



**CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL**



**NEWSLETTER 170
JANVIER & FÉVRIER 2022**

ÉDITION FRANÇAISE

Dans ce numéro

- La présidence jordanienne et le Secrétariat exécutif au travail
- Visite de courtoisie du ministre du Tourisme et de l'Artisanat de la Tunisie au siège du Conseil oléicole international
- Le Pakistan s'apprête à rejoindre le COI
- Le nouveau représentant de la Ligue arabe à Madrid visite le Conseil oléicole international
- Un nouveau chef pour l'Unité technique
- Conclusion de la 18^e édition du cours d'expert universitaire en évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge
- Coopération technique du COI avec la Géorgie
- Collaboration entre le COI et l'UCO
- Sujets de recherche des doctorants boursiers du COI
- Bilan 2021 : Activités de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement
- Réunion des experts en évaluation organoleptique
- Collaboration entre le COI et le Culinary Institute of America
- Réunion de la Commission technique d'experts pour le contrôle des laboratoires
- Troisième Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé
- Commerce mondial de l'huile d'olive et des olives de table, janvier et février 2022

LA PRÉSIDENTE JORDANIENNE ET LE SECRÉTARIAT EXÉCUTIF AU TRAVAIL



Madrid – Première réunion officielle entre le président du Conseil des Membres, Dr. **Khaled Al-Henefat**, ministre de l'Agriculture de la Jordanie, et le Directeur exécutif du COI, M. **Abdellatif Ghedira**, et son équipe, pour passer en revue le programme d'activités prévu en 2022.

Le président a exprimé sa grande satisfaction quant aux dispositions prises par le Secrétariat exécutif pour la mise en œuvre des décisions adoptées par le Conseil des Membres lors de la 114^e session en Géorgie et a assuré de son soutien et de sa disponibilité pour la réussite du mandat jordanien à la tête de l'Organisation.

Les équipes du Secrétariat exécutif et de la présidence jordanienne ont approuvé le programme de la 115^e session du Conseil des Membres qui se tiendra dans la capitale jordanienne, Amman, le 8 juin prochain. La plénière sera précédée, le 7 juin, de la 58^e réunion du Comité consultatif et suivie, le lendemain, d'un événement de grande envergure médiatique internationale. Les comités techniques – affaires administratives et financières ; économie, promotion et observatoire et systèmes d'information ; technologie, formation et environnement ; normalisation et recherche – se réuniront une semaine avant en webinaire.



Il a été convenu lors de cette réunion que le président se rendrait au siège de l'Organisation pour participer à l'évènement diplomatique de la levée du drapeau de l'Ouzbékistan, le 18^e membre du COI, ainsi qu'à la cérémonie officielle de passation des pouvoirs avec le président géorgien sortant, M. **George Svanidze**.

Le comité de rédaction de la revue **Olivæ** a été constitué. Le 129^e numéro sera consacré à l'oléiculture jordanienne. Un défi éditorial qui fascine de plus en plus et qui met en compétition vertueuse les meilleurs professionnels du secteur au niveau mondial. D'autres nouvelles seront bientôt disponibles sur ce site.

Visite de courtoisie du ministre du Tourisme et de l'Artisanat de la Tunisie au siège du COI



Madrid - M. **Mohamed Moez Belhassine**, ministre du Tourisme et de l'Artisanat de la Tunisie, a rendu une visite de courtoisie au Directeur exécutif du COI, **Abdelatif Ghedira**, le 18 janvier 2021.

Le ministre tunisien était accompagné par M^{me} **Fatma Omrani Chargui**, Ambassadrice de Tunisie en Espagne, et ses collaborateurs, ainsi que par une délégation de hauts fonctionnaires du ministère tunisien du Tourisme et de l'Artisanat et de l'Office National du Tourisme de Tunisie.

La délégation a été accueillie par le Directeur exécutif du COI et par tous les fonctionnaires tunisiens de l'Organisation.

L'entretien a porté sur les différentes activités mises en œuvre par le COI, ainsi que sur le concept de la « Route des Oliviers », qui intéresse plusieurs pays membres du COI et qui intègre l'aspect touristique dans le monde oléicole.

Au terme de cette rencontre, des photos souvenirs ont été prises, des cadeaux ont été échangés et le ministre a écrit quelques mots sur le livre d'or de l'Organisation.

Les deux délégations ont quitté le siège de l'Organisation pour se rendre à la Fundación Santander où elles ont visité le verger d'oliviers millénaires de la fondation. Un déjeuner a ensuite été offert à la délégation tunisienne par le Directeur exécutif du COI.

LE PAKISTAN S'APPRÊTE À REJOINDRE LE COI



MADRID – L’adhésion du Pakistan au Conseil oléicole international est sur le point de devenir réalité. Une délégation de cadres supérieurs et de directeurs de l’administration pakistanaise s’est rendue au siège du COI à Madrid au mois de février. Elle a été reçue par le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, qui était accompagné de ses deux Directeurs adjoints, Jaime Lillo et Mustafa Sepetçi, et des responsables respectifs des différentes Unités opérationnelles : Normalisation et Recherche ; Économie, Statistiques et Promotion ; Technique, Formation et Environnement ; Relations extérieures ; Observatoire et Systèmes d’information ; et du secrétariat du Directeur.



La rencontre a été l’occasion de rappeler les étapes de cette collaboration qui a débuté l’an dernier, avec une première visite en mars 2021, suivie d’un webinaire entre les deux parties le 27 mai. Le rapprochement s’est poursuivi en novembre dernier avec la visite au Pakistan, en réponse à l’invitation des autorités et du secteur privé pakistanaise, du Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira, et du chef du Département des relations extérieures, Mounir Fourati. La

délégation du COI avait été reçue à cette occasion par S.E. le ministre fédéral de l’Agriculture dans sa résidence.

La réunion au siège du COI a permis d’informer les parties prenantes de l’administration pakistanaise sur les modalités d’adhésion au COI et sur les bénéfices et avantages que le Pakistan pourrait tirer en devenant membre de l’Organisation, avantages en termes d’expertise et d’assistance technique, de normalisation, de subventions et de programmes promotionnels pour soutenir son secteur oléicole.

Tout semble aller dans le sens souhaité d’une nouvelle et importante adhésion à l’Accord international sur l’huile d’olive et les olives de table, qui pourrait être formalisée dans le courant de l’année 2022 conformément aux procédures de l’Accord international sur l’huile d’olive et les olives de table en vigueur, déposé auprès du bureau des Nations unies.

De plus amples informations sur le rapprochement entre le Pakistan et le COI ont été publiées dans les articles ci-dessous :

- <https://www.internationaloliveoil.org/pakistan-moves-closer-to-the-ioc/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/pakistani-research-pushes-for-ioc-membership/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/first-results-of-the-ioc-mission-to-pakistan/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/mission-of-the-executive-director-to-pakistan/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/ioc-mission-in-pakistan/>
- <https://www.internationaloliveoil.org/positive-outcome-of-ioc-mission-to-pakistan/>

- <https://www.internationaloliveoil.org/visit-of-the-ambassador-of-pakistan-to-the-headquarters-of-the-international-olive-council/>

Les membres de la délégation pakistanaise : <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2022/02/List-of-Pakistani-Delegation-to-IOC-on-08-02-2022.pdf>



Le nouveau représentant de la Ligue arabe à Madrid visite le Conseil oléicole international



Madrid – S.E. M. **Malek Twal**, représentant de la mission de la Ligue des États arabes à Madrid, a rendu une visite de courtoisie au Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), **Abdellatif Ghedira**, lundi 20 décembre 2021. Le chef du Département des relations extérieures du COI, **Mounir Fournati**, a également pris part à

cette réunion. M. Ghedira a félicité son interlocuteur pour sa récente nomination à Madrid et lui a souhaité de réussir dans sa mission. Il lui a également donné un aperçu de la mission du COI pour le développement du secteur oléicole et décrit les activités entreprises par les différentes Unités du Secrétariat exécutif.

Parmi les points abordés, l'importance de la création du Bureau arabe de l'olivier, qui sera un interlocuteur très utile pour l'Organisation, a été soulignée. Le Directeur exécutif a également fait référence au projet de norme relative aux huiles d'olive comestibles et aux huiles de grignon d'olive soumis par le Conseil économique du Golfe (CEG) à l'Organisation mondiale du commerce, indiquant que cette réglementation pourrait être une source de confusion dans les échanges internationaux. Il a

demandé à son interlocuteur d'envisager de réunir les représentants du CEG afin de leur exposer la position du Secrétariat exécutif du COI et de leur offrir l'expertise du COI en la matière. Le représentant de la Ligue arabe s'est engagé à apporter son soutien sur tous les sujets abordés, et en particulier sur le dernier point évoqué.

Au terme de la réunion, des photos souvenirs ont été prises pour commémorer cette rencontre.

UN NOUVEAU CHEF POUR L'UNITÉ TECHNIQUE



Madrid - Le Marocain **Lhassane Sikaoui** a rejoint le COI le 16 janvier 2022 au poste de chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement. M. Sikaoui, agronome spécialisé en oléiculture et oléotechnie, possède une vaste expérience dans le secteur oléicole. Il a notamment été chef du Centre régional de recherche agronomique de Marrakech (INRA Marrakech), coordinateur de l'unité de recherche sur l'amélioration des plantes et de la qualité, coordinateur national du programme de recherche à

l'INRA de Marrakech et coordinateur de plusieurs projets de recherche et développement. Il a également participé à différents groupes de travail sur l'olivier, tant au niveau national qu'international.

L'équipe de L. Sikaoui est constituée de la chef du Département Coopération technique et Formation, Catarina Bairrao Balula ; et du chef du Département Oléotechnie et Environnement, Pablo Morello Parra.

Connu pour sa patience, sa persévérance, son dévouement et sa gentillesse, L. Sikaoui dirigera l'équipe au cours des quatre prochaines années. Ensemble, ils assureront la poursuite de l'identification, de l'authentification, de la conservation et de l'utilisation des ressources génétiques de l'olivier ; approfondiront l'étude du comportement de l'olivier face au changement climatique et son rôle d'atténuateur ; favoriseront la réutilisation des sous-produits de l'industrie oléicole et renforceront



le rôle du COI en tant que forum d'excellence dans le domaine de l'oléiculture et de la technologie de l'huile d'olive

De gauche à droite : Catarina Bairrao Balula, chef du Département Coopération technique et Formation ; Luis Rallo Romero, coordinateur du réseau des banques de germoplasme du

COI ; Abdelkrim Adi, chef d'Unité sortant ; Pablo Morello Parra, chef du Département Oléotechnie et Environnement ; et Lhassane Sikaoui, nouveau chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement.



Conclusion de la 18^e édition du cours d'expert universitaire en évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge

Jaén – Dans le cadre de son programme de coopération technique et de formation, le Conseil oléicole international avait sélectionné 25 étudiants pour bénéficier d'une bourse en vue de participer au cours de spécialisation universitaire en évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (diplôme d'expert universitaire) organisé par l'Université de Jaén.

Finalement, 23 boursiers, venus d'Algérie, d'Argentine, d'Égypte, de Grèce, d'Iran, d'Italie, de Jordanie, de Libye, du Maroc, du Monténégro, d'Espagne, de Tunisie et de Turquie, ont suivi le cours avec le soutien du COI.

Cette formation vise à enseigner aux étudiants les bases théoriques et la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive, les facteurs et les attributs positifs et négatifs qui déterminent la qualité organoleptique des huiles d'olive et leur relation avec les processus de culture, d'élaboration et avec d'autres paramètres physico-chimiques généraux de contrôle de la qualité. D'une durée de trois mois, ce cours, imparti en espagnol et en anglais, a débuté le 27 septembre 2021 et s'est achevé le 22 décembre.

Le COI remercie l'Université de Jaén, et en particulier les directeurs de cours et le coordinateur qui ont contribué à l'organisation de ce cours d'expert en cette année particulièrement difficile. Un remerciement spécial au professeur Sebastián Sánchez pour sa disponibilité permanente auprès des participants.

Le COI souhaite un bon retour à tous les étudiants et beaucoup de succès pour les années à venir et espère que le résultat de ce cours inspirera d'autres personnes passionnées par le secteur oléicole.

COOPÉRATION TECHNIQUE DU COI AVEC LA GÉORGIE

TBILISSI - La Géorgie a rejoint le Conseil oléicole international (COI) en 2019, en tant que pays producteur émergent. Malgré une superficie oléicole et une production d'huile d'olive et d'olives de table modestes, les pouvoirs publics accordent une grande importance au développement de l'oléiculture.



C'est dans ce contexte, et dans le cadre de la coopération avec le COI, qu'une mission d'évaluation de la situation actuelle a été organisée en décembre 2021, dans le but de proposer à ce pays des mesures destinées au développement de son secteur oléicole.

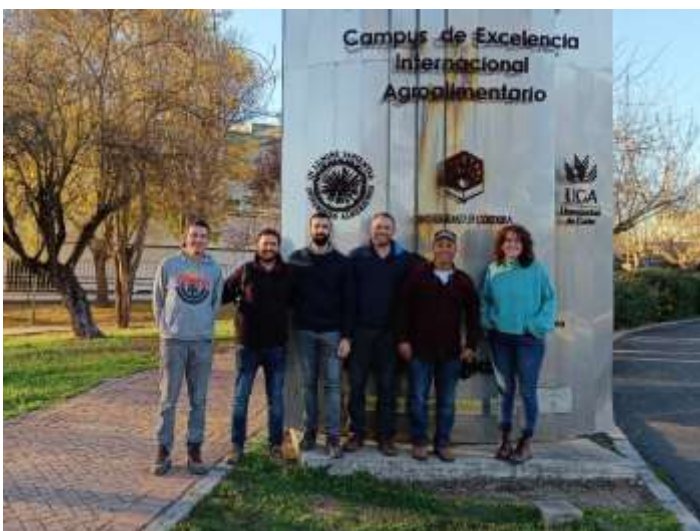
L'équipe d'experts était composée de Pablo Morello, chef du Département Oléotechnie et Environnement du COI, et de Hristofor Miho, chercheur et chef de projet R&D à l'Université de Cordoue (Espagne). Ensemble, ils ont visité des plantations d'oliviers, des installations d'extraction d'huile d'olive et de production d'olives de table, ainsi que de nouvelles zones où pourraient être établies de futures plantations d'oliviers. Ils ont également assisté à une réunion avec les parties prenantes du ministère géorgien de la Protection de l'environnement et de l'Agriculture.

L'objectif de la mission était de fournir une vue d'ensemble de la culture des oliviers en Géorgie, d'identifier les principales contraintes et de formuler des propositions pour développer le secteur oléicole géorgien.



Depuis la mission, plusieurs réunions se sont tenues en ligne entre les deux parties. Elles ont permis de présenter le rapport final de la mission et de discuter des prochaines étapes en vue de la promotion du secteur oléicole de la Géorgie. Des explications sur le rapport ont été fournies aux responsables géorgiens et des discussions ont été entamées pour la mise en œuvre du plan d'action proposé. Le COI souhaite à la Géorgie une adhésion fructueuse et un développement durable et prospère de son secteur oléicole.

COLLABORATION ENTRE LE COI ET L'UCO POUR LA FORMATION DE TECHNICIENS DANS LE CADRE DES ACTIVITÉS NATIONALES PROPOSÉES PAR LES PAYS MEMBRES



Cordoue - Afin de répondre à la demande des pays membres en matière de transfert de technologie et de coopération technique, le Conseil oléicole international organise différentes activités nationales proposées par ses pays membres.

Dans le cadre de ce programme, le groupe UCOLIVO de l'Université de Cordoue (Espagne) a formé trois tech-

niciens entre le 13 et le 16 décembre : **Ehud Fast**, agronome du Centre de l'Institut Vulcani d'Israël ; **Yair Mani**, futur gestionnaire de la banque de germoplasme d'Israël ; et **Maximiliano Dini**, fonctionnaire de l'Institut national de recherche agri-

cole (I.N.I.A.) d'Uruguay. Leur formation était consacrée à la gestion des installations d'une banque de germoplasme, à la propagation des plants, à la conservation dans des collections pour la production de matériel certifié, aux techniques d'assainissement et de diagnostic sanitaire et à l'identification variétale par l'utilisation de marqueurs moléculaires et morphologiques (SSR). Ce cours était adapté aux besoins spécifiques de chaque technicien.

L'équipe d'UCOLIVO qui a formé les techniciens était composée des chercheurs **Teresa García López**, **Diego Cabello Pozo** et de la professeur **Isabel Trujillo Navas**. Le chef du Département Oléotechnie et Environnement du COI, **Pablo Morello**, a accueilli les techniciens et les a accompagnés pendant la première journée. Avec ces activités, le COI s'efforce de répondre aux besoins des pays membres en encourageant la coopération technique et le transfert de technologie, et en renforçant les liens et la collaboration entre le réseau de ses banques de germoplasme.

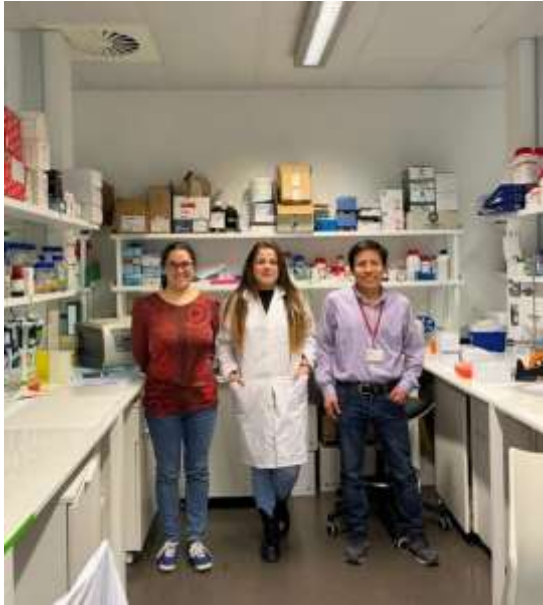
SUJETS DE RECHERCHE DES DOCTORANTS BOURSIERS DU COI



Jaén - Les quatre boursiers doctorants qui ont commencé leurs recherches en février 2021 terminent activement leur première année d'études.

Akram Charfi, de Tunisie, consacre sa thèse à la *sécurité alimentaire dans la production d'huiles d'olive vierges*. Il effectue ses recherches sous la supervision du professeur Sebastián Sánchez de l'Université de Jaén.

Après avoir révisé la littérature disponible, il a pu étudier les méthodes pertinentes de caractérisation physico-chimique des olives et de l'huile d'olive. Outre les paramètres de qualité prévus par ces méthodes, cet étudiant a analysé d'autres paramètres, tels que la stabilité oxydative et les composés phénoliques, ainsi que les procédures de détermination quantitative des contaminants. Il a ensuite réalisé une caractérisation physico-chimique complète, à cinq moments différents, des olives et des huiles d'olive obtenues au cours de la première campagne oléicole. Les olives provenaient d'une oliveraie traditionnelle appartenant à l'Université de Jaén. Les huiles commerciales produites au cours des six mois de l'étude ont également été caractérisées. Parallèlement, il a étudié la présence de contaminants (métaux lourds, pesticides et hydrocarbures aromatiques polycycliques) dans des huiles achetées dans le commerce, ainsi que dans les huiles obtenues dans la collection expérimentale pendant cette première campagne oléicole.



Andrea del Saz, d'Espagne, effectue ses études sur les *conséquences épigénétiques de la consommation d'hydroxytyrosol dans les maladies cardiométaboliques* à l'Université de Castilla-la Mancha sous la supervision de Francesco Visioli, Alberto Dávalos et María del Carmen López de las Hazas. Elle a passé en revue la littérature existante sur les changements épigénétiques induits par l'huile d'olive ou ses polyphénols et en laboratoire. Elle a également mis au point différentes techniques pour mesurer la méthylation de l'ADN (changement épigénétique) après un traitement à l'hydroxytyrosol, le principal composé phénolique de l'huile d'olive.

Quant à **Laila Aqbouch, du Maroc**, elle a choisi de consacrer sa thèse à *la génomique et l'adaptation de l'olive au changement climatique : identification de marqueurs associés à la sécheresse et aux besoins en froid pour la floraison afin de sélectionner les génotypes les plus adaptés*, auprès de l'Institut AGRO, UMR Institut AGAP de l'Université de Montpellier, sous la direction d'Evelyne Costes et de Bouchaib Khadari. Son projet de thèse se concentre sur deux approches principales pour comprendre l'adaptation de l'olivier au changement climatique : (1) localiser les loci sous sélection ; et (2) réaliser des études d'association pangénomique (GWAS, de l'anglais *genome-wide association study*) pour localiser les loci liés à la variation phénotypique adaptative.

À cet effet, elle utilisera des données climatiques du bassin méditerranéen, des données phénotypiques et des données génomiques sur les variétés d'oliviers les plus représentatives de la région.



Rustu Efe Deger, originaire de Turquie, réalise sa thèse sur les besoins en froid, la régulation génétique et la modélisation du processus de floraison des cultivars d'olivier (*Olea europaea subsp. europaea var. sativa*) à l'Université de Cordoue (Espagne), sous la supervision de Diego Barranco Navero et de Concepción Muñoz Díez. Pour comprendre les exigences spécifiques des cultivars, il a suivi les stades de débourrement, de floraison et de maturité d'environ 500 cultivars de la Banque mondiale de germoplasme de l'olivier de Cordoue (WOGB-UCO), au moyen d'une version modifiée du code BBCH.



À titre complémentaire, dans le même objectif, il a mené une expérience sur 27 cultivars d'olivier pour lesquels aucune donnée sur leurs besoins en froid n'était disponible.

Les cultivars ont été sélectionnés en fonction : a) de leurs données phénologiques enregistrées à la WOGB-UCO de 2017 à 2021 ; b) du statut *off-year* dans l'alternance de l'année expérimentale précédente (2020-2021) ; et c) de leur origine économique et géographique.

Les échantillons sont prélevés chaque semaine depuis le 1^{er} décembre 2021 et la croissance des bourgeons reproducteurs est suivie dans les échantillons conservés à 20°C et 90% d'humidité relative (HR) pendant trois semaines. Le modèle De Melo-Abreu, qui constitue la base de l'approche de modélisation, a été exécuté en R pour prédire l'effet de la température sur le cycle de reproduction de l'olive. Des modifications du modèle De Melo-Abreu sont actuellement à l'étude pour améliorer la précision du modèle en incluant dans les données les dates de débourrement.





BILAN 2021 : ACTIVITÉS DE L'UNITÉ OLÉICULTURE, OLÉOTECHNIE ET ENVIRONNEMENT

L'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement veille à ce que les techniques les plus modernes et les plus efficaces soient utilisées tout au long de la chaîne de production de l'huile d'olive. Cette mission implique la promotion de la coopération technique et des activités de recherche-développement dans le domaine de l'oléiculture, en encourageant les

organisations et/ou organismes publics et privés, nationaux et internationaux à travailler ensemble.

Pendant presque toute l'année 2021, les activités de l'Unité ont été dirigées par Abdelkrim Adi, en collaboration avec la chef du Département Coopération technique et Formation, Catarina Bairrão Balula, et le chef du Département Oléotechnie et Environnement, Pablo Morello Parra.

Au mois de *janvier*, l'Unité a lancé ses activités annuelles : les programmes de doctorat, le master en oléiculture et oléotechnie, le cours de spécialisation en évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge, le cours supérieur consacré à



l'oléiculture et au changement climatique, ainsi que le projet True Healthy Olive Cultivars 2 (THOC2). L'Unité a également participé aux discussions sur la révision des schémas de l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes (OEPP) pour la production de végétaux sains destinés à la plantation - à savoir, la norme PM 4/17 sur les oliviers et les porte-

greffes testés contre les pathogènes pour produire des oliviers et des porte-greffes soumis à une certification sanitaire. Parmi ses autres activités, l'Unité a révisé des articles destinés à être publiés lors de congrès, a assisté à la réunion du comité exécutif du master en oléiculture et oléotechnie et a répondu à toutes les demandes d'informations générales sur le secteur.

En *février*, les activités mentionnées ci-dessus ont été poursuivies et d'autres actions ont été menées, notamment la signature des contrats avec les doctorants,



la signature de l'accord relatif au projet THOC2 avec l'Université de Cordoue, la participation à une réunion *ad hoc* pour préparer le cours sur l'oléiculture et le changement climatique, la participation aux réunions sur la construction de l'Observatoire, le soutien au projet SUSTAINOLIVE et les réponses aux demandes du secteur adressées à l'Unité.

Le mois de *mars* a été l'occasion de célébrer la Journée internationale de la femme, en montrant les réalisations des associations de femmes actives dans le secteur



oléicole et en lançant un appel à l'égalité, et la Journée mondiale de l'eau, avec un appel à l'action pour lutter contre la crise de l'eau. L'Unité a accompagné une délégation venue de Libye lors d'une visite à la collection de germoplasme de l'olivier de l'Université de Cordoue, au moment où les oliviers étaient en fleurs. Une réunion a été organisée avec le coordinateur du réseau de germoplasme oléicole du COI, Luis Rallo Romero, pour discuter des activités et des résultats du projet THOC2, et signer des accords avec les représentants de la banque de germoplasme oléicole.

Les boursiers du Master ont remis leur rapport trimestriel sur leurs activités et l'Unité a été en contact étroit avec les représentants des pays membres pour identifier leurs besoins en matière de coopération technique et de soutien à la formation. Les Membres du COI ont également été invités à se

prononcer sur le protocole d'accord entre l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et le COI visant à développer, promouvoir et renforcer les actions conjointes en faveur d'un secteur oléicole plus efficace et durable.



En *avril*, le Secrétariat exécutif du COI a accueilli son nouveau chef du Département Oléotechnie et Environnement, Pablo Morello. Un protocole d'accord a été signé avec l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro)

pour commencer à collaborer dans le secteur oléicole. Le programme de doctorat a été lancé par vidéoconférence avec tous les boursiers, leurs directeurs de thèse et les représentants des Membres. En vue de renforcer les relations entre les boursiers et les pays, les sujets de thèse ont été présentés et discutés. L'Unité a recontacté les Membres pour leur rappeler qu'ils devaient faire connaître leurs besoins en matière de formation et de coopération technique et a participé à de nombreuses visioconférences : la deuxième réunion du consortium du projet GEN4OLIVE, la troisième conférence européenne sur la *Xylella fastidiosa* avec la réunion finale de XF-Actors, et le troisième événement de mise en réseau du projet international OLEA.

Le mois de *mai* a vu le lancement de l'appel à candidatures pour le cours supérieur consacré à l'oléiculture et au changement climatique organisé par le COI et l'Institut agronomique méditerranéen de Saragosse (IAMZ), l'évaluation des candidatures pour le master en oléiculture et oléotechnie, l'invitation des experts à participer à la réunion préparatoire du *Catalogue mondial des principales variétés d'olivier génétiquement authentifiées* et la poursuite de la préparation et du suivi de toutes les activités de l'Unité.



En *juin*, le COI et la FAO ont signé le protocole d'accord visant à développer, promouvoir et renforcer les actions conjointes pour soutenir un secteur oléicole plus efficace et durable. La première réunion préparatoire du *Catalogue mondial des principales variétés d'olivier génétiquement authentifiées* a eu lieu et les étudiants de la promotion 2020-2021 du master en oléiculture et oléotechnie ont terminé leurs travaux préparatoires en vue de l'élaboration de leur thèse. L'Unité a également participé à la 114^e session du Conseil des Membres, notamment aux réunions du Comité consultatif et du Comité technique, ainsi qu'à la session plénière et aux célébrations de la Journée mondiale de l'environnement.

La chaleur estivale n'a pas ralenti les activités de l'Unité en *juillet* et *août*. Les nouvelles bourses pour l'édition 2021-2022 du master en oléiculture et oléotechnie et du cours de spécialisation en évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge ont été annoncées. Une deuxième réunion préparatoire sur le *Catalogue mondial des principales variétés d'olivier génétiquement authentifiées* a eu lieu. Des accords spécifiques ont été signés avec l'Université de Cordoue et l'Université de Jaén pour la gestion des bourses. Les Membres du COI ont désigné leurs candidats pour le cours consacré à l'oléiculture et au changement climatique et l'Unité a préparé les rapports pour la prochaine session du Conseil.

En septembre, avec une énergie retrouvée après les vacances d'été, l'Unité a participé à l'inauguration de la 18^e édition du cours de spécialisation en évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge organisé par l'Université de Jaén, et à celle du XIV^e master en oléiculture et oléotechnie. La préparation de la logistique de ces programmes de formation a donné beaucoup de travail à l'Unité, en raison des problèmes de dernière minute dus au désistement ou aux difficultés de certains participants pour voyager. Le cours supérieur sur l'oléiculture et le changement climatique a été suivi par un grand nombre de participants qui ont souligné l'intérêt de cette formation. Les demandes de formation nationale et de coopération technique ont également été évaluées. Les invitations pour assister à l'atelier sur le système de certification des plants d'oliviers ont été lancées. L'Unité a participé à la réunion de lancement du projet ClimOliveMed et à la journée d'information et de partenariat du projet Gen4Olive. La préparation des rapports d'activités et du budget de l'Unité pour la réunion du Comité technique a été poursuivie. À la fin du mois, l'Unité a dit au revoir à Alejandro Martín, un jeune stagiaire qui a fait un excellent travail au sein du Secrétariat exécutif.



En octobre, les activités nationales ont été lancées et l'Unité a eu le plaisir d'accueillir le réseau des banques de germoplasme du COI lors d'un atelier consacré au système de certification des plants d'olivier. Cet événement a également été l'occasion de discuter du projet True Healthy Olive Cultivars (THOC) et d'annoncer la structure du *Catalogue mondial des principales variétés d'oliviers génétiquement authentifiées*. Catarina Bairrao, la chef du Département de Coopération technique et de Formation, a participé à la troisième conférence internationale de Pandolea pour le développement durable, et a consacré son intervention à la coopération féminine et à l'entrepreneuriat féminin pour une croissance économique continue, inclusive et durable, un plein emploi productif et un travail décent pour tous, objectif 8 de l'Agenda 2030.



Novembre est le mois des réunions du Comité consultatif et du Comité technique. Le travail de préparation a été intense. L'Unité a également participé à la troisième réunion du Consortium du projet Gen4olive à Cordoue et au

webinaire *Réduire l'impact négatif des pesticides par l'innovation dans les oliveraies méditerranéennes* du projet NOVATERRA. Les activités nationales ont suivi leur cours, de même que le projet THOC 2, qui a donné lieu à un échange important de matériel végétal. Le mois de novembre a vu la fin du mandat du chef de l'Unité, Abdelkrim Adi. Cette période de l'année est également le moment de commencer à penser aux activités de l'année suivante.

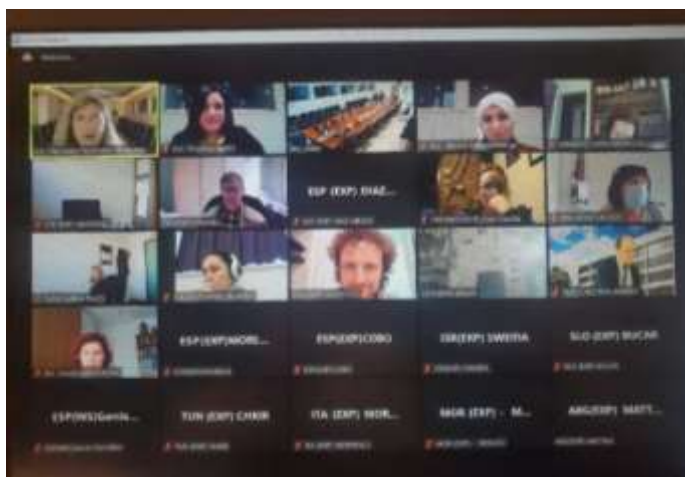


Le mois de décembre a apporté le froid de l'hiver et la pandémie a repris, donnant lieu à quelques contre-temps dans l'organisation des activités. Malgré cela, deux techniciens d'Israël et un d'Uruguay ont pu suivre un programme de formation intensive sur l'authentification et l'assainissement des collections de germoplasme oléicole. Des techniciens de Jordanie,

de Libye et de Palestine ont reçu le soutien du COI pour participer à la formation en évaluation organoleptique que la Tunisie avait organisée dans le cadre des activités du COI. Une mission d'experts s'est rendue en Géorgie, afin de répondre aux besoins du pays en matière de gestion des oliveraies et des huileries, à laquelle a participé Pablo Morello, le chef du Département Oléotechnie et Environnement du Secrétariat exécutif. La Croatie avait également organisé une formation sur l'harmonisation des jurys, qui s'inscrit dans le cadre des activités nationales de coopération technique et de formation. La chef du Département de Coopération technique et de Formation, Catarina Bairrao, a eu l'occasion de participer à la présentation du projet OlivaresVivos+ et au troisième symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé. Les boursiers du COI qui ont participé à la 18^e édition du cours de spécialisation universitaire en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges ont terminé leurs études et sont rentrés dans leur pays, tristes d'achever une formation si enrichissante et fructueuse et de quitter une communauté si intéressante et chaleureuse.



RÉUNION DES EXPERTS EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE

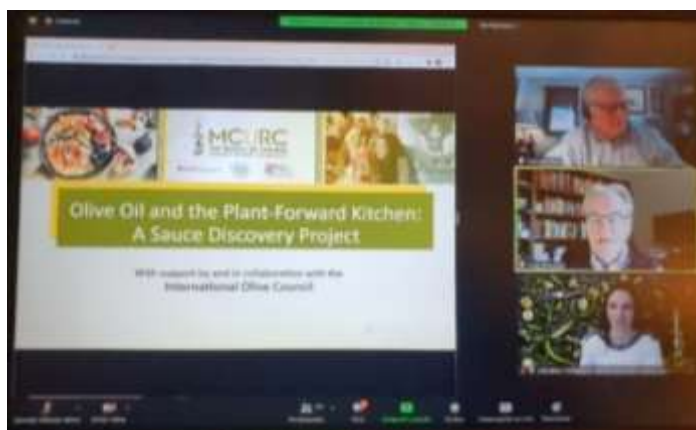


Madrid – Le Secrétariat exécutif du COI a organisé une visioconférence les 10 et 11 février 2022, à laquelle ont participé 40 experts en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges. La plupart de ces experts sont des chefs de jurys du monde entier.

Plusieurs sujets d'intérêt ont été discutés, notamment les

dernières révisions et les projets de révision de la méthode d'évaluation organoleptique et d'autres documents sur le même sujet, ainsi que des idées pour de nouveaux projets. Un groupe de travail électronique chargé d'étudier la variété *Chemlali* a été constitué et l'état d'avancement des études sur l'analyse sensorielle menées par les groupes de travail électroniques a été présenté, sur des sujets tels que l'accréditation, la formation et l'accompagnement des dégustateurs, les échantillons de référence, les échantillons se trouvant à la limite entre deux catégories, les essais circulaires, l'étude de la variété *Picual* mûre et l'organisation des essais d'inter-comparaison en vue de l'agrément du COI pour la période 2022-2023.

Les conclusions du deuxième atelier d'harmonisation des jurys agréés par le COI afin de minimiser les écarts entre les résultats ont également été présentées. L'atelier s'est déroulé en septembre 2021 et, vu son succès, une troisième édition est prévue en septembre 2022 en visioconférence.



COLLABORATION ENTRE LE COI ET LE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA

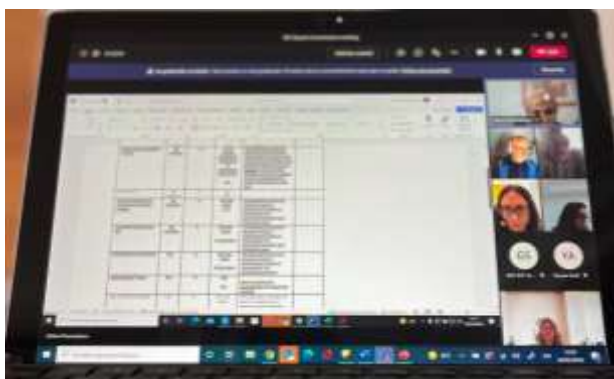
L'initiative ***Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen*** a été présentée sur les réseaux sociaux du monde entier le 20 janvier 2022.

Cette présentation a permis de décrire le travail conjoint du Culinary Institute of America (CIA) et du programme *Menus of Change of the University Research Collaborative* (MCURC), en particulier l'étude de recherche opérationnelle sur les sauces

à base d'huile d'olive dans une cuisine d'inspiration méditerranéenne composée d'aliments d'origine végétale.

Cet événement s'inscrit dans les activités prévues par l'accord de collaboration signé entre le COI et le CIA adopté lors de la 112^e session du Conseil des Membres du COI. La collaboration entre ces deux institutions a pour but de mieux faire connaître la norme commerciale du COI, de sensibiliser les consommateurs aux caractéristiques nutritionnelles, organoleptiques et gastronomiques de l'huile d'olive et à ses bienfaits pour la santé, de publier les résultats des recherches réalisées dans ce domaine et de partager le contenu des sites internet du CIA et du COI.

L'événement a été visionné 58 826 fois sur toutes les plateformes des médias sociaux (YouTube, Twitter, Facebook, LinkedIn, SmartBrief, le site web du CIA, Pinterest...). Pour plus d'informations sur cette collaboration, visitez le site du COI <https://www.internationaloliveoil.org/> et cliquez sur l'onglet « Alimentation » en haut de la page d'accueil.



RÉUNION DE LA COMMISSION TECHNIQUE D'EXPERTS POUR LE CONTRÔLE DES LA- BORATOIRES

Madrid - La commission technique d'experts pour le contrôle des laboratoires s'est réunie en visioconférence le 4 février 2022.

L'objet de cette réunion était notamment d'organiser l'essai de compétence de 2022 et de déterminer la composition des échantillons et les paramètres à analyser par les laboratoires d'analyse physico-chimique candidats à l'agrément du COI. Les laboratoires pourront demander leur agrément aux trois catégories suivantes : le type A pour les analyses de base, le type B pour les analyses avancées et le type C pour les analyses de résidus et de contaminants. S'ils réussissent les essais de contrôle de leur compétence, ces laboratoires se verront accorder l'agrément du COI pour la période du 1^{er} décembre 2022 au 30 novembre 2023. Les experts ont également vérifié que toutes les demandes d'agrément reçues pour la période 2022-2023 répondaient bien aux exigences mentionnées dans la décision DEC-III.7/114-VI/2021 adoptée par le Conseil des Membres le 25 novembre 2021.

TROISIÈME SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE YALE SUR L'HUILE D'OLIVE ET LA SANTÉ



Jaén - Le troisième Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé s'est tenu à Jaén, en Espagne, du 9 au 12 décembre 2021.

Cet événement était coorganisé par l'Université de Jaén et l'Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (Institut universitaire en oléiculture et oléotechnie).

La cérémonie d'ouverture était présidée par le recteur de l'Université de Jaén, Juan Gómez Ortega, en présence des autorités et du Directeur exécutif adjoint du Conseil oléicole international (COI), Jaime Lillo. La chef du Département de Coopération technique et de Formation du COI, Catarina Bairrao Balula, et la chef du Département de Chimie oléicole, Yousra Antit, étaient également présentes.



À cette occasion, les participants ont discuté des récentes découvertes sur **la santé et l'huile d'olive vierge extra (HOVE)**. Des conférences ont été données sur l'*HOVE*, la santé cérébrale et cognitive, les approches nutritionnelles pour améliorer la santé cardiovasculaire de la population, le rôle de la nutrition et de l'huile d'olive dans la gestion du cancer du sein, et sur l'*HOVE* et son rôle potentiel dans la prévention du cancer du sein et du cancer colorectal.

Les **composés phénoliques** ont également été abordés, notamment l'état actuel et les orientations futures de leur individualisation et de leurs effets synergiques.

En définitive, l'HOVE a été abordée comme un super aliment naturel, avec une valeur nutritionnelle significative, et comme un allié réel et important pour la santé.

En ce qui concerne **la santé de la planète et la durabilité**, le rôle de la gestion durable des oliveraies a été souligné dans la réduction des émissions de gaz à effet de serre, la séquestration du carbone de l'atmosphère et son incorporation dans le sol.

La bioéconomie et l'économie circulaire dans le secteur oléicole, une économie alimentée par la nature et ses ressources durables, ont également été abordées et des exemples ont été donnés sur la valeur ajoutée des composés bioactifs issus des déchets des huileries, des feuilles d'olivier ou des huiles de cuisson usagées (polyphénols, phytostérols, tocophérols et squalène); la production de biocarburant à partir des résidus de la taille et/ou des déchets des huileries ou des huiles de cuisson usagées (gaz de synthèse, méthanol, biogaz, biocarburant, biomasse torréfiée d'huile de cuisson usagée ou charbon de bois); les déchets des huileries utilisés pour la fabrication de matériaux de construction durables; les eaux usées des huileries utilisées pour l'amendement des sols, la fertilisation et l'irrigation; les feuilles d'olivier ou le tourteau d'olivier utilisés pour l'alimentation animale, et de nombreuses autres possibilités.

Le potentiel d'atténuation du changement climatique de l'agriculture, en particulier de l'oléiculture, a également été analysé en profondeur. L'importance d'améliorer la gestion des cultures et des pâturages, de restaurer les terres et les sols organiques cultivés et, bien sûr, l'impact énorme que pourrait avoir sur le changement climatique le remplacement des combustibles fossiles par de l'énergie produite à partir de matières premières agricoles (résidus de culture, etc.) ont aussi été soulignés.

Des recommandations visant à réduire l'utilisation d'engrais azotés minéraux ou à recourir à des engrais organiques, à utiliser des inhibiteurs de nitrification ou des inhibiteurs d'uréase et à augmenter les stocks de carbone (réduction du travail du sol, utilisation de couvertures végétales et de paillis, ajout d'amendements organiques, etc.) ont été formulées. *La phénologie de l'olivier dans le cadre de futurs scénarios de réchauffement climatique* a également été abordée en détail.



Le marketing et l'alimentation ont aussi été un sujet de discussion très intéressant. Des moyens innovants ont été présentés pour montrer aux consommateurs la valeur ajoutée de l'huile d'olive, pour rendre la production et la consommation alimentaire plus saines et plus durables. La crédibilité et la confiance des consommateurs sont clairement la clé de la création de valeur et la nouvelle technologie *block-chain* pourrait booster fortement le secteur. De nombreuses décisions de consommation sont motivées par les attributs positifs des produits pour le bien-être, ces décisions étant guidées par l'élément affectif – le bonheur – et l'élément cognitif – la satisfaction. En conclusion, il a été rappelé que les effets positifs de la consommation d'huile d'olive sur la santé ont été incontestablement le moteur de l'augmentation de la consommation mondiale au cours des trois dernières décennies (celle-ci a doublé) et que « des facteurs tels que la contribution positive et l'impact des huiles d'olive sur la durabilité, l'atténuation du changement climatique et la biodiversité seront essentiels à la poursuite du développement de la demande mondiale ». Le renforcement de l'éthique dans la consommation d'huile d'olive est là pour rester !

Le troisième symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé en un clin d'œil : <https://www.youtube.com/watch?v=HlfNXx4bB8Q>

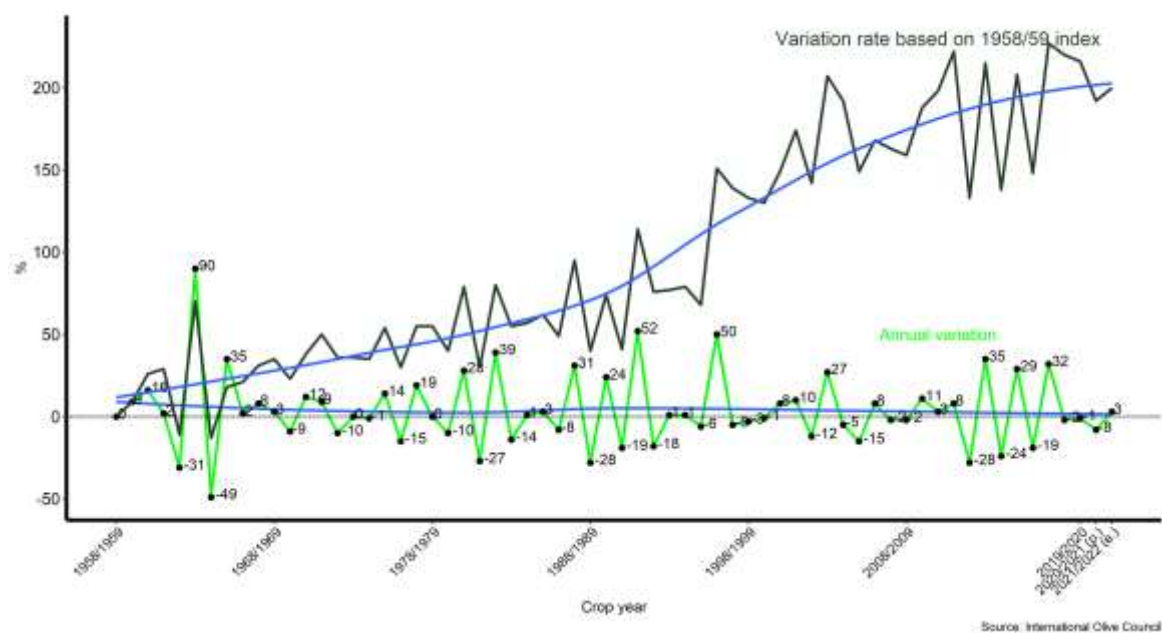


COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

Par l'Unité Économie et Promotion - Département des Études économiques et statistiques

ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE ET D'OLIVES DE TABLE

La production d'huile d'olive a triplé au cours des 60 dernières années, atteignant 3 266 500 t lors de la dernière campagne (2019/20). Les données provisoires de la campagne 2020/21 font état d'une diminution de 7,9%, portant la production à 3 000 010 t. Selon les estimations, la production de la campagne 2021/22 avoisinerait 3 500 098 t (+2,9%).



Graphique I - Évolution de la production d'huile d'olive. Taux de variation annuels et basés sur 1958/59.

1. Huile d'olive - Campagne provisoire 2020/21

Bien que les données soient encore provisoires, la production mondiale de la campagne 2020/21 aurait atteint 3 010 000 t, soit 7,9% (256 500 t) de moins que la campagne précédente. La consommation serait d'environ 3 125 000 t (-4,4%) et les importations et les exportations de 1 122 500 t et 1 108 500 t respectivement.

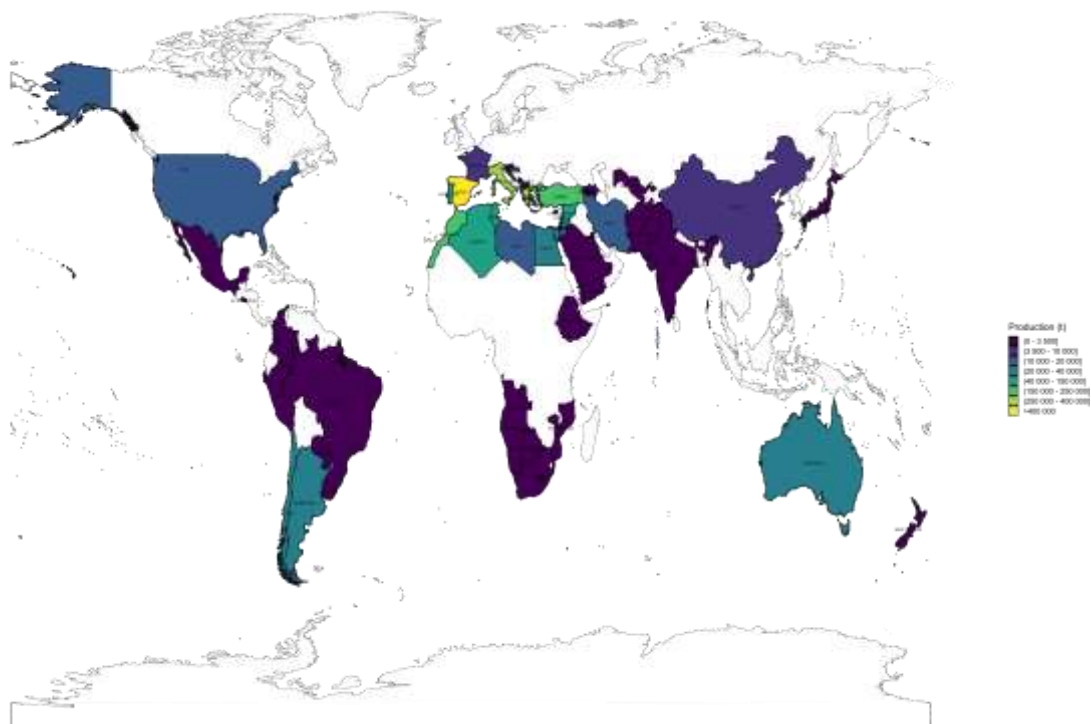
Production (×1000tn)	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021(p.)	Average	2021/2022(e.)	%variation rates
EU, of which:	1 752	2 188	2 264	1 920	2 051	2 035	1 974	↓ -3.0%
SPAIN	1 291	1 262	1 790	1 125	1 389	1 371	1 300	↓ -6.4%
GREECE	195	346	185	275	275	255	225	↓ -18.0%
ITALY	182	429	174	366	274	285	315	↑ 15.2%
PORTUGAL	69	135	100	140	100	109	120	↑ 10.0%
Other IOC countries, of which:	620	1 007	808	1 158	758	870	936	↑ 23.8%
TUNISIA	100	325	140	440	140	229	240	↑ 71.4%
TURKEY	176	263	194	230	210	215	226	↑ 8.3%
MOROCCO	110	140	200	145	160	151	200	↑ 28.0%
ALGERIA	63	82	97	126	70	88	98	↑ 10.0%
EGYPT	30	40	41	40	30	36	20	↓ -33.3%
ARGENTINA	24	45	26	30	30	31	30	↓ 0.0%
Non-IOC producers:	190	184	233	188	200	199	188	↓ -6.2%
TOTAL	2 561	3 379	3 305	3 266	3 010	3 104	3 099	↑ 2.9%

Tableau I - Production d'huile d'olive.

Les pays membres du COI auraient produit un total de 2 809 500 t durant la campagne 2020/21, soit 93,3% du total mondial. La production du groupe des pays européens est estimée à 2 051 200 t, soit 6,8% de plus par rapport à la campagne précédente. L'Espagne arrive en tête, avec une production de 1 389 000 t (+23,4%), suivie de l'Italie avec 273 500 t (-25,4%), de la Grèce avec 275 000 t (identique à la dernière campagne) et du Portugal avec 100 000 t (-28,8%).

La production dans le reste des pays membres du COI a diminué de 34,5% dans son ensemble, atteignant 758 500 t. La Turquie arrive en tête, avec 210 000 t (-8,7%), suivie du Maroc avec 160 000 t (+10,3%), de la Tunisie avec 140 000 t (-68,2 %) et de l'Algérie avec 50 700 t (-44%).

World olive oil production, 2020/21 crop year



Source: International Olive Council

Carte I - Production d'huile d'olive. 2020/21.

La consommation dans les pays membres du COI aurait atteint 2 054 000 t. On estime que les pays non-membres du COI ont consommé environ 1 071 000 t d'huile d'olive.

2. Huile d'olive - Estimation de la campagne 2021/22

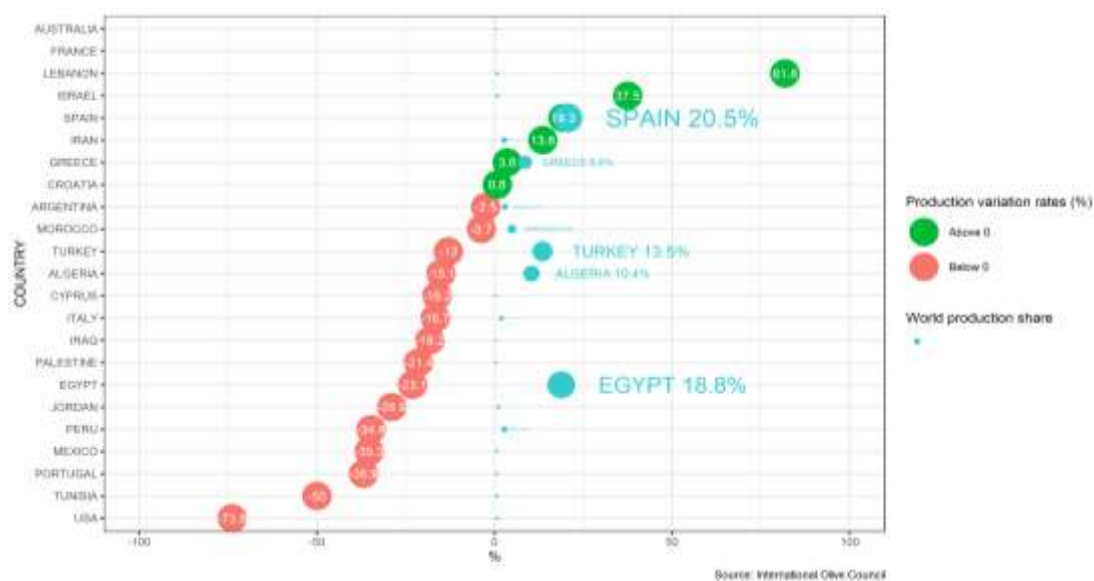
Selon les données officielles des pays et les estimations du Secrétariat exécutif du COI, la production mondiale de la campagne 2021/22 pourrait atteindre environ 3 098 500 t, soit une augmentation de 2,9% par rapport à la campagne précédente. Les importations et les exportations sont estimées à plus d'un million de tonnes respectivement.

L'ensemble des pays membres du COI s'attend à une production de 2 910 500 t, soit 93,9% du total mondial de la campagne 2021/22 et 3,6% de plus par rapport à la campagne précédente. Les pays producteurs de l'UE dans leur ensemble prévoient une production de 1 974 100 t, soit une baisse de 3,8%. On estime que les autres pays membres du COI pourraient produire un total de 1 936 500 t.

La consommation mondiale pourrait atteindre 3 214 500 t, ce qui supposerait une augmentation de 2,9% par rapport à la campagne précédente.

3. Olives de table - Campagne provisoire 2020/21 et estimation de la campagne 2021/22

La production mondiale d'olives de table de la campagne 2020/21 serait de 2 661 000 t, soit une baisse de 10,1% par rapport à la campagne précédente. Parmi les pays membres du COI, l'Espagne se distingue par son poids (20,5%) dans la production mondiale (+19,3%). En revanche, on notera la baisse de la production de l'Égypte, qui contribue à 18,8% de la production mondiale d'olives de table, soit une diminution de 23,1% par rapport à la campagne 2019/20.



Graphique II - Évolution de la production d'olives de table (2020/21-2019/20) et contribution à la production mondiale (2020/21).

Les estimations pour la campagne 2021/22 prévoient une production de 2 846 500 t, soit une augmentation de 7%. La consommation devrait augmenter de 10,25% par rapport à la campagne 2020/21.

Production (×1000tn)	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021(p.)	Average	2021/2022(e.)	%variation rates
EU, of which:	842	813	859	771	848	847	896	↑ 5.7%
SPAIN	595	552	581	458	547	551	645	↑ 18.0%
GREECE	180	261	199	222	230	218	165	↓ -28.3%
ITALY	40	60	40	60	50	60	59	↑ 17.7%
PORTUGAL	22	25	22	25	16	22	21	↑ 04.8%
Other IOC countries, of which:	1 673	1 944	1 737	1 831	1 559	1 749	1 644	↑ 5.8%
EGYPT	550	750	600	650	500	610	500	↓ 0.0%
TURKEY	400	450	423	414	360	410	402	↑ 11.7%
ALGERIA	293	304	300	327	278	300	326	↑ 17.7%
MOROCCO	120	130	130	135	130	129	130	↓ 0.0%
ARGENTINA	96	106	80	80	78	88	78	↓ 0.0%
IRAN	76	60	77	62	71	69	63	↓ -11.0%
Non-IOC producers:	384	428	354	359	254	356	306	↑ 20.6%
TOTAL	2 899	3 284	2 950	2 961	2 661	2 951	2 847	↑ 7.0%

Tableau II - Production d'olives de table.

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 de la campagne 2020/21 (octobre 2020 - septembre 2021) sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montre une augmentation, par rapport à la même période de la campagne précédente, de 18% en Russie, de 1% au Canada et de 2% au Brésil. Les importations restent stables en Australie. En revanche, elles diminuent de 2% aux États-Unis, de 15% au Japon et de 8% en Chine.

Quant aux échanges de l'UE au cours de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont augmenté de 1% et les importations extra-UE ont diminué de 29% par rapport à la même période de la campagne précédente.

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

Importing country	October 19	October 20	November 19	November 20	December 19	December 20	January 20	January 21	February 20	February 21	March 20	March 21	April 20	April 21	May 20	May 21	June 20	June 21	July 20	July 21	August 20	August 21	September 20	September 21
Australia	2275.4	3353.3	2471.8	2563.6	2443.6	3377.3	3130.2	1842.9	2375.6	3708.4	2633.4	2840.9	2800.3	4202.0	4259.8	3614.2	4876.5	2263.7	4135.6	3358.0	2298.2	2311.0	2731.7	2901.0
Brazil	8334.3	11052.3	10899.9	12249.6	7845.2	10356.0	8938.4	9219.6	8860.8	7230.1	11911.3	9490.6	9276.8	7354.8	8037.8	8858.7	5583.8	7257.3	8861.5	7185.4	7237.1	9606.7	8292.1	6888.4
Canada	4516.1	5755.7	4001.1	5146.6	4182.1	5900.5	4104.4	5417.4	3222.5	3541.5	5877.1	4686.8	5477.6	4620.7	7404.6	8380.7	4463.3	5482.6	5698.6	3776.5	3338.9	3152.9	5947.6	3128.4
China	3203.8	2588.2	6585.4	5438.5	6586.4	7785.1	3542.4	4831.3	3542.4	1974.5	2780.2	3264.2	2548.1	3204.7	4602.8	4645.5	5729.5	3538.7	5480.4	5082.5	4531.2	4546.6	6366.3	3854.3
Japan	4963.1	4902.6	5298.7	6180.0	7189.2	4478.2	4643.6	3690.9	5125.7	3887.8	6332.9	5915.0	6473.0	4888.5	5507.6	4429.1	8549.2	6715.7	5844.9	5095.0	6338.3	5881.6	5771.8	5220.6
Russia	3411.8	4156.7	2628.9	3908.1	2904.4	3892.3	1593.7	2220.1	2122.7	2764.4	2935.8	2392.6	3061.1	3117.2	3066.7	3540.5	2690.1	3683.7	2494.2	2919.3	2700.0	2793.1	2728.0	2591.1
USA	33224.7	29339.7	22826.7	33389.2	27204.7	32336.5	23870.3	41415.3	29002.5	22794.7	32358.3	29599.8	37219.0	41050.3	39718.1	41981.5	45347.2	35544.0	35315.3	23537.9	36662.7	31043.2	34369.4	28501.8
Extra-EU27	13337.0	19817.7	11688.1	22010.5	17899.3	19222.7	14560.8	14900.6	21780.4	17754.0	38069.5	20302.2	32500.7	21270.8	31308.2	15448.7	27564.8	12918.7	23894.3	8836.9	18294.8	8598.7	20339.2	11836.8
Intra-EU27	102196.4	98528.6	100322.8	104971.3	115451.0	119103.8	96686.6	96943.8	107469.2	119629.3	112017.9	122183.2	102593.2	95490.3	93290.6	109237.9	97099.9	93493.2	98297.3	85892.4	77776.0	65817.9	102246.5	84628.2
Total	180976.3	179484.7	189448.3	195837.4	194816.3	206532.4	166805.9	180682.0	181285.4	183084.4	211567.8	208675.3	200772.0	186198.3	195238.0	200116.7	201232.4	170907.6	189777.5	145693.9	159413.7	133751.7	66206.8	148630.6

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2020/21

Le commerce des olives de table pendant la campagne¹ 2020/21 (septembre 2020 - août 2021) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montre une augmentation de

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

23% en Australie et au Canada, de 9% aux États-Unis et de 4% au Brésil, par rapport à la même période de la campagne précédente.

En ce qui concerne les échanges communautaires² d'olives de table au cours de la campagne 2020/21, les achats intra-UE ont diminué de 4% et les importations extra-UE ont augmenté de 12% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'olives de table (t)

Importing country	September 19	September 20	October 19	October 20	November 19	November 20	December 19	December 20	January 21	January 21	February 21	February 21	March 21	March 21	April 21	April 21	May 21	May 21	June 21	June 21	July 21	July 21	August 21	August 21
Australia	1177.7	1592.2	1187.7	1457.0	1806.4	1671.5	1315.2	2141.9	1408.0	1338.6	1984.9	2095.3	1313.1	1353.1	1185.3	1645.5	1372.9	1676.0	1442.0	1643.4	1537.1	1591.0	1434.2	1381.6
Brazil	889.7	1470.7	1257.2	1792.7	1366.9	1490.9	1154.1	1430.3	924.7	953.1	958.4	984.5	975.0	911.3	1002.8	857.7	804.0	858.0	8629.0	7846.4	10142.5	7280.3	12911.9	10367.9
Canada	2719.2	4130.0	2934.7	3671.0	2863.4	4088.5	3162.4	2140.7	2584.0	3082.5	2858.4	2375.5	2472.0	3133.0	2692.9	2513.0	3297.0	3372.1	2542.3	3011.5	2511.3	3392.0	2055.7	3465.6
USA	14549.7	16421.1	14045.7	11341.4	13530.2	12479.0	11738.4	11029.2	10002.5	11164.0	8111.0	8097.8	12037.5	12571.5	11115.2	16385.0	11108.0	14088.1	13000.7	16216.1	16251.1	18198.4	16077.9	20269.1
Extra-EU27	6999.7	8375.4	8281.1	10867.0	9150.1	19492.1	5325.1	16581.1	9118.0	8590.0	8638.0	7817.1	12920.0	11835.2	11135.5	10885.4	9423.8	10711.6	9885.0	8384.6	10862.6	8940.7	8719.2	12281.5
Intra-EU27	28159.3	29401.6	28992.5	29344.7	31782.5	29071.6	35342.1	34838.9	23754.0	23449.5	25840.0	23513.5	30347.3	31384.0	23765.1	27928.0	24888.0	27111.3	25670.0	28987.5	23864.1	21928.0	24324.5	28469.9
Total	42900.9	47728.9	46657.6	47086.7	44818.7	47569.6	46866.9	46672.1	32871.0	34853.9	34380.0	33368.8	42957.5	43955.5	42250.7	48313.4	46016.8	48199.1	47122.1	44246.6	42113.1	40919.2	35281.1	48737.0

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

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.

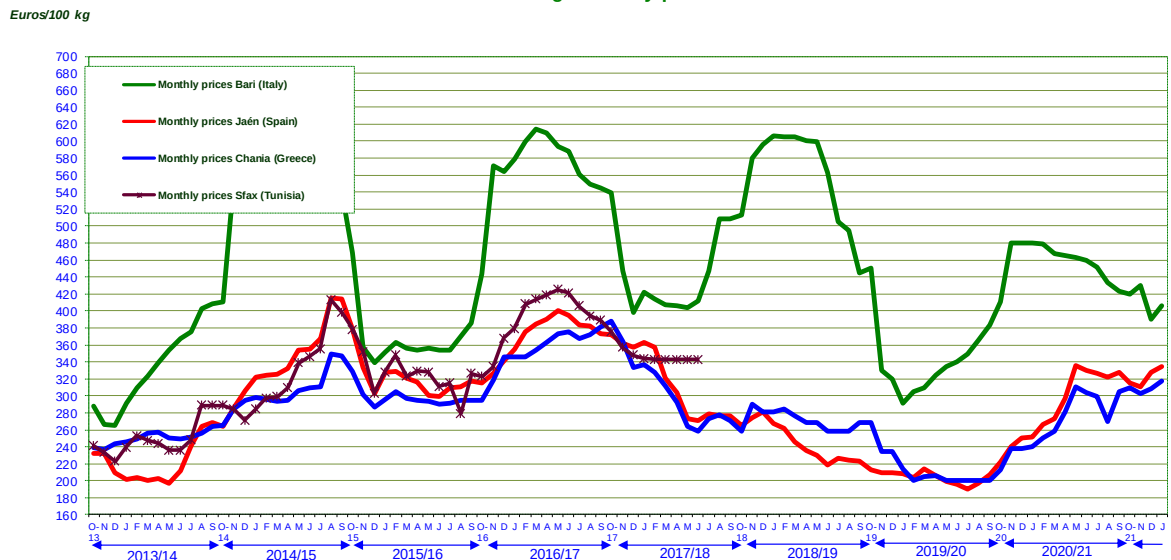
Huile d'olive vierge extra - Les prix à la production en **Espagne** ont atteint 3,34€/kg au cours de la semaine du 24 au 30 janvier, ce qui représente une augmentation de 31,2% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Italie - Les prix à la production ont atteint 4,13€/kg au cours de la semaine du 24 au 30 janvier, soit 14% de moins qu'à la même période de la campagne précédente.

Grèce - Durant la semaine du 24 au 30 janvier, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 3,2€/kg, soit une augmentation de 28,8% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Tunisie - Les prix en Tunisie sont restés stables au cours des dernières semaines de juin 2018, s'établissant à 4,33€/kg, soit une baisse de 18% par rapport à la même période de la campagne antérieure.

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Average monthly prices

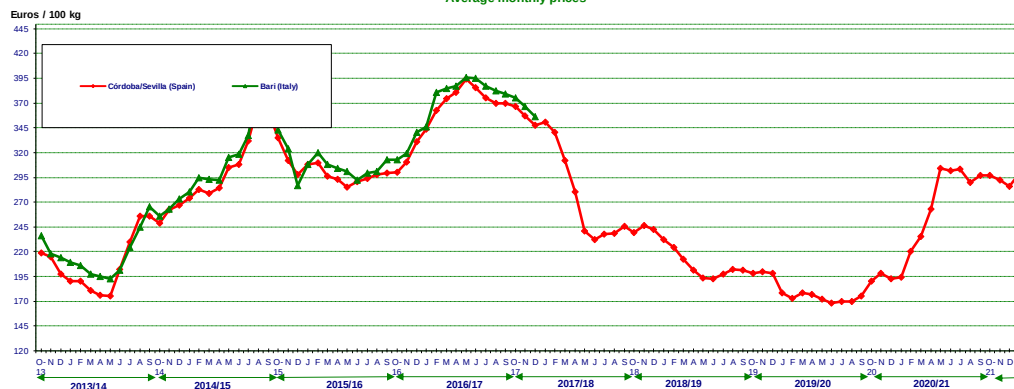


Graphique 1

Huile d'olive raffinée : Le prix à la production de cette catégorie était en Espagne de 3,01€/kg au cours de la semaine de 24 au 30 janvier 2022, ce qui représente une augmentation de 53,1% par rapport à la même période de la campagne précédente. Les données de l'Italie pour cette catégorie ne sont pas disponibles depuis fin décembre 2017. Le prix de l'huile d'olive raffinée avait alors augmenté de 4% à 3,56 €/kg.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (3,34 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (3,01€/kg) est de 0,33 €/kg en Espagne. En Italie, cette différence était de 0,3 €/kg en décembre 2017.

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL Average monthly prices



Graphique 2

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

Pour les prix de janvier 2022, veuillez consulter le lien suivant : <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2022/02/newsletter-01-22-FR-1-1.pdf>



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