autres pays contribuant à moins de 5%.

L'évolution mensuelle de ce marché fait l'objet de la section 1.2 de cette publication.

	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	%Variation Rates
SPAIN	74953	66762	76010	64505	↓ -15.1
GREECE	33527	33492	35177	32779	↓ -6.8
MOROCCO	11625	14516	21882	15664	↓ -28.4
MEXICO	5484	3120	7759	6695	↓ -13.7
ITALY	5206	5826	6442	6510	↑ 1.1
EGYPT	4077	6034	5342	5249	↓ -1.8
PORTUGAL	3008	3437	5535	4976	↓ -10.1
TURKEY	3375	3398	4433	4239	↓ -4.4
ARGENTINA	1366	980	5526	2084	↓ -62.3
PERU	1217	1080	1151	1475	↑ 28.1
ISRAEL	868	633	824	791	↓ -4
LEBANON	295	326	331	417	↑ 25.9
FRANCE	542	568	441	274	↓ -37.8
JORDAN	336	210	184	262	↑ 42
CHILE	69	516	283	164	↓ -42.1
SYRIA	33	25	49	108	↑ 117.6
Others	252	289	249	254	↑ 1.8
Total	146232	141211	171620	146444	↓ -14.7

Tableau 3 - Importations d'olives de table par pays d'origine 2016/17 - 2019/20 (×1000 t)



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

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2020/21

Les échanges d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous au cours des quatre premiers mois de la campagne actuelle (octobre 2020 - janvier 2021) montrent une augmentation de 32% au Canada, 28% aux États-Unis, 19% au Brésil et 9% en Australie, par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, on observe que les importations du Japon ont diminué de 13% et celles de la Chine de 3%. Les données de la Russie n'étaient disponibles que jusqu'au mois de décembre¹ au moment de la publication de cette Newsletter et, par rapport à la même période de la campagne précédente, les importations de ce pays ont augmenté de 35%.

En ce qui concerne les échanges de l'UE¹ au cours des trois premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont augmenté de 1% et les importations extra-UE de 42% par rapport à la même période de la campagne précédente.

IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE) (T)								
Country	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	3452.9
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	N.D.
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	N.D.
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	N.D.
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	65139.0

¹ Les données de la Russie n'étaient pas disponibles pour le mois de janvier 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.

² Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois de janvier 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.



2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2020/21

Le commerce des olives de table au cours des cinq premiers mois de la campagne 2020/21² (septembre - janvier 2021) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montrent une augmentation de 30% au Canada et de 24% en Australie et au Brésil par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations des États-Unis ont diminué de 12%.

En ce qui concerne les échanges d'olives de table de l'UE⁴ au cours des quatre premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont diminué de 14% et les importations extra-UE ont augmenté de 19% par rapport à la même période de la campagne précédente.

IMPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE (T)										
Country	SEP 19	SEP 20	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0	3072.5
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	N.D.
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	N.D.
Total	62000.9	67232.9	80537.5	33495.7	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	25807.0

³ Selon le nouvel Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2017, on entend par "campagne des olives de table" la période de douze mois allant du 1^{er} septembre d'une année au 31 août de l'année suivante.

⁴ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois de janvier 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.

II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

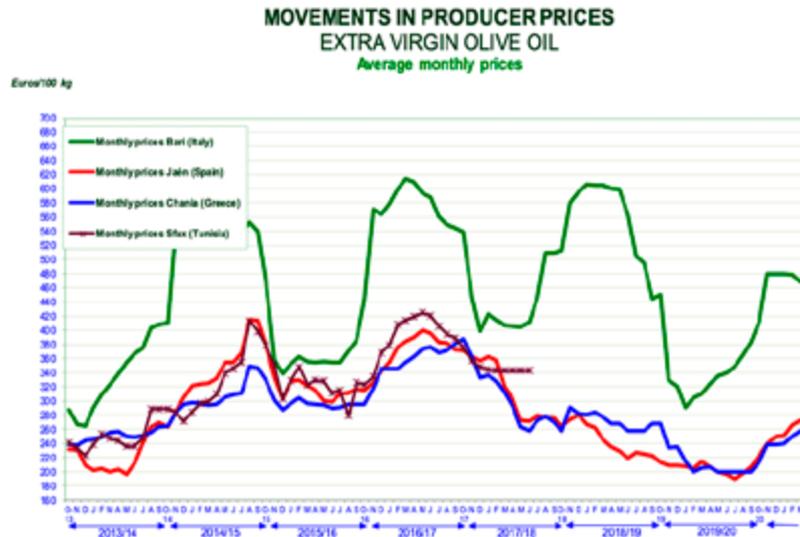
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée fait l'objet des graphiques 1 et 2.

Espagne - Au cours de la semaine du 15 au 21 mars 2021, l'**huile d'olive vierge extra** s'échangeait à 2,73 €/kg, soit une augmentation de 27,8%, par rapport à la même période de la campagne précédente.

Italie - Le prix à la production de cette catégorie était de 4,7€/kg au cours de la semaine du 15 au 21 mars 2021, soit une augmentation de 50% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Grèce - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 2,6 €/kg au cours de la semaine du 15 au 21 mars 2021, soit une augmentation de 30% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Tunisie - Les prix en Tunisie sont restés stables au cours des dernières semaines de juin 2018, s'établissant à 3,43 €/kg, soit une baisse de 18% par rapport à la même période de l'année précédente.



Graphique 1

Huile d'olive raffinée: Le prix à la production de cette catégorie était de 2,36 €/kg en Espagne au cours de la semaine du 15 au 21 mars 2021, soit une augmentation de 32,9% par rapport à la même période de la campagne précédente. Les données de cette catégorie ne sont pas disponibles pour l'Italie depuis la fin du mois de décembre 2017. Le prix de cette huile avait alors augmenté de 4%, à 3,56 €/kg.

L'écart entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (2,73 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (2,36 €/kg) en Espagne est de 0,37 €/kg. En Italie, cet écart était de 0,43 €/kg en décembre 2017.

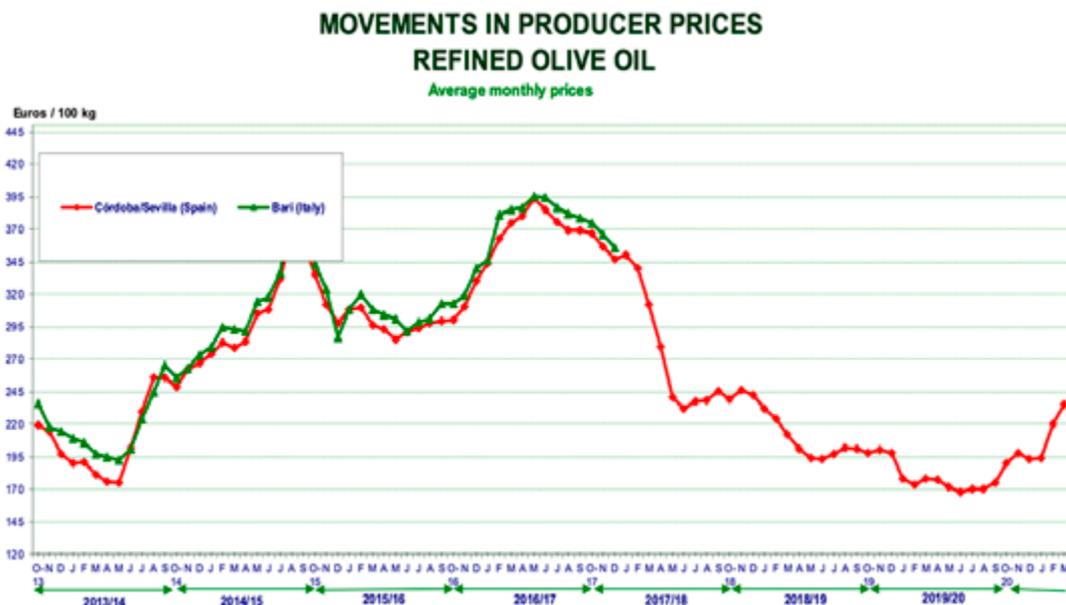


Figure 2



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-olivæ-publications>



Le siège du
Conseil oléicole international
C/ Príncipe de Vergara 154, Madrid