



IOC

CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL
NEWSLETTER

N° 166

AOÛT / SEPTEMBRE 2021

ÉDITION FRANÇAISE



BIENVENUE OUBÉKISTAN : 18^E MEMBER DU COI



DANS CE NUMÉRO

- BIENVENUE À L'OUZBÉKISTAN, LE 18^E MEMBRE DU COI
- LE QATAR S'INTÉRESSE AU COI
- OLIVAE 128 : LE SECTEUR OLÉICOLE EN URUGUAY
- LE PROJET THOC RÉUNIT LA GRÈCE ET LE COI
- LE CATALOGUE MONDIAL DES VARIÉTÉS D'OLIVIERS
- LA JORDANIE ET LE COI RENFORCENT LEURS LIENS
- LE COI SOUTIENT LE RÉSEAU JORDANIEN DES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE
- L'ANNUAIRE DES BANQUES DE GERMOPLASME DU COI
- FICHES SANTÉ GRATUITES SUR LE SITE WEB DU COI
- L'HUILE D'OLIVE, UN PROTECTEUR IDÉAL
- OLIVE OIL & PLANT FORWARD KITCHEN : UNE COLLABORATION AVEC LE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA
- L'HUILE D'OLIVE ET LA PEAU
- L'HUILE D'OLIVE ET LA TENSION ARTÉRIELLE
- L'HUILE D'OLIVE PENDANT LA GROSSESSE ET L'ENFANCE
- L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, UN PARFAIT ANTIOXYDANT
- L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, UN ALIMENT FONCTIONNEL
- FOCUS : LES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DE L'UNION EUROPÉENNE
- COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE (AOÛT ET SEPTEMBRE)





BIENVENUE À L'OUBÉKISTAN, LE 18E MEMBRE DU COI



Le COI est la seule organisation intergouvernementale au monde à réunir les acteurs de la production et de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table. Il a donc une position unique en tant que forum de discussion sur les questions qui intéressent l'industrie oléicole. Bienvenue à l'Ouzbékistan, le dernier Membre du COI.

GENÈVE / 04.09.2021 L'Ouzbékistan est officiellement devenu le 18^e Membre du Conseil oléicole international à compter du 31 août 2021.

La nouvelle provient directement du Secrétariat des Nations unies, dépositaire de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table.

Le 9 octobre 2015, lors de la Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement à Genève, l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table a été adopté, après une négociation visant à trouver un successeur à l'Accord international de 2005.

« Avec la ratification de l'Accord par l'Ouzbékistan, le pays devient membre à part entière du Conseil oléicole international partageant les objectifs, la mission et les obligations de cet important organisme intergouvernemental, le plus grand forum de l'oléiculture au monde », a déclaré Abdellatif Ghedira, directeur exécutif du COI.

La première nomination officielle aura lieu lors de la prochaine session du Conseil des Membres à Tbilissi, en Géorgie, à la fin du mois de novembre 2021. « Mais d'abord, dans les semaines à venir, nous organiserons une cérémonie de lever de drapeau devant le siège du COI à Madrid pour accueillir nos amis ouzbeks et célébrer notre future collaboration », a ajouté M. Ghedira.

Pour plus d'informations :

[XIX-49.en.pdf AGREEMENT](#)



LE QATAR S'INTÉRESSE AU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

MADRID / S.E. Abdulla bin Ibrahim Abdulrahman Sultan Al Hamar, ambassadeur du Qatar en Espagne, a rendu une visite de courtoisie au siège du Conseil oléicole international, où il a été reçu par M. Abdellatif Ghédira, directeur exécutif du COI, et par le chef du Département des Relations extérieures.

À cette occasion, l'ambassadeur qatari a indiqué que son pays portait un vif intérêt à la mission du COI et à ses travaux et a formulé le souhait d'étudier les possibilités de coopération entre son pays et l'Organisation.

Pour sa part, le directeur exécutif du COI a donné un aperçu de la mission de l'Organisation et de ses activités et a commenté l'état du marché mondial de l'huile d'olive.



Au terme de la visite, des photos souvenirs ont été prises et l'ambassadeur qatari a offert un cadeau au directeur exécutif pour commémorer cette première rencontre.

OLIVAE 128 : LE SECTEUR OLÉICOLE EN URUGUAY



MONTEVIDEO / Le 128^e numéro d'Olivae, la revue officielle du COI, sera entièrement consacré à l'oléiculture en Uruguay. Le Conseil des Membres a approuvé la décision de mettre le pays à l'honneur lors de sa 112^e session et le Collège des Hauts Fonctionnaires a ensuite donné son feu vert. Le magazine, publié sous forme numérique depuis plusieurs années, est totalement gratuit et sera traduit dans les cinq langues officielles de l'Organisation : arabe, français, anglais, italien et espagnol. Le numéro 128 d'Olivae sera mis à disposition de l'ensemble du monde oléicole à partir de fin novembre 2021.

Le Secrétariat exécutif a mis en place un comité éditorial à Montevideo, composé des expertes Maria Noel Ackermann et Leidy Borges Gorga en liaison avec Santiago Mastandrea de l'Ambassade d'Uruguay à Madrid, chargés de l'organisation et de l'élaboration du contenu. Outil de référence précieux, ce numéro permettra aux consommateurs et aux experts du monde entier de mieux comprendre l'oléiculture dans l'hémisphère sud.



L'éditorial a été rédigé par Abdellatif Ghedira, directeur exécutif du COI. Il y affirme que l'Uruguay est « un fervent partisan de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, et siège avec conviction et droit de vote aux côtés de ses collègues membres du Conseil oléicole international ».



Abdellatif Ghedira

La préface a été conçue par Fernando Mattos Costa, ministre uruguayen de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche, qui a ajouté : « la principale force de l'huile d'olive uruguayenne est sa qualité. Cette chaîne intégrée a une dynamique verticale, en appliquant des normes de qualité élevées au niveau productif et industriel et en utilisant les dernières technologies ».



Fernando Mattos Costa

Ce dernier numéro du magazine sera lancé à Tbilissi lors de la 114^e session du Conseil des Membres en novembre 2021. Une cérémonie similaire suivra à Montevideo, lors d'un grand salon commercial consacré au secteur oléicole uruguayen.

Vous pourrez trouver le magazine ici: <https://www.internationaloliveoil.org/publications/>, aux côtés de toutes les autres publications du COI, y compris les livres, les catalogues et l'encyclopédie disponibles en téléchargement gratuit. Bonne lecture !



LE PROJET THOC RÉUNIT LA GRÈCE ET LE COI

ELGO-DIMITRA PRÉSENTE LE PROJET THOC2 AU MINISTRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DE L'ALIMENTATION DE LA GRÈCE



MADRID / Le 6 juillet 2021, le ministre grec du Développement rural et de l'Alimentation, Spilios Livanos, et le gouverneur de la Crète, Stavros Arnaoutakis, accompagnés de membres du Parlement et d'entrepreneurs crétois, ont visité les installations de l'organisation agricole ELGO-DIMITRA à La Canée.

Pendant la courte visite de la pépinière certifiée, Georgios Koubouris, qui supervise la banque grecque de germoplasme, a présenté la deuxième phase du projet True Healthy Olive Cultivars (THOC2), le projet Gen4Olive et d'autres activités mises en œuvre par ELGO-DIMITRA.

Deux semaines plus tard, le 21 juillet 2021, deux vice-ministres, Fotini Arampatzi et Ioannis Economou, ont également visité les installations d'ELGO-DIMITRA, confirmant ainsi le vif intérêt et le soutien du gouvernement grec pour la production d'oliviers certifiés.

La Grèce s'est engagée dans la certification d'une pépinière consacrée à la production nationale de plants d'oliviers.

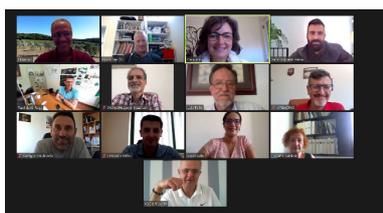
La certification des variétés d'oliviers est l'un des objectifs prioritaires du projet THOC2. Le COI met en œuvre ce projet, en collaboration avec l'Université de Cordoue, pour le réseau des banques de germoplasme du COI, qui compte 23 collections nationales d'oliviers.

Le projet THOC2 est un projet collaboratif qui vise à authentifier les variétés d'oliviers les plus représentatives et à confirmer l'usage correct des dénominations variétales. À cette fin, le projet THOC2 se base sur une liste de 192 dénominations variétales. Une fois authentifiées, ces variétés seront diagnostiquées pour vérifier l'absence des pathogènes visés par la réglementation européenne et elles seront isolées dans un dépôt international. Elles seront ensuite utilisées comme plantes mères de porte-greffes pour la production d'un matériel initial garanti sur le plan variétal et sanitaire.

Ce matériel végétal sera mis à la disposition du réseau des banques de germoplasme du COI qui l'utiliseront comme matériel végétal de départ dans leurs programmes nationaux de certification.



LE CATALOGUE MONDIAL DES VARIÉTÉS D'OLIVIERS



MADRID / Réunion virtuelle sur le *Catalogue mondial des principales variétés d'olivier génétiquement authentifiées*

Le 23 juillet 2021, le Secrétariat exécutif a organisé une réunion virtuelle consacrée au *Catalogue mondial des principales variétés d'olivier génétiquement authentifiées*.

Quelques-uns des plus grands experts mondiaux en matière de catalogage des variétés ont participé à cette rencontre : Luciana Baldoni, Diego Barranco, Giora Ben-Ari, Bouchaïb Khadari, Mehdi Mazinani, Hristofor Miho, Conception Muñoz-Diez, Sara Oulbi, Enzo Perri, Raúl de la Rosa, Isabel Trujillo, et le coordinateur du réseau des banques de germoplasme du COI, Luis Rallo. Le Conseil oléicole international était représenté par Abdelkrim Adi, Catarina Bairrao et Pablo Morello.

À cette occasion, le groupe a désigné les experts chargés de superviser les différents chapitres du catalogue et proposé les variétés qui figureront dans le catalogue. La prochaine réunion de ce groupe est prévue le 14 septembre 2021 pour établir les listes définitives des experts contributeurs et des variétés concernées.

LA JORDANIE ET LE COI RENFORCENT LEURS LIENS



Le ministre de l'Agriculture et le directeur exécutif du COI inaugurent un atelier consacré au secteur oléicole

AMMAN / Le ministre jordanien de l'Agriculture, Khaled Al Hnaifat, et le directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira (tous deux sur la photo), ont ouvert un atelier de dialogue intitulé « Le secteur oléicole jordanien : réalités, défis et perspectives », qui s'est déroulé au Centre national de recherche agricole (NARC).

Cet atelier avait pour but de trouver des solutions et des recommandations pour les défis auxquels est confronté le secteur oléicole jordanien, notamment le coût élevé de la production, la nécessité d'améliorer et de contrôler la qualité, la commercialisation de l'huile d'olive aux échelons local et international, le traitement des déchets des huileries et la législation régissant le secteur oléicole. Le NARC s'efforce toujours



d'utiliser la recherche scientifique pour trouver des solutions aux défis auxquels le secteur oléicole est confronté, en coopération avec des partenaires locaux et internationaux. Le NARC a récemment démontré que le cultivar historique *Mehras* est l'un des plus anciens génotypes d'olivier de la Méditerranée, en dévoilant sa carte génétique.

Des représentants de ministères, d'universités et d'institutions du secteur privé ont participé à cet atelier.

Il convient de rappeler que la Jordanie a remporté de nombreux prix lors de concours internationaux sur la qualité de l'huile d'olive. On estime que ce pays produit entre 25 000 et 35 000 tonnes d'huile d'olive par an, ce qui le place au douzième rang mondial et au troisième rang dans le monde arabe.

LE COI SOUTIENT LE RÉSEAU JORDANIEN DES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE

Le réseau cherche à établir des partenariats avec les secteurs public et privé pour contribuer à la réalisation de ses objectifs et permettre aux femmes de professionnaliser les pratiques de production, de diffusion, d'éducation et d'enseignement liées à l'huile d'olive vierge extra.



SALT, JORDANIE / Le directeur exécutif du COI a participé à l'inauguration du nouveau siège du Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive (JOOWN). Le réseau est désormais installé dans les bureaux de l'huile Al-Jazzazi à Salt, construit il y a 60 ans, la plus ancienne de la ville. Yousef Al-Jazzazi, propriétaire du moulin et l'un des pionniers du secteur oléicole en Jordanie, a accueilli le directeur exécutif et l'a remercié de sa visite en Jordanie pour soutenir le rôle des femmes dans le développement de l'industrie oléicole. Cette initiative a également coïncidé avec l'inscription de la ville de Salt sur la liste du patrimoine mondial.



Outre le directeur exécutif, ont assisté à la cérémonie le directeur de l'Oléiculture du Ministère de l'Agriculture, des représentants de l'Association jordanienne de la presse et des producteurs d'olives jordaniens, ainsi que des experts du secteur oléicole : Jamal Al-Batsh, Murad Al-Maaytah, Sameer Sulaiman. Se sont joints à eux des membres du réseau, des représentants de la presse, des médias audiovisuels et des personnalités de la communauté locale.

La responsable du Réseau arabe et du Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive, Nehaya Al-Muhaisen, a expliqué que le réseau jordanien faisait partie du réseau arabe et a décrit ses objectifs, ses réalisations, ses plans et ses initiatives. Elle a également souligné l'importance de choisir son siège dans ce moulin et d'intégrer les femmes dans l'industrie et la chaîne de production de l'huile d'olive, qui doit permettre d'améliorer la qualité, de développer le marché et d'augmenter la consommation d'huile d'olive par habitant. Elle a apprécié le rôle du COI, sa gestion sérieuse et son soutien à l'établissement de ces réseaux de femmes en Jordanie, dans la région arabe et ailleurs, et à l'appui de leurs activités et initiatives.

Le directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, a exprimé sa gratitude pour la mise à disposition du moulin Al-Jazzazi comme siège du Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive, et a réitéré sa volonté de développer le secteur oléicole et l'importance de la participation des femmes dans ce processus.

Le Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive a été créé en mars 2020 pour unir les femmes travaillant dans le secteur oléicole. Il comprend notamment, mais pas exclusivement, des productrices, des agricultrices, des nutritionnistes, des agronomes, des dégustatrices, des esthéticiennes, des cheffes d'entreprise, des professionnelles des médias, des cheffes, des universitaires, des chercheuses scientifiques et des représentantes de tous les autres domaines liés à l'huile d'olive.

L'objectif principal du réseau est de diffuser la culture de l'huile d'olive vierge extra auprès des jeunes générations et de tous les segments de la société, de renforcer les activités éducatives dans les écoles, les universités et les associations, et de communiquer étroitement avec les exploitations agricoles, les huileries et les entreprises de production afin d'en savoir plus sur la production et de faire connaître l'huile d'olive de qualité.

En donnant aux femmes les moyens d'atteindre ces objectifs, le réseau espère sensibiliser et éduquer les consommateurs à l'évaluation sensorielle de l'huile d'olive, ingrédient de base du régime méditerranéen. Partout dans le monde, des personnes tentent de changer notre façon de penser et de consommer les ali-





ments, et le réseau espère encourager davantage de personnes à introduire l'huile d'olive dans leur régime alimentaire.

Au cours de la célébration, les membres du réseau ont présenté leurs projets, leurs réalisations et l'impact qu'elles espèrent avoir sur la société. Une séance de dégustation a ensuite été organisée afin de permettre aux experts jordaniens en évaluation sensorielle de l'huile d'olive et aux membres du réseau de goûter l'huile d'olive vierge extra produite dans le moulin d'Al-Jazzazi.

Le réseau a récemment franchi les étapes institutionnelles de son plan stratégique et exécutif en organisant des cours spécialisés sur l'autonomisation des femmes, en présence d'experts internationaux spécialisés dans l'huile d'olive vierge extra. Ces cours ont porté sur l'évaluation sensorielle de l'huile d'olive, le marketing, l'e-marketing, le conditionnement, la gestion de projet, l'esprit d'entreprise et divers sujets liés au développement humain.

Le réseau a également mis en œuvre plusieurs initiatives visant à promouvoir l'huile d'olive, axées sur les thèmes suivants : la contribution des grands-parents, un trésor pour les petits-enfants ; une tasse d'huile pour chaque foyer ; vérifiez votre huile avant de l'acheter ; et l'évaluation sensorielle pour les enfants.



Pour plus d'informations : [PR Jordanian Women Olive Oil's Network](#).

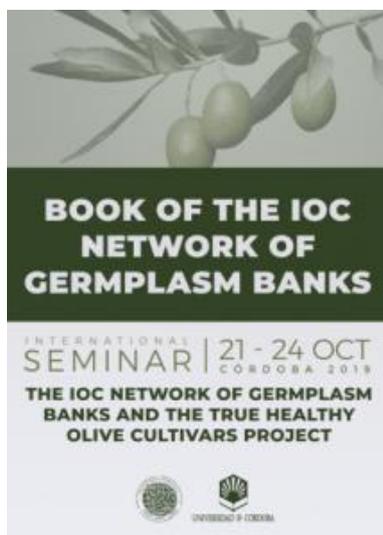
L'ANNUAIRE DES BANQUES DE GERMOPLASME DU COI





CORDOUE / La collaboration entre l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement et l'Université de Cordoue ouvre la voie à la protection du secteur et à la prévention de la propagation de cultivars non conformes et de maladies dévastatrices dans le commerce international.

Le catalogage des cultivars d'oliviers existants dans le monde est un défi permanent depuis l'époque gréco-romaine. Aujourd'hui, tous les pays oléicoles comprennent l'importance de répertorier leurs cultivars nationaux. Cependant, la sélection a considérablement évolué au cours des 50 dernières années et, en l'absence d'un catalogue officiel, les cultivars reçoivent parfois des dénominations erronées.



Le danger est que des cultivars non conformes et des maladies dévastatrices puissent se propager parallèlement au matériel végétal authentique dans le commerce international. Pour remédier à ce problème, chaque cultivar doit être dénommé en utilisant une expression agronomique cohérente et universelle du génotype unique.

Par conséquent, la production de plantes conformes au type parental et exemptes de parasites et de maladies, conformément au protocole de l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes, est devenue obligatoire pour le secteur oléicole. Plusieurs pays révisent donc leurs protocoles de certification des plantes. Le réseau de banques de germoplasme du COI exigera que du matériel végétal sain et conforme au type parental soit échangé entre les banques membres.

Les séminaires actuels et futurs du réseau du COI visent à débattre et à élaborer des accords sur les protocoles d'identification des oliviers et des cultivars.



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

Dans un premier temps, le projet True Healthy Olive Cultivars (THOC), un projet conjoint du COI et de l'Université de Cordoue, assurera l'authentification et l'assainissement des 101 cultivars les plus propagés dans les pays oléicoles. Le matériel végétal de ces 101 cultivars sera mis à la disposition de toutes les banques de



germoplasme qui en feront la demande, conformément au protocole établi par le COI.

Le livre actuel est la synthèse des travaux d'un important séminaire qui avait plusieurs objectifs : faire le point sur l'état des banques du réseau du COI ; définir et adopter un protocole de gestion et de catalogage des cultivars d'olivier du réseau du COI ; présenter l'état d'avancement du projet THOC et les activités prévues ; proposer de nouvelles activités conjointes.

Téléchargez gratuitement le livre: <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2021/08/ANNEXE-1-A-BOOK-OF-THE-IOC-NETWORK-OF-GERMPLASM-BANKS-Completa.pdf>

FICHES SANTÉ GRATUITES SUR LE SITE WEB DU COI



MADRID / Notre travail de recherche ne s'arrête jamais, nous donnant toujours davantage d'informations sur les propriétés de l'huile d'olive. Étant donné que ce corpus de connaissances ne cesse de s'enrichir et que nous devons rester dans l'air du temps, nous vous offrons la possibilité de télécharger gratuitement cette publication sur le site web du COI.

Beaucoup a été écrit et dit sur les propriétés nutritionnelles et les avantages de l'huile d'olive pour la santé et, bien que de nouvelles recherches reconnaissent et confirment ses points forts, il reste encore beaucoup de terrain à explorer. L'huile d'olive est la principale matière grasse du régime méditerranéen, un régime dont les bienfaits pour la santé ont toujours été connus des peuples méditerranéens.

De nombreuses études menées ces dernières années ont démontré que ce régime, qui correspond à un mode de vie particulier, est sain, équilibré et profite à tous. L'olivier fait aussi partie intégrante de l'histoire des peuples méditerranéens.

C'est donc un plaisir pour le COI de présenter cette publication : « Fiches santé sur l'huile d'olive », dont l'objectif principal est de fournir des informations simples et actualisées sur les bienfaits de l'huile d'olive pour la santé. Le livre est gratuit et peut être téléchargé à partir de la bibliothèque numérique du COI. Il vous suffit de vous rendre sur la page d'accueil du site du COI, de cliquer sur « Actualités », puis « Publications, édition numérique » et de suivre les instructions ; ou, tout simplement, de cliquer sur ce lien : <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>.





Il est difficile d'aborder certains sujets en des termes abordables pour le grand public tout en restant engageants pour les professionnels de la santé, mais nous espérons avoir franchi une étape dans cette direction et que cette publication sera une lecture agréable pour tout un chacun.

Pour télécharger gratuitement nos autres publications, rendez-vous sur : <https://www.internationaloliveoil.org/product-category/digital-edition/>.

L'HUILE D'OLIVE, UN PROTECTEUR IDÉAL

MADRID / La consommation d'huile d'olive pourrait prévenir les maladies non transmissibles et le Covid-19. Des études récentes indiquent que les composés phytochimiques de l'huile d'olive peuvent agir contre le SARS-CoV-2.



Cette semaine, nous vous présentons un rapport sur les bénéfices de la consommation d'huile d'olive pour lutter contre les maladies non transmissibles et le Covid-19. La recherche expose comment certains composés bioactifs majeurs des olives, tels que l'hydroxytyrosol, l'oléocanthal, l'oléuropéine et les acides gras monoinsaturés (AGMI), possèdent des qualités antioxydantes, antimicrobiennes et antiprolifératives qui assurent une protection cardiovasculaire et anticancéreuse. En outre, cette étude explore en profondeur les différents mécanismes par lesquels les polyphénols de l'huile d'olive préviennent l'inflammation (une composante majeure de plusieurs maladies non transmissibles) et induisent l'apoptose dans les cellules cancéreuses. Les auteurs émettent l'hypothèse intéressante que les métabolites secondaires de l'huile d'olive, en particulier l'acide oléanolique et l'oléuropéine, pourraient aider à combattre l'infection par le Covid-19 en modifiant la structure des protéines de liaison du SRAS-CoV-2, empêchant ainsi le virus de pénétrer dans la cellule hôte.

Pour de plus amples informations sur cette étude, rendez-vous sur : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33845735/>. Pour des informations médicales générales sur l'huile d'olive vierge extra et la santé, rendez-vous sur : <https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>.



OLIVE OIL & PLANT-FORWARD KITCHEN : UNE COLLABORATION AVEC LE CIA

Inspiration du régime méditerranéen pour la cuisine contemporaine.



[Renseignez-vous](#) sur cette collaboration entre le COI et le Culinary Institute of America pour promouvoir des choix alimentaires sains, durables et délicieux, en mettant l'accent sur la formation technique et l'innovation des menus pour les chefs menu innovation for chefs.

Pour en savoir plus : <https://www.plantforwardkitchen.org/olive-oil-and-the-plant-forward-kitchen>.

L'HUILE D'OLIVE ET LA PEAU



MADRID / Le vieillissement entraîne des dommages structurels et fonctionnels progressifs de la peau. L'acide oléique joue un rôle majeur dans la lutte contre l'oxydation continue.

Les tissus de la peau subissent de nombreuses modifications au cours du temps. Entre autres, l'amincissement des couches internes et externes de la peau (derme et épiderme), la perte d'élasticité, la perte de fermeté dans la zone reliant le derme à l'épiderme, la fibrose due à l'accumulation de collagène et la diminution de la capacité du tissu à lutter contre les agressions et à les réparer.

Les facteurs externes, tels que le rayonnement solaire, accélèrent le vieillissement en générant des radicaux libres. Bien que les cellules soient dotées de mécanismes qui neutralisent leur action, il est possible de réduire les dommages cellulaires en utilisant des inhibiteurs

qui diminuent le risque. L'un de ces inhibiteurs naturels est l'huile d'olive vierge extra, dont le profil lipidique est très similaire à celui de la peau humaine.

En plus des polyphénols, l'huile d'olive compte un pourcentage élevé de vitamines A, D et K, ainsi que de la vitamine E, principale source de protection contre les radicaux libres qui provoquent l'oxydation des cellules. De ce fait, l'huile d'olive est considérée comme un atout dans les thérapies spécifiques pour traiter les maladies de la peau telles que l'acné, le psoriasis et les eczémas séborrhéiques.

Il a également été suggéré qu'en raison de son effet antioxydant prononcé, l'huile d'olive pourrait jouer un rôle de choix dans la prévention de l'oxydation continue, l'un des processus qui influencent le développement de certains types de cancer de la peau. Les études sur la vitamine E sont bien avancées, mais ces recherches prennent du temps. Cependant, la théorie veut que l'acide oléique joue un rôle majeur dans la lutte contre l'oxydation continue.

Vous trouverez de plus amples informations dans notre livre « Fiches santé sur l'huile d'olive ». Le livre est disponible en téléchargement gratuit : <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>



L'HUILE D'OLIVE ET LA TENSION ARTÉRIELLE

MADRID / Diverses études ont fait état d'une relation étroite entre l'alimentation et la pression artérielle. Certains aliments peuvent augmenter la pression artérielle en plus d'avoir un effet sur le poids corporel.

On parle d'hypertension artérielle lorsque la pression artérielle dépasse 140/90 mmHg, et ce de façon constante. L'hypertension artérielle est l'un des principaux facteurs de risque coronarien, favorisant le développement de l'artériosclérose. Avec l'hypercholestérolémie, le tabagisme, l'obésité et le diabète, c'est l'un des principaux problèmes de santé du monde développé. Comme pour d'autres facteurs de risque, le mode de vie peut contribuer à l'hypertension artérielle.

Un adulte sur quatre est hypertendu. L'hypertension augmente le risque de décès précoce en raison des dommages causés aux artères du corps, notamment les artères qui alimentent le cœur, les reins, le cerveau et les yeux.

Il n'a pas encore été clairement établi quels éléments du régime méditerranéen sont responsables de ses effets sur la réduction de la pression artérielle. Il a toutefois été démontré que le fait d'inclure de l'huile d'olive vierge extra dans l'alimentation a un effet nettement hypotenseur, même si c'est le seul changement apporté. La consommation régulière d'huile d'olive vierge extra diminue la pression artérielle systolique (valeur supérieure) et diastolique (valeur inférieure).

Des preuves récentes sont venues démontrer que la consommation d'huile d'olive réduit la dose quotidienne de médicaments nécessaires pour contrôler la pression artérielle chez les patients hypertendus, probablement en raison d'une diminution de l'acide nitrique causée par les polyphénols.

Le livre est disponible en téléchargement gratuit sur le site web du COI. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

L'HUILE D'OLIVE PENDANT LA GROSSESSE ET L'ENFANCE

MADRID / L'huile d'olive joue un rôle clé dans le développement du fœtus pendant la grossesse : un manque peut avoir des effets pernicieux sur le développement du bébé.

Il a été démontré que le développement post-natal des bébés dont les mères ont consommé de l'huile d'olive pendant leur grossesse est meilleur en termes de taille, de poids, de comportement et de réflexes psychomoteurs.

Le fœtus a besoin de vitamine E pour se développer. Le nouveau-né a également besoin d'une réserve de vitamine E pour lutter contre le stress oxydatif provoqué par l'entrée dans une atmosphère d'oxygène. Bien



que peu abondante dans l'huile d'olive, elle est présente en quantité suffisante grâce à la résistance de l'huile d'olive à l'oxydation.

Ainsi, tant la quantité que le type d'aliments consommés dans le régime alimentaire pendant la grossesse jouent un rôle clé dans les adaptations métaboliques qui se produisent chez la mère et dans sa relation fonctionnelle avec le fœtus.

Le livre est disponible en téléchargement gratuit sur le site web du COI. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <https://www.internationaloliveoil.org/product/olive-oil-health-notes/>

L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA : UN PARFAIT ANTIOXYDANT

MADRID / Une étude a été menée afin d'explorer la relation entre l'adhésion au régime méditerranéen et le risque de cancer de la peau, y compris les mélanomes, les carcinomes basocellulaires (CBC) et les carcinomes spinocellulaires (CSC).

Le régime méditerranéen et le cancer de la peau : une étude de cohorte prospective a été menée auprès de femmes françaises qui ont reçu un régime riche en antioxydants pour prévenir le cancer. En **France**, une plus grande adhésion au régime méditerranéen, calculée à l'aide d'un score alimentaire à neuf unités qui évalue la consommation de fruits, de légumes, de légumineuses, de céréales, d'huile d'olive, de poisson, de produits laitiers, de viande et d'alcool, est associée à un risque plus faible de cancers cutanés, plus parti-



culièrement de mélanome et de carcinome baso-cellulaire.

D'autres données sur la prévention du cancer, issues de l'étude prospective **Netherlands Cohort Study (NLCS)**, ont montré une réduction du risque global de cancer colorectal associée à une plus grande adhésion à un régime méditerranéen. Toutefois, cette association n'a pas été confirmée dans les sites du cancer (côlon, côlon proximal, côlon distal et rectum).

Pour en savoir plus :

- <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31380561/>
- <https://link.springer.com/article/10.1007/s10654-019-00549-8>

L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, UN ALIMENT FONCTIONNEL

MADRID / Les mécanismes de production et de stockage jouent un rôle important dans la composition de l'huile d'olive vierge extra. Il est prouvé que dans son ensemble, l'huile d'olive vierge extra est un aliment fonctionnel sain et que ses composés phénoliques, ainsi que les tocophérols et la fraction d'acides gras monoinsaturés (acide oléique), contribuent de différentes manières et agissent sur différentes cibles moléculaires.

Bien qu'il existe un consensus sur le fait de considérer l'huile d'olive vierge extra comme un aliment fonctionnel, l'effet de chacun de ses principaux constituants (polyphénols, vitamine E et acide oléique) n'est pas aussi clair. Derrière cette absence de consensus se cachent des différences dans les processus de production et de stockage, qui peuvent avoir un effet sur la durée de vie utile de l'huile d'olive, tant en termes de composition chimique, principalement liée aux composés bénéfiques, que de qualité sensorielle. C'est la raison pour laquelle de grands efforts sont déployés pour optimiser les conditions de production et de stockage d'un aliment qui, dans son ensemble, a démontré tant de bienfaits pour la santé.

Source: Lorenzo F., Sandra D., Vincenzo C., Angela Z., Isabella T., Francesca V., Lara T., *The Nutraceutical Value of Olive Oil and Its Bioactive Constituents on the Cardiovascular System. Focusing on Main Strategies to Slow Down Its Quality Decay during Production and Storage*. *Nutrients*, 21 août 2019;11(9).

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



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

Source: Unité Économie et Promotion



FOCUS : LES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DE L'UNION EUROPÉENNE

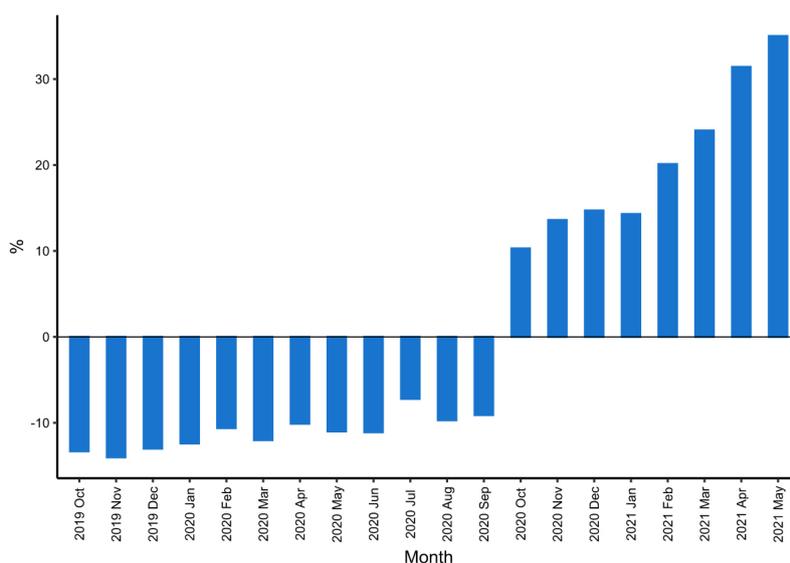
Selon les estimations du COI¹, les exportations extra-UE d'huile d'olive de la campagne 2019/2020 ont atteint 820 663 tonnes, pour une valeur estimée à 2 693,2 millions d'euros (+15,8% et -0,1%, respectivement, par rapport à la campagne précédente).

En mai de la campagne 2020/2021, l'indice de la valeur unitaire des exportations extra-UE était de 84,9 (+35,2% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +2% par rapport au mois précédent).

¹ Données provisoires. On entend par année de campagne la période allant du 1er octobre de l'année t au 30 septembre de l'année t+1. Les données de janvier et février 2021 n'étaient pas disponibles pour le Royaume-Uni. Valeur commerciale au taux FOB (free on board). Volume des exportations en tonnes, 1 t = 1000 kg = 1 Mg. L'indice de valeur unitaire des exportations est basé sur la méthode de l'indice en chaîne de Paasche. La valeur unitaire est calculée comme (valeur)/quantité. Codes du système harmonisé : Huile d'olive = 15091020 + 15091010 + 15091080 + 15099000. Sources : Élaboration propre basée sur des données de la Commission européenne ; EUROSTAT ; Ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation ; informations communiquées par les pays membres.

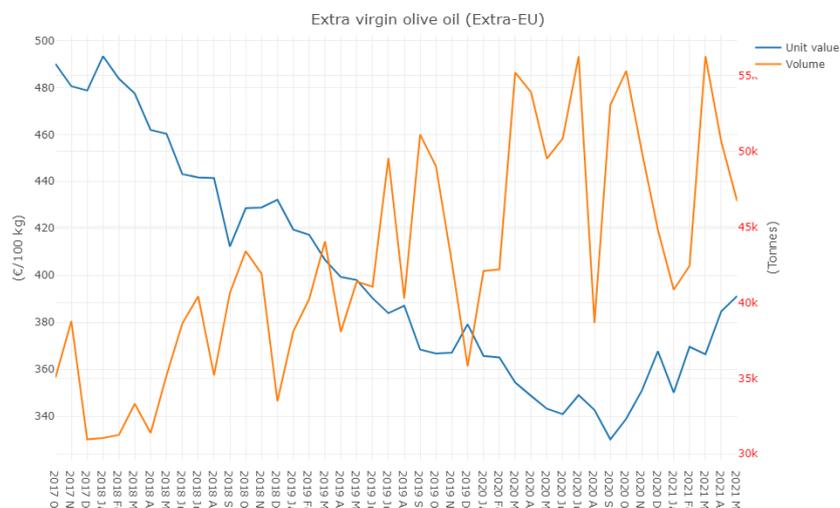


Month over month export unit value index variation rates



Graphique 1 – Évolution de l'indice de la valeur unitaire des exportations (variations annuelles en pourcentage).

La valeur unitaire des exportations extra-UE était de 363 €/100 kg en mai (+13,3% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +1,5% par rapport au mois précédent). Le volume des exportations a atteint 69 120,3 tonnes (-5,2% par rapport à la même période de la campagne précédente ou -5,1% par rapport au mois précédent), pour une valeur estimée à 250,9 millions d'euros.



Graphique 2 – Évolution de la valeur unitaire et du volume des exportations d'huile d'olive extra-UE.



En mai, les exportations extra-UE d'huile d'olive ont été principalement destinées aux États-Unis (-16,2%), au Brésil (+51,6%), au Japon (+0,6%), au Canada (-19,6%), à l'Australie (-46%), à la Chine (-7,1%), à la République de Corée (+48,3%), à la Fédération de Russie (+26,4%) et au Royaume-Uni (-24,7%). Les pourcentages entre parenthèses indiquent l'évolution par rapport à la même période de la campagne précédente.

PERIOD	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	CHINA	JAPAN	KOREA (REPUBLIC OF)	UNITED KINGDOM	RUSSIAN FEDERATION	UNITED STATES	EXTRA-EU..
2019 Oct	2774.3	10480.7	3116.7	7185.8	6384.8	1579.4	6767.8	1776.8	14423.8	68856.2
2019 Nov	2304.3	8005.4	2672.4	4984.5	5301.1	964.0	4734.4	1228.0	18393.2	60432.9
2019 Dec	2456.5	5963.6	1975.0	2022.9	4643.7	1261.9	3932.6	1334.2	17791.7	52395.9
2020 Jan	2357.5	10095.3	2844.8	2455.9	5749.9	1325.3	4577.5	916.9	16126.8	58129.6
2020 Feb	2334.2	9258.9	2893.0	1823.7	5772.3	1072.1	4489.7	1288.4	17261.0	58295.9
2020 Mar	4109.0	8518.1	3238.5	3065.9	5603.7	935.1	6252.4	1319.2	30612.0	78387.1
2020 Apr	4600.7	6019.3	4423.5	4513.3	7005.7	1179.9	8855.1	1799.7	25002.1	79562.3
2020 May	3785.8	3766.8	3067.8	4059.7	5406.2	1220.8	7696.4	1487.2	30455.9	72884.6
2020 Jun	2325.2	6798.2	2828.9	3393.2	6006.5	1656.7	10449.0	1085.7	29305.6	77728.6
2020 Jul	2830.8	7381.3	2863.3	5842.8	5400.2	1592.2	8214.3	1569.3	28745.3	79979.5
2020 Aug	2756.0	7097.6	3012.4	2791.1	4922.0	1120.6	3486.8	1457.7	18426.7	57606.5
2020 Sep	3408.6	10298.3	3185.8	4088.6	5643.1	1710.4	5289.4	1690.0	25374.5	76236.6
2020 Oct	2121.1	10422.0	2983.3	4459.0	5273.5	1397.7	6867.1	2163.5	25727.3	77297.7
2020 Nov	2885.5	9948.7	2635.0	4029.7	2934.7	1154.6	9975.9	1858.9	23794.7	72851.8
2020 Dec	2880.2	6802.1	3134.2	1874.9	3942.7	1002.5	7227.4	1314.7	23019.9	64153.1
2021 Jan	2408.5	7239.2	1900.0	1684.2	4217.6	1720.3	0.0	1394.8	24023.3	56051.8
2021 Feb	2645.5	7199.7	3061.2	2375.2	4442.4	2048.3	0.0	1375.8	21395.1	59570.0
2021 Mar	3447.6	7635.5	4698.2	4019.1	5119.8	2400.9	5820.4	1373.1	29039.7	79584.9
2021 Apr	2809.1	5528.6	3313.9	3306.1	5736.2	2241.8	5257.1	1524.9	26714.8	72838.5
2021 May	2046.0	5710.2	2465.3	3770.1	5439.5	1810.5	5795.2	1879.1	25507.6	69120.3

Tableau 1 - Évolution du volume des exportations extra-UE par pays de destination (tonnes).

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

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

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2020/21

Le commerce de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive au cours des 9 premiers mois (octobre 2020 - juin 2021) de la campagne actuelle sur les 8 marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous montre une augmentation de 22% en Russie, 13% au Canada, 6% aux États-Unis, 4% au Brésil et 2% en Australie par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations sont en baisse de 17% au Japon et de 4% en Chine.



Quant aux échanges de l'UE² au cours des 8 premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont augmenté de 4% et les importations extra-UE ont diminué de 17% 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
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9	2375.6
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	4931.3	3542.4
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1	2122.7
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8	107469.2
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4

IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE)(T)									
Country	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21
Australia	3708.4	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0	4259.8	3614.2	4876.5	2263.7
Brazil	7230.1	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8	8037.8	8858.7	5583.8	7257.3
Canada	3541.5	5877.1	4688.8	5477.6	4620.7	7404.6	8360.7	4463.3	5482.6
China	1974.5	2780.2	3264.2	2549.1	3204.7	4602.8	4645.5	5729.5	3587.7
Japan	3687.6	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5	5507.6	4429.1	8549.2	6715.7
Russia	2764.4	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2	3066.7	3540.5	2690.1	3693.7
USA	22794.7	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3	39718.1	41981.5	45347.2	35544.0
Extra-EU	17754.0	38069.5	20302.2	32500.7	21270.8	31308.2	15448.7	27564.8	N.D
Intra-EU	119629.3	112017.9	122183.2	102593.2	95490.3	93260.6	109237.9	97099.9	N.D
Total	183084.4	211567.8	200675.3	200772.0	185199.3	195238.0	200116.7	201232.4	64495.7

² Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour juin 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 10 premiers mois de la campagne³ 2020/21 (septembre 2020 - juin 2021) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous enregistre une augmentation de 29% en Australie, 20% au Canada et 11% au Brésil par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations restent stables aux États-Unis.

En ce qui concerne les échanges communautaires⁴ d'olives de table au cours des 9 premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont diminué de 6% et les importations extra-UE ont augmenté de 5% 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	8569.6
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	20449.3
Total	62000.9	67232.9	80537.5	73404.4	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	54825.9

IMPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE (T)										
Country	FEB 20	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21
Australia	1164.9	2028.3	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5	1272.0	1876.8	1448.6	1643.4
Brazil	9559.4	9704.5	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7	8040.0	6504.8	9629.6	1846.4
Canada	2050.4	2375.5	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0	3267.6	3372.1	2542.3	3601.5
USA	9311.0	8397.8	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0	111903.6	14908.1	10680.7	18216.1
Extra-EU	8639.8	7817.1	12933.8	11835.2	11125.5	10805.4	9423.8	9871.0	9085.0	N.D
Intra-EU	25640.3	23213.3	30347.3	31384.0	23765.1	27635.8	24680.8	27311.3	29570.0	N.D
Total	55940.8	53536.5	71395.5	69391.4	55317.7	60678.4	57003.7	63844.0	61798.5	31307.3

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

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



II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

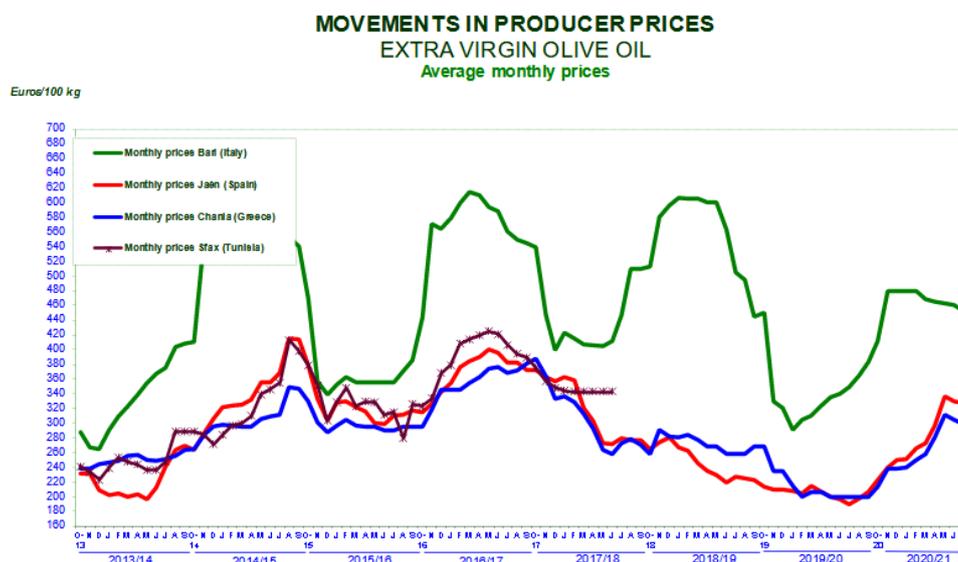
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive extra vierge et de l'huile d'olive raffinée est présentée dans les graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production en **Espagne** était de 3,25 €/kg durant la semaine du 23 au 29 août 2021, soit une augmentation de 61,1% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Italie - Le prix de cette catégorie était de 4,40 €/kg au cours de la semaine du 2 au 8 août 2021, soit une augmentation de 20,5% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - durant la semaine du 23 au 29 août 2021, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 2,7 €/kg, soit une hausse de 28,0 % par rapport à la même période de la dernière campagne.

Tunisie - Le prix de cette catégorie s'est stabilisé 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 la campagne antérieure.



Graphique 1

Huile d'olive raffinée : Le prix de cette catégorie à la production était en Espagne de 2,95 €/kg au cours de la semaine du 16 au 22 août 2021, soit une augmentation de 72,4% par rapport à la même période de la



campagne précédente. Les données de cette catégorie ne sont pas disponibles pour l'Italie depuis fin décembre 2017, lorsque son prix avait connu une augmentation de 4%, à 3,56 €/kg.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (3,25 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (2,95 €/kg) est de 0,3 €/kg en Espagne. En Italie, cette différence était de 0,28 €/kg en décembre 2017.

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL Average monthly prices





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