



DANS CE NUMÉRO

- Décisions adoptées par le Conseil des Membres du COI à la 113^e session
- 56^e réunion du Comité consultatif
- Collaboration entre le COI et le Culinary Institute of America pour promouvoir le régime alimentaire méditerranéen
- Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen : le régime méditerranéen, source d'inspiration pour la cuisine contemporaine américaine
- Collaboration entre le COI et la Ligue arabe
- Le COI et la FAO signent un protocole d'accord pour le secteur oléicole
- Prochaines réunions organisées par l'Unité de Normalisation et Recherche
- Campagne 2020/21 : la production baisse mais la consommation est stable
- La consommation d'huile d'olive augmente partout sauf dans l'UE
- Visite du COI et de l'AOAD à l'Université de Cordoue
- Effets de l'huile d'olive sur les niveaux de cholestérol LDL
- Huile d'olive : des mots magiques
- Focus : analyse des sentiments générés par les mots « huile d'olive »
- Commerce mondial de l'huile d'olive et des olives de table
- Prix à la production



DÉCISIONS ADOPTÉES PAR LE CONSEIL DES MEMBRES À SA 113^e SESSION 28-30 JUIN 2021



MADRID / La 113^e session du Conseil des Membres s'est tenue en visioconférence en liaison avec le siège du COI à Madrid les 28 et 30 juin 2021 (<https://www.internationaloliveoil.org/the-113th-session-of-the-ioc-begins/>)

Le 28 juin, les travaux de la session ont été consacrés à l'examen de sujets importants concernant les aspects administratifs et financiers de l'Organisation. Les débats ont porté notamment sur le fonctionnement du Secrétariat exécutif, les aspects juridiques,

la chimie et la normalisation, l'économie et la promotion, la technologie et l'environnement.

Sur proposition du Secrétariat exécutif, le Conseil des Membres a adopté plusieurs décisions. La plupart d'entre elles sont liées à la normalisation et aux activités environnementales et techniques. La dernière décision concerne la nouvelle liste des représentants du Comité consultatif.

La 114^e session du COI se tiendra à Tbilissi (Géorgie), au mois de novembre 2021

<https://www.internationaloliveoil.org/end-of-the-113th-session-114th-session-to-be-held-in-tblisi-in-november/>

1. DÉCISIONS CONCERNANT LE COMITÉ DE CHIMIE OLÉICOLE ET NORMALISATION

- DÉCISION DEC-III.1/113-VI/2021 PORTANT ADOPTION DE LA RÉVISION DE LA NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX HUILES D'OLIVE ET DE GRIGNONS D'HUILE D'OLIVE
- DÉCISION DEC-III.2/113-VI /2021 RELATIVE À LA MÉTHODE DE DÉTERMINATION DES STIGMASTADIENES DANS LES HUILES VÉGÉTALES
- DÉCISION DEC-III.3/113-VI/2021 PORTANT ADOPTION DE LA RÉVISION DE LA MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE



- DÉCISION DEC-III.4/113-VI/2021 PORTANT ADOPTION DE LA RÉVISION DE LA MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES OLIVES DE TABLE

Ces documents sont disponibles à travers ce lien :

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>

2. DÉCISION CONCERNANT LE COMITÉ DE TECHNOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

- DÉCISION DEC-IV.1/113-VI/2021 PORTANT ADOPTION DU PROTOCOLE D'ACCORD ENTRE LA FAO ET LE COI (Décision adoptée par procédure écrite) (<https://www.internationaloliveoil.org/the-ioc-and-the-fao-sign-an-agreement-for-the-olive-sector/>)

3. DÉCISION SOUMISE PAR LE COMITÉ CONSULTATIF

- DÉCISION DEC-VI.1/113-VI/2021 RELATIVE À LA NOMINATION OU AU RENOUELEMENT DES REPRÉSENTANTS DU COMITÉ CONSULTATIF DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE POUR LA PÉRIODE 2020-2023

56^e RÉUNION DU COMITÉ CONSULTATIF DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

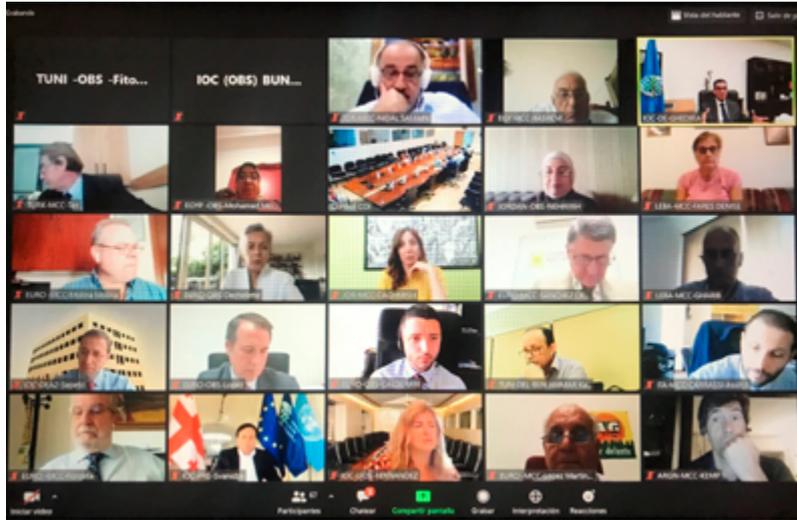
Résumé des travaux de la visioconférence du 22 juin 2021

MADRID / Le Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table (CC), présidé par Ali Ben Hadj M'Barek (Tunisie), s'est réuni le mardi 22 juin 2021 en visioconférence. Plus de 60 experts représentant l'ensemble du secteur oléicole mondial ont participé à la réunion.

Les travaux ont été ouverts par les discours du Président du COI, George Svandize (Géorgie), et du Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira. Le chef du Département des relations extérieures, Mounir Fourati, a ensuite fourni des informations générales sur les activités de l'Organisation.

Il a notamment fait référence à la situation des adhésions à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table et aux conclusions de la 112^e session du Conseil des Membres et a communiqué des informations sur la 113^e session convoquée les 28 et 30 juin. Le fonctionnaire du Secrétariat exécutif a également fait le point sur les recommandations formulées par le Comité consultatif lors de sa dernière réunion, en 2020.

Le Comité consultatif a examiné certaines questions d'actualité, en particulier le Nutriscore, et pris note des mises à jour concernant le Codex Alimentarius. Le Secrétariat exécutif a poursuivi en illustrant les activités menées dans les domaines de la normalisation et de la recherche, de la technologie et de l'environnement, de l'économie et de la promotion et de l'observatoire mondial de l'oléiculture.



Le Comité consultatif a pris note de la liste mise à jour des représentants du CC, des demandes d'adhésion de nouveaux membres et du renouvellement du bureau du Comité. Cette question sera de nouveau abordée lors de la 57^e réunion du Comité, le 24 novembre 2021, en même temps qu'une proposition de création de deux sections distinctes : une pour l'huile d'olive et l'autre pour les olives de table.

Sont ensuite intervenus les représentants de l'Algérie, de l'Argentine, de l'Égypte et de la République islamique d'Iran, puis ceux de la Jordanie, du Liban, du Maroc, de la Tunisie, de la Turquie et de l'Union européenne, pour présenter la situation du marché oléicole dans ces différents pays.

Le Comité consultatif a écouté avec intérêt les interventions des observateurs invités, notamment les représentants d'Olio Nuovo Days (France), de l'Olive Oil Woman's Network (Jordanie), du Culinary Institute of America (CIA), de la NAOOA (États-Unis) qui est également intervenu au nom de l'AQOA (Australie). Un aperçu de la situation du marché au Brésil a été donné par sa représentante, avant la dernière intervention de PROOLIVO (Pérou).

À la fin des travaux, les deux Directeurs exécutifs adjoints, Jaime Lillo et Mustafa Sepetçi, ont remercié les participants, avant les discours de clôture du Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira ; du Président du Comité consultatif, Ali Ben Hadj M'Barek (Tunisie) ; et du Président du Conseil des Membres, George Svanidze (Géorgie).

En réponse à l'invitation de la Géorgie, et avec l'accord du Conseil des Membres, la 57^e réunion du Comité consultatif se tiendra à Tbilissi, en Géorgie, le 25 novembre 2021. Les organisateurs espèrent qu'il s'agira d'une réunion présentielle qui marquera un redémarrage après la pandémie.



LE COI ET LE CIA S'UNISSENT POUR PROMOUVOIR L'ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE

Le Conseil oléicole international a ajouté le logo du Culinary Institute of America (CIA) sur la page d'accueil de son site web (www.internationaloliveoil.org). Pour sensibiliser les consommateurs au régime méditerranéen, dans lequel l'huile d'olive vierge extra est la base d'une alimentation saine et équilibrée, le COI participe à un projet intitulé Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen : Research, Education and Digital Media.

MADRID / Le [Conseil oléicole international](#) (COI) et le [Culinary Institute of America](#) (CIA) viennent de lancer, en association avec les [Menus of Change University Research Collaborative](#) (MCURC), le volet Recherche, éducation et médias numériques du projet Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen.

Cette nouvelle initiative s'appuie sur un ouvrage publié en 2019 par le Culinary Institute of America, "Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen : Inspiration from the Mediterranean Diet for Contemporary American Cooking", qui visait à promouvoir l'élaboration de menus composés d'aliments d'origine végétale dans la cuisine américaine.



Le CIA collabore à nouveau avec le Conseil oléicole international dans le cadre de cette nouvelle initiative pour développer les possibilités d'utilisation de l'huile d'olive, élément clé de l'héritage culinaire des traditions méditerranéennes, dans l'élaboration de sauces à base d'ingrédients locaux - légumes, fruits secs, graines, herbes, épices et autres plantes aromatiques -.

Le Culinary Institute of America est l'un des établissements d'enseignement culinaire supérieur les plus prestigieux du monde. Fondé aux États-Unis en 1946, cet institut est une société à but non lucratif qui propose des cursus, diplômes, certificats et programmes de formation professionnelle dans différents domaines : arts culinaires, boulangerie, pâtisserie, sciences de l'alimentation, gestion des entreprises alimentaires, gestion hôtelière, études alimentaires appliquées, vins et boissons, études sur l'entrepreneuriat et l'innovation, etc.



Le Conseil oléicole international est une organisation intergouvernementale à but non lucratif consacrée à l'huile d'olive et aux olives de table. Il a été créé en 1959 sous les auspices des Nations unies pour administrer les différents accords internationaux sur l'huile d'olive et les olives de table conclus depuis lors. Le Conseil contribue au développement responsable et durable de l'oléiculture et sert de forum mondial pour discuter des questions de politique générale et relever les défis actuels et futurs de l'oléiculture. Parmi ses domaines d'action figurent l'établissement de normes techniques pour le secteur, la promotion de la recherche sur la qualité dans les domaines de l'oléiculture et de l'oléotechnie, et l'éducation sur l'huile d'olive et le régime méditerranéen. Plus d'informations sur www.internationaloliveoil.org.

L'HUILE D'OLIVE DANS LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE ET L'ALIMENTATION À BASE D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE



MADRID / Le régime méditerranéen traditionnel, riche en huile d'olive, a toujours été une source d'inspiration pour les Américains qui aspirent à des choix alimentaires plus sains. Aujourd'hui encore, les saveurs méditerranéennes contribuent à révolutionner les menus américains. Les effets positifs sur la santé du régime méditerranéen traditionnel, riche en huile d'olive et en ingrédients d'origine végétale, ont été largement étudiés. En outre, de nombreuses recherches indiquent que le passage à un régime plus végétal permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à la production alimentaire, d'atténuer le changement climatique et de diminuer la consommation d'eau.

Ce projet est le fruit d'une collaboration entre le [Conseil oléicole international](http://www.internationaloliveoil.org) (COI) et le [Culinary Institute of America](http://www.culinaryinstitute.com) (CIA), en association avec le [Menus of Change University Research Collaborative](http://www.menusofchange.org) (MCURC). Pour en savoir plus, regardez la vidéo sur : <https://www.youtube.com/watch?v=mg9NsUFmY04>

COLLABORATION ENTRE LE COI ET LA LIGUE ARABE

MADRID / Ibrahim Eldukheri, Directeur général de l'Organisation arabe pour le développement agricole (OADA), a été accueilli au Conseil oléicole international par le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, et les Directeurs exécutifs adjoints, Jaime Lillo et Mustafa Sepetçi.

L'OADA, qui œuvre sous l'égide de la Ligue des États arabes, a été créée en 1970 pour répondre aux besoins de ces pays. Étant donné le rôle vital de l'agriculture dans l'économie de la région, les pays ont reconnu la nécessité de coordonner leurs politiques en matière d'agriculture, de ressources naturelles et humaines et de développement économique, en vue d'une intégration totale des économies de la région.



L'objectif de cette réunion était de partager une vision commune pour le développement du secteur oléicole et de rapprocher la Ligue des États arabes du travail du COI. À cet effet, M. Ghedira avait convié les fonctionnaires du COI en charge des activités opérationnelles et financières pour qu'ils présentent leurs activités : Mercedes Fernández, de l'Unité de normalisation et de recherche ; Ender Gunduz, de l'Unité d'économie et promotion ; Abdelkrim Adi, de l'Unité de technologie et environnement ; et Felix Madrid, de l'Unité de gestion financière. Mounir Fourati, chef du Département des relations extérieures ; Eduardo Muela, chef du Département juridique ; et Michele Bungaro, chef du Département de l'observatoire et des systèmes d'information, étaient également présents.



Cette réunion s'inscrit dans le cadre des activités prévues par l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, qui vise à « promouvoir la coopération technique ainsi que la recherche et le développement dans le secteur oléicole, en encourageant la coopération des organismes et/ou entités publics et privés, nationaux ou internationaux ».

À l'issue de la réunion, M. Ghedira et M. Eldukheri sont convenus d'intensifier la coopération entre les deux organismes afin d'atteindre avec succès leurs objectifs communs.

LE COI ET LA FAO SIGNENT UN ACCORD POUR LE DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR OLÉICOLE

L'accord a été signé par Abdellatif Ghedira, Directeur exécutif du COI, et Mohammed Manssouri, Directeur du Centre d'investissement de la FAO, en direct de leurs sièges respectifs à Madrid et à Rome.

MADRID - ROME / Reconnaissant le rôle important que jouent les deux institutions dans le développement du secteur oléicole, le COI et la FAO ont formalisé leurs relations dans le cadre d'un accord de collaboration. Cet accord a été signé lors de la séance plénière de la 113^e session du Conseil des Membres du COI par Abdellatif Ghedira, Directeur exécutif du COI, et Mohammed Manssouri, Directeur du Centre d'investissement de la FAO, en direct de leurs sièges respectifs à Madrid et à Rome.



Comme défini dans les objectifs des deux institutions, leur rôle est complémentaire et crucial :



- Assurer la sécurité alimentaire, en établissant une législation harmonisée au niveau international, pour protéger les consommateurs et les producteurs ;
- Rendre le secteur oléicole plus productif et durable, en favorisant la coopération technique et les transferts de technologies et en soutenant les initiatives de recherche et de développement, tant dans le domaine des ressources génétiques oléicoles qu'en matière d'oléiculture, d'oléotechnie et d'environnement ;
- Réduire la pauvreté rurale, par la promotion de la consommation des produits oléicoles, la diffusion d'informations sur l'économie oléicole et l'amélioration du climat commercial pour les investissements ;
- Permettre la mise en place de systèmes oléicoles inclusifs et efficaces, en encourageant la conservation de l'environnement et la production durable, grâce au partage des données, des connaissances et de l'expertise liées à la valeur de l'olive ; et
- Accroître la résilience du secteur oléicole, en encourageant l'échange d'informations et d'expériences dans le domaine phytosanitaire et de la préservation des ressources génétiques de l'olivier.

La formalisation de cette relation par un protocole d'accord n'est qu'une simple formalité qui renforce une relation de coopération déjà ancienne, définissant les termes et conditions de la collaboration pour développer, promouvoir et renforcer des activités conjointes afin de soutenir un secteur oléicole plus efficace et durable.

L'objectif de ces actions est notamment de :



- Élaborer un programme d'activités visant à (i) renforcer les capacités des opérateurs institutionnels et privés tout au long de la chaîne de production ; et (ii) sensibiliser les parties prenantes à la qualité de l'huile d'olive ;
- Tirer parti des connaissances et de l'expertise du COI et de la FAO en matière de protection végétale, notamment en ce qui concerne la *Xylella fastidiosa*, afin d'émettre des messages coordonnés sur le sujet aux pays membres de la FAO et du COI ;
- Tirer parti des connaissances et de l'expertise du COI et de la FAO en matière de ressources génétiques, pour programmer et mettre en œuvre des activités liées à l'identification, à la préservation et à l'utilisation des ressources génétiques de l'olivier en collaboration avec la FAO et les pays membres du COI ; et
- Recueillir et diffuser des informations et des statistiques claires et précises sur la chaîne d'approvisionnement et les marchés de l'huile d'olive et des olives de table.



La mise en œuvre de ces actions permettra de :

- Partager et diffuser les connaissances sur les éléments et les tendances pouvant avoir un impact sur le développement du secteur oléicole ;
- Élaborer du matériel éducatif, des activités de formation et de sensibilisation sur la qualité de l'huile d'olive et les pratiques de production durable ;
- Promouvoir la collaboration technique pour soutenir le dialogue dans le secteur de l'huile d'olive.

« La formalisation de cette relation par un protocole d'accord nous permet d'encadrer la portée de notre relation déjà ancienne », a déclaré le Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira. « Ce protocole définit les termes et les conditions de notre collaboration afin de développer, promouvoir et renforcer des activités conjointes pour soutenir un secteur oléicole plus efficace et durable. »

Ce mémorandum est une première étape dans ce que nous espérons être une relation très fructueuse et durable, pour renforcer et dynamiser le secteur oléicole dans le monde entier.



PROCHAINES RÉUNIONS ORGANISÉES PAR L'UNITÉ DE NORMALISATION ET RECHERCHE

Calendrier des activités prévues au deuxième semestre

MADRID / Malgré la pandémie, l'Unité de normalisation et recherche aura un calendrier d'activités chargé pour le deuxième semestre de l'année 2021 :

- Deuxième édition du workshop d'harmonisation des jurys de dégustation, du 15 au 17 septembre 2021, auquel participeront 100 jurys agréés par le COI qui auront reçu préalablement les échantillons des huiles d'olive qui seront dégustées. L'objectif de cet atelier est d'harmoniser les jurys de dégustation, minimiser les écarts et homogénéiser les résultats.
- Réunion des experts en analyse sensorielle, du 20 au 21 septembre 2021. L'avancement des différents groupes de travail électronique et l'analyse des conclusions des essais de contrôle de la compétence pour l'octroi de l'agrément pour la période de 2020-2021 seront les principaux sujets examinés.
- Réunion des experts sur la composition des huiles présentant des paramètres hors norme, le 23 septembre 2021.
- Workshop « Olive Oil, Mediterranean Sauce-Making and the Plant-Forward Kitchen », dans le cadre de l'accord de collaboration entre le COI et le Culinary Institute of America (CIA).



- Présentation des conclusions du projet Oleum, le 13 octobre 2021.
- Réunion des experts chimistes, les 14 et 15 octobre 2021. Les résultats des essais collaboratifs, l'état des lieux de l'harmonisation entre les différentes normes et les priorités des travaux futurs seront les principaux sujets examinés.
- Réunion du Comité du Codex sur les huiles et les graisses (CCHG), le 7 juillet 2021 en visioconférence, pour la révision de la Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive CODEX STAN 33-1981. La 27^e réunion du CCHG est prévue du 18 au 26 octobre 2021.



CAMPAGNE 2020/21 : LA PRODUCTION BAISSÉE MAIS LA CONSOMMATION EST STABLE

À partir des estimations du COI, lumières et ombres d'une campagne qui marque la reprise après la pandémie mondiale : la consommation est stable, mais la production est en baisse. La tendance des prix reflète les oscillations entre l'offre et la demande.

MADRID / Selon les estimations du Conseil oléicole international, bien qu'avec des données provisoires, la production mondiale de campagne 2020/21 atteindrait 3.034.000 t, soit une baisse de 6,9% par rapport à la campagne précédente, et la consommation se situerait autour de 3.211.000 t (- 0,2%). Les importations atteindraient 1.074.000 t (- 9,3%), alors que les exportations diminueraient de 8,8% par rapport à la campagne précédente, à 1.132.000 t.



En pole position en matière de production lors de la campagne 2020/21, se trouvent les pays membres de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table du COI, qui produiraient à eux seuls 2.834.000 t, soit 93,4% du total mondial. La production du groupe des pays européens se situerait à 2.057.000 t, en hausse de 7% par rapport à la campagne précédente. Le groupe européen est mené par l'Espagne, qui enregistrerait une augmentation de 24,4%, avec une production estimée à 1.400.000 t ; suivie de l'Italie, avec 270.000 t (- 26,2%) ; de la Grèce, avec 270.000 t (- 1,8 %) ; et du Portugal, avec 100.000 t (- 28,8 %).

La production des autres pays membres du COI devrait atteindre 777.000 t (- 32,4%). En Tunisie, la production serait d'environ 140.000 t (- 68,2%), en Turquie de 210.000 t (- 8,7%), au Maroc de 160.000 t (+ 10,3%) et en Algérie de 90.000 t (- 28,7%).

On s'attend à ce que 200.000 t supplémentaires proviennent de pays qui ne sont pas membres du Conseil oléicole international, notamment de Syrie, d'Australie et du Chili.

IMPORTATIONS 2020/21 – Les États-Unis portent le maillot jaune des importations, contribuant à 33% du total des produits importés au cours de la campagne 2020/21, avant l'UE avec 21%, le Brésil avec 9%, le Japon avec 6%, le Canada avec 5%, la Chine avec 4%, l'Australie avec 3% et le Mexique et la Russie avec 2%. Les autres pays contribuent aux 15% restants.

PRIX – Les prix, qui ont également baissé durant la première partie de la campagne oléicole, se situent entre 200 €/100 kg à La Canée (Grèce) et 480 € à Bari (Italie).

Pour plus d'informations: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>.



LA CONSOMMATION D'HUILE D'OLIVE AUGMENTE PARTOUT SAUF DANS L'UE

Les objectifs de l'étude du comportement des consommateurs sont notamment d'analyser les changements et les tendances de la consommation dans les pays membres du COI par rapport à d'autres huiles et matières grasses comestibles, afin de voir si cette diminution concerne uniquement les huiles d'olive ou l'ensemble des matières grasses et d'étudier le comportement des consommateurs en ce qui concerne les huiles et graisses comestibles en général, et l'huile d'olive en particulier.

MADRID / La consommation d'huile d'olive est très fluctuante depuis la campagne 1990/91. On observe principalement une hausse continue de la consommation dans les pays non-membres du COI, celle-ci étant passée d'environ 14 à 30% de la consommation mondiale. En revanche, la consommation dans l'UE diminue depuis la campagne 2004/05 : d'environ 70% du total mondial en 2004/05, elle ne représente plus aujourd'hui que 50%. La baisse de la consommation dans l'UE et son augmentation dans le reste du monde ont évolué de façon concomitante.

L'étude du COI sur le comportement des consommateurs permettra donc de comprendre les facteurs qui influencent la consommation et les causes de son déclin dans certains pays.

Toutes les données nationales et internationales publiées sur la consommation d'huiles et de matières grasses et les informations secondaires provenant de sources publiques et privées sont analysées et une enquête représentative est réalisée à l'aide d'un questionnaire structuré auquel les consommateurs peuvent répondre directement.



Lancée en 2020, cette étude a déjà couvert l'Espagne, l'Italie et la Grèce, où la consommation a fortement chuté. En 2021, elle porte sur l'Argentine, l'Égypte, la Tunisie et la Jordanie. Elle s'achèvera en 2022 avec l'étude d'autres pays.

Le tableau de bord mensuel élaboré par l'Unité d'économie et de promotion est disponible sur le site web du COI : <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

VISITE DU COI ET DE L'AOAD À L'UNIVERSITÉ DE CORDOUE

Visite à l'Université de Cordoue et aux installations de la banque mondiale de germoplasme de l'olivier de l'UCO d'une délégation du COI et de l'Organisation arabe pour le développement agricole



CORDOUE / Le 24 juin dernier, le Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), Abdellatif Ghedira ; le Directeur général de l'Organisation arabe pour le développement agricole (OADA), Ibrahim Eldukheri ; et le chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI, Abdelkrim Adi, ont visité l'Université de Cordoue, son rectorat, le campus universitaire de Rabanales et les installations de la Banque de germoplasme de l'olivier (BGMO). Cette visite a été l'occasion de mieux connaître les recherches menées par l'Université de Cordoue en matière d'oléiculture.



Ils ont été reçus au Rectorat par les vice-recteurs à la Recherche et au Développement territorial, Enrique Quesada Moraga, et à la Culture, à la Communication et à la Projection sociale, Luis Medina Canalejo. Lors de leur visite du campus de Rabanales, ils ont été accompagnés par le coordinateur général du Campus de l'UCO, Rafael Jordano ; le chef du Service de Gestion et Administration du Campus Rabanales, Enrique Leganés ; et la directrice de l'École d'agronomie (ETSIAM), Rosa Gallardo. Les installations de la BGMO et les travaux scientifiques menés par l'UCO en matière de conservation des ressources phylogénétiques et de certification des plants d'olivier en pépinière leur ont été présentés par le chef du Département oléotechnie et environnement du COI, Pablo Morello (qui était responsable de la BGMO avant de travailler au COI) ; par le professeur émérite et coordinateur du réseau des banques du COI, Luis Rallo ; et par le personnel du groupe de recherche UCOLIVO. À cette occasion, Isabel Trujillo, professeur à l'UCO, a rappelé l'intérêt de l'authentification variétale et décrit le travail effectué à cet effet dans le laboratoire de marqueurs moléculaires de l'UCO.

Au cours de cette visite, les trois parties concernées (COI, OADA et UCO) ont souligné l'importance de la coopération entre les institutions pour promouvoir la mise en œuvre des initiatives menées à l'UCO avec le soutien du COI, et de la réflexion sur de nouveaux axes d'entente et de collaboration pour créer des synergies entre les institutions pour le bien du secteur oléicole en général.



EFFETS DE L'HUILE D'OLIVE SUR LE TAUX DE CHOLESTÉROL LDL



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



Le Secrétariat exécutif est soutenu par le Département de médecine préventive et de santé publique de l'Université de Navarre (Espagne), en collaboration avec des chercheurs ayant plus de dix ans d'expérience. L'objectif est de créer une base de données scientifiques régulièrement mise à jour.

L'une des principales causes du syndrome métabolique et des autres maladies liées au métabolisme est le profil lipidique. Dans un [essai clinique randomisé](#) publié récemment, la consommation d'avoine dans le contexte d'un régime méditerranéen riche en huile d'olive a montré une amélioration des niveaux de cholestérol. Les effets de la baisse du taux de cholestérol LDL (« mauvais cholestérol ») ont été observés dès quatre semaines et jusqu'à huit semaines après la supplémentation en avoine et l'adhésion au modèle alimentaire méditerranéen.

En outre, l'étude PREDIMED-Plus a étudié la teneur élevée en polyphénols de l'huile d'olive et d'autres substances bénéfiques. Les [polyphénols décrits dans cette étude](#) ont amélioré les marqueurs du syndrome métabolique, tels que la glycémie à jeun, la tension artérielle et les triglycérides, mais ont surtout augmenté le taux de cholestérol HDL (« bon cholestérol »).

Pour plus d'informations, cliquer sur: <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>

HUILE D'OLIVE : DES MOTS MAGIQUES

L'étude que nous publions ci-après analyse le profil des personnes qui utilisent les mots « huile d'olive ». Le tableau qui se dessine est intéressant et ouvre certainement un tout nouvel horizon avec des arguments à explorer.

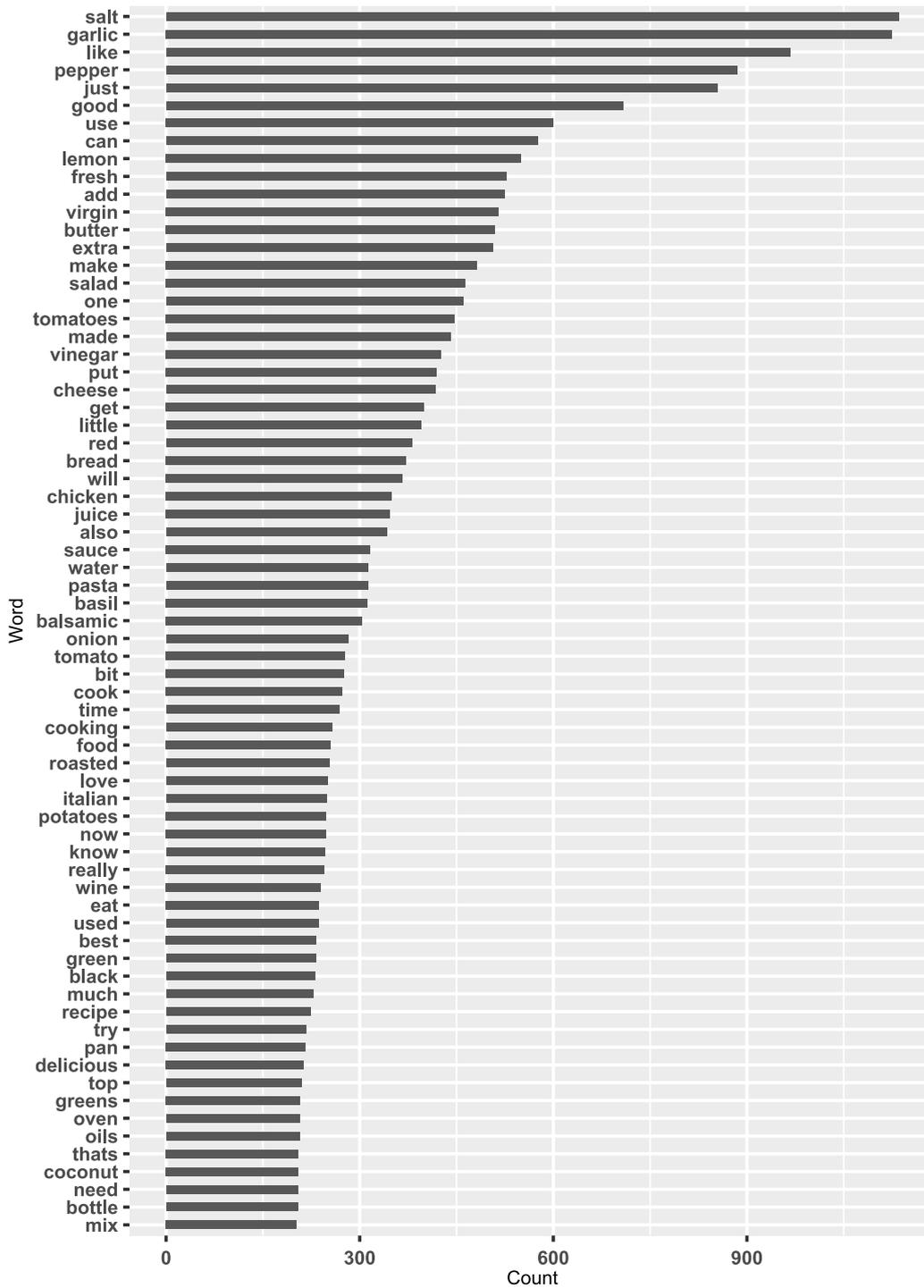
MADRID / Qui prononce souvent les mots « huile d'olive » est presque toujours une personne positive. C'est ce qui ressort des premières conclusions d'une étude réalisée par le Conseil oléicole international que nous publions dans ce numéro de la Newsletter du COI.

L'étude analyse le sentiment généré par l'huile d'olive chez les consommateurs de différents pays, à travers les textes des messages publiés sur l'un des principaux réseaux sociaux. Des résultats, émerge le profil d'un consommateur qui exprime la confiance et qui est davantage prédisposé à un comportement vertueux et positif. En pratique, qui prononce plus souvent les mots magiques « huile d'olive » est une personne optimiste et positive.



L'huile d'olive vierge extra est de plus en plus considérée comme un produit qui unit et crée des réactions positives parmi les consommateurs qui l'utilisent. Qui dit « huile d'olive » prononce des mots qui font du bien et qui évoquent l'identité et les saveurs, les traditions, la santé et les passions.

Compte tenu de cet effet viral positif, augmenter la consommation d'huile d'olive rendra donc le monde plus savoureux et plus sain !

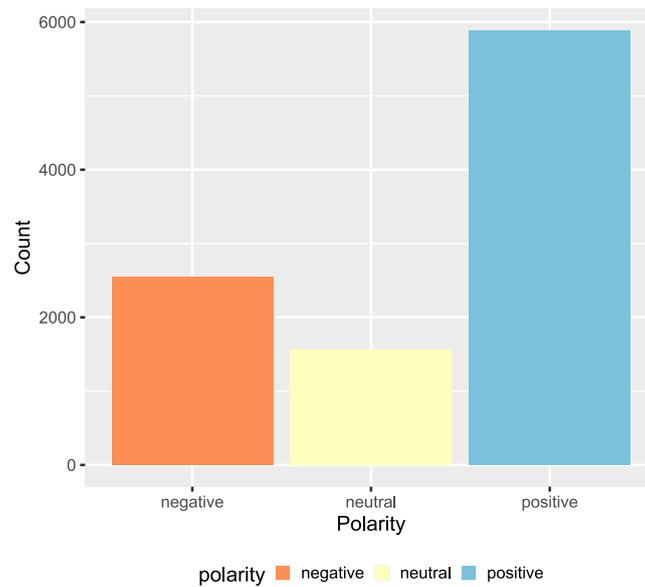


Source: International Olive Council

Graphique 2 - Mots utilisés plus de 200 fois dans les tweets.

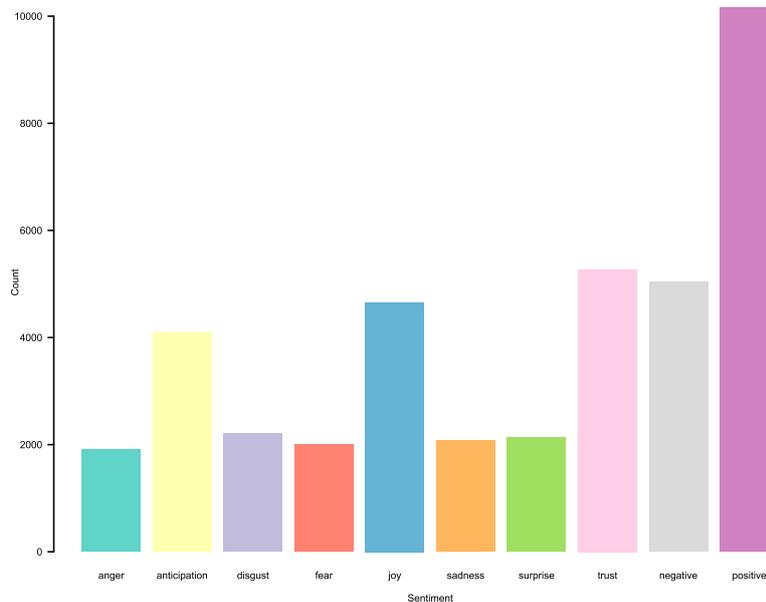


Si l'on analyse l'équilibre entre les émotions positives et négatives, on observe qu'en général, le sentiment généré est positif. Les sentiments positif et neutre caractérisent près de 75% du nombre total de tweets.



Graphique 3 - Polarité des tweets (négatif, neutre ou positif).

Le classement par polarité confirme que le nombre d'émotions positives est supérieur à celui des émotions négatives. Si l'on classe les tweets en fonction de l'état émotionnel, l'état qui prévaut en général derrière le texte est positif, de confiance et de joie.



Graphique 4 - Classement de l'état émotionnel derrière les tweets (colère, anticipation, aversion, peur, joie, tristesse, surprise, confiance, négatif, positif).



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 mentionnés dans le tableau ci-dessous au cours des sept premiers mois de la campagne actuelle (octobre 2020 - avril 2021) montrent une augmentation de 21% en Russie et en Australie, de 12% au Canada et aux États-Unis, et de 1% au Brésil et en Chine par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont baissé de 16% au Japon.

En ce qui concerne les échanges de l'UE¹ au cours des six premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont augmenté de 4% et les importations extra-UE ont diminué de 3% 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	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9	2375.6	3708.4	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8	7230.1	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5	3541.5	5877.1	4686.8	5477.6	4620.7
China	3203.8	2588.2	6585.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	3452.9	3542.4	1974.5	2780.2	3264.2	2549.1	3204.7
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7	3687.6	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1	2122.7	2764.4	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5	22794.7	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4	17754.0	38069.5	20302.2	32500.7	N.D
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8	107469.2	119629.3	112017.9	122183.2	102593.2	N.D
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4	183084.4	211567.8	200675.3	200772.0	68438.2

2. 2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2020/21

Le commerce des olives de table au cours des huit premiers mois de la campagne² 2020/21 (septembre 2020 - avril 2021) sur les marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous montre une augmentation de 29% en Australie, 20% au Canada et 18% au Brésil par rapport à la même période de la campagne précédente. Les importations ont diminué de 11% aux États-Unis.

Le commerce de l'UE³ des olives de table au cours des sept premiers mois de la campagne 2020/21 a vu les achats intra-UE baisser de 11% et les importations extra-UE augmenter de 6% 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	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6	1164.9	2028.3	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1	9569.4	9704.5	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2694.0	3072.5	2050.4	2376.5	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8	9311.0	8397.8	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	8569.6	8639.8	7817.1	12933.8	11835.2	11125.5	N.D
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	20449.3	25640.3	23213.3	30347.3	31384.0	23765.1	N.D
Total	62000.9	67232.9	80537.5	33495.7	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	54825.9	55940.8	53536.5	71395.5	69391.4	55317.7	22237.1

¹ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'avril 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.

² 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

³ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'avril 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 est présentée dans les graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production en **Espagne** au cours de la semaine du 14 au 20 juin 2021 a atteint 3,27 €/kg, soit une augmentation de 66,9% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Italie - Au cours de la semaine du 14 au 20 juin 2021, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 4,6 €/kg, soit une augmentation de 35,3% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - Le prix de cette catégorie a atteint 3,15 €/kg en Grèce durant la semaine du 14 au 20 juin 2021, en hausse de 57,5% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Tunisie - Le prix pratiqué en Tunisie a été stable durant les dernières semaines de juin 2018, s'établissant à 3,43 €/kg, soit une baisse de 18% par rapport à la même période de la campagne antérieure.



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