



COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL **NEWSLETTER**

N° 167

OCTOBRE 2021

ÉDITION FRANÇAISE





DANS CE NUMÉRO

- LA MINISTRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALBANIE VISITE LE COI
- VISITE DE L'AMBASSADEUR D'OUZBÉKISTAN AU SIÈGE DU COI
- EXPOLIVA : JAÉN RÉCOMPENSE LE COI
- LE SOUDAN AUX PORTES DU COI
- JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER 2021
- RENCONTRE ENTRE LE COI ET L'ICQRF
- RECETTES MÉDITERRANÉENNES
- LA DERNIÈRE NEWSLETTER DE L'OHIS
- LE COI ET LES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE
- PROJET COI-UCM : L'INFLUENCE DES HUILES DE FRITURE SUR LE SYSTÈME GASTROINTESTINAL
- THÈSE DE DOCTORAT : ABDELAZIZ BOUDEBOUZ
- THÈSE DE DOCTORAT : HRISTOFOR MIHO
- THÈSE DE DOCTORAT : MURAD IRSHIED MAAITAH
- DEUXIÈME ATELIER D'HARMONISATION DES JURYS AGRÉÉS PAR LE COI
- RÉUNION DES EXPERTS EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE
- RÉUNION DES EXPERTS EN COMPOSITION DES HUILES PRÉSENTANT DES PARAMÈTRES HORS NORMES
- RÉUNION DES EXPERTS CHIMISTES
- PRÉSENTATION DES RÉSULTATS ET DES CONCLUSIONS DU PROJET OLEUM
- PROCHAINS ÉVÉNEMENTS
- REMISE DES PRIX DU CONCOURS MARIO SOLINAS
- COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE
- MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE EN OCTOBRE 2021
- EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DE L'UNION EUROPÉENNE (UE-27)
- EXPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE DE L'UNION EUROPÉENNE (UE-27)
- COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE



LA MINISTRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALBANIE VISITE LE COI

Les discussions entre les deux parties ont permis d'explorer les moyens de revitaliser la participation de l'Albanie aux activités du COI et de tirer parti de l'expertise du COI pour développer le secteur oléicole albanais.



Frida Krifca, ministre de l'Agriculture et du Développement rural de l'Albanie, a effectué le 6 octobre 2021 une visite de courtoisie au Conseil oléicole international. Elle était accompagnée par S.E. **Gazmend Barbullushi**, Ambassadeur d'Albanie à Madrid. Ils ont été accueillis par le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, et ses deux adjoints, **Jaime Lillo** et **Mustafa Sepetçi**, ainsi que par les chefs des Départements des Relations extérieures, **Mounir Fourati**, et de l'Observatoire, **Michele Bungaro**.

Les discussions entre les deux parties ont porté sur l'examen des voies et moyens de redynamiser la participation de l'Albanie aux activités du COI et de tirer profit de l'expertise de l'Organisation pour développer le secteur oléicole albanais.



C'est dans cette optique que Jaime Lillo a fait une présentation sommaire des activités du COI et des outils que l'Organisation peut mettre à la disposition des pays membres.

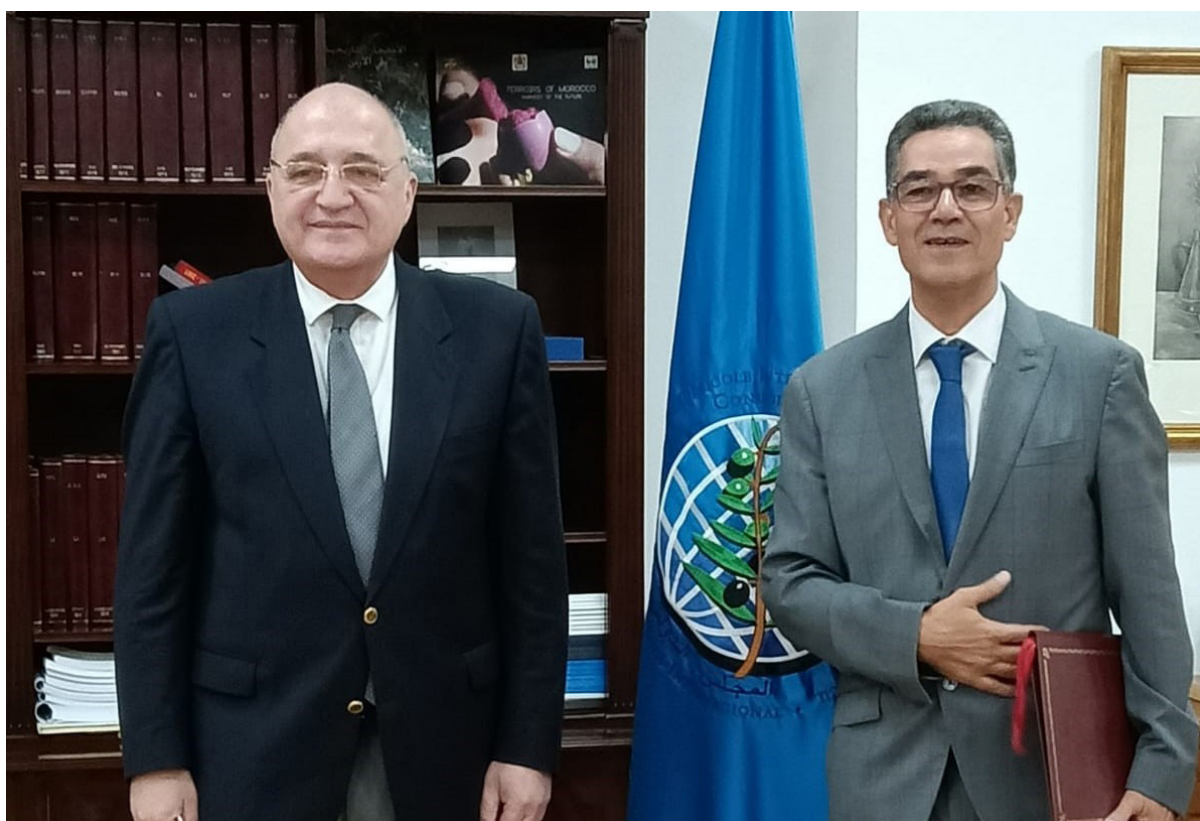
La ministre a fait part de son intérêt pour l'ensemble des moyens mis à la disposition des Membres, tout en regrettant que le secteur oléicole de son pays ne soit pas au courant de tous ces mécanismes d'accompagnement.

Après une présentation de l'Observatoire par Mustafa Sepetçi, il a été décidé d'organiser une réunion en visioconférence entre les intervenants du secteur oléicole albanais et les chefs des Unités opérationnelles du COI, dans le but d'échanger des informations et d'établir une feuille de route portant sur une assistance technique au secteur albanais de l'huile d'olive. Cette visite s'est conclue par un échange de cadeaux et des photos souvenirs.



VISITE DE L'AMBASSADEUR D'OUBÉKISTAN AU SIÈGE DU COI

George Svanidze, le président du Conseil, a participé virtuellement à la réunion depuis Tbilissi et a tenu à féliciter personnellement le représentant ouzbek pour l'adhésion de son pays au COI.



MADRID / S.E. Jakhongir Ganiev, Ambassadeur de la République d'Ouzbékistan, devenue récemment (le 31 août 2021) le dix-huitième Membre du Conseil oléicole international, s'est rendu le 30 septembre 2021 au siège de l'Organisation, en compagnie de son premier secrétaire. Il a été reçu par le Directeur exécutif et par le chef du Département des Relations extérieures.

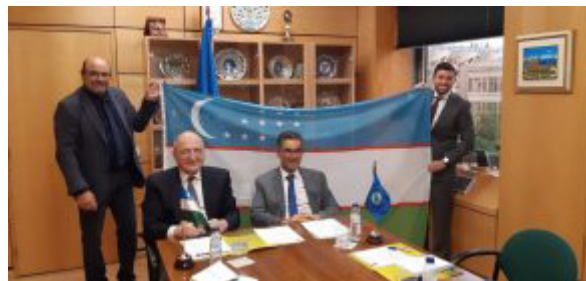
Son Excellence désirait visiter les locaux du siège et coordonner avec le Secrétariat exécutif les modalités de la célébration de la levée du drapeau ouzbek sur le parvis du COI. Le Directeur exécutif s'est réjoui que l'Ouzbékistan ait rejoint la famille oléicole et a fait part à son interlocuteur de la disponibilité du Secrétariat exécutif pour fêter cette adhésion comme il se doit.

Le Président du Conseil s'est joint à l'entrevue depuis Tbilissi, par l'entremise de la visioconférence, et a tenu à féliciter personnellement le représentant ouzbek pour l'adhésion de son pays au COI.



Au terme de cette visite, il a été décidé d'un commun accord de consacrer le 14 décembre à l'évènement de la levée du drapeau ouzbek, en présence du Président du Conseil du COI, de la direction de l'Organisation et de son personnel, ainsi que du corps diplomatique des pays membres et des autorités des gouvernements ouzbek et espagnol.

Alors, rendez-vous au 14 décembre et bienvenue à la République d'Ouzbékistan !



JAÉN RÉCOMPENSE LE COI





Jaén (Andalousie) / Le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, a reçu le prix tant convoité. Sur la photo, il salue Sa Majesté Felipe VI, Roi d'Espagne, qui a inauguré l'édition 2021 d'Expoliva.

Un jury d'experts internationaux a décerné au Conseil oléicole international le 1er Prix international de la Ville de Jaén pour la promotion de la culture de l'olivier dans le monde. L'initiative, promue par la municipalité de Jaén, a eu lieu le jour de l'ouverture de l'édition 2021 du salon Expoliva.



L'objectif de ce prix est de diffuser, promouvoir et encourager les connaissances sur tous les aspects de l'oléiculture et de l'oléotechnie dans différents secteurs, notamment la médecine, la chimie, l'agronomie, l'économie, la musique, la gastronomie et l'art, promus par des institutions, des organisations et des personnalités nationales et internationales, tant publiques que privées.

En recevant le prix, le Directeur exécutif Abdellatif Ghedira, accompagné du Directeur exécutif adjoint, Jaime Lillo, et du chef du Département des relations extérieures, Mounir Fourati, a déclaré : « C'est un honneur pour moi de recevoir le prix pour la promotion mondiale de l'huile d'olive en marge d'Expoliva 2021. Mes plus vifs remerciements et mon respect à tous ceux qui ont contribué à cette reconnaissance internationale, parmi lesquels je mentionne tout particulièrement le Conseil des Membres, le Comité consultatif, les fonctionnaires du Secrétariat exécutif ainsi que les réseaux de femmes de l'huile d'olive ».



SUBVENTIONS DU COI

Deuxième appel à propositions en vue de l'octroi de subventions à des programmes de promotion dans les pays membres du COI

MADRID / Dans le cadre des activités de promotion approuvées par le COI pour l'année 2021, le Secrétariat exécutif a prévu d'accorder des subventions pour financer des programmes nationaux visant à promouvoir la consommation locale d'huile d'olive et d'olives de table dans les pays membres producteurs. Les subventions seront accordées à des événements et des actions mis en œuvre du 6 au 31 décembre 2021. L'objectif de ces subventions est, entre autres, de développer une culture de marché dans les pays membres qui souhaitent mettre en valeur la qualité des produits locaux, et d'encourager la coopération entre tous les pays membres du COI. Les actions et événements proposés doivent présenter un intérêt promotionnel évident, conformément aux objectifs définis dans l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table.

De plus amples informations sont disponibles en anglais et en français en cliquant sur le lien suivant :

[2nd CALL FOR PROPOSALS FOR THE AWARD OF GRANTS FOR PROMOTIONAL PROGRAMMES IN IOC MEMBER COUNTRIES.2021.](#)





JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER 2021

TBILISSI (GÉORGIE) / Le COI célèbre la Journée mondiale de l'olivier le 26 novembre de chaque année. Pour promouvoir cet événement important, le Secrétariat exécutif collabore et apporte son soutien aux délégations des pays membres, aux représentants du secteur, aux autorités locales, aux observatoires et aux membres du corps diplomatique des pays ayant signé l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Le programme de l'événement 2021 à Tbilissi est joint ci-dessous.



Invitation du gouvernement de la Géorgie

Journée mondiale de l'olivier
Séminaire international
Les tendances du marché international de l'huile d'olive

Tbilissi, 26 novembre 2021, 11 h 30 (UTC+4)
Vétoconférence disponible



11 h 30 – Ouverture du séminaire

- Discours officiel de bienvenue, Gouvernement géorgien
- Abdellatif Ghedira, Directeur exécutif, COI
- George Svanidze, Président du COI, Géorgie

12 h 30 – Le marché international de l'huile d'olive

- Jaime Lillo, Directeur exécutif adjoint, COI

12 h 50 – Situation actuelle et tendances du marché de l'Union européenne

- Gabriel Vigli, Responsable du secteur huile d'olive à la Commission européenne

13:10 – Situation actuelle et tendances du marché américain

- Joseph R. Profaci, Directeur exécutif, Association nord-américaine de l'huile d'olive

13 h 30 - Pause

14 h 30 – Le profil général du consommateur d'huile d'olive

- Juan Vilar, Co-Directeur du diplôme de Master en Administration et gestion des entreprises oléicoles.

15 h 20 – Examen des dernières tendances en cuisine

- Présenté par Santi Mas au nom de Greg Drescher, Vice-Président des Initiatives stratégiques et Leadership, Culinary Institute of America (USA)

15 h 40 – Production oléicole, situation actuelle, défis et perspectives de l'oléiculture en Géorgie

- Zviad Bobokashvili, Chercheur, Département de l'Agriculture – Chef du Service de recherche en cultures fruitières

16 h 20 – Clôture du séminaire



Interprétation simultanée disponible en anglais, français et géorgien

Pour plus d'informations, contactez :
iooc@internationalolivecouncil.org

LE SOUDAN AUX PORTES DU COI

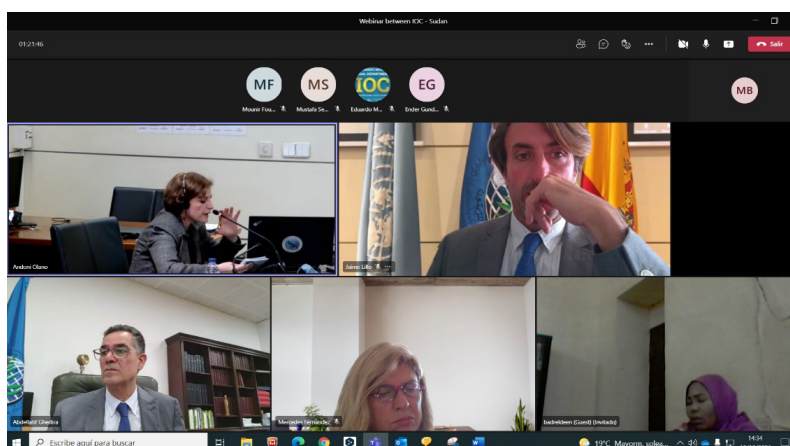
Le chargé d'affaires *ad interim* de l'Ambassade du Soudan, Husam Eldeen Ettayeb, a été reçu à sa demande par le Directeur exécutif du Conseil oléicole international, Abdellatif Ghedira, en présence du chef du Département des relations extérieures de l'Organisation. M. Ettayeb était porteur d'une lettre officielle de son ministre de l'Agriculture exprimant la volonté du gouvernement soudanais de rejoindre le COI.





Le Directeur exécutif a accueilli cette nouvelle avec satisfaction et a remercié le gouvernement soudanais de l'intérêt qu'il porte au Conseil oléicole international et à sa mission. Il a indiqué qu'il serait heureux de voir le Soudan hisser son drapeau sur le parvis de l'Organisation.

Il a par ailleurs informé son interlocuteur des mesures nécessaires pour concrétiser cette adhésion et pour porter à la connaissance du Conseil des Membres la proposition soudanaise. Afin d'accompagner le Soudan dans sa démarche, le Directeur exécutif a proposé au diplomate soudanais d'organiser une réunion en visioconférence en vue de présenter en détail les activités du COI et de s'informer sur le secteur oléicole soudanais et sur ses attentes. Le chargé d'affaires soudanais a accueilli favorablement cette proposition qu'il transmettra à ses autorités aux fins de son organisation.



Une visioconférence bilatérale entre le siège du COI à Madrid et la capitale Khartoum a permis, le 18 octobre dernier, d'approfondir les thèmes et les sujets de la future collaboration entre le Soudan et le Conseil oléicole international. Après les salutations du Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, la réunion s'est poursuivie avec l'intervention du Directeur exécutif adjoint responsable des questions opérationnelles, Jaime Lillo, qui a expliqué en détail les activités opérationnelles du COI et les avantages pour le Soudan en cas d'adhésion à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table. Le Directeur exécutif adjoint responsable des questions administratives et financières, Mustafa Sepetçi, est également intervenu à cette occasion.

Ont participé à cette réunion les chefs de l'Unité de normalisation et de recherche, Mercedes Fernandez, et de l'Unité d'économie et de promotion, Ender Gunduz, les chefs des Départements de la formation, Catarina Bairrao Balula, des relations extérieures, Mounir Fourati, et de l'observatoire, Michele Bungaro, ainsi que l'assistant du Directeur exécutif, Andoni Olano. Il s'agissait d'une première réunion avant la participation du Soudan, en tant qu'observateur, aux travaux du prochain Conseil du COI qui se tiendra en Géorgie à la fin du mois de novembre. Un groupe de travail se penchera sur les aspects de l'adhésion du Soudan à l'Accord international.



RÉUNION ENTRE LE COI ET L'ICQRF (ITALIE)

MADRID / Renforcer la collaboration internationale pour la formation continue d'équipes d'experts dans le domaine de la chimie de l'huile d'olive, de l'analyse organoleptique et de la diffusion de l'information. Tels ont été les thèmes abordés lors d'une réunion bilatérale entre le Département de l'Inspectorat central pour la protection de la qualité et la répression des fraudes sur les produits alimentaires (ICQRF) du ministère italien de l'Agriculture et le Secrétariat exécutif du COI à Madrid.



La délégation italienne était dirigée par Felice Assenza, chef du Département, accompagné d'Emilio Gatto, Directeur général, et de hauts responsables et fonctionnaires de l'ICQRF. Ils ont été accueillis au siège par Abdellatif Ghedira, le Directeur exécutif, et Jaime Lillo, son Directeur exécutif adjoint. Ils ont été rejoints par Mercedes Fernandez, chef de l'Unité de normalisation et de recherche, Mounir Fourati, chef du Département des relations extérieures, Eduardo Muela, chef du Département juridique, et Michele Bungaro, chef du Département de l'observatoire. Ont également participé à la réunion Nicola Carbone, attaché commercial de l'Ambassade d'Italie à Madrid, et Andoni Olano, assistant du Directeur exécutif du COI.



L'objectif principal de la réunion était d'identifier et d'échanger sur les objectifs pour l'application de règles anti-fraude communes dans le secteur de l'huile d'olive, « en s'appuyant », a déclaré Felice Assenza, « sur la traçabilité des produits et le système de vérification qui, pour l'huile d'olive, représente plus de 50% des contrôles effectués en Italie ».



M. Ghedira a remercié la délégation de l'ICQRF, ajoutant que « les questions abordées lors de la réunion sont inscrites dans l'article premier de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table pour les objectifs concernant la normalisation et la recherche ».

Soulignant l'intérêt et la qualité du contenu abordé, M. Ghedira a également déclaré qu'il appréciait l'initiative de M. Felice Assenza et que le Secrétariat exécutif soutiendrait toutes les actions visant à améliorer la qualité de l'huile d'olive et à faciliter le commerce international.

Il a annoncé qu'il soumettrait la proposition aux membres concernés afin de discuter des axes de coopération future pour partager les méthodes et outils de détection des fraudes et de traçabilité des produits avec tous les Membres. Le COI est la seule organisation internationale et intergouvernementale au monde dans le secteur de l'huile d'olive et des olives de table. Il a été créé à Madrid, en Espagne, en 1959, sous les auspices des Nations unies.



L'ICQRF du ministère italien des Politiques agricoles, alimentaires et forestières, avec son siège à Rome, 19 bureaux d'inspection régionaux, six laboratoires chimiques accrédités et 720 inspecteurs, est très présent sur tout le territoire italien.

La délégation italienne en visite au COI comprenait également Paolo Tolomei, chef de l'Unité PREF 3 ; Valentina Di Bona, chef de l'Unité VICO 4 ; Marina Fiori, juriste ; Fabrizio Gualtieri, juriste ; ainsi que les fonctionnaires Barbara Catizzone et Domenico Vona.

RECETTES MÉDITERRANÉENNES

La collaboration entre le Conseil oléicole international et le Culinary Institute of America continue de porter ses fruits. Pour consulter notre nouvelle page spécialement créée pour vous aider à mieux connaître et à soutenir la culture de l'huile d'olive vierge extra dans la cuisine, cliquez sur "Culinary" en haut de la page d'accueil du COI (<https://www.internationaloliveoil.org/#>).





The Mediterranean
Plant-Forward Kitchen



Olive Oil-Based Recipes from the
Mediterranean Kitchen

Vous trouverez ci-dessous les « Recettes à base d'huile d'olive de la cuisine méditerranéenne ». Explorez notre sélection de recettes à base d'ingrédients d'origine végétale, qui comprend des recettes de sauces à base d'huile d'olive, de petits plats, d'entrées et de desserts. Pour télécharger le livre de recettes méditerranéennes, cliquez sur :

<https://www.plantforwardkitchen.org/s/MediterraneanRecipe-Booklet.pdf>

DERNIÈRE NEWSLETTER DE L'OHIS

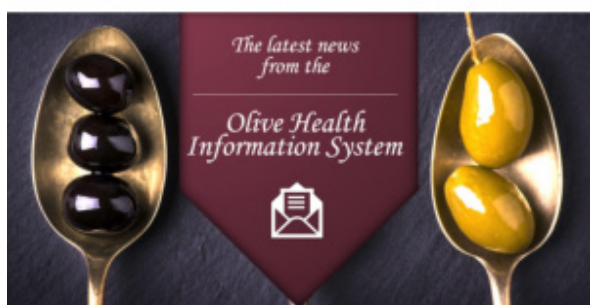
Les articles de la dernière Newsletter de l'OHIS sont consacrés aux principaux bienfaits de l'huile d'olive pour la santé. De la santé neuropsychiatrique à la santé cardiovasculaire, ses avantages se retrouvent dans de multiples groupes d'âge et en particulier pour la santé des femmes.



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



Universidad
de Navarra
School of Medicine



Voici les dernières informations sur l'huile d'olive vierge extra et la santé du portail créé spécialement par le Conseil oléicole international et l'Université de Navarre.

Nous espérons que vous prendrez plaisir à les lire et que vous resterez connectés à notre site web :

<https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>

La dernière newsletter :

https://meddietolivehealth.com/?mailpoet_router&endpoint=view_in_browser&action=view&data=W-zlwOCwiODY0OWJmNjFIZGZjliwwLDAsMCwxXQ

Pour plus d'informations :

<https://meddietolivehealth.com>



LE COI ET LES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE

De Pandolea en Italie à Women in Olive Oil aux États-Unis, le réseau des femmes arabes et jordaniennes de l'huile d'olive a fait ses débuts à Expoliva 2021.

JAÉN / En réponse à l'invitation du COI, Nehaya Al-Muhaisen, présidente du réseau des femmes arabes et jordaniennes de l'huile d'olive, Sawsan Mrad, présidente du réseau des femmes tunisiennes de l'huile d'olive, et la Dr Imene Trabelsi, vice-présidente du réseau international des femmes de l'huile d'olive, ont assisté à Expoliva 2021 pour présenter pour la première fois l'association des femmes de l'huile d'olive.

À l'occasion du salon de l'huile d'olive à Jaén consacré aux olives et à l'huile d'olive, elles ont participé aux différents événements et à la réunion du Comité consultatif. Elles ont été rejointes par le directeur du salon, l'ambassadeur de Tunisie en Espagne et de nombreuses personnalités officielles, acteurs du secteur oléicole, producteurs et représentants des États membres du Comité.



Elles ont discuté de la création du réseau des femmes arabes de l'huile d'olive, de ses réalisations et de l'étroite collaboration qu'il entretient avec Pandolea, une association de femmes de l'huile d'olive créée il y a une vingtaine d'années en Italie. Ensemble, ces associations œuvrent pour renfor-

cer la participation des femmes dans le secteur oléicole et les sensibiliser à l'importance d'accroître la consommation et d'améliorer la qualité. Les représentantes des réseaux de femmes ont été mises à l'honneur lors de ce salon international, en présence du Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira.



COOPÉRATION TECHNIQUE

MADRID / Quatre étudiants de doctorat ont bénéficié d'une bourse du COI entre 2016 et 2019, au titre du programme de coopération technique et de formation, dans le cadre des activités organisées par le Conseil oléicole international dans les domaines de l'oléiculture, de l'oléotechnie et de l'environnement.

Les thèses de ces étudiants, soutenues récemment, sont résumées dans les articles qui suivent.



PROJET COI-UCM SUR L'INFLUENCE DES HUILES DE FRITURE SUR LE TRACTUS GASTRO-INTESTINAL

En 2019, l'équipe de recherche en Nutrition et santé cardiovasculaire (AFUSAN) de l'Université Complutense de Madrid (UCM), a mené un projet de 9 mois pour le Conseil oléicole international (COI) consacré à l'étude des « Effets comparatifs de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile de tournesol utilisées pour la friture, avec ou sans tanins condensés, sur le statut antioxydant, l'intégrité de la barrière intestinale et le microbiote colique de rats de laboratoire (Wistar) ».

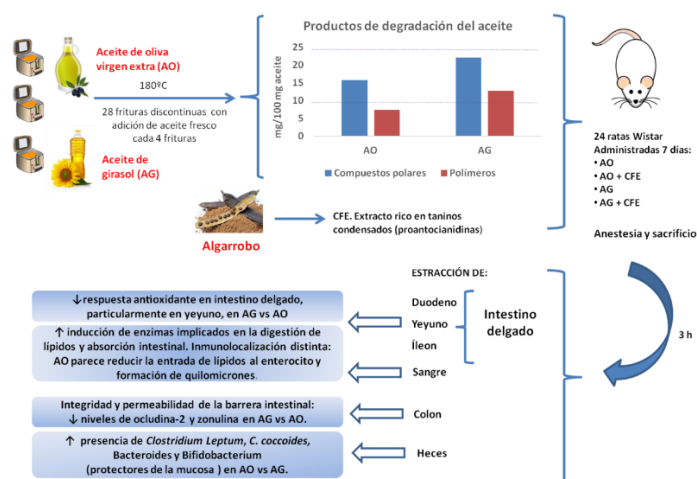


Schéma expérimental et résumé des résultats les plus pertinents. AO : huile d'olive ; AG : huile de tournesol ; CFE : extrait de caroube riche en proanthocyanidines.

Les chercheurs ont étudié 28 fritures discontinues de filets et de bâtonnets de merlu avec ajout fréquent d'huile. L'huile d'olive vierge extra a donné lieu à une altération de 15,6 mg/100 mg d'huile en composés polaires et de 7,3 mg/100 mg de composés polymériques, contre 22,0 mg/100 mg et 12,8 mg/100 mg de composés polaires et polymériques respectivement avec l'huile de tournesol (voir schéma).

Après administration répétée pendant 7 jours de ces huiles en combinaison ou non avec des tanins condensés de la pulpe de caroube (CFE), les principaux résultats obtenus sont les suivants :

La réponse antioxydante dans l'intestin grêle était plus faible chez les rats ayant ingéré de l'huile de tournesol (AG) que chez ceux ayant consommé de l'huile d'olive (AO). Cela suggère que les rats ayant absorbé de l'huile de tournesol sont exposés à un stress oxydatif plus important et à d'éventuels dommages tissulaires par rapport à ceux qui ont ingéré de l'huile d'olive. L'ajout de tanins condensés permettrait d'atténuer le stress oxydatif généré.

L'administration des deux huiles de friture a induit l'expression d'enzymes impliquées dans la digestion des lipides et l'absorption intestinale. Cependant, l'immunolocalisation de ces enzymes suggère que les



processus sont très différents dans les différentes zones de l'intestin grêle (duodénum, jéjunum et iléon) pour l'huile d'olive et l'huile de tournesol. Ainsi, dans le cas de l'huile d'olive, les changements semblent être conditionnés par un retard dans la digestion de cette huile, ce qui réduirait l'entrée du cholestérol dans l'entérocyte et la formation de chylomicrons (en particulier avec l'ajout des tanins condensés).

En ce qui concerne l'intégrité et la perméabilité de la barrière intestinale et la composition du microbiote intestinal et le degré de dysbiose, les résultats ont montré que les deux huiles, utilisées pour le même nombre de fritures, entraînent des changements très différents dans le côlon et que ceux provoqués par l'huile de tournesol sont plus néfastes que ceux entraînés par l'huile d'olive, notamment en réduisant les niveaux de deux protéines (l'occludine-2 et la zonuline).

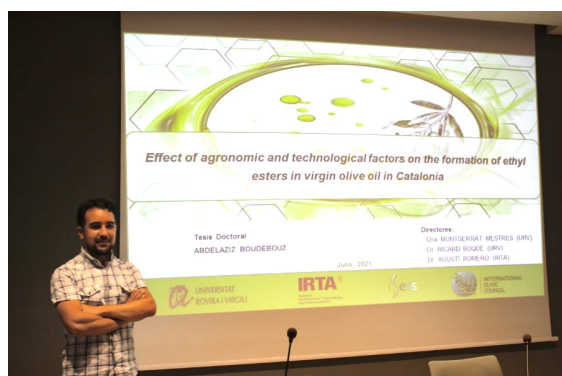
L'étude du microbiote a montré que les microorganismes les plus protecteurs de la muqueuse (*Clostridium leptum*, *Clostridium coccoides*, *Bacteroides* et *Bifidobacterium*), qui sont hautement producteurs d'acide butyrique, ont eu tendance à être plus abondants dans le cas de l'huile d'olive que dans le cas de l'huile de tournesol.

En conclusion générale, les données suggèrent que la consommation régulière de filets et de bâtonnets de merlu frits dans de l'huile d'olive vierge extra assure, par rapport à ceux frits dans de l'huile de tournesol, une consommation plus faible de composés d'altération et d'oxydation affectant le statut oxydatif de l'intestin et de nombreux processus de transport des lipides, ainsi qu'une plus grande intégrité de la barrière intestinale, ce qui se traduit par une meilleure santé intestinale et un risque futur plus faible de maladies dégénératives (par exemple, le cancer colorectal).

Pour plus d'informations sur AFUSAN, cliquez sur le lien suivant : <http://www.campusmoncloa.es/afusan/>

THÈSE DE DOCTORAT : ABDELAZIZ BOUDEBOUZ

Le 29 juillet dernier, Abdelaziz Boudebouz a présenté une thèse de doctorat intitulée « Effet des facteurs agronomiques et technologiques sur la formation d'esters éthyliques dans l'huile d'olive vierge en Catalogne ».





Ses directeurs de thèse étaient les Dr Montserrat Mestres Solé et Ricard Boqué Martí, maîtres de conférence à l'Universitat Rovira i Virgili (URV), et le Dr Agustí Romero Aroca, chercheur à l'Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentaria (IRTA).

La recherche a été réalisée grâce à une bourse accordée au doctorant par le [Conseil oléicole international](#) (COI) pendant 4 ans (2016-2019).

L'objectif de la thèse était d'évaluer la prévalence des esters éthyliques dans les huiles produites en Catalogne et d'étudier certains facteurs agronomiques et technologiques considérés comme critiques pour la formation des précurseurs de ces composés, au niveau des fruits et de l'huile. Concrètement, l'étude a porté sur (1) les niveaux d'esters éthyliques dans les huiles d'olive vierges produites en Catalogne pendant cinq campagnes ; (2) l'effet du cultivar (13 variétés étudiées) sur la quantité endogène d'alcools précurseurs des esters alkyliques ; (3) l'effet du cultivar (13 variétés étudiées) sur la quantité endogène des alcools précurseurs d'esters alkyliques ; (3) l'effet du stockage des olives dans une trémie de grande capacité, même pour une courte période, sur la formation des alcools alkyliques et leur relation avec certains défauts sensoriels ; et (4) l'effet de la phase de séparation de l'huile (plus précisément, l'ajout d'eau et le taux d'injection de la pâte dans la centrifugeuse horizontale) sur l'équilibre des esters alkyliques et de leurs alcools précurseurs.

Les essais réalisés dans le cadre de cette recherche ont été effectués dans des conditions réelles à l'huile-rie La Granadella (Garrigues, Espagne) et ont conduit aux résultats suivants :

(1) La grande majorité des huiles d'olive vierges extra produites en Catalogne respectent les limites d'esters éthyliques fixées par le règlement officiel. Toutefois, environ 6% de ces huiles vierges extra risquent de perdre leur catégorie si la norme fait l'objet d'une nouvelle réduction de sa limite légale, car elles ont une teneur relativement élevée en esters éthyliques (25-35 mg/kg).

(2) Dans les fruits sains et mûrs, il existe des différences significatives entre les variétés en termes de teneur en alcool endogène. En particulier, les cultivars catalans "Morrut", "Llumet" et "Empeltre" produisent des niveaux élevés d'éthanol, tandis que les variétés "Sevillanca", "Argudell" et "Arbosana" présentent des niveaux très faibles. En outre, les résultats montrent qu'une teneur élevée en alcool n'est pas toujours due à une altération de la qualité des olives.

(3) L'utilisation habituelle en Catalogne de trémies de grande capacité pour stocker les olives, même pendant une courte période, provoque souvent des dommages qui entraînent une certaine activité microbologique avec la génération ultérieure d'éthanol et la perte de qualité sensorielle.

(4) Pendant l'étape de broyage-malaxage, et dans les conditions des essais, aucune génération d'éthanol n'a été détectée. Toutefois, une synthèse claire de méthanol a été observée.

La quasi-totalité des esters éthyliques et méthyliques qui entrent dans le système avec les fruits atteignent l'huile à la fin du traitement et jusqu'à 25% de l'éthanol présent dans l'olive peut atteindre l'huile à la sortie de la centrifugeuse verticale, ce qui augmente le risque de formation de nouveaux esters éthyliques pendant la décantation et le stockage de l'huile. Toutefois, la plupart du méthanol est éliminé par lavage avec les



sous-produits du décanteur et de la centrifugeuse verticale.

(5) Le taux d'injection de la boue dans le décanteur a une incidence sur la teneur en alcools et en esters alkylés de l'huile, qui a tendance à augmenter lorsque l'on travaille à proximité de la capacité maximale du décanteur. À l'inverse, le flux d'eau injecté dans le décanteur tend à emporter l'éthanol avec les grignons humides, ce qui réduit le risque de formation d'esters éthyliques lors du stockage ultérieur de l'huile. En outre, il a été constaté que de l'éthanol et des esters éthyliques peuvent se former dans le vibro-filtre situé à la connexion entre le décanteur et la centrifugeuse verticale. À l'avenir, cette pièce devrait être conçue de manière à faciliter son nettoyage et l'évacuation rapide de l'huile vers la centrifugeuse verticale.

En résumé, la collaboration entre le COI, l'IRTA, l'URV et la Generalitat de Catalunya a permis d'évaluer la situation actuelle du problème des esters éthyliques en Catalogne, de définir son évolution face aux futurs changements de la norme et de détecter les points critiques du système à prendre en compte lorsque des problèmes sont détectés dans ces composés.



De gauche à droite, Dr Montserrat Mestres (URV, co-directrice), Dr Ricard Boqué (URV, co-directeur), Dr Sebastián Sánchez (UJA, jury), Dr Olga Busto (URV, jury), Abdelaziz Boudebouz (doctorant), Dr Jordi Graell (UdL, jury) et Dr Agustí Romero (IRTA, co-directeur)

THÈSE DE DOCTORAT : HRISTOFOR MIHO

Le 19 mai dernier, Hristofor Miho a présenté une thèse de doctorat intitulée « Composition phénolique de l'huile d'olive : influence de la variété, effets des facteurs technologiques et stabilité oxydative ».

Ce chercheur a bénéficié d'une bourse d'étude du [Conseil oléicole international](#) (COI) pendant 4 ans (2016-2019) et a effectué ses recherches sous la supervision de deux directeurs de thèse : les Dr Concepción Muñoz Díez et Feliciano Priego Capote, de l'Université de Cordoue (Espagne).

Son travail a considérablement contribué à une meilleure connaissance des composés phénoliques de l'huile d'olive vierge, grâce à l'analyse et à la vérification sur trois ans de leur diversité et de la variabilité inter-variétale. Pour la première fois, un nombre important et représentatif de variétés ont été classées sur la base de leur composition phénolique. Cette thèse a également permis d'avancer dans l'étude de l'effet de certains facteurs technologiques en vue de l'obtention d'huiles de meilleure qualité, et dans l'exploration de l'influence des phénols sur la durée de conservation de l'huile d'olive vierge.



Cette thèse a suscité l'intérêt de plusieurs entreprises agro-industrielles qui, avec l'Université de Cordoue, ont conçu et mis en œuvre des lignes d'amélioration génétique pour obtenir de nouvelles variétés d'olivier qui se différencient par le contenu phénolique de leurs huiles.



Plus précisément, ce travail a permis de caractériser la composition phénolique (9 phénols individuels) de l'huile d'olive vierge de 80 variétés d'olives obtenue dans les mêmes conditions agro-environnementales et technologiques. Grâce à cette caractérisation, les variétés ont été classées en fonction de leur richesse en phénols et regroupées en trois catégories selon leur profil phénolique.

Le poids du facteur génétique par rapport au facteur environnemental dans la variabilité phénolique des huiles a également été déterminé pour la première fois dans le cadre d'un essai de trois ans.

Une troisième étude a démontré les effets sur la composition phénolique de l'huile d'olive de l'application de conditions de vide pendant le malaxage et de la durée de cette étape. Les résultats ont révélé que l'application du vide dans le processus de malaxage contribue de manière significative à la préservation des composés phénoliques et qu'un malaxage d'une durée supérieure à 30 minutes accélère la dégradation des composés phénoliques. Les résultats de cet essai ont également montré que les composés phénoliques - en particulier les profils phénoliques spécifiques et/ou les phénols - et la composition en acides gras jouent un rôle déterminant dans la durée de conservation des huiles. Un modèle mathématique a été conçu sur la base de ces résultats pour définir la durée de conservation des huiles à partir de leur composition phénolique et en acides gras.

Cette thèse de doctorat peut être consultée en cliquant sur le lien suivant: [Composición fenólica del aceite de oliva: influencia varietal, efectos de factores tecnológicos y estabilidad oxidativa \(uco.es\)](https://www.uco.es/composicion-fenolica-del-aceite-de-oliva)



THÈSE DE DOCTORAT : MURAD IRSHIED MAAITAH

Le 27 avril 2020, Murad Irshied Maaitah a présenté une thèse de doctorat intitulée « Production de microalgues à partir des eaux usées d'un système d'extraction d'huile d'olive avec un décanteur à deux phases ». Ses directeurs de thèse étaient Sebastián Sánchez Villasclaras, professeur d'ingénierie chimique à l'Université de Jaén, et Gassan Hodaifa Meri, professeur d'ingénierie chimique à l'Université Pablo de Olavide de Séville.



Cette thèse de doctorat a bénéficié du soutien [Conseil oléicole international](#) (COI) qui a accordé au docteur une bourse d'étude pendant 4 ans (2016-2019).

Ce travail représente une avancée importante dans l'étude de l'utilisation possible dans la production de biomasse de la microalgue *Chlorella pyrenoidosa* des eaux usées des huileries et des eaux usées urbaines issues du traitement secondaire.

Le chercheur a centré ses recherches sur le développement de bioprocédés à même d'améliorer le traitement des eaux usées, la génération de composés énergétiques et la réduction de la concentration de CO₂ dans l'atmosphère.



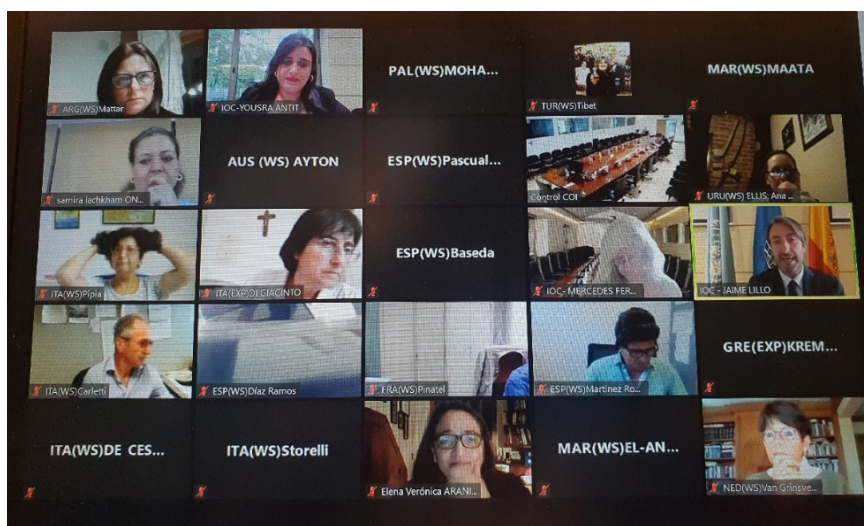
Cette étude a permis de tirer de nombreuses conclusions, en particulier : a) la détermination de la différence de composition physico-chimique entre les deux types d'eaux usées - huileries et urbaines - ; b) la comparaison entre les algues *Chlorella pyrenoidosa* et *Scenedesmus quadricauda*, où *C. pyrenoidosa* a présenté une vitesse de croissance et une productivité volumétrique de la biomasse



plus élevées et une meilleure composition biochimique pour la production de biodiesel, en déterminant la température de croissance la plus appropriée pour *C. pyrenoidosa*, entre 15 et 30°C, qui est également influencée par la vitesse spécifique d'alimentation en air ; c) que l'utilisation des eaux résiduaires du lavage des olives, du lavage de l'huile et l'utilisation combinée de ces types d'effluents liquides des huileries avec les eaux résiduaires urbaines du traitement secondaire, constituent un milieu nutritif adéquat pour la croissance de la microalgue *C. pyrenoidosa* ; d) en général, dans toutes les cultures, une réduction des paramètres physico-chimiques a été observée dans l'eau de culture finale ; le dioxyde de carbone a contribué à améliorer la capacité de *C. pyrenoidosa* à éliminer les polluants des eaux usées ; e) l'utilisation d'un milieu de culture composé de 50% d'eau de lavage des olives, 30% d'eau de lavage des huiles, 20% d'eaux urbaines de traitement secondaire et 10% de CO₂ dans la phase gazeuse d'entrée du photobioréacteur, à une température de 25°C et une vitesse spécifique d'alimentation de la phase gazeuse de 1 v/v/min, conduit aux conditions de fonctionnement les plus favorables pour atteindre les objectifs initiaux fixés.

DEUXIÈME ATELIER D'HARMONISATION DES JURYS AGRÉÉS PAR LE COI

Dans le cadre de son programme d'activités pour 2021, l'Unité de normalisation et de recherche a organisé le deuxième atelier d'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI. Cet atelier, gratuit, s'est déroulé en visioconférence avec interprétation simultanée et a réuni plus de 100 jurys provenant de 30 pays.



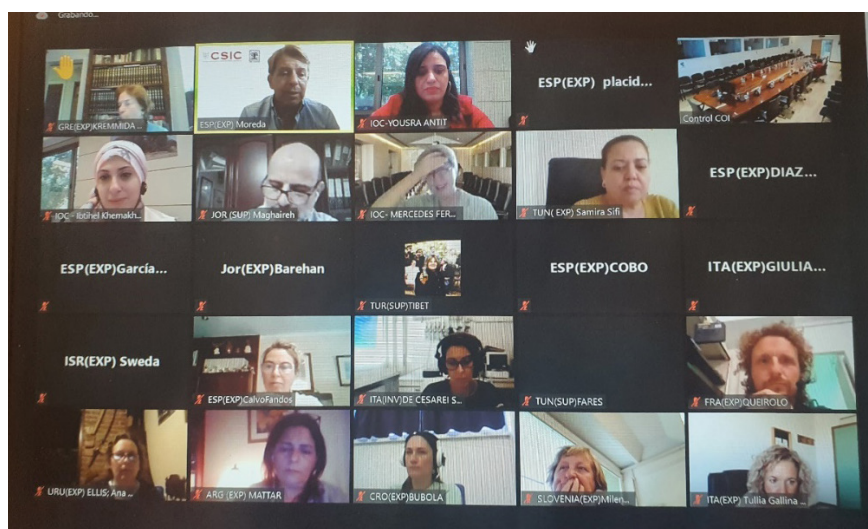
15-17 septembre 2021
en visioconférence



L'objectif du programme théorique-pratique était de minimiser les écarts entre les jurys et d'encourager la formation continue des membres des jurys. Pour chaque échantillon, les données ont été enregistrées sur la plateforme Intra-panel pour leur analyse statistique.

Les jurys qui se sont inscrits à cet atelier avaient reçu des échantillons en juillet 2021 et les avaient conservés jusqu'à l'atelier, en suivant les instructions données. Compte tenu du succès de cette deuxième édition, un troisième atelier sera programmé par l'Unité de normalisation et de recherche et se tiendra l'année prochaine en visioconférence. Les dates seront publiées sur le site du COI en temps opportun.

RÉUNION DES EXPERTS EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE

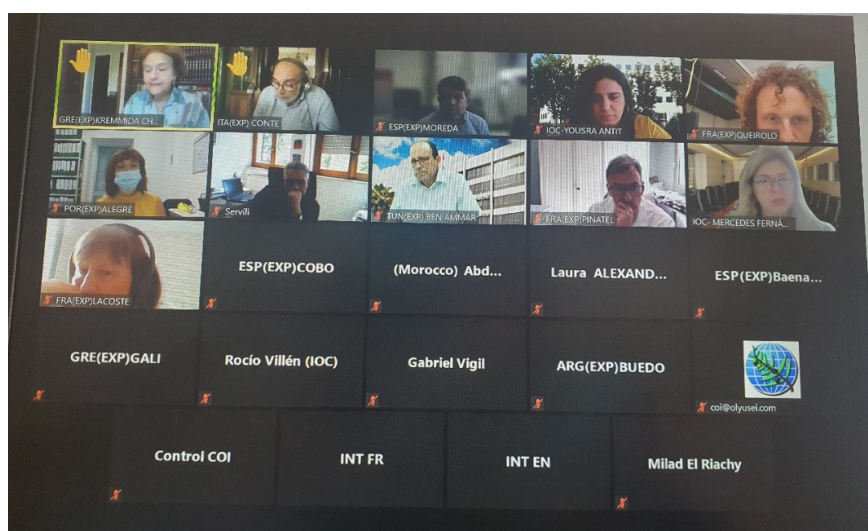


MADRID / Une quarantaine d'experts en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges, pour la plupart des chefs de jurys de dégustation agréés par le COI provenant de différents pays, se sont réunis lors d'une vidéoconférence organisée par le Secrétariat exécutif les 20 et 21 septembre 2021.

Plusieurs sujets d'intérêt ont été discutés, notamment les révisions les plus récentes et les révisions futures de la méthode d'évaluation organoleptique et des documents connexes. Les participants ont également discuté de l'avancement des travaux des groupes de travail électroniques sur l'analyse sensorielle : l'accréditation, la formation et l'entraînement des dégustateurs, l'élaboration de matériel de référence, les échantillons à la limite entre les catégories, la rédaction d'un guide pour le parrainage du COI aux cours organisés par les autorités compétentes, les résultats des essais inter-comparatifs pour les jurys de dégustation en vue de l'agrément pour la période 2021-2022 et les priorités pour les travaux futurs.



RÉUNION DES EXPERTS SUR LA COMPOSITION DES HUILES PRÉSENTANT DES PARAMÈTRES HORS NORMES

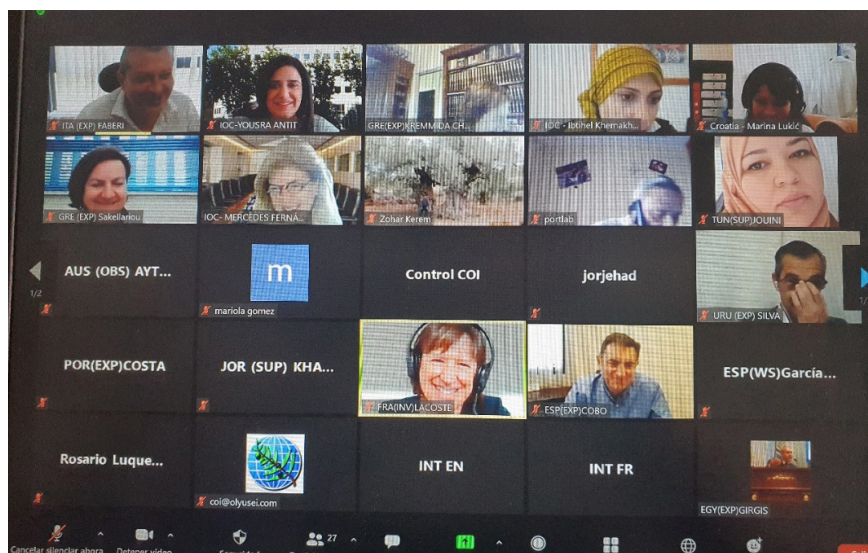


MADRID / Le 23 septembre 2021, le Secrétariat exécutif a tenu une réunion en visioconférence avec les experts sur la composition des huiles présentant des paramètres hors normes. Au cours de la réunion, les experts ont discuté de l'état d'avancement des travaux sur les huiles d'olive dont les paramètres sont situés hors des limites prévues la norme, des priorités pour les travaux futurs et des travaux du groupe de travail électronique du Comité du Codex sur les graisses et les huiles pour la révision de la norme Codex sur les huiles d'olive et l'huile de grignons d'olive.

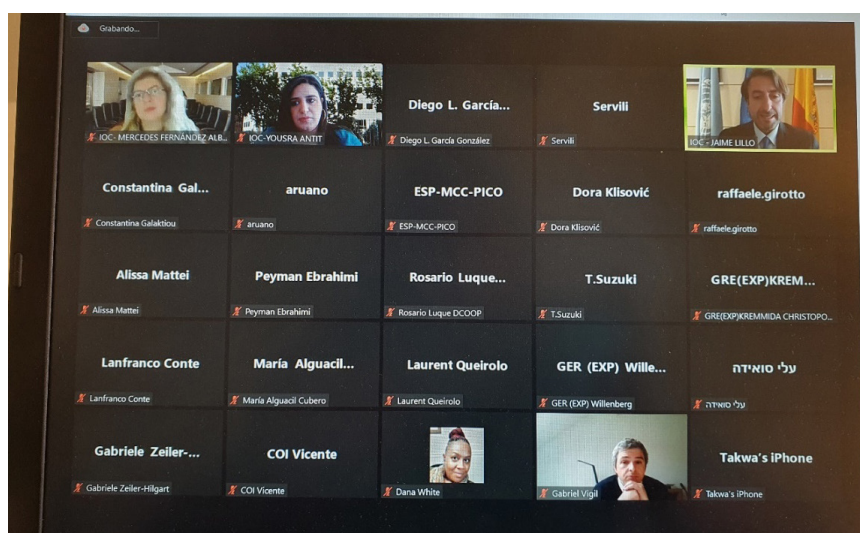
RÉUNION DES EXPERTS CHIMISTES

MADRID / Les 5 et 6 octobre 2021, le Secrétariat exécutif a organisé une réunion avec des experts chimistes du monde entier. Des observateurs de plusieurs pays et institutions étaient présents, notamment l'Australie, le Canada, les États-Unis, la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation internationale de normalisation et des représentants du Comité consultatif.

Les participants ont discuté de sujets d'intérêt dans les domaines de la normalisation, de la recherche et de l'étude des méthodes d'analyse pour garantir la qualité et l'authenticité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. Des experts ont présenté les conclusions de l'analyse des données de différents pays, les études réalisées et les rapports convenus pour harmoniser les normes internationales, les résultats des essais collaboratifs (composés phénoliques, cires et pesticides) et les priorités pour les travaux futurs, comme la création de groupes de travail électroniques spécifiques. La révision éventuelle des méthodes et des paramètres sera présentée lors de la 114e session du Conseil des Membres.



PRÉSENTATION DES RÉSULTATS ET DES CONCLUSIONS DU PROJET OLEUM



MADRID / Le 13 octobre 2021, le Secrétariat exécutif a organisé une réunion virtuelle avec interprétation simultanée en coordination avec l'équipe d'Oleum pour présenter les résultats et les conclusions du projet. La réunion a été suivie par 109 participants du monde entier. Le COI a félicité l'équipe d'Oleum pour l'excellent travail réalisé ces dernières années.



Le projet Oleum est un projet financé par l'Union européenne qui a réuni 21 partenaires. Plus d'informations sont disponibles en cliquant sur le lien ci-dessous :

<http://www.oleumproject.eu/news/newsletters/article/the-oleum-revolution-of-quality-and-authenticity-control>

PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

UPCOMING EVENT

MADRID / Une délégation du COI participera à la 27^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) du 18 au 26 octobre 2021 et à la séance plénière en visioconférence. Le COI a participé activement aux travaux du groupe de travail électronique pour la révision de la norme CODEX-STAN 33/81 en envoyant des commentaires sur les formulaires de réponse mensuels et sur l'avant-projet de norme, et en fournissant des rapports scientifiques sur des points spécifiques.

Le COI participera également à la prochaine réunion de l'Organisation internationale de normalisation - la 29^e réunion de l'ISO/TC34/11 sur les graisses et huiles animales et végétales. Cette réunion se déroulera en visioconférence du 18 au 22 novembre 2021.

CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX DU CONCOURS À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA MARIO SOLINAS

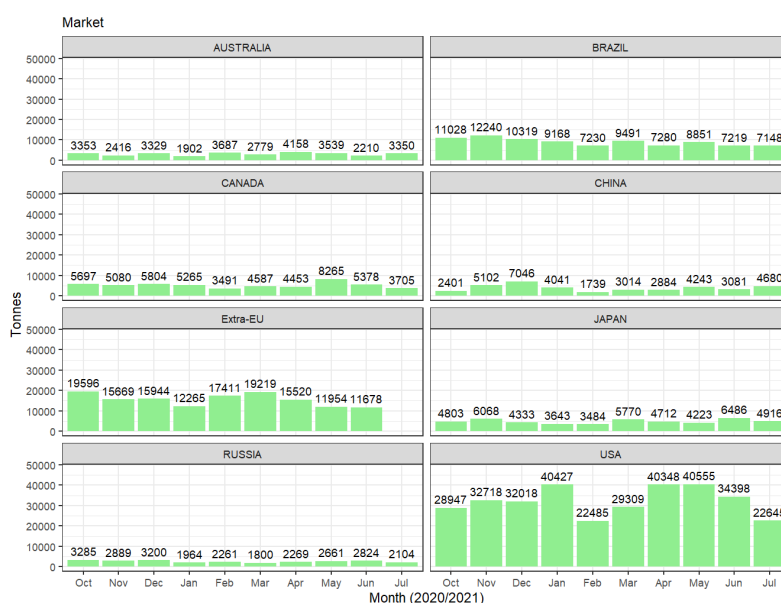
MADRID / La cérémonie de remise des prix aux huiles d'olive lauréates du Prix à la qualité Mario Solinas 2021 aura lieu en visioconférence le 28 octobre 2021 à 10 heures. Les lauréats, les finalistes et le jury international ont été invités à la cérémonie. Les lauréats et les finalistes pourront présenter à cette occasion une courte vidéo sur leur production d'huile d'olive vierge extra.





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

Au cours des dix premiers mois de la campagne oléicole 2020/2021, les importations d'huile d'olive de la Chine et du Japon ont diminué respectivement de 5,2% et de 16,5%. De septembre 2020 à juillet 2021, les importations d'olives de table ont augmenté de 8%.



Huit marchés contribuent à environ 81% des importations d'huiles d'olive et d'huiles d'olive vierges dans le monde : les États-Unis avec 36%, l'Union européenne avec 15%, le Brésil avec 8%, le Japon avec 7%, le Canada avec 5%, la Chine avec 4%, l'Australie avec 3% et la Russie avec 3%. Au cours des premiers mois de la campagne 2020/2021, les importations d'huiles d'olive et d'huiles d'olive vierges réalisées par ces huit premiers marchés ont atteint 748 356 tonnes (soit -6,9%, par rapport à la même période de la campagne précédente).

Pour plus d'informations, cliquez sur ce lien : [IOC Imports-2020-21](#)



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

Source: Unité Économie et Promotion



FOCUS: LES EXPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE DE L'UNION EUROPÉENNE

En juin de la campagne 2020/2021, le volume et la valeur des exportations extra-UE d'olives de table ont augmenté. La valeur unitaire des exportations a atteint 274 euros pour 100 kg (+2,4% par rapport au mois précédent).

Selon les estimations réalisées par le COI, lors de la campagne 2019/2020, les exportations extra-UE d'olives de table ont atteint 297 126 tonnes, pour une valeur estimée à 829,1 millions d'euros (respectivement -8,3% et -3,3% par rapport à la campagne précédente). Les exportations intracommunautaires ont atteint 277 599 tonnes, pour une valeur estimée à 692,6 millions d'euros (respectivement +1,8% et +4,5% par rapport à la campagne précédente).



CAMPAGNE	2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021 ^(*)	
Pays	VOLUME	VALEUR	VOLUME	VALEUR	VOLUME	VALEUR	VOLUME	VALEUR
États-Unis	116 910	336.2	127 368	357.4	106 184	326.9	97 843	293.4
Russie	24 816	76.3	26 615	81.6	27 206	82.4	22 619	65.4
Royaume-Uni	24 676	77.0	24 398	71.9	23 939	68.6	20 943	60.2
Arabie saoudite	19 477	43.8	20 686	45.2	21 613	48.8	15 746	44.2
Canada	18 195	43.7	18 861	45.0	18 664	47.5	17 943	34.8
Australie	14 411	40.6	14 948	41.0	6 159	17.6	4 444	16.0
Brésil	5 344	18.5	9 178	18.9	7 446	20.9	4 588	18.7
Albanie	6 971	15.5	7 013	17.3	7 253	18.2	9 214	13.3
Mexique	5 606	14.2	6 358	14.0	6 047	12.2	5 316	7.3
Ukraine	4 901	8.2	4 741	10.3	6 047	12.2	5 459	14.6
Suisse	5 454	8.7	5 451	12.0	5 880	11.2	5 316	7.3
Autres	55 898	139.3	58 024	142.6	54 026	138.5	47 852	117.6
Total	302 658	821.9	323 912	857.2	297 126	829.1	266 011	719.6

Tableau 1 – Exportations extracommunautaires par pays et campagne. Volume en tonnes. Valeur en millions d'euros. (*) 2020/2021 : de septembre 2020 à juin 2021.

En juin de la campagne 2020/2021, la valeur unitaire des exportations extra-UE d'olives de table était de 274 € pour 100 kg (-5,6% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +2,4% par rapport au mois précédent). Le volume des exportations a atteint 29 714,7 tonnes (+27,2% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +1,9% par rapport au mois précédent). La valeur de ces exportations était de 81,4 millions d'euros.

En juin de la campagne 2020/2021, les exportations extra-UE ont eu pour principaux destinataires les États-Unis (+44%), le Royaume-Uni (+33,2%), la Russie (+33,2%), les États-Unis (+33,2%), la Russie (+1,8%), le Canada (+10,6%), l'Australie (+17,1%), l'Arabie saoudite (-27,5%) et le Brésil (-44,8%). Les chiffres entre parenthèses indiquent l'évolution par rapport à la même période de la campagne précédente.

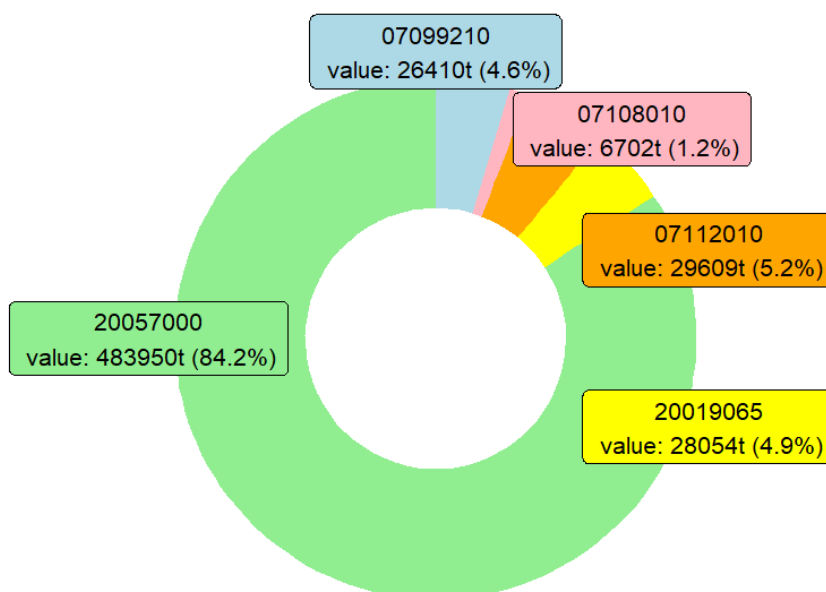


PÉRIODE	AUSTRALIE	BRÉSIL	CANADA	ARABIE SAOUDITE
2020 Sept.	1 785.8	784.6	2 536.8	1 681.1
2020 Oct.	1 692.3	870.1	2 307.0	1 615.3
2020 Nov.	1 324.3	514.3	1 804.1	2 015.4
2020 Déc.	1 595.9	585.7	1 559.3	1 370.6
2021 Janv.	1 033.5	313.3	1 337.3	1 599.5
2021 Fév.	1 422.5	388.4	1 388.2	1 797.7
2021 Mars	1 388.4	371.4	1 558.5	1 850.5
2021 Avril	1 414.7	316.9	1 761.1	817.1
2021 Mai	1 170.0	237.9	1 876.2	1 809.6
2021 Juin	1 218.3	205.4	1 814.1	1 188.8

PÉRIODE	ROYAUME-UNI	RUSSIE	ÉTATS-UNIS	EXTRA-EU
2020 Sept.	2 208.4	3 495.6	11 788.4	31 196.6
2020 Oct.	2 152.4	3 805.5	10 395.7	30 143.0
2020 Nov.	2 199.2	2 747.7	8 691.7	26 795.5
2020 Déc.	1 684.1	1 900.6	10 267.2	26 088.5
2021 Janv.	-	1 245.8	6 483.3	17 523.4
2021 Fév.	-	1 937.2	7 673.5	11 176.1
2021 Mars	2 514.9	2 029.0	8 765.9	26 659.5
2021 Avril	2 819.4	1 913.9	10 394.5	26 555.4
2021 Mai	3 774.4	1 546.1	11 344.6	29 158.3
2021 Juin	3 590.3	1 997.3	12 037.9	29 714.7

Tableau 2 – Exportations en volume (tonnes) par mois et par pays.

En termes de volumes par catégorie de produits, environ 84% des exportations totales sont enregistrées sous le code 20057000 [olives, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique (non congelées)].



Graphique 1 – Olives de table par catégorie de produit (tonnes). Campagne 2019/2020.

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

I. 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 dix premiers mois de la campagne actuelle (octobre 2020 - juillet 2021) dans les 8 marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous montre une augmentation de 22% en Russie, 8% au Canada, 2% aux États-Unis et 2% au Brésil, par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations diminuent de 17% au Japon, de 5% en Chine et de 1% en Australie.



Quant aux échanges de l'UE¹ au cours des neuf premiers mois de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont augmenté de 3% et les importations extra-UE ont diminué de 22% par rapport à la même période de la campagne précédente.

IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS 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
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1942.9	2375.6	3708.4
Brazil	8334.3	11052.3	10999.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8	7230.1
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5	3541.5
China	3203.8	2588.2	6565.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	4931.3	3542.4	1974.5
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6160.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7	3687.6
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3992.3	1593.7	2220.1	2122.7	2764.4
USA	33224.7	29339.7	22626.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5	22794.7
Extra-EU	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17869.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4	17754.0
Intra-EU	102199.1	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	98686.6	96943.8	107469.2	119629.3
Total	180976.3	179494.7	169448.3	195837.4	194816.3	206552.4	166805.9	180682.0	181285.4	183084.4

IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE)(T)										
Country	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21	JUL 20	JUL 21
Australia	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0	4259.8	3614.2	4876.5	2263.7	4135.6	3358.0
Brazil	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8	8037.8	8858.7	5583.8	7257.3	8861.5	7185.4
Canada	5877.1	4686.8	5477.6	4620.7	7404.6	8360.7	4463.3	5482.6	5698.6	3776.5
China	2780.2	3264.2	2549.1	3204.7	4602.8	4645.5	5729.5	3538.7	5480.4	5092.5
Japan	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5	5507.6	4429.1	8549.2	6715.7	5844.9	5095.5
Russia	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2	3066.7	3540.5	2690.1	3693.7	2484.2	2919.3
USA	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3	39718.1	41981.5	45347.2	35544.0	35315.3	23537.9
Extra-EU	38069.5	20302.2	32500.7	21270.8	31308.2	15448.7	27564.8	12918.7	23984.3	N.D
Intra-EU	112017.9	122183.2	102593.2	95490.3	93260.6	109237.9	97099.9	93493.2	98297.3	N.D
Total	211567.8	200675.3	200772.0	185199.3	195238.0	200116.7	201232.4	170907.6	189777.5	50964.6

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



2. Olives de table – Campagne 2020/21

Les échanges d'olives de table au cours des onze premiers mois de la campagne² 2020/21 (septembre 2020 - juillet 2021) sur les marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous montrent une augmentation de 26% en Australie, de 20% au Canada, de 6% aux États-Unis et de 7% au Brésil par rapport à la même période de la campagne précédente.

En ce qui concerne les échanges communautaires³ d'olives de table au cours des dix 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.

TABLE OLIVE IMPORTS (T)											
Country	SEP 19	SEP 20	OCT 19	OCT 20	NOV 19	NOV 20	DEC 19	DEC 20	JAN 20	JAN 21	FEB 20
Australia	1177.7	1590.2	1187.7	1470.6	1606.4	1671.5	1315.2	2141.9	1488.0	1538.6	1164.9
Brazil	9869.7	14702.7	12570.2	17012.7	13466.6	14990.8	11834.1	14363.3	9248.7	9531.1	9559.4
Canada	2310.2	4139.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.8	3192.4	3140.7	2594.0	3072.5	2050.4
USA	14579.7	8942.1	14945.7	11341.4	13593.2	13197.0	11738.4	11828.2	10062.5	11664.8	9311.0
Extra-EU	6993.8	8372.4	8276.1	10867.0	9150.1	10492.1	9325.1	10589.1	9118.0	8569.6	8639.8
Intra-EU	26166.8	29487.6	38698.8	29041.7	31792.5	29070.6	33542.1	24908.9	23754.8	20449.3	25640.3
Total	62000.9	67232.9	80537.5	73404.4	74518.7	73510.8	66565.9	66972.1	58491.0	54825.9	55940.8

TABLE OLIVE IMPORTS (T)											
Country	FEB 21	MAR 20	MAR 21	APR 20	APR 21	MAY 20	MAY 21	JUN 20	JUN 21	JUL 20	JUL 21
Australia	2028.3	1313.1	1353.1	1189.3	1645.5	1272.0	1876.8	1448.6	1643.4	1507.1	1593.0
Brazil	9704.5	9705.8	9113.9	7022.8	8573.7	8040.0	6504.8	9629.6	7846.4	10512.5	7208.3
Canada	2375.5	3172.0	3133.8	2659.9	2513.0	3267.6	3372.1	2542.3	3601.5	2511.3	3092.0
USA	8397.8	12787.5	12571.5	11315.2	9505.0	111903.6	14908.1	10680.7	18216.1	10251.1	18166.4
Extra-EU	7817.1	12933.8	11835.2	11125.5	10805.4	9423.8	9871.0	9085.0	9871.3	10603.6	N.D
Intra-EU	23213.3	30347.3	31384.0	23765.1	27635.8	24680.8	27311.3	29570.0	28987.5	32804.1	N.D
Total	53536.5	71395.5	69391.4	55317.7	60678.4	57003.7	63844.0	61798.5	70166.1	67233.1	30059.7

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

² Selon l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, en vigueur depuis le 1er janvier 2017, on entend par « campagne des olives de table » la période de douze mois comprise entre le 1er septembre d'une année et le 31 août de l'année suivante.

³ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour juillet 2021 au moment de la publication de cette Newsletter.



II. PRIX À LA PRODUCTION – HUILES D'OLIVE

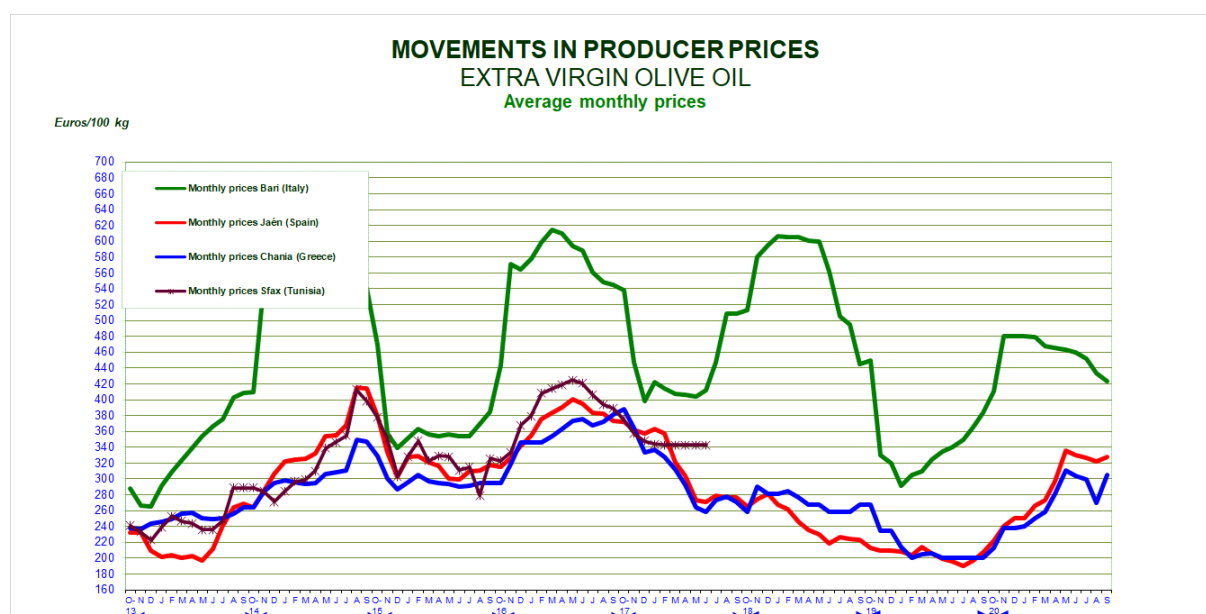
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée est présentée dans les graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** durant la semaine du 20 au 26 septembre 2021 était de 3,22 €/kg, soit 51,4% de plus qu'à la même période de la campagne précédente.

Italie - Le prix de l'huile d'olive vierge extra était de 4,20 €/kg au cours de la semaine du 20 au 26 septembre 2021, soit une augmentation de 9,1% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 3,1 €/kg au cours de la semaine du 20 au 26 septembre 2021, soit une augmentation de 55% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Tunisie - Les prix 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 la campagne précédente.



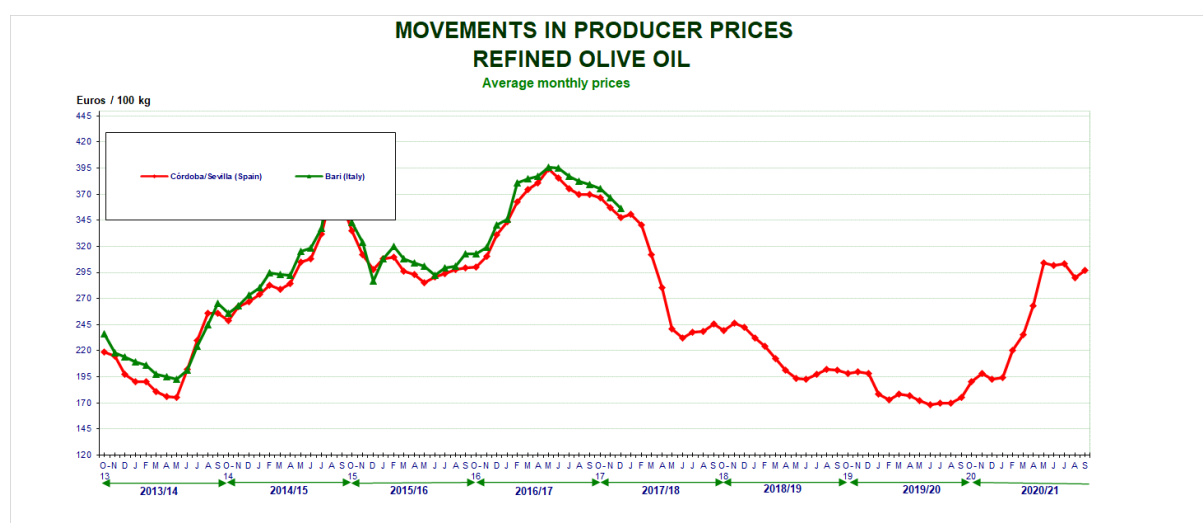
Graphique 1

Huile d'olive raffinée : Le prix à la production de cette catégorie était de 2,96 €/kg en Espagne durant la semaine du 20 au 26 septembre 2021, soit une augmentation de 64,5% par rapport à la même période de



la campagne précédente. Les données pour l'Italie concernant cette catégorie ne sont pas disponibles depuis fin décembre 2017. Le prix de l'huile d'olive raffinée avait alors augmenté de 4% et était de 3,56 €/kg.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (3,22 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (2,96 €/kg) est de 0,26 €/kg en Espagne. En Italie, cette différence était de 0,28 €/kg en décembre 2017.



Graphique 2

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



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