



IOC

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL NEWSLETTER

N° 174
JUNE 2022
ENGLISH





IN THIS ISSUE

- Issue 129 of *Olivae* is now live
- The IOC in Jordan (7-10 June 2022)
 - 58th Advisory Committee Meeting
 - 115th session of the Council of Members
 - International seminar on olive oil in Jordan
 - Technical visit to Jordanian olive groves
- Signing of an amendment to the MOU between the IOC and the CIHEAM
- Azerbaijan announces its intention to join the IOC
- Strengthening collaboration between the IOC and Pakistan
- A new roadmap for labelling the nutritional and health characteristics of virgin olive oils
- Flavour discovery in the olive oil world: *Menus of Change*, a collaboration between the CIA/Harvard and the IOC
- Ambassador of Saudi Arabia visits IOC headquarters
- The IOC and the university of Jaén join forces to tackle climate change in the olive sector
- The IOC website is now available in Italian and Spanish
- The IOC at CIAO2022
- The IOC at the closing ceremony of the 14th master's in olive growing and olive oil technology (Cordoba)
- The world market for olive oil and table olives
- Country focus: olive oil imports from Japan



ISSUE 129 OF OLIVAE IS NOW LIVE

AMMAN / Our latest publication, issue 129 of *Olivae*, the official magazine of the **IOC** has officially landed. This year's edition was first presented at the opening of an international seminar on Jordanian olive growing in Amman, Jordan, on 9 June 2022.

No. 129 was praised by the Minister of Agriculture **Khaled Al-Hnaifat**, who is also the Chair of the IOC this year. He thanked Executive Director **Abdellatif Ghedira** for his kind words in the magazine's editorial, where he hailed the resourcefulness of the Jordanian olive sector, one that works in perfect harmony with the country's government.

With 64 pages of articles and scientific reports, the magazine was co-ordinated by Dr **Murad Al-Maitah**. He was appointed by Minister Al-Hnaifat as the main contact in an editorial board of five experts and 38 authors. The board worked in close collaboration with the Observatory Department of the IOC to bring you this overview of olive growing in Jordan.

In his speech, Minister **Khaled Al-Hnaifat** said: 'the governmental measures led by the Ministry of Agriculture support the development of the olive and olive oil sector, as the olive sector includes a number of official institutions such as the National Agricultural Research Center, the Royal Scientific Society, the Jordan Standards and Metrology, Jordan Food and Drug Administration, and Jordanian universities. The faculties of Agricultural Engineering, Chemistry, Medicine and Pharmacy are particularly involved and these bodies also work closely on scientific research in the fields of sensory and chemical analysis.'

Executive Director **Abdellatif Ghedira** added: 'Today, Jordanian olive products are exported all over the world and have become a point of reference for world demand. Jordan's olive industry is blossoming thanks to the synergy between its institutions, the public sector and private enterprises, which are represented by **JOPEA**, the Jordan Olive Products Exporters Association, and many of the top positions in this association are held by women. Indeed, a few years ago, the country drew from **Pandolea International's** initiative and set up the **Jordanian Women's Olive Oil Network** and became the founder of the **Arab Olive Oil Women's Association**. This network strives to promote the conscious consumption of Jordanian extra virgin olive oil, especially among young consumers.'

The magazine is available in **English** and **Arabic** in our digital library and can be downloaded for free here: <https://www.internationaloliveoil.org/publications/>.

It will be available in French, Italian and Spanish soon.

Enjoy!

58TH MEETING OF THE ADVISORY COMMITTEE

The Advisory Committee for Olive Oil and Table Olives is an essential partner of the Council of Members. Its main tasks are as follows:



- To strengthen the role of the IOC as a hub for documentation and dissemination of information on the olive tree and its products and as a forum for meetings between all operators in the sector;
- To promote the consumption of olive products, the expansion of international trade in olive oil and table olives and information on the trade standards of the IOC;
- Support activities at international and regional levels that promote the dissemination of generic scientific information on the nutritional, health and other properties of olive oil and table olives with a view to better informing consumers;
- To examine global balance sheets on olive oil, olive-pomace oils and table olives, to undertake studies and to propose appropriate measures;
- To disseminate economic data and analyses on olive oil and table olives and to provide members with indicators to ensure the normal functioning of the olive products markets;
- Disseminate and use the results of research and development programmes on olive cultivation and study their applicability to improve production efficiency.

The 58th meeting of the Advisory Committee took place in Amman, Jordan, on 7 June, the day before the opening of the 115th Council of Members. Almost 200 people attended the meeting, both in person and by video conference.

Before the opening of the meeting, Executive Director **Abdellatif Ghedira** welcomed the representatives of the Advisory Committee and thanked the Jordanian authorities for their hospitality. The Minister of Agriculture of Jordan, Chair of the Council of Members, **Khaled Hanifet**, recalled the mission of the Committee and underlined its fundamental role, while the Chair of the Committee, **Ali Haj M'Barek**, stressed the economic, social and environmental importance of the olive sector.

The Executive Secretariat said that, adding to the Organisation's 18 current Members, several other countries (Bosnia-Herzegovina, Saudi Arabia and Azerbaijan) were in the process of acceding to the International Agreement. Mauritania has also requested information on the accession process.

The Executive Secretariat presented the conclusions of the 114th session of the Council of Members and the 21 decisions adopted on that occasion, as well as the follow-up to the recommendations made by the Advisory Committee, in particular on the issue of the Nutri-Score, the need to harmonise tasting panels and the plans to organise a seminar to celebrate the Committee's 30th anniversary.

Three initiatives from the international olive sector were presented:

- Francesco Serafini presented an initiative called '**Garden of Peace**', a project to set up olive gardens in the participating countries, where different activities to promote peace will be organised.
- The representative of the **Arab Olive Oil Women Network**, Nehaya Al-Muhaisen, described the mission of this ten-country network, supported by the IOC and other Arab and international institutions. She stressed the fundamental role of women in the olive oil production chain and in promoting its consumption.
- Emmanuelle Dechelette presented the **Olive Kids Awards** initiative, a competition for the best olive oil



selected by panels made up of children. The aim of this initiative is to organise a competition in each country and to teach children about tasting.

Following the interventions of the Advisory Committee representatives and observers, four new recommendations were made:

1. Conduct studies on the effects of climate change on the olive sector
2. Conduct a study on olive oil consumption and supporting the women's network
3. Review the Executive Secretariat's promotion strategy
4. Organise a world forum on the benefits of olive oil



The Chair of the Advisory Committee reiterated the invitation of his country, Tunisia, to host the next meeting of the Committee and celebrate its 30th anniversary. He reiterated his thanks to the Jordanian authorities. The Jordanian Minister of Agriculture welcomed the work of the meeting and encouraged the olive sector and the IOC to systematically promote the health benefits of olive products to better balance the market.

The Chair of the Advisory Committee, Ali Haj M'Barek,

115TH SESSION OF THE COUNCIL OF MEMBERS

On 8 June, Chair of the Council and Minister of Agriculture of the Hashemite Kingdom of Jordan **Khaled Hanifet** opened the 115th session of the Council of Members. The Libyan Deputy Minister of Agriculture, **Mohamed Bachir Turki**, and the Palestinian Minister of Agriculture, **Riadh El Attari**, also gave welcoming remarks.



IOC Executive Director **Abdellatif Ghedira**, assisted by Deputy Executive Directors **Jaime Lillo**, for the operational section, and **Mustafa Sepetçi** for the administrative and financial section, welcomed the delegations: Albania, Algeria, Argentina, Egypt, Georgia, Islamic Republic of Iran, Jordan, Lebanon, Libya, Moroc-



co, Palestine, Tunisia, Turkey, Uzbekistan, EU and Uruguay. The Chair of the Advisory Committee, **Ali Haj Mbarek**, also participated in the proceedings.



Many observers were also present at the plenary session of the Council of Members: Azerbaijan, Brazil, Iraq, Pakistan, Peru, Saudi Arabia and Sudan, as well as international organisations such as the Arab League, CI-HEAM and AOAD. After thanking the IOC and the Jordanian authorities for their invitation, they explained their main projects and lines of action.

Arab Organization for Agricultural Development (AOAD): The Director General of this organisation, Professor El Dukheir, recalled that his institution was closely following the IOC work and that the Economic and Social Council of the League of Arab States had decided to establish the Arab Olive Office to collaborate with the Executive Secretariat to develop the olive sector, harmonise IOC standards with those of its member countries and provide institutional sponsorship for the Arab Olive Oil Women Network.

Pakistan: The representative of Pakistan, Mr Tariq, announced that his country's membership of the Or-



organisation was about to be finalised. He described the growing importance of olive growing in Pakistan, adding that there were 36 oil mills in the country and that the Pakistani authorities wished to improve production and quality. He said environmental protection was a key aspect of the national olive development programme, which aims to plant 30 million olive trees in three years. The production chain is very important and therefore requires assistance from the IOC and partner countries to improve its technical practices.

Brazil: The Brazilian representative, Hugo Caruso, reported that the Ministry of Agriculture was making progress on finalising his country's membership of the IOC. Forecasts for 2025 include the planting of over 20 000 ha of olive groves. Brazil's entry into the IOC as an olive oil consuming country would be crucial for monitoring official controls and increasing consumption, he added.

CIHEAM: The Secretary General of CIHEAM, Plácido Plaza, referred to the amendment of the MoU signed with the IOC and emphasised the exemplary nature of this collaboration. This amendment is an opportunity to focus on priority issues, such as including women's networks and new training modalities in the olive sector. Mr Plaza said that his organisation would celebrate its 60th anniversary in July 2022 and reiterated his invitation to the Executive Director to the event.

Tunisia: The representative of Tunisia informed that the International Training Centre on Olive Oil and Table Olives of Tunisia had planned to organise a regional training course on improving olive oil quality in November and that this course would be open to all countries.

The session concluded with the signing of the amendment to the MoU between the CIHEAM and the IOC.

The Chair of the Council congratulated the members on their success and thanked them for their presence in Jordan.

INTERNATIONAL SEMINAR ON OLIVE OIL IN JORDAN



On 9 June 2022, an international seminar on Jordan's olive sector concluded the 115th session of the Council of Members. The seminar was attended by many of the representatives who attended the Advisory Committee meeting on 7 June 2022.

Welcome speeches were given by the President of the Jordanian Senate, **Akef Al-Zubi**, and the Secretary General of the Jordanian Ministry of Agriculture, **Mohammad Al Hyari**.

The seminar programme included:

- Technological innovations in virgin olive oil production processes, **Dr Sebastián Sánchez Villasclaras**, University of Jaén (Spain)
- Advanced oxidation processes for olive oil wastewater treatment, **Dr Gassan Hodaifa Meri**, University of Pablo de Olavide (Spain)



- Green energy through wastewater and algae synergy, **Dr Murad Irshied Al-Maaitah**, National Agricultural Research Centre (Jordan)
- The origin of olive trees (Al-Mehras), **Nizar Haddad et al**, National Agricultural Research Centre (Jordan)
- Full traceability for full transparency, **Dr Abdelaziz Makhoulfi**, CEO of CHO Group (Tunisia)
- *Xylella fastidiosa* and the olive sector, **Dr Abdalwali Altahat**, Ministry of Agriculture (Jordan)
- Improvement of key physiological parameters of the Jordanian olive tree under abiotic stress using natural micronized minerals, **Ibrahim Al-Tamimi**, Manaseer Group (Jordan)

TECHNICAL VISIT TO JORDANIAN OLIVE GROVES

On 10 June, a visit was made to the governorates of Ajlun and Irbid, the fertile highlands of northern Jordan.





SIGNING OF AN AMENDMENT TO THE MOU BETWEEN THE IOC AND THE CIHEAM

On 8 June 2022, during the plenary of the 115th session, Executive Director **Abdellatif Ghedira** and the Secretary-General of the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM), **Plácido Plaza López**, signed an amendment to improve the memorandum of understanding that was signed in Tunis on 15 July 2016. This amendment strengthens the conditions and priorities of the cooperation between the two intergovernmental bodies.



In particular, the parties have agreed on the following:

1. AREAS OF COOPERATION

- Promote technical cooperation and research and development by encouraging collaboration between public and private, national and international organisations and/or entities
- Encourage technology transfer through training activities in fields related to the olive sector by organising international, regional and national activities
- Mobilise the respective scientific and technical expertise to implement studies, research or development projects
- Share information and knowledge about the olive sector and participate in the promotion of each Party's activities within their respective Member States and networks
- Contribute respectively to the events organised (seminars, conferences, etc.) and the publications produced

2. PRIORITY ACTIVITIES

- Organise and participate in technical seminars of importance to the sector, in particular concerning emerging olive diseases and the management of *Xylella fastidiosa*



- Develop and implement specialised distance learning and doctoral mobility programmes
- Develop specific actions to promote the socio-economic inclusion of women and youth in the olive sector
- Contribute to the strengthening of regional structures and initiatives for the promotion and support of the olive sector
- Elaborate a regional report on the olive tree and the olive sector in the Mediterranean region
- Develop technical guides for the sector



AZERBAIJAN ANNOUNCES ITS INTENTION TO JOIN THE IOC

At the plenary session of the Council of Members, Azerbaijan officially announced its intention to accede to the International Agreement on Olive Oil and Table Olives and to join the IOC family in the near future. The announcement was made by **Eldar Salimov**, Ambassador of Azerbaijan to the Hashemite Kingdom of Jordan. He is pictured below on the left of Executive Director Abdellatif Ghedira, followed by the Jordanian Minister of Agriculture and current IOC Chair **Khaled Hanifet**, and Minister of Agriculture of the State of Palestine, Professor **Riadh El Attari**.



STRENGTHENING COLLABORATION BETWEEN THE IOC AND PAKISTAN

The IOC was pleased to welcome a delegation from Pakistan to the Executive Secretariat, made up of the following representatives:

- Dr **Khair Muhammad Kakar** (Director General, Oilseeds Department, Ministry of Food Security)
- Dr **Muhammad Tariq** (National Director of Olive Marketing Project, Oilseeds Department, Ministry of Food Security)
- **Muhammad Imran** (Technical Engineer, Mian Scientific Pvt Limited)
- **Muhammad Tahir Yaqoob** (Managing Director, Mian Scientific Pvt Limited)



Deputy Executive Director **Jaime Lillo** kicked off the meeting with a presentation on the mission of the Organisation. Head of the Standardisation and Research Unit, **Mercedes Fernández**, and Head of the Technical Unit, **Lhassane Sikaoui**, explained the activities organised in these areas by the IOC Executive Secretariat.

The Pakistani delegation then visited the Executive Secretariat's laboratory and the 'Mario Solinas' tasting room, with **Yousra Antit**, Head of the Depart-



ment of Olive Chemistry, and **Ibtihel Khemakhem**, Head of the Laboratory and Panel Management Section.

Executive Director **Abdellatif Ghedira** welcomed the delegation where they began discussing options for collaboration and the status of Pakistan's application for IOC membership. Gifts were exchanged at the end of the meeting.

On 10 and 11 May 2022, representatives of the Pakistani delegation travelled to Córdoba to take part in technical visits. **Catarina Bairrao**, Head of the Technical Cooperation and Training Department, organised the different activities, together with **Pablo Morello**, Head of the Olive Oil and Environment Department, who accompanied the delegation during their visits.



The delegation first visited the facilities of the agri-food laboratory of the Regional Ministry of Agriculture, Fisheries and Rural Development. **Plácido Pascual Morales**, head of the virgin olive oil tasting panel, explained the process of physico-chemical analysis of the samples, as well as the sensory analysis of the oils by the tasting panels, in accordance with the standardised IOC protocol.

The delegation was then expected to visit the University of Córdoba, where they toured the olive technology and molecular marker laboratory, the propagation and quarantine greenhouse, the University's world olive germplasm bank, the greenhouse of commercial olive varieties and the comparative trial plots of hedge-grown olive groves.

The Pakistani delegation took advantage of its stay in Spain to visit the Montilla Olive Fair. This event was organised by the Consortium of the Fair and the Montoro City Council. The Pakistani representatives went to a range of stands presenting agricultural machinery, phytosanitary products, olive grove management services, olive oil extraction equipment, olive oil production companies, etc. The aim of the fair is to gather companies and people interested in olive growing and its products, to promote quality and to inform consumers so that they can appreciate the quality of extra virgin olive oil, promoting the distribution and commercialisation of oils and encouraging marketing strategies.

<http://www.feriadelolivo.es/>





A NEW ROADMAP FOR LABELLING THE NUTRITIONAL AND HEALTH CHARACTERISTICS OF VIRGIN OLIVE OILS



The IOC and the **QvExtra!** association held a successful conference on the labelling of health and nutritional claims for extra virgin olive oils (EVOO) in the EU. The meeting, which took place on 20 May at IOC headquarters in Madrid, brought together the bodies involved in deciding on the future EU food label, along with the Spanish Minister of Agriculture, Fisheries and Food, **Luis Planas**, who opened the session by stating his belief in 'the need for the debate established at this conference'.



The inauguration was also attended by **Ali Ben El Hadj M'Barek**, Chair of the IOC Advisory Committee – a key interlocutor for the IOC in conveying the opinions and concerns of the sector in member countries – **Abdelatif Ghedira**, Executive Director of the IOC, and **Soledad Serrano**, President of the QvExtra! association.

The Spanish Ministry of Agriculture was also represented at the conference by the Director General of the Food Industry, **José Miguel Herrero**, who took part in a round table discussion with **Sabine Pelsser**, Head of



the Food Information and Composition Unit at the European Commission's DG Health and Food Safety, who explained the timetable for the approval of mandatory front-of-pack nutrition labelling in the EU, and with **Mazaly Meder** and **Clara Aguilar**, members of the European Parliament's Agriculture Committee.

The extensive scientific evidence on the positive health effects of olive oil, and in particular the extra virgin category, was presented in a unique master class by Dr **Miguel Angel Martinez**.

Associations represented the olive sector from several European countries: Italy (Ceq Italia), Portugal (Casa do Azeite) and Spain (Interprofesional del aceite de oliva, Anierac, Asoliva, Almazaras Federadas, Sectorial de denominaciones de origen), as well as some of the most important companies nationally, some of which attended virtually.

Participants stressed the need to correct the Nutri-Score system, as it does not provide consumers with adequate information, as well as the opportunity to mention new health claims for the different categories of olive oil.

All organisations present committed to work together to achieve satisfactory nutrition and health labelling for the olive sector and to define new, accessible ways to communicate the many health benefits of olive oil.

The Director of the European Commission's Representation in Spain, **M^a Angeles Benitez Salas**, spoke at the closing ceremony of the conference.

The video of the event is available here: <https://www.youtube.com/watch?v=gcGtHfzGjJY>.

FLAVOUR DISCOVERY IN THE OLIVE OIL WORLD: MENUS OF CHANGE, A COLLABORATION BETWEEN THE CIA/HARVARD AND THE IOC



The *Menus of Change* conference, a joint initiative of the IOC and the Culinary Institute of America (CIA), was held in Hyde Park, New York, from 14 to 16 June 2022.

Deputy Executive Director **Jaime Lillo** and Head of the Standardisation and Research Unit **Mercedes Fernández** represented the IOC at the session *Olive Oil and Vegetable Cooking: Mapping Flavours and Culinary Concepts for Sustainable and Environmentally Friendly Menus*.

Dr Fernández presented the IOC's activities and objectives, particularly in the areas of standardisation, quality and health. She also spoke about olive oil in food and explained the basics of olive oil tasting to the representatives of the American olive oil industry and the United States Department of Agriculture (USDA) who attended the session.

Dr Fernández also led a tasting session where participants had the opportunity to try four of the award-winning olive oils from the Mario Solinas Quality Award 2022, each of which were produced using the IOC method (COI/T.20/Doc. No 15).



A business lunch was also held for guests to discuss the needs of the US olive sector, its progress and other topics of interest.

This ongoing project, which is based around the joint 'Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen' initiative, falls under a **multi-year collaboration agreement signed between the IOC and the CIA**. The initiative, more information for which can be found on the CIA's [website](#), aims to create flavour-matching strategies to help chefs move beyond a one-size-fits-all approach to olive oil. This initiative will help chefs build flavour portfolios with a variety of oils that meet different needs in their kitchens and on their menus, ultimately letting them make healthier, more sustainable menu choices.

Some of the objectives under this agreement are: to continue to disseminate scientific information, in particular on IOC standards and the physico-chemical, organoleptic and nutritional characteristics of olive products; to encourage technology transfer, research, education, harmonisation and dissemination of information on the importance of olive oil and its impact on society; and to increase and improve technical knowledge about olive oil and quality through culinary influencers in the US.

More information can be found on our website: <https://www.internationaloliveoil.org/>.

AMBASSADOR OF SAUDI ARABIA VISITS IOC HEADQUARTERS

On 23 June 2022, the Executive Director of the IOC (ED) welcomed H.E. **Azzam Abdulkarim Al Qaim**, Ambassador of the Kingdom of Saudi Arabia in Spain, together with the Director General of Agriculture of the Al-Jouf region, **Abdullah Ahmed Al-Ahmari**, and a delegation from the Saudi olive sector.

After the guests were introduced and the parties shared some words of welcome, **Andoni Olano**, assistant to the ED, gave an update on the accession process: Members were expected to make the final decision in mid-September, this being the last step to formalise the entry of Saudi Arabia as a new member of the IOC.





Lhassane Sikaoui, Head of the Technical Unit, and **Mercedes Fernandez**, Head of the Standardisation and Research Unit, gave presentations on their respective fields. **Catarina Bairrao**, Head of the Technical Cooperation and Training Department, added a few more details on the activities of the Technical Unit.

Also invited was **Luis Rallo**, Professor Emeritus of the University of Córdoba and coordinator of the IOC network of olive germplasm banks, who presented the agreement and the activities being carried out with the University to study different olive varieties.

Javier Larraona, Head of the Observatory and IT Department, gave a brief presentation of the IOC website.

The Ambassador expressed his wish to be able to participate as an official member in the 116th session of the Council of Members in November 2022.

At the end of the meeting, the ED took his guests on a tour of the headquarters; souvenir photos were taken to commemorate the event.

THE IOC AND THE UNIVERSITY OF JAÉN JOIN FORCES TO TACKLE CLIMATE CHANGE IN THE OLIVE SECTOR

The IOC hosted representatives from the University of Jaén (UJA) on 24 May 2022 for a new meeting of the **OLEA** initiative on the fight against climate change in the olive sector.

The OLEA project aims to promote the joint participation of researchers, SMEs, public administrations, universities and institutions in research and innovation projects in the olive sector. This initiative was launched by the **Office of International Projects** (OFIPI) of the Vice-Rectorate for Research of the UJA.

About 200 people attended the meeting, either virtually or in person at IOC headquarters. Participants came from 30 countries: Albania, Algeria, Australia, Belgium, Brazil, Canada, Croatia, Cyprus, Egypt, Germany, Greece, Honduras, Iran, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Montenegro, Morocco, Palestine, Peru, Portugal, Slovenia, Spain, Tunisia, Turkey, United Kingdom and the United States.

The conference was part of the **collaboration agreement** the IOC and the UJA signed in January 2020 and was inaugurated by Rector of the UJA **Juan Gómez Ortega** and Executive Director **Abdellatif Ghedira**.

The IOC was also represented by its Deputy Executive Director, **Jaime Lillo**; the Head of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit, **Lhassane Sikaoui**; and the Head of the Technical Cooperation and Training Department, **Catarina Bairrao**. The Head of the Olive Oil and Environment Department, **Pablo Morello**, followed the conference online.

The UJA was represented by Gustavo A. Reyes del Paso, Vice-Rector for Research; Juan Bautista Barroso Albarracín, Director of the University Institute for Research on Olive Oil and Olive Oils; and Nieves Muñoz García, Coordinator of the OLEA initiative.

Many experts were also present, including members of CIEMAT (Centro de Investigaciones Energéticas, Medioambientales y Tecnológicas), CDTI (Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial), and the Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC – UAM.



The purpose of this meeting was to present the results in terms of coordination/participation in international research and development projects on climate change mitigation in the olive sector. The results of the following projects were presented:

- [SUSTAINOLIVE](#): The objective of this project is to improve the sustainability of the olive sector, through the implementation and promotion of a set of innovative sustainable management solutions based on agro-ecological concepts, as well as through the exchange of knowledge and the participation of multiple stakeholders and end-users.
- [OLIVARESVIVOS](#) and OLIVARESVIVOS+: These initiatives aim to make the olive grove more profitable by recovering its biodiversity and generating olive oils identified and certified by a value-added mark.
- SMART-AGRI-SPORE: This project seeks to develop new intelligent spore-based biopesticides to combat *Xylella fastidiosa*.
- [COMPOLIVE](#): The objective of this project is to develop a new generation of biocomposites based on olive tree pruning residues for industrial applications, promoting the substitution of non-renewable resources through the design of sustainable wood fibre-based products.
- OLIVEN: This project is dedicated to the search for possibilities to improve the olive oil value chain through adding value to by-products.
- [REFLECT AFRICA](#): This initiative focuses on renewable energy and the efficient use of agri-food waste in Africa.
- [ARTOLIO](#): This project on sustainable artisanal olive growing aims to improve the economic sustainability of micro, small and medium enterprises in the Mediterranean olive sector and to increase both the yield and quality of olive oil, by appointing regional local knowledge institutions as mentors, as well as a pan-Mediterranean platform to assist local producers in marketing and sales.





IOC WEBSITE IS NOW AVAILABLE IN ITALIAN AND SPANISH

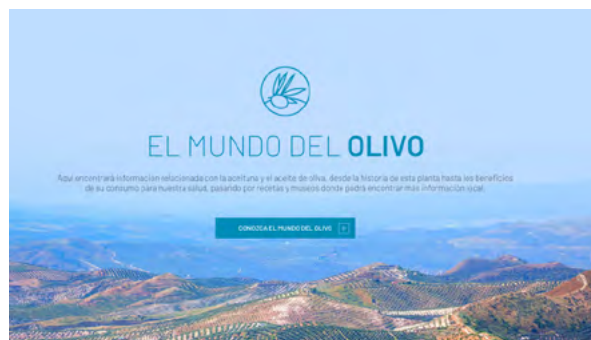
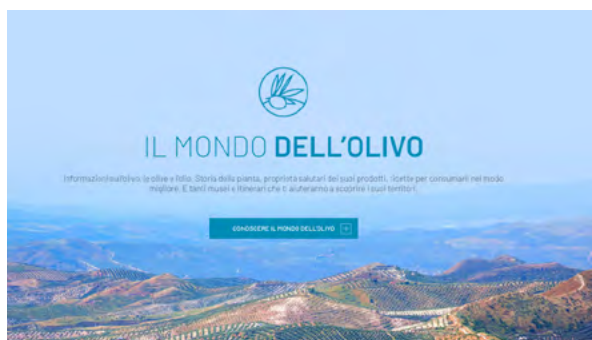
As promised, the IOC website is now available in Italian and Spanish! Over 100 static pages have been added to the English and French versions that are already live.

Readers will now be able to consult all the different sections of the website in four languages: from the structure of the Executive Secretariat to the basic texts of the international agreements, as well as the activities of the operational units and their departments: chemistry, technology, statistics, promotion and training. Readers can travel through the world of olive oil or browse our digital bookshop, where all our publications can be downloaded using a simple form – and completely free of charge. You can also explore the latest addition to the site, the olive oil Observatory carousel – just click under the tables to access a myriad of economic information.

There is also plenty of information on legal notices, contracts, grants and job offers.

You will also have access to the OHIS health portal and the Culinary Institute of America's website.

The next step is the Arabic version, and we're hard at work on it. In the meantime, happy reading and browsing to all.



THE IOC AT CIAO2022

From 26 to 28 May 2022, the Andalusian Academy of Regional Science (AACR) held the **International Congress on the Olive Grove and Olive Oil (CIAO2022)** in Jaén. This year, the event focused on **olive-growing territories in the face of socio-economic and environmental changes**.

A scientific forum for discussion on olive groves and olive oil, CIAO2022 aimed to provide analysis and ideas that can help identify technological, commercial, institutional, and political solutions to the issues facing the sector.

The opening ceremony was attended by **José Vallés Ferrer**, President of the Andalusian Academy of Regional Science; **Fernando Miranda Sotillos**, Secretary General of Agriculture and Food of the Spanish Ministry of Agriculture; **Vicente Pérez García de Prado**, Secretary General of Agriculture, Livestock and Food



of the Regional Government of Andalusia; **Francisco Reyes Martínez**, President of the Provincial Council of Jaén; **Juán Gómez Ortega**, Rector of the University of Jaén (UJA); **África Colomo Jiménez**, Second Deputy Mayor of Jaén; and **Lhassane Sikaoui**, Head of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit of the IOC on behalf of the Executive Director, **Abdellatif Ghedira**.



From left to right: África Colomo Jiménez, Francisco Reyes Martínez, Fernando Miranda Sotillos, José Vallés Ferrer, Vicente Pérez García de Prado, Juan Gómez Ortega and Lhassane Sikaoui.

Lhassane Sikaoui gave the opening speech on 'the situation, problems and prospects of olive growing and olive oil in the world'.

The IOC was also represented by the Head of the Technical Cooperation and Training Department, **Catarina Bairrao Balula**, and the Head of the Olive Oil and Environment Department, **Pablo Morello Parra**.



From left to right: Pablo Morello Parra, Catarina Bairrao Balula and Lhassane Sikaoui.



The first session was given by **Luis Rallo**, Emeritus Professor of the University of Córdoba (UCO) and the coordinator of the IOC network of germplasm banks, on 'the olive grove at a time of change (1970-2020): the role of research and technology transfer'.

The second session was on 'the challenges for the future of the olive grove: the role of public policies', given by **José Antonio Gómez-Limón** from the UCO.

The third session, led by **Manuel Parras Rosa** (UJA), was on 'The olive oil market in Spain: demand, behaviour and trends'.

María Dolores del Toro, director of ceiA3, dedicated her presentation to 'ceiA3's Agri-Food Campus of Excellence – Successful cases of ecosystem revitalisation: the unique AgroMIS and GO Global Sensolive Oil projects'.

The CIAO2022 sessions were organised around four main themes:

- Olive growing systems: technical and economic aspects
- Olive oil: production, types and characteristics
- Olive groves, environment and territory: olive growing in rural development
- Markets, consumption and demand: marketing strategies

Participants discussed these themes in sessions held on the sidelines of the Congress and analysed various issues, including olive breeding and varieties, pests and diseases, water use, organic farming and biodiversity, farming systems and olive grove agronomy, olive oil extraction, challenges and opportunities for the development of the circular bioeconomy, international trade of olive oils, consumption and demand of olive oils, history of olive growing and use of olive oil, role of the olive grove in the endogenous and sustainable development of territories.

Akram Charfi, a doctoral student at the IOC, presented the findings of a research project carried out with his supervisor **Sebastián Sanchez** from the UJA. For his doctoral thesis, Charfi studied safety in the production of virgin olive oils: '*Production of olive oils with strict control of compounds that present toxicity*'.

During the technical visit, Vicente José Gallego Simón presented two approaches to olive grove management: a recently planted super-intensive olive grove, with a planting frame of 1.5 m x 5 m, and an olive grove managed according to the principles of the Olivares Vivos project, which aims to conserve biodiversity by recovering flora and fauna through specific olive grove management techniques.

The conclusions of the congress will be published shortly.



From left to right: Pablo Morello Parra, Catarina Bairrao Balula, Lhassane Sikaoui, Sebastián Sanchez and Akram Charfi.

IOC AT THE CLOSING CEREMONY OF THE 14TH MASTER'S IN OLIVE GROWING AND OLIVE OIL TECHNOLOGY (CORDOBA)

The closing ceremony of the 14th edition of the master's degree in olive growing and olive oil technology took place at the University of Cordoba (UCO) on 25 May 2022. The degree programme was designed by the UCO in collaboration with the Regional Ministry of Agriculture of Andalusia (Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía), the Andalusian Institute for Research and Training in Agriculture, Fisheries, Food and Ecological Production (IFAPA), the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM), through the Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (IAMZ), the IOC, the Spanish Higher Council for Scientific Research (CSIC) and the Patrimonio Comunal Olivarero Foundation (PCO).



From left to right: Leire Molinero Ruiz (CSIC), Lhassane Sikaoui (IOC), Juan Ramón Pérez Valenzuela (CAP), Álvaro Martínez Moreno (UCO), Ramzi Belkoudja (CIHEAM), Iñaki Benito Otazo (FPCO) and Ricardo Fernández Escobar (Director of the Master's programme, UCO).



The closing ceremony was attended by **Juan Ramón Pérez Valenzuela**, Territorial Delegate of Agriculture, Livestock and Fisheries in Junta de Andalucía, Regional Government of Andalusia (CAP); **Leire Molinero Ruiz**, Director of the Institute for Sustainable Agriculture (CSIC, IAS); **Álvaro Martínez Moreno**, General Coordinator of Postgraduate Studies and Director of the Institute of Postgraduate Studies (UCO); **Iñaki Benito Otazu**, Managing Director of the FPCO; **Lhassane Sikaoui**, Head of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit (IOC); **Ramzi Belkoudja**, Coordinator of Plant Production, Health and Breeding (CI-HEAM); and **Ricardo Fernández Escobar**, the Director of the master's (UCO). The Head of the Technical Cooperation and Training Department of the IOC, **Catarina Bairrao**, and the Head of the Olive Oil Technology and Environment Department of the IOC, **Pablo Morello Parra**, also attended, as did **Luis Rallo Romero**, the coordinator of the IOC germplasm bank network and Emeritus Professor at the UCO, **Juan Caballero**, researcher and professor on the course, and the master's secretary, **Carmen Vacas**.

One of the organisers of the degree, the IOC also participates in its executive and technical committees.



From left to right: Pablo Morello (IOC), Lhcene Birouche, Ivo Miličić and Ferhat Özçelik (IOC fellows), Catarina Bairrao (IOC), Roohollah Hashemzadei (IOC fellow), Lhassane Sikaoui (IOC), Ricardo Fernández Escobar (Master Director) and Carmen Vacas (Master Secretary).

The IOC awarded four scholarships for this master's degree. The current scholars, Ferhat Özçelik, Ivo Miličić, Lhcene Birouche and Roohollah Hashemzadei, have successfully concluded their first year. They will soon start working on their theses in subjects of key interest for the olive sector, which were chosen with their thesis directors and the IOC.

The IOC congratulates its scholars and all the students for successfully concluding the first year and wishes them all the best for the intense work in year two.



COUNTRY FOCUS: OLIVE OIL IMPORTS FROM JAPAN

Japanese imports of olive oil and olive-pomace oil reached 61 065 t in the 2020/21 crop year¹, down by 15.2% compared to 2019/20.

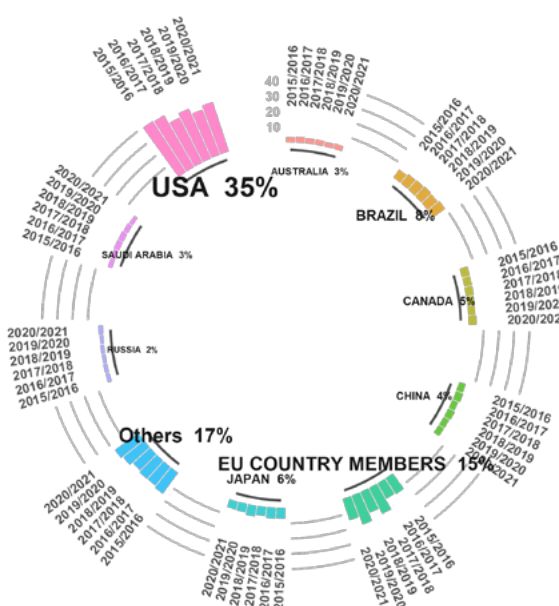


Graph 1 - Evolution of olive oil and olive-pomace oil imports in Japan.

1. OLIVE OIL AND OLIVE POMACE OIL

Japan accounts for about 6% of the world olive oil imports, which places it fourth² behind the US (35%), the EU (15%) and Brazil (8%). Together, these four countries account for 64% of world imports.

Japanese imports of olive oil and olive-pomace oil fell by 15.2% in the 2020/21 crop year, reaching 61 065 t. Table 1 shows imports in the last seven crop years. Italy and Spain are the main suppliers to Japan, accounting for 93.4% of the total, followed by Turkey with 4.3%.



Graph 2 - Percentage of world imports of olive oil and olive-pomace oil (average over six crop years).

¹ Provisional data

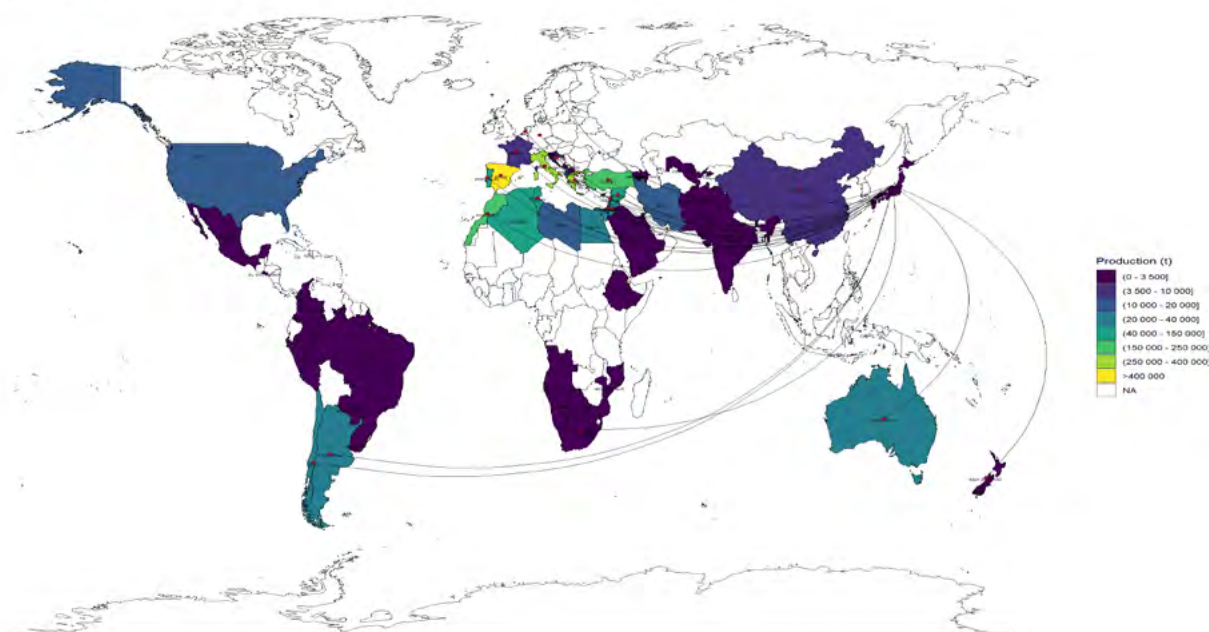
² The UK is not included in the ranking



	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	%Variation Rates
SPAIN	33584	31455	33757	33622	43360	47277	38619	↓ -18.3
ITALY	25066	22233	20769	19022	22998	20606	18401	↓ -10.7
TURKEY	1884	870	830	2757	2590	2325	2623	↑ 12.8
GREECE	794	1160	691	705	744	867	579	↓ -33.3
PORTUGAL	128	413	213	397	256	482	457	↓ -5.2
Others	448	608	623	662	692	480	385	↓ -19.7
Total	61904	56738	56884	57166	70640	72038	61065	↓ -15.2

Table 1 - Olive oil and olive pomace oil imports by partner country (2014/15 - 2020/21)(t).

Olive oil imports to Japan and olive oil production, 2020/21 crop year



Source: IOC own elaboration based on Trade Statistics of Japan - Ministry of Finance

Map 1 - Japan's import flows and world production - 2020/21, provisional data.

In terms of volumes by product category, 77.4% of total imports fell under code 15.09.10 (virgin olive oils),



Country	OLIVE OIL		OLIVE POMACE OIL	TOTAL
	150910 VIRGIN OLIVE OIL	150990 OLIVE OIL	151000 OLIVE POMACE OIL	
SPAIN	28852	8268	1500	38619
ITALY	15083	3091	227	18401
TURKEY	2119	504	0	2623
GREECE	557	0	22	579
PORTUGAL	306	1	150	457
AUSTRALIA	99	1	0	100
TUNISIA	88	3	0	91
CHILE	76	0	0	76
OTHERS	110	9	0	119
TOTAL	47290	11876	1899	61065

* Source: Own elaboration based on JAPAN Customs

19.5% under code 15.09.90 (olive oils) and 3.1% under code (15.10.00)(olive pomace oils).

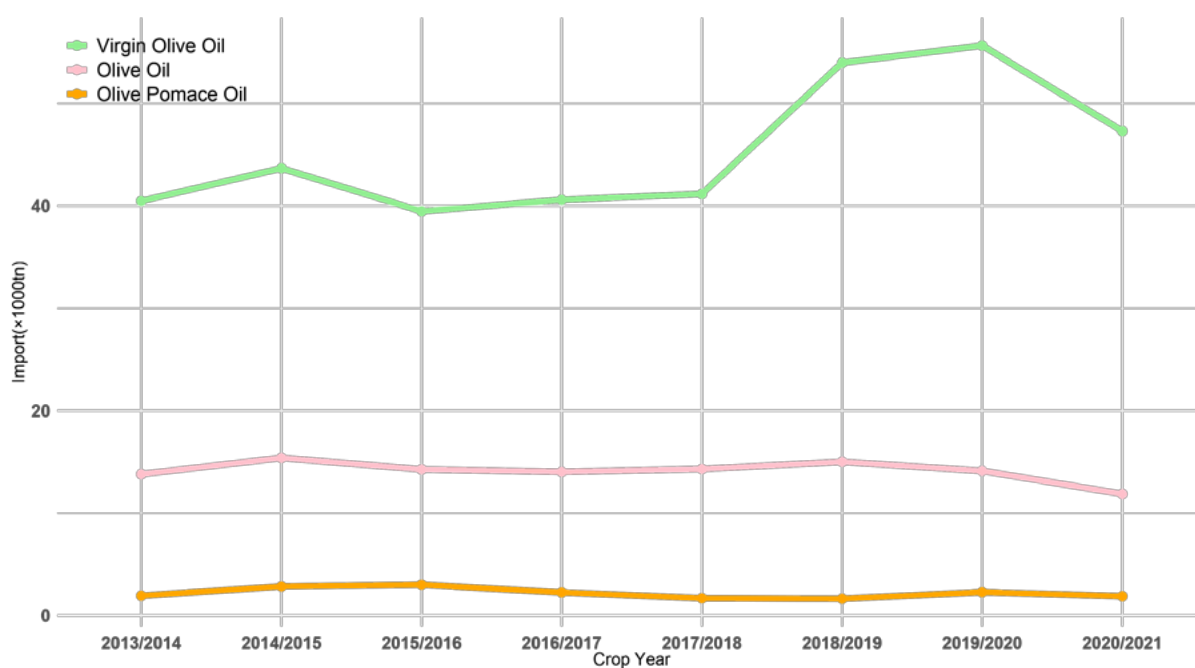


Table 2 - Distribution of imports by product type and partner (2020/2021)(t)



Graph 3 - Evolution of imports by product type 2013/14 - 2020/21 (×1000 t)
<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#exports>

THE WORLD MARKET FOR OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

1. OLIVE OIL – 2021/22 CROP YEAR

The table below shows trade in olive oil and olive pomace oil in eight countries in the first months of the 2021/22 crop year. Imports fell by 11% in Australia, 20% in Brazil, 18% in Canada, 17% in Russia and 8% in the US compared to the same period the previous crop year. Imports rose by 9% in Japan and 2% in China.

In the first five months of the 2021/22 crop year, intra-EU acquisitions were stable and extra-EU imports fell by 19% compared to the same period the previous crop year.

OLIVE OIL IMPORTS (INCLUDING OLIVE-POMACE OILS)(T)													
No	IMPORTING COUNTRY	OCT 20	OCT 21	NOV 20	NOV 21	DEC 20	DEC 21	JAN 21	JAN 22	FEB 21	FEB 22	MARCH 21	MARCH 22
1	AUSTRALIA	3353.3	3385.1	2563.6	2254.0	3377.3	2809.0	1942.9	1967.5	3708.4	2453.0	2840.9	2941.4
2	BRAZIL	11052.3	8137.6	12249.6	8895.7	10356.0	7465.7	9219.6	7150.2	7230.1	6199.6	9490.6	9808.9
3	CANADA	5755.7	3195.9	5146.6	3628.6	5900.5	3209.7	5417.4	3997.5	3541.5	5294.5	4686.8	5632.6
4	CHINA	2588.2	3156.3	5438.5	5464.2	7785.1	8439.6	4931.3	3827.9	1974.5	2931.0	3264.2	2711.2
5	JAPAN	4902.6	4567.0	6160.0	6856.5	4478.2	4514.3	3690.9	6200.7	3687.6	3557.2	5915.0	5759.4
6	RUSSIA	4156.7	3227.1	3908.1	3393.8	3992.3	2805.4	2220.1	2362.0	2764.4	N.D.	2392.6	N.D.
7	USA	29339.7	24667.7	33389.2	32101.5	32336.5	25586.4	41415.3	28712.1	22794.7	31094.2	29599.8	32371.3
8	EXTRA-EU/27	19817.7	15418.9	22010.5	9681.7	19222.7	28845.2	14900.6	7075.9	17754.0	14814.2	20302.2	N.D.
	INTRA-EU/27	98528.6	81263.4	104971.3	98173.2	119103.8	116706.2	96943.8	97792.8	119629.3	113380.0	122183.2	N.D.
	TOTAL	179494.7	147019.0	195837.4	170449.1	206552.4	200381.5	180682.0	154086.6	183084.4	179723.6	200675.3	59224.6

2. TABLE OLIVES – 2021/22 CROP YEAR

The table below shows trade in table olives in the 2021/22 crop year³ (September 2021-March 2022). Imports fell by 9% in Australia, 23% in Brazil and 17% in Canada compared to the same period the previous crop year. Imports rose by 3% in the US.

³ According to the new provisions of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 2015, 'table olive crop year' means the twelve months from 1 September of one year to 31 August of the next.



In the 2021/22 crop year (September 2021-February 2022), intra-EU acquisitions rose by 5% and extra-EU imports fell by 7% compared to the same period the previous crop year⁴.

TABLE OLIVE IMPORTS (T)

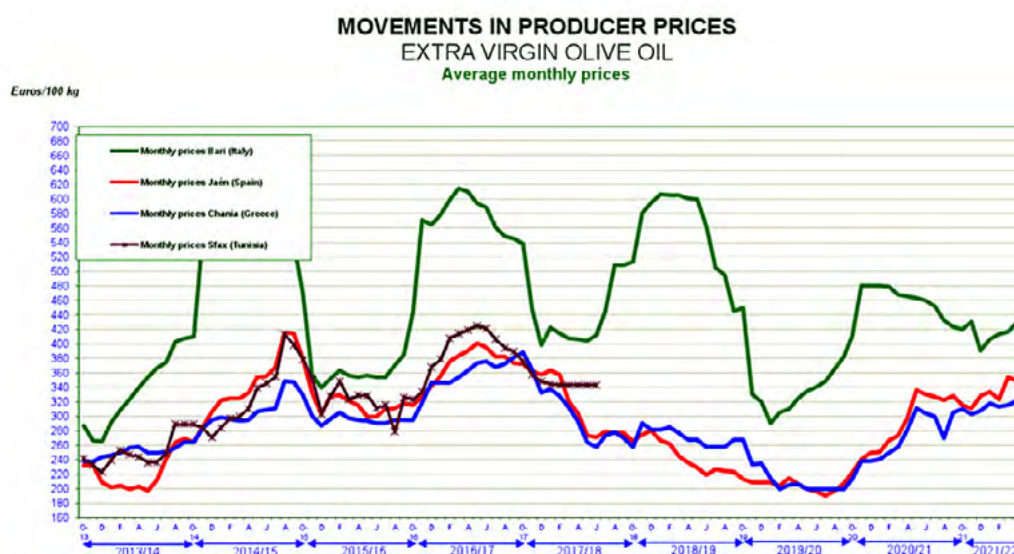
No	IMPORTING COUNTRY	SEP 20	SEP 21	OCT 20	OCT 21	NOV 20	NOV 21	DEC 20	DEC 21	JAN 21	JAN 22	FEB 21	FEB 22	MARCH 21	MARCH 22
1	AUSTRALIA	1590.2	1622.4	1457.0	1120.8	1671.5	12777.0	2141.9	1531.5	1538.6	1296.8	2028.3	1565.2	1353.1	2275.7
2	BRAZIL	14702.7	11770.4	17012.7	10495.0	14990.8	13417.9	14363.3	9812.7	9531.1	5484.3	9704.5	8182.5	9113.9	9275.3
3	CANADA	4138.0	2581.3	3671.0	2396.9	4088.8	3150.3	3140.7	3032.9	3072.5	3320.0	2375.5	2403.6	3133.8	2837.2
4	USA	8942.1	12274.1	11341.4	11534.0	13197.0	10713.6	11828.2	12419.3	1664.8	11211.4	8397.8	9804.7	12571.5	12150.6
5	EXTRA-EU/27	8375.4	8335.4	10867.0	8858.6	10492.1	9328.5	10589.1	8114.0	8569.6	8712.3	7817.1	9371.0	11835.2	N.D.
	INTRA-EU/27	29487.6	28211.0	29041.7	33305.3	29070.6	39645.5	24908.9	26423.6	20449.3	21998.0	23213.3	24904.0	31384.0	N.D.
	TOTAL	67235.9	64794.6	73390.7	67710.6	73510.8	77532.7	66972.1	61334.0	54825.9	52002.7	53536.5	56231.0	69391.4	26538.8

Table olive imports (t)

PRODUCER PRICES – OLIVE OILS

Monthly price movements for extra virgin olive oil and refined olive oil are shown in graphs 1 and 2.

Extra virgin olive oil – Producer prices in **Spain** from 9 to 15 May 2022 stood at €3.39/kg, a 0.4% rise on the same period the previous crop year.



Graph 1

⁴ Data for the EU were not available for March 2022 when this newsletter went to print.



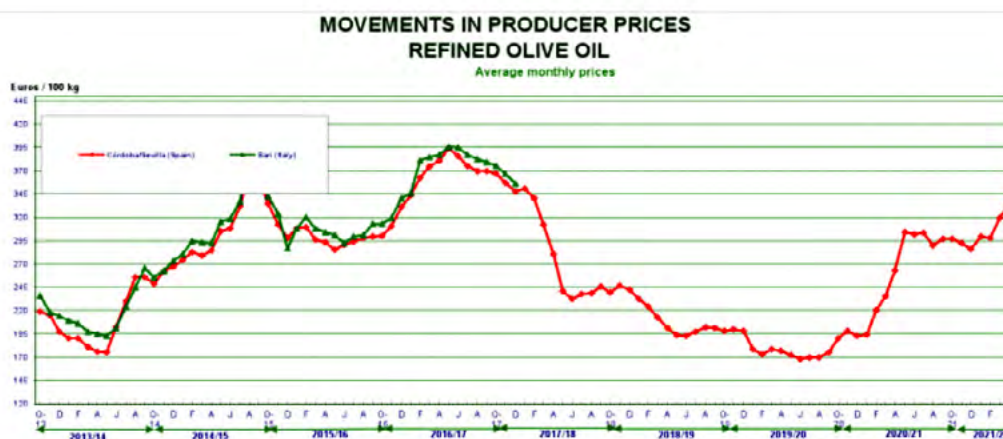
Italy – Prices in **Italy** from 9 to 15 May 2022 stood at €4.35/kg, a 6.5% fall on the same period the previous crop year.

Greece – Prices in **Greece** from 9 to 15 May 2022 stood at €3.30/kg, a 3.1% rise on the same period the previous crop year.

Tunisia – Prices in **Tunisia** remained stable in the last weeks of June 2018, at €3.43/kg, an 18% fall compared to the same period the previous crop year.

Refined olive oil: Producer prices in Spain stood at €3.30/kg from 9 to 15 May 2022, which indicates an increase of 8.9% compared to the same period the previous crop year. Data for Italy have not been available for this category since the end of December 2017 when they had increased by 4% to €3.56/kg.

The difference between the price of extra virgin olive oil (€3.39/kg) and refined olive oil (€3.30/kg) in Spain was €0.09/kg. In Italy, the difference was €0.43/kg in December 2017 (Graph 2).



Graph 2

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



STAY TUNED!

<http://www.internationaloliveoil.org>

World Olive Observatory:

<https://www.internationaloliveoil.org/#observatory-carousel>

Keep up with the olive sector through Olive News:

<https://www.scoop.it/topic/olive-news>

and the goings on at the IOC:

<https://www.linkedin.com/company/international-olive-council/>

Our scientific journal *Olivae* is available at:

<https://www.internationaloliveoil.org/publications/>

IOC Headquarters

C/ Príncipe de Vergara, 154

Madrid





COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL NEWSLETTER

N° 174
JUIN 2022
ÉDITION FRANÇAISE





DANS CE NUMÉRO

- Le numéro 129 de la revue *Olivae* est en ligne
- Le COI en Jordanie (7 - 10 juin 2022)
 - 7 juin : 58^e réunion du Comité consultatif
 - 8 juin : 115^e session du Conseil des Membres
 - 9 juin : séminaire international
 - 10 juin : visite technique
- Signature d'un amendement au protocole d'accord entre le COI et le CIHEAM
- L'Azerbaïdjan annonce son intention de rejoindre le COI
- Renforcement de la collaboration entre le COI et le Pakistan
- Une nouvelle feuille de route pour l'étiquetage des caractéristiques nutritionnelles et de santé des huiles d'olive vierges
- À la découverte des arômes de l'huile d'olive : *Menus of Change*, une collaboration entre le CIA/Harvard et le COI
- Visite de l'Ambassadeur d'Arabie saoudite au siège du COI
- Le COI et l'Université de Jaén s'unissent contre le changement climatique dans le secteur oléicole
- Le site internet du COI est désormais disponible en italien et en espagnol
- Le COI présent au CIAO2022
- Le COI à la cérémonie de clôture du XIV^e master en oléiculture et oléotechnie (Cordoue)
- Focus pays : les importations d'huile d'olive du Japon
- Le marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table



LE NUMÉRO 129 D'OLIVAE EST EN LIGNE

AMMAN / La dernière activité éditoriale du COI est le numéro 129 d'Olivæ, le magazine officiel du Secrétariat exécutif du **Conseil oléicole international**. Il a été présenté officiellement le 9 juin à Amman, en Jordanie, à l'occasion de l'ouverture du séminaire international consacré aux perspectives de développement de l'oléiculture jordanienne.

Le numéro 129 a été accueilli avec enthousiasme par le ministre de l'Agriculture, **Khaled Al-Hanifet**, qui est également le président en exercice du Conseil oléicole international. Il a fait part de sa reconnaissance et de ses remerciements au Directeur exécutif, **Abdellatif Ghedira**, qui dans son éditorial a loué le dynamisme d'un secteur oléicole qui travaille en parfaite harmonie avec le gouvernement du Royaume hachémite.

Le magazine contient 64 pages d'articles et de rapports à fort contenu scientifique. Il a été coordonné par le **Dr. Murad Al-Maitah**, qui a été désigné par le ministre Al-Hanifet comme point focal d'un comité éditorial composé de cinq experts et de trente-huit auteurs, qui a travaillé en étroite collaboration avec l'Observatoire mondial de l'oléiculture, responsable du COI pour cet engagement institutionnel.

Dans son discours, le ministre a déclaré que « les mesures gouvernementales prises par le ministère de l'Agriculture soutiennent le développement du secteur de l'huile d'olive et des olives de table, par le biais d'institutions officielles telles que le Centre national de recherche agricole, la Société scientifique royale, les normes et la métrologie jordanien, l'Administration jordanienne des aliments et des médicaments et les universités jordanien. Les facultés d'ingénierie agricole, de chimie, de médecine et de pharmacie sont particulièrement impliquées et tous ces organismes collaborent également étroitement à la recherche scientifique dans les domaines de l'analyse sensorielle et chimique ».

Le Directeur exécutif du COI a souligné pour sa part que « les produits oléicoles jordanien sont aujourd'hui exportés dans le monde entier et sont devenus un point de référence pour la demande mondiale. L'industrie oléicole jordanienne s'épanouit grâce à la synergie entre ses institutions, le secteur public et les entreprises privées, qui sont représentées par la **JOPEA** (Jordan Olive Products Exporters Association) ». M. Ghedira a ajouté que « de nombreux postes à responsabilité dans cette association sont occupés par des femmes. En effet, il y a quelques années, le pays s'est inspiré de l'initiative de **Pandolea International** pour créer le **Réseau jordanien des femmes de l'huile d'olive**, avant de fonder l'**Association arabe des femmes de l'huile d'olive**. Ce réseau s'efforce de promouvoir la consommation de l'huile d'olive vierge extra jordanienne, notamment auprès des jeunes consommateurs ».

Le magazine est déjà disponible en **anglais** et en **arabe** dans notre librairie numérique et peut être téléchargé gratuitement en cliquant sur ce lien : <https://www.internationaloliveoil.org/publications/>.

Il sera également bientôt disponible en français, en italien et en espagnol.

Bonne lecture à tous !



58^E RÉUNION DU COMITÉ CONSULTATIF

Le Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table est un partenaire incontournable du Conseil des membres. Ses missions principales sont les suivantes :

- Renforcer le rôle du Conseil oléicole international en tant que centre mondial de documentation et de diffusion d'information sur l'olivier et ses produits et forum de rencontre entre l'ensemble des opérateurs du secteur ;
- Promouvoir la consommation des produits oléicoles, l'expansion du commerce international de l'huile d'olive et des olives de table et l'information relative aux normes commerciales du Conseil oléicole international ;
- Soutenir les activités aux niveaux international et régional qui favorisent la diffusion d'informations scientifiques génériques sur les propriétés nutritionnelles, de santé et autres de l'huile d'olive et des olives de table en vue d'une meilleure information des consommateurs ;
- Examiner les bilans mondiaux de l'huile d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table, entreprendre des études et proposer des mesures appropriées ;
- Diffuser des données et analyses économiques sur l'huile d'olive et les olives de table et mettre à la disposition des Membres des indicateurs permettant d'assurer le fonctionnement normal des marchés des produits oléicoles ;
- Diffuser et utiliser les résultats des programmes de recherche-développement consacrés à l'oléiculture et étudier leur applicabilité pour améliorer l'efficacité de la production.

La 58^e réunion du Comité consultatif s'est déroulée à Amman (Jordanie) le 7 juin, la veille de l'ouverture de la 115^e session du Conseil des Membres. Cette rencontre a été suivie par près de 200 personnes, en personne et en visioconférence.

Avant l'ouverture des travaux, le Directeur exécutif du COI, **Abdellatif Ghedira**, a souhaité la bienvenue aux représentants du Comité consultatif et a remercié les autorités jordaniennes pour leur hospitalité. Le ministre de l'Agriculture de Jordanie, président du Conseil des Membres, **Khaled Hanifet**, a rappelé la mission du Comité et souligné son rôle fondamental, alors que le président du Comité, **Ali Haj M'Barek**, a insisté sur l'importance économique, sociale et environnementale du secteur oléicole.

Le Secrétariat exécutif du COI a rappelé que l'Organisation comptait 18 Membres et que les procédures d'adhésion d'autres pays (Bosnie-Herzégovine, Arabie saoudite et Azerbaïdjan) étaient en cours. Il a également été précisé que la Mauritanie avait demandé des informations sur le processus d'adhésion.

Le Secrétariat exécutif a présenté les principales conclusions de la 114^e session du Conseil des Membres et les 21 décisions adoptées à cette occasion, ainsi que le suivi des recommandations formulées par le Comité consultatif, notamment en ce qui concerne la question du Nutri-Score, la nécessité d'harmoniser les jurys de dégustation et les projets d'organisation d'un séminaire pour célébrer les 30 ans du Comité.



Trois initiatives du secteur oléicole international ont été présentées :

- Francesco Serafini a présenté une initiative intitulée « **Garden of Peace** », un projet de création de jardins d'oliviers dans les pays participants, où sont organisées différentes activités de promotion de la paix.
- La représentante du **Réseau des femmes arabes de l'huile d'olive**, Nehaya Al-Muhaisen, a décrit la mission de ce réseau de dix pays, soutenu par le COI et d'autres institutions arabes et internationales. Elle a souligné le rôle fondamental des femmes dans la chaîne de production de l'huile d'olive et dans la promotion de sa consommation.
- Emmanuelle Dechelette a présenté l'initiative **Olive Kids Awards**, un concours à la meilleure huile d'olive sélectionnée par des jurys composés d'enfants. L'objectif de cette initiative est d'organiser un concours dans chaque pays et de sensibiliser les enfants à la dégustation.

À l'issue des interventions des représentants du Comité consultatif et des observateurs, quatre nouvelles recommandations ont été formulées :

1. La réalisation d'études sur les effets du changement climatique sur le secteur oléicole
2. La réalisation d'une étude de la consommation d'huile d'olive et le soutien au réseau de femmes
3. L'examen de la stratégie de promotion du Secrétariat exécutif du COI
4. L'organisation d'un forum mondial sur les bienfaits de l'huile d'olive



Le Président du Comité consultatif a réitéré l'invitation de son pays, la Tunisie, à accueillir la prochaine réunion du comité et la célébration du 30^e anniversaire de sa création. Il a réitéré ses remerciements aux autorités jordaniennes. Le ministre jordanien de l'Agriculture s'est félicité des travaux de la réunion et a encouragé le secteur oléicole et le COI à promouvoir systématiquement les bienfaits des produits oléicoles pour la santé afin de parvenir à un meilleur équilibre du marché.

Le président du Comité consultatif, Ali Haj M'Barek

115^E SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES

La 115^e session du Conseil des Membres a été ouverte officiellement le 8 juin par le président du Conseil, le ministre de l'Agriculture du Royaume hachémite de Jordanie, **Khaled Hanifet**. Le vice-ministre libyen de l'Agriculture, **Mohamed Bachir Turki**, et le ministre palestinien de l'Agriculture, **Riadh El Attari**, ont également prononcé un discours de bienvenue.

Le Directeur exécutif du COI, **Abdellatif Ghedira**, assisté des Directeurs exécutifs adjoints, **Jaime Lillo**, pour la section opérationnelle, et **Mustafa Sepetçi**, pour la section administrative et financière, ont souhaité la



bienvenue aux délégations des pays membres présents : Albanie, Algérie, Argentine, Égypte, Géorgie, République islamique d'Iran, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Ouzbékistan, Palestine, Tunisie, Turquie, UE et Uruguay. Le président du Comité consultatif, **Ali Haj Mbarek**, participait également aux travaux du Conseil.



De nombreux observateurs étaient également présents à la séance plénière du Conseil des Membres : l'Azerbaïdjan, le Brésil, l'Irak, le Pakistan, le Pérou, l'Arabie saoudite et le Soudan, ainsi que des organisations internationales comme la Ligue arabe, le CIHEAM et l'OADA. Après avoir remercié le COI et les autorités jordaniennes pour leur l'invitation, ils ont expliqué leurs principaux projets et lignes d'action.





Organisation arabe pour le développement agricole (OADA) : Le Directeur général de cette organisation, le professeur El Dukheir, a rappelé que son institution suivait de près les travaux du COI et que le Conseil économique et social de la Ligue des États arabes avait décidé de créer le Bureau arabe de l'olivier pour collaborer avec le Secrétariat exécutif du COI en vue du développement du secteur oléicole, de l'harmonisation entre les normes du COI et celles de ses pays membres et du parrainage institutionnel du Réseau des femmes arabes de l'huile d'olive.

Pakistan : Le représentant du Pakistan, M. Tariq, a annoncé que l'adhésion de son pays à l'Organisation était sur le point d'être finalisée. Il a décrit l'importance croissante de l'oléiculture au Pakistan, ajoutant que le pays compte 36 huileries et que l'objectif des autorités pakistanaises est d'améliorer la production et la qualité. Il a indiqué que la protection de l'environnement était un aspect fondamental du programme national de développement de l'oléiculture qui vise à planter 30 millions d'oliviers d'ici trois ans. La chaîne de production est très importante et nécessite donc l'assistance du COI et des pays partenaires pour améliorer les aspects techniques.

Brésil : Le représentant du Brésil, Hugo Caruso, a indiqué que le projet d'une future adhésion de son pays au COI progressait au niveau du ministère de l'Agriculture. Les prévisions pour l'année 2025 portent sur la plantation de plus de 20 000 hectares d'oliveraies. Il a ajouté que l'entrée du Brésil dans le COI en tant que pays consommateur d'huile d'olive serait cruciale pour le suivi des contrôles officiels et l'augmentation de la consommation de ce produit aux multiples bienfaits pour la santé.

CIHEAM : Le Secrétaire général du CIHEAM, Plácido Plaza, a fait référence à l'amendement du protocole d'accord signé avec le COI et souligné le caractère exemplaire de cette collaboration entre organisations, en termes d'activités mises en œuvre. Cette modification de l'accord est en effet l'occasion de se concentrer sur les questions prioritaires, telles que l'inclusion des réseaux de femmes et les nouvelles modalités de formation dans le secteur oléicole. M. Plaza a informé que son organisation fêterait le 60^e anniversaire de sa création en juillet 2022 et a réitéré son invitation au Directeur du COI à participer à cet événement.

Tunisie : Le représentant de la Tunisie a informé que le Centre international de formation sur l'huile d'olive et les olives de table de la Tunisie avait prévu d'organiser un cours de formation régional sur l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive en novembre et que ce cours serait ouvert à tous les pays.

La session s'est conclue par la signature de l'amendement au protocole d'accord entre le CIHEAM et le COI.

Le président du Conseil a félicité les membres pour le succès des travaux et les a remerciés de leur présence en Jordanie.

SÉMINAIRE INTERNATIONAL SUR L'HUILE D'OLIVE EN JORDANIE

Un séminaire international consacré au secteur de l'huile d'olive de Jordanie a conclu le 9 juin les travaux de la 115^e session du Conseil des Membres. Le séminaire a vu la participation de nombreux représentants du Comité consultatif le 7 juin 2022.





Les discours de bienvenue ont été prononcés par le président du Sénat jordanien, **Akef Al-Zubi**, et le secrétaire général du ministère jordanien de l'Agriculture, **Mohammad Al Hyari**.

Le programme portait sur les contenus scientifiques suivants :

- Innovations technologiques dans les processus de production de l'huile d'olive vierge, **Dr. Sebastián Sánchez Villasclaras** - Université de Jaén (Espagne)
- Procédés d'oxydation avancés pour le traitement des eaux usées de l'huile d'olive, **Dr. Gassan Hodaifa Meri** - Université de Pablo de Olavide (Espagne)
- Énergie verte grâce à la synergie des eaux usées et des algues, **Dr. Murad Irshied Al-Maaitah** - Centre national de recherche agricole (Jordanie)
- L'origine des oliviers (Al-Mehras), **Nizar Haddad** et al., Centre national de recherche agricole (Jordanie).
- Une traçabilité complète pour une transparence totale, **Dr. Abdelaziz Makhoulfi** - PDG du Groupe CHO (Tunisie)
- La *Xylella fastidiosa* et le secteur oléicole, **Dr. Abdalwali Altahat** - Ministère de l'Agriculture (Jordanie)
- Amélioration des paramètres physiologiques clés de l'olivier jordanien sous stress abiotique au moyen des minéraux naturels micronisés, **Ibrahim Al-Tamimi** - Manaseer Group (Jordanie)

VISITE TECHNIQUE D'OLIVERAIES JORDANIENNES

Le 10 juin, une visite a été effectuée dans les gouvernorats d'Ajlun et d'Irbid, les hauts plateaux fertiles du nord de la Jordanie.





SIGNATURE D'UN AMENDEMENT AU PROTOCOLE D'ACCORD ENTRE LE COI ET LE CIHEAM

Comme indiqué plus haut, le 8 juin 2022, lors de la séance plénière de la 115^e session du Conseil des Membres, le Directeur exécutif du COI, **Abdellatif Ghedira**, et le secrétaire général du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), **Plácido Plaza López**, ont signé un amendement visant à améliorer le premier accord de coopération qui avait été signé à Tunis le 15 juillet 2016. Cet amendement permet de renforcer les conditions et les priorités de la coopération entre les deux organismes intergouvernementaux.



Les parties sont notamment convenues de ce qui suit :

1. DOMAINES DE COOPÉRATION

- Promouvoir la coopération technique et la recherche-développement en encourageant la collaboration d'organismes et/ou entités, publics ou privés, nationaux ou internationaux
- Encourager le transfert de technologies au moyen d'activités de formation dans les domaines liés au secteur oléicole en organisant des activités internationales, régionales et nationales



- Mobiliser les expertises scientifiques et techniques respectives pour la mise en place d'études, de recherches ou de projets de développement
- Partager l'information et les connaissances relatives au secteur oléicole et participer à la promotion des activités de chaque Partie au sein de leurs États membres et de leurs réseaux respectifs
- Contribuer respectivement aux manifestations organisées (séminaires, conférences, etc.) et aux publications élaborées

2. ACTIVITÉS PRIORITAIRES

- Organiser et participer à des séminaires techniques importants pour le secteur, en particulier concernant les maladies émergentes de l'olivier et la gestion de la *Xylella fastidiosa*
- Élaborer et mettre en œuvre des programmes de formation spécialisée à distance et de mobilité doctorale
- Élaborer des actions spécifiques visant à promouvoir l'inclusion socioéconomique des femmes et des jeunes dans le secteur oléicole
- Contribuer au renforcement des structures et initiatives régionales de promotion et d'appui au secteur oléicole
- Élaborer un rapport régional sur l'olivier et le secteur oléicole dans la région méditerranéenne
- Élaborer des guides techniques pour le secteur





L'AZERBAÏDJAN ANNONCE SON INTENTION DE REJOINDRE LE COI

Lors de la séance plénière du Conseil des Membres, l'Azerbaïdjan a officiellement annoncé son intention d'adhérer à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table et de rejoindre la famille du COI dans un avenir proche. Cette annonce a été faite par **Eldar Salimov**, ambassadeur d'Azerbaïdjan auprès du Royaume hachémite de Jordanie. Sur la photo, à gauche, avec le Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira, le ministre jordanien de l'Agriculture et président en exercice du COI, **Khaled Hanifet**, et le ministre de l'Agriculture de l'État de Palestine, le professeur **Riadh El Attari**.



RENFORCEMENT DE LA COLLABORATION ENTRE LE COI ET LE PAKISTAN

Le COI a eu le plaisir d'accueillir une délégation du Pakistan au Secrétariat exécutif. Cette délégation était composée des représentants suivants :

- **Dr. Khair Muhammad Kakar** (Directeur général - Département des oléagineux - Ministère de la Sécurité alimentaire)
- **Dr. Muhammad Tariq** (Directeur national du projet de commercialisation des olives - Département des oléagineux - Ministère de la Sécurité alimentaire)



- **Muhammad Imran** (Ingénieur technique - Mian Scientific Pvt Limited)
- **Muhammad Tahir Yaqoob** (Directeur général - Mian Scientific Pvt Limited)



Après l'intervention du Directeur adjoint du COI, **Jaime Lillo**, qui a présenté la mission de l'Organisation, la chef de l'Unité de normalisation et recherche, **Mercedes Fernández**, et le chef de l'Unité technique, **Lhassane Sikaoui**, ont expliqué les activités organisées dans ces domaines par le Secrétariat exécutif du COI.

Les membres de la délégation pakistanaise ont ensuite visité le laboratoire du Secrétariat exécutif du COI et la salle de dégustation « Mario Solinas », avec **Yusra Antit**, chef du Département de

chimie oléicole, et **Ibtihel Khemakhem**, chef de la section de gestion des laboratoires et jurys.

La délégation a ensuite été reçue par le Directeur exécutif, **Abdellatif Ghedira**, pour discuter des possibilités de collaboration et de l'état d'avancement de la demande d'adhésion du Pakistan au COI. Des cadeaux ont été échangés à l'issue de cet entretien.

Les 10 et 11 mai, les représentants de la délégation pakistanaise se sont rendus à Cordoue pour prendre part à des visites techniques. **Catarina Bairrao**, chef du Département de coopération technique et de formation, avait organisé les différentes activités, avec **Pablo Morello**, chef du Département oléotechnie et environnement, qui a accompagné la délégation durant ses visites.

La délégation s'est d'abord rendue dans les installations du laboratoire agroalimentaire du ministère régional de l'Agriculture, de la Pêche et du Développement rural. **Plácido Pascual Morales**, chef du jury de dégustation d'huile d'olive vierge, a expliqué le processus d'analyse physico-chimique des échantillons, ainsi que l'analyse sensorielle des huiles par les jurys de dégustation, conformément au protocole standardisé du COI.

Les membres de la délégation étaient ensuite attendus à l'Université de Cordoue, où ils ont visité le laboratoire d'oléotechnie et de marqueurs moléculaires, la serre de propagation et de quarantaine, la banque mondiale de germoplasme oléicole de l'Université, la serre des variétés commerciales d'olivier et les parcelles d'essais comparatifs d'oliviers cultivées en haies.

La délégation pakistanaise a profité de son séjour en Espagne pour visiter le Salon de l'olivier de Montilla. Cet événement était organisé par le Consortium du Salon et par le Conseil municipal de Montoro. Les représentants pakistanais ont été reçus sur différents stands présentant des machines agricoles, des produits phytosanitaires, des services de gestion des oliveraies, des équipements d'extraction de l'huile d'olive, des entreprises de production d'huile d'olive, etc. L'objectif de ce salon est de mettre en contact les entreprises et les personnes intéressées par l'oléiculture et ses produits, de promouvoir la qualité et d'informer les consommateurs afin qu'ils puissent apprécier la qualité de l'huile d'olive vierge extra, en favorisant la distri-





bution et la commercialisation des huiles et en encourageant les stratégies de marketing.

<http://www.feriadelolivo.es/>



UNE NOUVELLE FEUILLE DE ROUTE POUR L'ÉTIQUETAGE DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES



Le COI et l'association **QvExtra!** ont organisé avec succès une conférence consacrée à l'étiquetage des allégations nutritionnelles et de santé des huiles d'olive vierges extra (HOVE) dans l'UE. Cette rencontre, qui s'est déroulée le 20 mai au siège du Conseil oléicole international à Madrid, a rassemblé les organismes engagés dans la prise de décision sur le futur étiquetage alimentaire de l'UE, aux côtés du ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, **Luis Planas**, qui a ouvert la session en affirmant sa conviction de « la nécessité du débat établi lors de cette conférence ».

Ont également participé à l'inauguration **Ali Ben El Hadj M'Barek**, président du Comité consultatif du COI – un interlocuteur essentiel du COI qui transmet les opinions et les préoccupations du secteur dans les pays membres – ; **Abdellatif Ghedira**, Directeur exécutif du COI, et **Soledad Serrano**, présidente de l'association QvExtra!.



Le ministère espagnol de l'Agriculture était également représenté à la conférence par le Directeur général de l'Industrie alimentaire, **José Miguel Herrero**, qui a participé à une table ronde avec **Sabine Pelsser**, chef de l'Unité Information et composition de l'alimentation à la DG Santé de la Commission européenne, qui a expliqué le calendrier d'approbation de l'étiquetage nutritionnel obligatoire sur la face avant des emballages alimentaires dans l'UE, et avec **Mazaly Meder** et **Clara Aguilar**, députées européennes, membres de la Commission Agriculture du Parlement européen.

Les nombreuses preuves scientifiques sur les effets positifs de l'huile d'olive sur la santé, et en particulier celle de la catégorie vierge extra, ont été présentées lors d'une *master class* unique par le professeur **Dr. Miguel Ángel Martínez**.

Des associations représentaient le secteur oléicole de plusieurs pays européens : l'Italie (Ceq Italia), le Portugal (Casa do Azeite) et l'Espagne (Interprofesional del aceite de oliva, Anierac, Asoliva, Almazaras Federadas, Sectorial de denominaciones de origen), et quelques-unes des entreprises les plus importantes au niveau national.

Les participants à la conférence ont souligné la nécessité de corriger le système Nutri-Score, car il ne permet pas d'informer correctement les consommateurs, ainsi que l'opportunité de mentionner de nouvelles allégations de santé concernant les différentes catégories d'huile d'olive.

Toutes les organisations présentes ont pris l'engagement de collaborer pour parvenir à un étiquetage des allégations nutritionnelles et de santé satisfaisant pour le secteur oléicole et à la définition de nouvelles allégations permettant de communiquer de manière compréhensible les nombreux bienfaits de l'huile d'olive sur la santé.

La directrice de la représentation en Espagne de la Commission européenne, **M^a Ángeles Benítez Salas**, est intervenue au cours de la cérémonie de clôture de la conférence.

La vidéo de l'événement est disponible ici : <https://www.youtube.com/watch?v=gcGtHfzGjJY>.



À LA DÉCOUVERTE DES ARÔMES DE L'HUILE D'OLIVE : *MENUS OF CHANGE*, UNE COLLABORATION ENTRE LE CIA/HARVARD ET LE COI



La conférence *Menus of Change*, qui s'inscrit dans le cadre d'une initiative conjointe du Conseil oléicole international (COI) et du Culinary Institute of America (CIA), s'est déroulée à Hyde Park, à New York, du 14 au 16 juin 2022.

Le Directeur exécutif adjoint du COI, **Jaime Lillo**, et la chef de l'Unité de normalisation et de recherche, **Mercedes Fernández**, représentaient le COI à la session intitulée *L'huile d'olive et la cuisine végétale : Cartographie des saveurs et des concepts culinaires pour des menus durables et respectueux de l'environnement*.

Mme Fernández a présenté les activités et les objectifs du COI, notamment en matière de normalisation et de qualité et de santé. Elle a également parlé de l'huile d'olive dans l'alimentation et expliqué les bases de la dégustation de l'huile d'olive aux représentants du secteur américain de l'huile d'olive et du Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) qui assistaient à cette session.

Lors d'une séance de dégustation dirigée par la chef de l'Unité de chimie et normalisation du COI, les participants ont eu l'occasion de goûter quatre des huiles d'olive lauréates de l'édition 2022 du Prix Mario Solinas du COI à la qualité des huiles d'olive vierges extra. À cette occasion, Mme Fernández a expliqué les fondements de la méthode d'évaluation organoleptique du COI (COI/T.20/Doc. n° 15).

Un déjeuner avait également été organisé pour permettre aux invités de discuter des besoins du secteur oléicole américain, de ses perspectives et d'autres sujets d'intérêt.

Ce projet, qui s'articule autour de l'initiative conjointe « Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen » (plus d'informations sur le site web du [Culinary Institute of America](https://www.culinaryinstituteofamerica.org/)), s'inscrit dans le cadre d'un **accord de collaboration pluriannuel signé entre le COI et le CIA**. L'initiative vise à créer des stratégies d'association de saveurs pour aider les chefs à aller au-delà d'une approche trop conventionnelle de l'huile d'olive. L'objectif de cette initiative est en effet d'aider les chefs à constituer des portefeuilles d'arômes avec une variété d'huiles qui répondent à différents besoins dans leurs menus, leur permettant ainsi de faire des choix de menus plus sains et plus durables.

Les objectifs de cet accord sont notamment les suivants : continuer à diffuser des informations scientifiques, en particulier sur les normes du COI et les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et nutritionnelles des produits oléicoles ; encourager le transfert de technologies, la recherche, l'éducation, l'harmonisation et la diffusion d'informations sur l'importance de l'huile d'olive et son impact sur la société ; et améliorer les connaissances techniques sur l'huile d'olive et la qualité par le biais d'influenceurs culinaires.

De plus amples informations sur notre site web : <https://www.internationaloliveoil.org/>.



VISITE DE L'AMBASSADEUR D'ARABIE SAOUDITE AU SIÈGE DU COI

Le 23 juin 2022, **Abdellatif Ghedira**, Directeur exécutif du COI, a reçu S.E. **Azzam Abdulkarim Al Qaim**, ambassadeur du Royaume d'Arabie saoudite en Espagne, qui était accompagné du Directeur général de l'Agriculture de la province d'Al Jawf, **Abdullah Ahmed Al-Ahmari**, et de plusieurs représentants du secteur oléicole saoudien.

Après avoir souhaité la bienvenue à la délégation et présenté les participants, **Andoni Olano**, assistant du Directeur exécutif, a fait le point sur l'état actuel du processus d'adhésion de ce pays au COI, et a indiqué à ses interlocuteurs que la décision finale des Membres – la dernière étape pour officialiser l'entrée de l'Arabie saoudite en tant que nouveau membre du COI – était attendue pour la mi-septembre.



Lhassane Sikaoui, chef de l'Unité technique du COI, et **Mercedes Fernández**, chef de l'Unité de normalisation et de recherche du COI, ont présenté les activités réalisées par le Secrétariat exécutif dans leurs domaines respectifs. **Catarina Bairrao**, chef du Département de coopération technique et de formation, a donné des exemples concrets d'activités organisées par l'Unité technique.

Luis Rallo, professeur émérite de l'université de Cordoue (Espagne) et coordinateur du réseau des banques de germoplasme de l'olivier du COI, avait également été invité à cette rencontre. Il a expliqué les études menées sur les différentes variétés d'olivier et décrit les activités mises en œuvre.

Javier Larraona, le nouveau chef du Département de l'observatoire et des systèmes d'information, a fait une brève présentation du site web du COI.

De son côté, l'ambassadeur a exprimé son souhait de pouvoir participer en tant que membre officiel dès la 116^e session du Conseil des Membres qui se tiendra en novembre prochain.

À la fin de la rencontre, le Directeur exécutif a fait visiter le siège du COI à ses invités et des photos souvenirs ont été prises pour commémorer l'événement.



LE COI ACCUEILLE L'UNIVERSITÉ DE JAÉN ET SES PROJETS LIÉS À LA LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE DANS LE SECTEUR OLÉICOLE

Le Secrétariat exécutif du COI a accueilli l'Université de Jaén le 24 mai dernier pour une nouvelle réunion de l'initiative **OLEA** consacrée à la lutte contre le changement climatique dans le secteur oléicole.

Le projet OLEA vise à encourager la participation conjointe des chercheurs, des PME, des administrations publiques, des universités et des instituts de recherche aux propositions de projets de recherche et innovation dans le secteur oléicole. Cette initiative a été lancée par l'**Office des projets internationaux de l'UJA** (OFIPI) du vice-rectorat chargé de la recherche de l'Université de Jaén (UJA).

La rencontre a été suivie par environ deux cents personnes qui s'étaient déplacées au siège du COI ou qui s'étaient connectées à la visioconférence. Les participants venaient des 30 pays suivants : Albanie, Algérie, Allemagne, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Chypre, Croatie, Égypte, Espagne, États-Unis, Grèce, Honduras, Iran, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Monténégro, Palestine, Pays-Bas, Pérou, Portugal, Royaume-Uni, Slovaquie, Tunisie et Turquie.

La conférence s'inscrivait dans le cadre de l'**accord de collaboration** signé entre le COI et les institutions de l'UJA en janvier 2020 et a été inaugurée conjointement par le recteur de l'Université de Jaén, **Juan Gómez Ortega**, et par le Directeur exécutif du COI, **Abdellatif Ghedira**.

Le COI était également représenté par son Directeur exécutif adjoint, **Jaime Lillo** ; le chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement, **Lhassane Sikaoui** ; et la chef du Département de Coopération technique et Formation, **Catarina Bairrão**. Le chef du Département Oléotechnie et Environnement, **Pablo Morello**, a suivi la conférence en ligne.

L'UJA était aussi représentée par Gustavo A. Reyes del Paso, vice-recteur à la recherche ; Juan Bautista Barroso Albarracín, Directeur de l'Institut universitaire de recherche sur l'huile d'olive et les huiles d'olive ; et Nieves Muñoz García, coordinatrice de l'initiative OLEA.

De nombreux experts étaient également présents, notamment des membres du CIEMAT (Centro de Investigaciones Energéticas, Medioambientales y Tecnológicas), du CDTI (Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial), et de l'Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC - UAM.

L'objet de cette réunion était de présenter les résultats obtenus en termes de coordination/participation à des projets internationaux de recherche-développement dans le domaine de la lutte contre le changement climatique dans le secteur oléicole. Les résultats des projets suivants ont été exposés :

SUSTAINOLIVE : L'objectif de ce projet est d'améliorer la durabilité du secteur de l'huile d'olive, par la mise en œuvre et la promotion d'un ensemble de solutions innovantes de gestion durable, fondées sur des concepts agroécologiques, ainsi que par l'échange de connaissances et la participation de multiples associés et utilisateurs finaux.

OLIVARESvivos et **OLIVARESvivos+** : Ces initiatives visent à améliorer la rentabilité de l'oléiculture en récupérant sa biodiversité et en générant des huiles d'olive identifiées et certifiées par une marque de valeur ajoutée.



SMART-AGRI-SPORE : Ce projet cherche à élaborer de nouveaux biopesticides intelligents à base de spores pour combattre la *Xylella fastidiosa*.

COMPOLIVE : L'objectif de ce projet est de développer une nouvelle génération de biocomposites à base des résidus de la taille des oliviers pour des applications industrielles, en favorisant la substitution de ressources non renouvelables par la conception de produits durables à base de fibres de bois.

OLIVEN : Ce projet est consacré à la recherche de possibilités d'amélioration de la chaîne de valeur de l'huile d'olive par la valorisation des sous-produits.

REFLECT AFRICA : Cette initiative porte sur les énergies renouvelables et la valorisation efficace des déchets agro-alimentaires en Afrique.

ARTOLIO : Ce projet consacré à l'oléiculture artisanale durable vise à améliorer la durabilité économique des micro, petites et moyennes entreprises méditerranéennes dans le secteur oléicole local et à augmenter à la fois le rendement et la qualité de l'huile d'olive, en désignant des institutions régionales de connaissances locales en tant que mentors, ainsi qu'une plateforme pan-méditerranéenne pour aider les producteurs locaux dans les domaines de la commercialisation et de la vente.



LE SITE INTERNET DU COI EST DÉSORMAIS DISPONIBLE EN ITALIEN ET EN ESPAGNOL

Comme promis, le site Internet du COI est désormais disponible en italien et en espagnol ! Plus de 100 pages statiques ont été ajoutées aux éditions anglaise et française déjà en ligne.

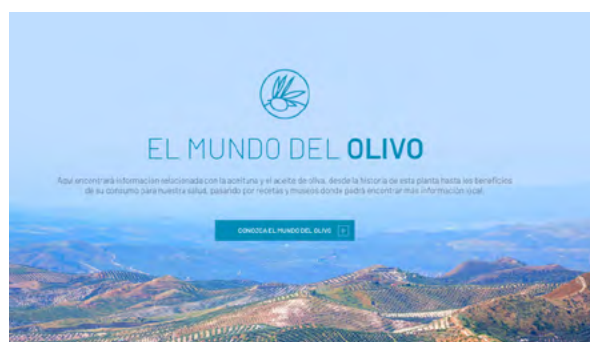
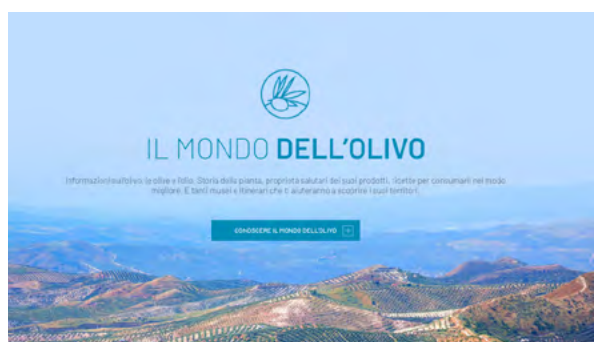


Les lecteurs pourront désormais consulter les différentes sections du site dans quatre langues : de la structure du Secrétariat exécutif aux textes de base des différents accords internationaux, en passant par les activités des unités opérationnelles et de leurs départements de chimie, technologie, statistiques, promotion et formation. Ils pourront voyager dans le monde de l'huile d'olive ou parcourir notre librairie numérique, entièrement gratuite, grâce à laquelle, à l'aide d'un formulaire simple, ils pourront télécharger tous les ouvrages disponibles. Sans oublier la dernière nouveauté du site : le carrousel de l'Observatoire mondial de l'oléiculture, en cliquant sous les tableaux pour être automatiquement redirigé vers les pages internes et accéder à une myriade d'informations économiques à la portée de tous.

Les rubriques relatives aux mentions légales, aux contrats, aux subventions et aux offres d'emplois ne manquent pas non plus.

Le portail de santé de l'OHIS et les informations gastronomiques du Culinary Institute of America sont disponibles en cliquant sur les pictogrammes correspondants.

La prochaine étape est la version arabe du site. Nous y travaillons déjà. En attendant, bonne lecture et bonne navigation à tous. Et surtout, n'oubliez pas de vous abonner à notre newsletter gratuite.



LE COI PRÉSENT AU CIAO2022

Le COI a participé au CIAO2022 sur les territoires oléicoles face aux changements socio-économiques et environnementaux

Le **Congrès international de l'oléiculture et de l'huile d'olive** (CIAO2022), organisé par l'Académie andalouse des sciences régionales (AACR), s'est tenu du 26 au 28 mai 2022, à Jaén (Espagne). Cette année, l'événement était consacré aux **territoires oléicoles face aux changements socio-économiques et environnementaux**.

Forum scientifique de discussion sur la situation actuelle de l'oléiculture et de l'huile d'olive, le CIAO2022 visait à fournir des analyses et des idées susceptibles de contribuer à identifier des solutions technologiques, commerciales, institutionnelles et politiques.

De nombreux représentants institutionnels ont participé à la cérémonie d'ouverture, notamment **José Vallés Ferrer**, président de l'Académie andalouse des sciences régionales ; **Fernando Miranda Sotillos**, secrétaire général de l'Agriculture et de l'Alimentation du ministère espagnol de l'Agriculture ; **Vicente Pé-**



rez García de Prado, secrétaire général de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Alimentation du gouvernement régional d'Andalousie ; **Francisco Reyes Martínez**, président du Conseil provincial de Jaén ; **Juán Gómez Ortega**, recteur de l'université de Jaén (UJA) ; **África Colomo Jiménez**, deuxième adjointe au maire de Jaén ; et **Lhassane Sikaoui**, chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement du COI, en représentation du Directeur exécutif, **Abdellatif Ghedira**.



De gauche à droite : África Colomo Jiménez, Francisco Reyes Martínez, Fernando Miranda Sotillos, José Vallés Ferrer, Vicente Pérez García de Prado, Juan Gómez Ortega et Lhassane Sikaoui.

Le discours d'ouverture a été prononcé par Lhassane Sikaoui, qui a présenté « la situation, les problèmes et les perspectives de l'oléiculture et de l'huile d'olive dans le monde ».

Le COI était également représenté par la chef du Département de Coopération technique et de Formation, **Catarina Bairrao Balula**, et le chef du Département Oléotechnie et Environnement, **Pablo Morello Parra**.



De gauche à droite : Pablo Morello Parra, Catarina Bairrao Balula et Lhassane Sikaoui.



La première session, dirigée par **Luis Rallo**, professeur émérite de l'Université de Cordoue (UCO) et coordinateur du réseau des banques de germoplasme du COI, était intitulée « L'oléiculture à l'heure du changement (1970-2020) : le rôle de la recherche et du transfert de technologie ».

La deuxième session, consacrée aux « Défis futurs de l'oléiculture : le rôle des politiques publiques », était présentée par **José Antonio Gómez-Limón** de l'UCO.

La troisième session, dirigée par **Manuel Parras Rosa** (UJA), portait sur « Le marché de l'huile d'olive en Espagne : demande, comportement et tendances ».

María Dolores del Toro, directrice de ceiA3, a consacré sa présentation au « Campus d'excellence agroalimentaire du ceiA3 - Cas réussis de dynamisation d'écosystèmes : les projets uniques AgroMIS et GO Global Sensolive Oil ».

Les sessions du CIAO2022 étaient organisées autour des quatre principaux thèmes suivants :

- Systèmes de culture de l'olivier : aspects techniques et économiques
- Huile d'olive : production, types et caractéristiques
- Oliveraies, environnement et territoire : l'oléiculture dans le développement rural
- Marchés, consommation et demande : stratégies de marketing

Les participants ont abordé ces thèmes lors de sessions tenues en marge du Congrès et analysé différentes questions, notamment la sélection et les variétés d'olivier, les ravageurs et les maladies, l'utilisation de l'eau, la culture biologique et la biodiversité, les systèmes de culture et l'agronomie des oliveraies, l'extraction de l'huile d'olive, les défis et les opportunités pour le développement de la bioéconomie circulaire, le commerce international des huiles d'olive, la consommation et la demande d'huiles d'olive, l'histoire de l'oléiculture et de l'utilisation de l'huile d'olive, le rôle de l'oliveraie dans le développement endogène et durable des territoires.

Akram Charfi, doctorant du COI, a présenté les conclusions d'un travail de recherche mené avec son directeur de thèse **Sebastián Sánchez** de l'UJA pour sa thèse doctorale sur la sécurité dans la production des huiles d'olive vierges, dans le cadre d'une conférence intitulée *Production d'huiles d'olive avec un contrôle rigoureux des composés qui présentent une toxicité*.

Au cours de la visite technique, Vicente José Gallego Simón a présenté deux approches de la gestion des oliveraies : un verger d'oliviers super-intensif planté récemment, avec un cadre de plantation de 1,5 m x 5 m, et un verger d'oliviers géré selon les principes du projet Olivares Vivos, qui vise à conserver la biodiversité en récupérant la flore et la faune grâce à des techniques spécifiques de gestion des oliveraies.

Les conclusions du congrès seront publiées prochainement.



De gauche à droite : Pablo Morello Parra, Catarina Bairrao Balula, Lhassane Sikaoui, Sebastián Sánchez et Akram Charfi.

LE COI À LA CÉRÉMONIE DE CLÔTURE DU XIV^E MASTER EN OLÉICULTURE ET OLÉOTECHNIE (CORDOUE)

La cérémonie de clôture de la XIV^e édition du Master en oléiculture et oléotechnie a eu lieu le 25 mai 2022 à l'**Université de Cordoue** (UCO). Ce Master est organisé par l'UCO en collaboration avec le ministère régional de l'Agriculture d'Andalousie (Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía), l'Institut andalou de recherche et formation en agriculture, pêche, alimentation et production écologique (IFAPA), le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), par le biais de l'Institut agronomique méditerranéen de Saragosse (IAMZ), le Conseil oléicole international (COI), le Conseil supérieur espagnol de la recherche scientifique (CSIC) et la Fondation Patrimonio Comunal Olivarero (PCO).



De gauche à droite : Leire Molinero Ruiz (CSIC), Lhassane Sikaoui (COI), Juan Ramón Pérez Valenzuela (CAP), Álvaro Martínez Moreno (UCO), Ramzi Belkoudja (CIHEAM), Iñaki Benito Otazo (FPCO) et Ricardo Fernández Escobar (Directeur du Master, UCO).



De nombreuses personnalités étaient présentes à cette cérémonie, notamment **Juan Ramón Pérez Valenzuela**, délégué territorial à l'Agriculture, l'Élevage et la Pêche de la région d'Andalousie ; **Leire Molinero Ruiz**, directrice de l'Institut d'agriculture durable (CSIC-IAS) ; **Álvaro Martínez Moreno**, Coordinateur général des études postuniversitaires et Directeur de l'Institut des études postuniversitaires (UCO) ; **Iñaki Benito Otazu**, directeur général de la Fondation PCO ; **Lhassane Sikaoui**, chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement (COI) ; **Ramzi Belkoudja**, coordinateur de la production, de la santé et de l'amélioration des plantes (CIHEAM) ; et **Ricardo Fernández Escobar**, directeur du Master (UCO). Ont également participé à cet événement **Catarina Bairrao**, chef du Département de coopération technique et de formation du COI, et **Pablo Morello Parra**, chef du Département oléotechnie et environnement du COI ; **Luis Rallo Romero**, coordinateur du réseau de banques de germoplasme du COI et professeur émérite de l'UCO ; **Juan Caballero**, chercheur et professeur ; et **Carmen Vacas**, secrétaire du master.

En plus d'être l'un des organisateurs du master, le COI fait partie de son comité exécutif et est membre de son comité technique.



De gauche à droite : Pablo Morello (COI), Lahcene Birouche, Ivo Miličić et Ferhat Özçelik (boursiers du COI), Catarina Bairrao (COI), Roohollah Hashemzaei (boursier du COI), Lhassane Sikaoui (COI), Ricardo Fernández Escobar (directeur du master) et Carmen Vacas (secrétaire du master).

Le COI a accordé des bourses d'étude à 4 étudiants de cette XIV^e édition du Master en oléiculture et oléotechnie - Ferhat Özçelik, Ivo Miličić, Lahcene Birouche et Roohollah Hashemzaei -, qui ont terminé avec succès leur première année d'études et s'apprêtent à commencer leur thèse sur des sujets d'importance majeure pour le secteur oléicole, qu'ils ont définis avec leurs directeurs de thèse et les responsables du COI.

Le COI félicite ses boursiers et tous les étudiants du Master pour les bons résultats obtenus au cours de cette première année et leur souhaite de réussir leurs futurs travaux de recherche.



FOCUS PAYS : LES IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE DU JAPON

Les importations japonaises d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive ont atteint 61 065 t durant la campagne 2020/21¹, en baisse de 15,2% par rapport à la campagne 2019/20.

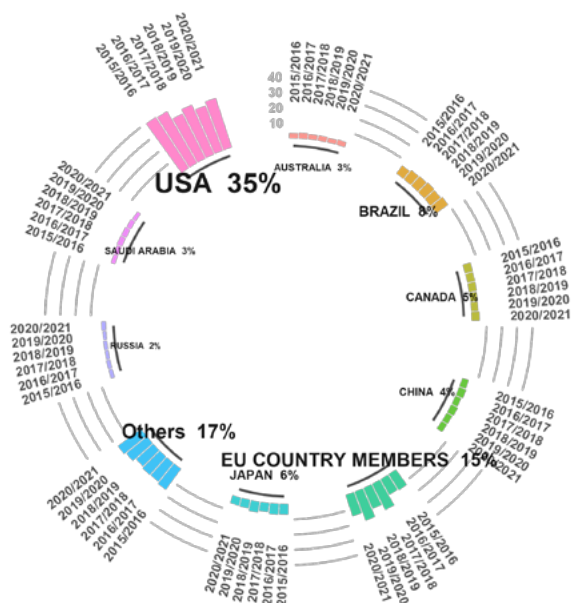


Graphique 1 - Évolution des importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive au Japon.

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

Le Japon contribue à environ 6% des importations mondiales d'huile d'olive, ce qui le place au quatrième rang² derrière les États-Unis (35%), l'Union européenne (15%) et le Brésil (8%). À eux quatre, ces pays réalisent 64% des importations mondiales.

Les importations japonaises d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive ont diminué de 15,2% au cours de la dernière campagne 2020/21, pour atteindre 61 065 tonnes. Le tableau 1 montre l'évolution des importations au cours des sept dernières campagnes. L'Italie et l'Espagne sont les principaux fournisseurs du Japon, représentant ensemble 93,4% du total, suivies par la Turquie avec 4,3%.



Graphique 2 - Pourcentage des importations mondiales d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive (moyenne sur 6 campagnes)

¹ Données provisoires

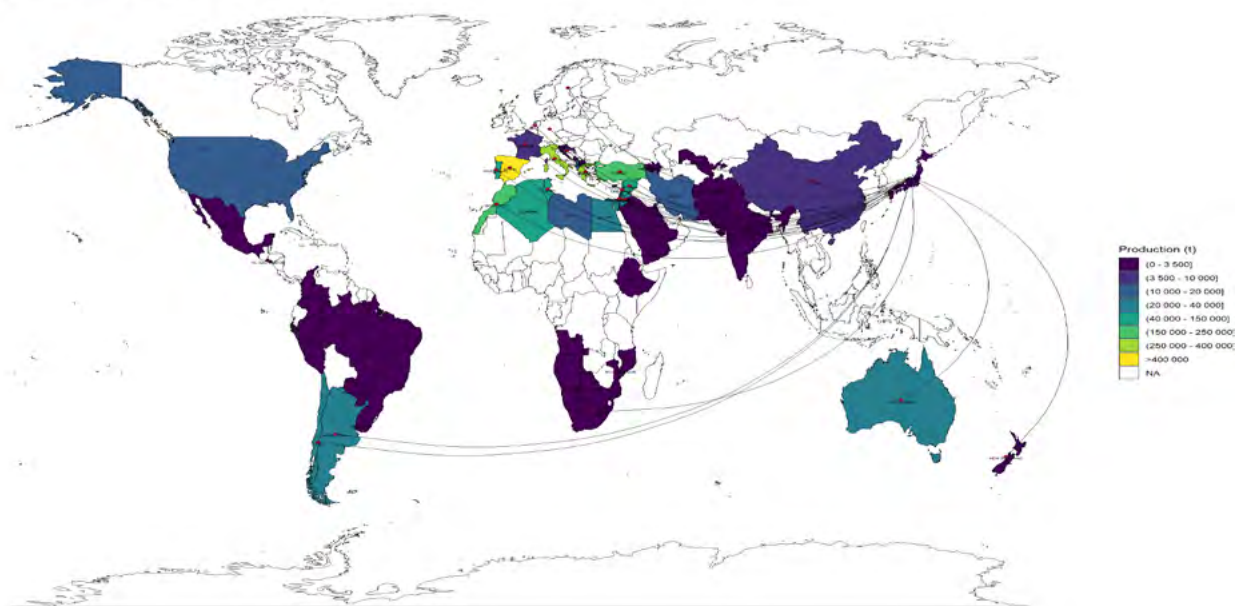
² Le Royaume-Uni n'est pas inclus dans le classement



	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	%Variation Rates
SPAIN	33584	31455	33757	33622	43360	47277	38619	↓-18.3
ITALY	25066	22233	20769	19022	22998	20606	18401	↓-10.7
TURKEY	1884	870	830	2757	2590	2325	2623	↑12.8
GREECE	794	1160	691	705	744	867	579	↓-33.3
PORTUGAL	128	413	213	397	256	482	457	↓-5.2
Others	448	608	623	662	692	480	385	↓-19.7
Total	61904	56738	56884	57166	70640	72038	61065	↓-15.2

Tableau 1 - Importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive par pays partenaire (2014/15 - 2020/21)(t)

Olive oil imports to Japan and olive oil production, 2020/21 crop year



Source: IOC own elaboration based on Trade Statistics of Japan - Ministry of Finance

Carte 1 - Flux d'importation du Japon et production mondiale - 2020/21, données provisoires.

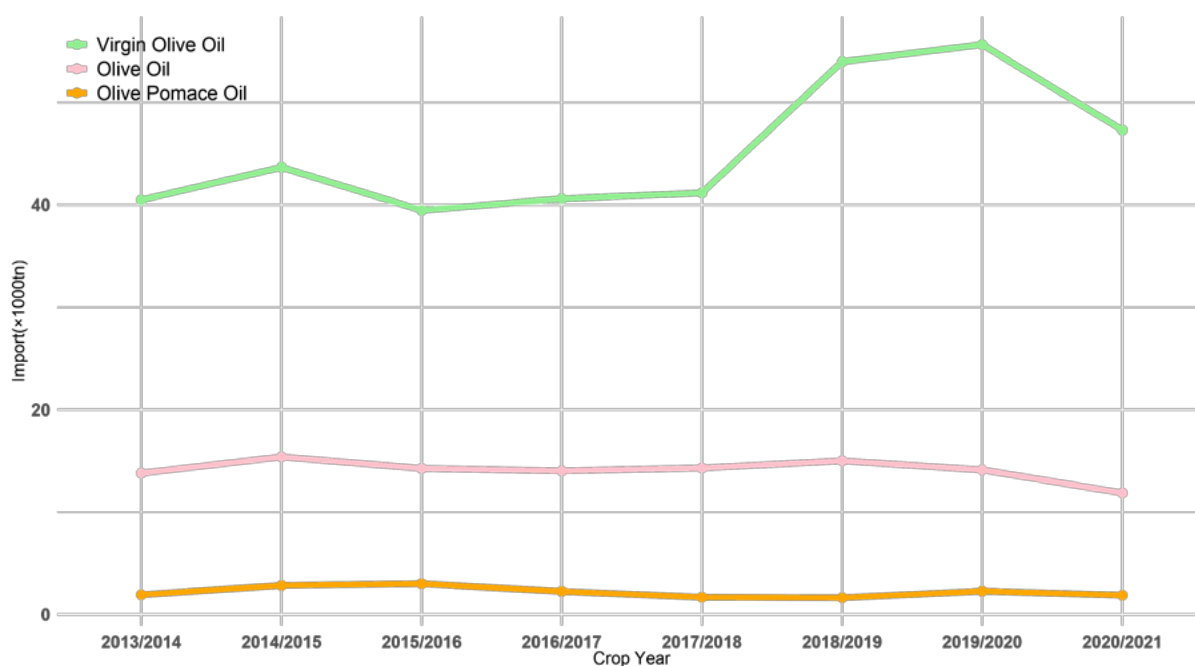
En termes de volumes par catégorie de produits, 77,4% des importations totales relevaient du code 15.09.10 (huiles d'olive vierges), 19,5% du code 15.09.90 (huiles d'olive) et 3,1% du code (15.10.00) (huiles de grignons d'olive).



Country	OLIVE OIL		OLIVE POMACE OIL	TOTAL
	150910 VIRGIN OLIVE OIL	150990 OLIVE OIL	151000 OLIVE POMACE OIL	
SPAIN	28852	8268	1500	38619
ITALY	15083	3091	227	18401
TURKEY	2119	504	0	2623
GREECE	557	0	22	579
PORTUGAL	306	1	150	457
AUSTRALIA	99	1	0	100
TUNISIA	88	3	0	91
CHILE	76	0	0	76
OTHERS	110	9	0	119
TOTAL	47290	11876	1899	61065

* Source: Own elaboration based on JAPAN Customs

Tableau 2 - Répartition des importations par type de produit et par partenaire (2020/2021)(t)
Graphique 3 - Évolution des importations par type de produit 2013/14 - 2020/21 (×1000 t)





COMMERCE MONDIAL DES HUILES D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2021/22

Le commerce de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive au cours des premiers mois de la campagne actuelle 2021/22 dans les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montre une diminution de 11% en Australie, 20% au Brésil, 18% au Canada, 17% en Russie et 8% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont augmenté de 9% au Japon et de 2% en Chine.

Quant aux échanges de l'UE au cours des cinq premiers mois de la campagne 2021/22, les achats intra-UE sont restés stables et les importations extra-UE ont diminué de 19% par rapport à la même période de la campagne précédente.

IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (Y COMPRIS LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE) (T)													
No	IMPORTING COUNTRY	OCT 20	OCT 21	NOV 20	NOV 21	DEC 20	DEC 21	JAN 21	JAN 22	FEB 21	FEB 22	MARCH 21	MARCH 22
1	AUSTRALIA	3353.3	3385.1	2563.6	2254.0	3377.3	2809.0	1942.9	1967.5	3708.4	2453.0	2840.9	2941.4
2	BRAZIL	11052.3	8137.6	12249.6	8895.7	10356.0	7465.7	9219.6	7150.2	7230.1	6199.6	9490.6	9808.9
3	CANADA	5755.7	3195.9	5146.6	3628.6	5900.5	3209.7	5417.4	3997.5	3541.5	5294.5	4686.8	5632.6
4	CHINA	2588.2	3156.3	5438.5	5464.2	7785.1	8439.6	4931.3	3827.9	1974.5	2931.0	3264.2	2711.2
5	JAPAN	4902.6	4567.0	6160.0	6856.5	4478.2	4514.3	3690.9	6200.7	3687.6	3557.2	5915.0	5759.4
6	RUSSIA	4156.7	3227.1	3908.1	3393.8	3992.3	2805.4	2220.1	2362.0	2764.4	N.D.	2392.6	N.D.
7	USA	29339.7	24667.7	33389.2	32101.5	32336.5	25586.4	41415.3	28712.1	22794.7	31094.2	29599.8	32371.3
8	EXTRA-EU/27	19817.7	15418.9	22010.5	9681.7	19222.7	28845.2	14900.6	7075.9	17754.0	14814.2	20302.2	N.D.
	INTRA-EU/27	98528.6	81263.4	104971.3	98173.2	119103.8	116706.2	96943.8	97792.8	119629.3	113380.0	122183.2	N.D.
	TOTAL	179494.7	147019.0	195837.4	170449.1	206552.4	200381.5	180682.0	154086.6	183084.4	179723.6	200675.3	59224.6

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2021/22

Les échanges d'olives de table durant la campagne³ 2021/22 (septembre 2021 - mars 2022) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montrent une diminution de 9% en Australie, de 23% au Brésil et de 17% au Canada par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont augmenté de 3% aux États-Unis.

³ Selon 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.

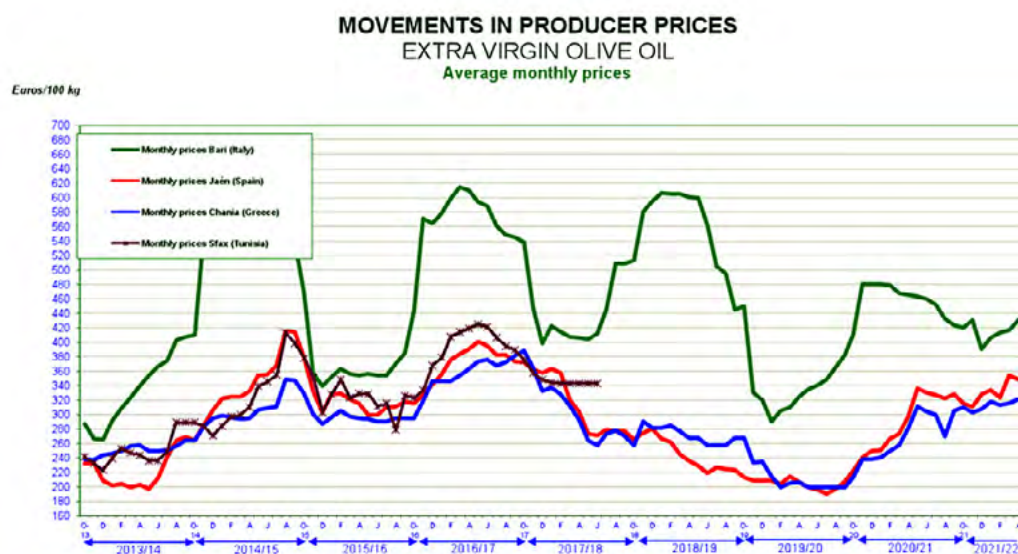


Concernant les échanges d'olives de table par l'UE⁴ durant la campagne 2021/22 (septembre 2021 - février 2022), les achats intra-UE ont augmenté de 5% et les importations extra-UE ont diminué de 7% par rapport à la même période de la campagne précédente.

IMPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE (T)															
No	IMPORTING COUNTRY	SEP 20	SEP 21	OCT 20	OCT 21	NOV 20	NOV 21	DEC 20	DEC 21	JAN 21	JAN 22	FEB 21	FEB 22	MARCH 21	MARCH 22
1	AUSTRALIA	1590.2	1622.4	1457.0	1120.8	1671.5	12777.0	2141.9	1531.5	1538.6	1296.8	2028.3	1565.2	1353.1	2275.7
2	BRAZIL	14702.7	11770.4	17012.7	10495.0	14990.8	13417.9	14363.3	9812.7	9531.1	5484.3	9704.5	8182.5	9113.9	9275.3
3	CANADA	4138.0	2581.3	3671.0	2396.9	4088.8	3150.3	3140.7	3032.9	3072.5	3320.0	2375.5	2403.6	3133.8	2837.2
4	USA	8942.1	12274.1	11341.4	11534.0	13197.0	10713.6	11828.2	12419.3	1664.8	11211.4	8397.8	9804.7	12571.5	12150.6
5	EXTRA-EU/27	8375.4	8335.4	10867.0	8858.6	10492.1	9328.5	10589.1	8114.0	8569.6	8712.3	7817.1	9371.0	11835.2	N.D.
	INTRA-EU/27	29487.6	28211.0	29041.7	33305.3	29070.6	39645.5	24908.9	26423.6	20449.3	21998.0	23213.3	24904.0	31384.0	N.D.
	TOTAL	67235.9	64794.6	73390.7	67710.6	73510.8	77532.7	66972.1	61334.0	54825.9	52002.7	53536.5	56231.0	69391.4	26538.8

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.



Graphique 1

⁴ Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour mars 2022 au moment de la publication de cette Newsletter.

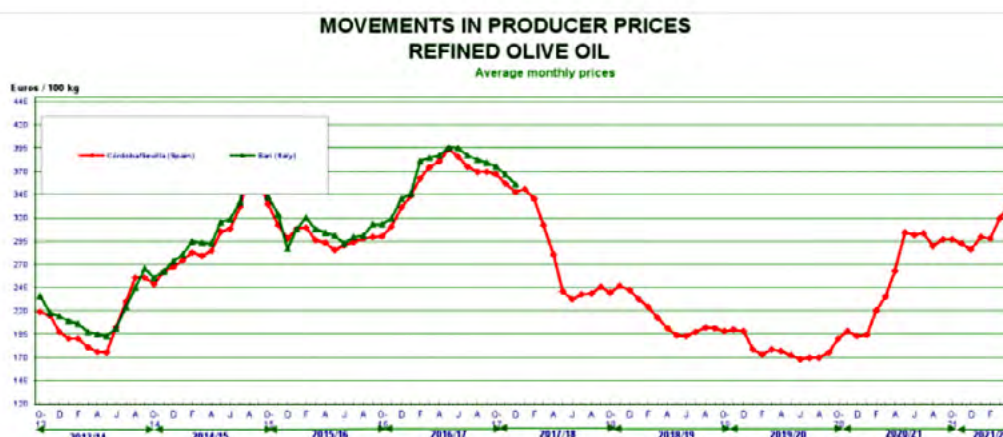


Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** était de 3,39€/kg au cours de la semaine du 9 au 15 mai 2022, soit une augmentation de 0,4% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Italie - Au cours de la semaine du 9 au 15 mai 2022, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 4,35 €/kg, soit une baisse de 6,5% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - Durant la semaine du 9 au 15 mai 2022, l'huile de cette catégorie s'échangeait à 3,3€/kg, soit 3,1% de plus par rapport à la même période de la campagne précédente.

Tunisie - Le prix de l'huile d'olive vierge extra s'est stabilisé au cours des dernières semaines de juin 2018 autour de 3,43 €/kg, soit une baisse de 18% par rapport à la même période de la campagne antérieure.



Graphique 2

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



RESTEZ À L'ÉCOUTE!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Observatoire mondial de l'oléiculture :

<https://www.internationaloliveoil.org/#observatory-carousel>

Suivez l'actualité du secteur oléicole à travers Olive News :

<https://www.scoop.it/topic/olive-news>

Et les événements au COI :

<https://www.linkedin.com/company/international-olive-council/>

Notre revue scientifique Olivae est disponible sur :

<https://www.internationaloliveoil.org/publications/>

Siège du COI

C/ Príncipe de Vergara, 154

Madrid

