



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<sup>e</sup> réunion du Comité consultatif
  - 8 juin : 115<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 jordaniennes, l'Administration jordanienne des aliments et des médicaments et les universités jordaniennes. 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 jordaniens 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<sup>E</sup> 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<sup>e</sup> réunion du Comité consultatif s'est déroulée à Amman (Jordanie) le 7 juin, la veille de l'ouverture de la 115<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>E</sup> SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES

La 115<sup>e</sup> 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'oliviers. 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 Makhloufi** - 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<sup>e</sup> 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'oliveraies 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 présentés 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<sup>a</sup> 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=gcGtHfzGjY>.



## 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.culinaryinstitute.com/)), 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<sup>e</sup> 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.

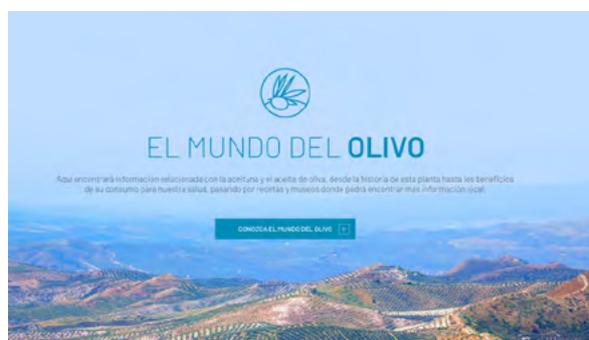


Les lecteurs pourront désormais consulter les différentes sections du site dans quatre langues : de la structure du Secrétariat exécutif aux textes de base des différents accords internationaux, en passant par les activités des unités opérationnelles et de leurs départements de chimie, technologie, statistiques, 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<sup>E</sup> MASTER EN OLÉICULTURE ET OLÉOTECHNIE (CORDOUE)

La cérémonie de clôture de la XIV<sup>e</sup> 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 Belkodja (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 Belkodja**, 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).

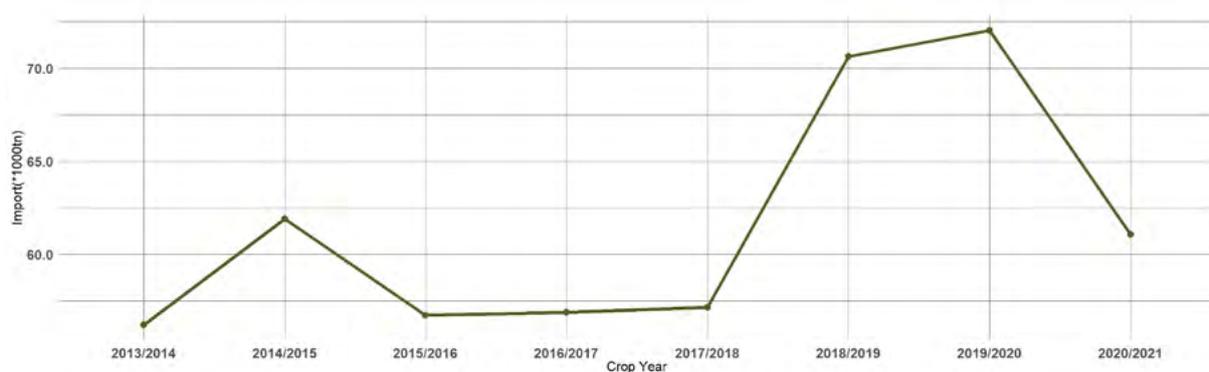
Le COI a accordé des bourses d'étude à 4 étudiants de cette XIV<sup>e</sup> édition du Master en oléiculture et oléotechnie - Ferhat Özçelik, Ivo Miličić, Lahcene Birouche et Roohollah Hashemzaei -, qui ont terminé avec succès leur première année d'études et s'apprentent à commencer leur thèse sur des 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 2020/21<sup>1</sup>, en baisse de 15,2% par rapport à la campagne 2019/20.

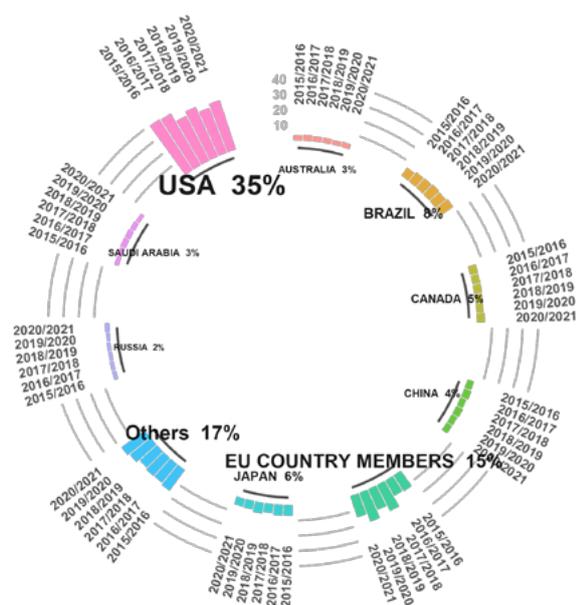


Graphique 1 - Évolution des importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive au Japon.

### 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 rang<sup>2</sup> 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

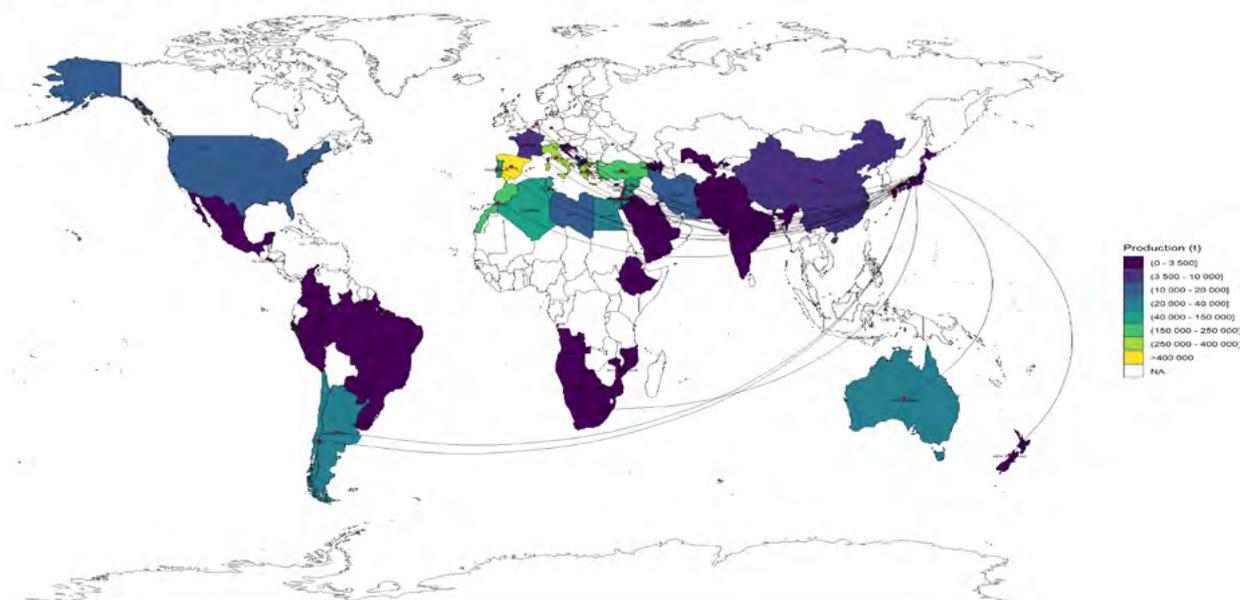
2 Le Royaume-Uni n'est pas inclus dans le classement



	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



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

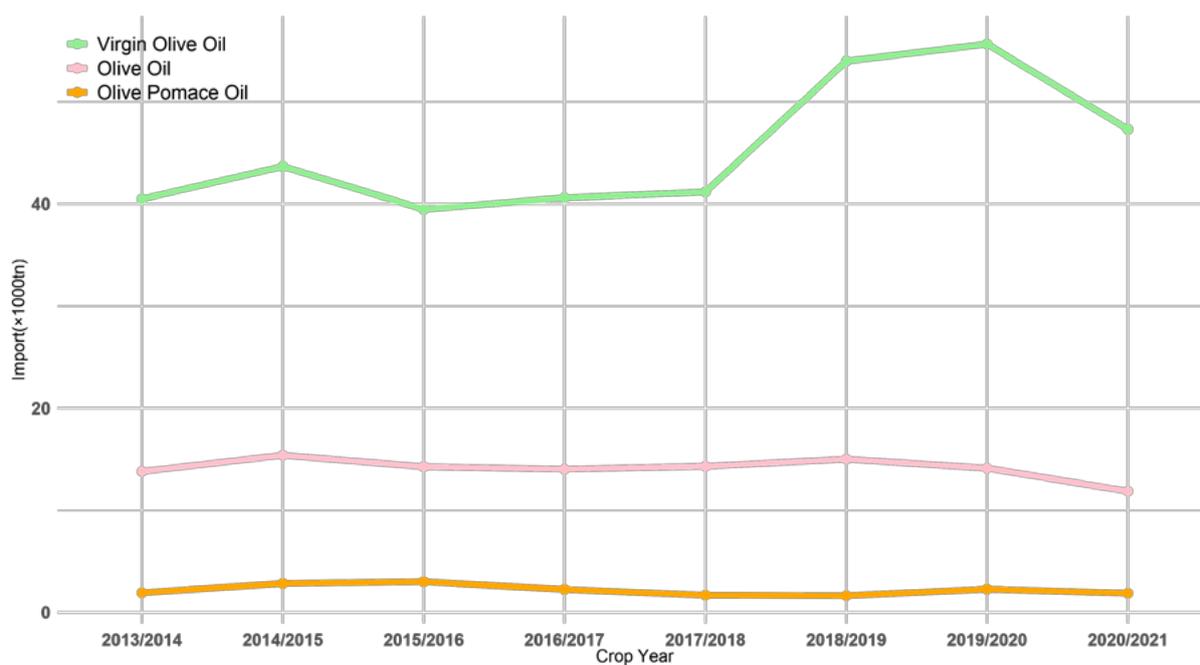
En termes de volumes par catégorie de produits, 77,4% des importations totales relevaient du code 15.09.10 (huiles d'olive vierges), 19,5% du code 15.09.90 (huiles d'olive) et 3,1% du code (15.10.00) (huiles de grignons d'olive).



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
<b>TOTAL</b>	<b>47290</b>	<b>11876</b>	<b>1899</b>	<b>61065</b>

\* 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 campagne<sup>3</sup> 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.

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

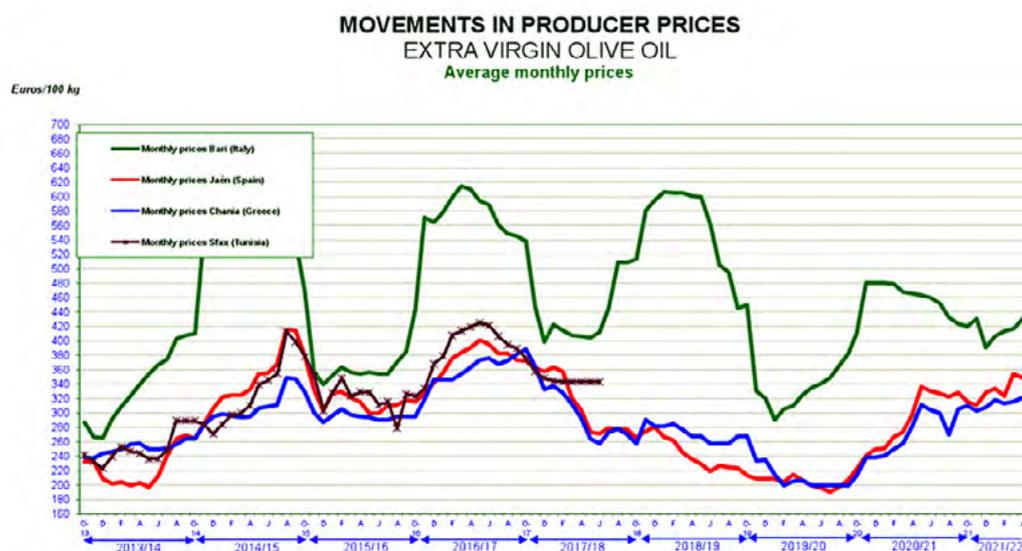


Concernant les échanges d'olives de table par l'UE<sup>4</sup> durant la campagne 2021/22 (septembre 2021 - février 2022), les achats intra-UE ont augmenté de 5% et les importations extra-UE ont diminué de 7% par rapport à la même période de la campagne précédente.

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

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

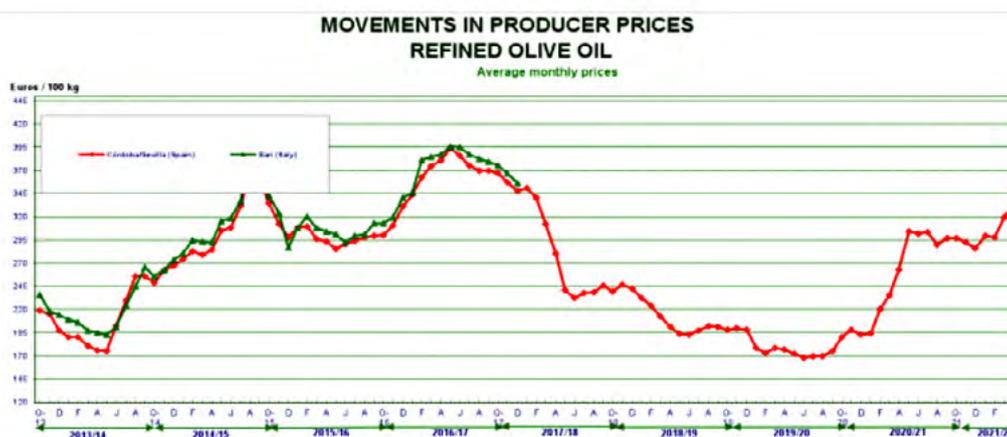


Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** était de 3,39€/kg au cours de la semaine du 9 au 15 mai 2022, soit une augmentation de 0,4% par rapport à la même période de la campagne précédente.

**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.





## 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

