IOC

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL NEWSLETTER

Nº 175
JULY 2022
ENGLISH EDITION

CHEERS TO A NEW OLIVE OIL FUTURE!

IN THIS ISSUE

- THE FUTURE OF THE IOC BEGINS WITH A SHOT OF OLIVE OIL
- FAREWELL EVENT FOR THREE IOC COLLEAGUES
- THE IOC RUNS A WORKSHOP IN IZMIR
- THE IOC AWARDS UNIVERSITY SCHOLARSHIPS FOR EXPERTS
- GRANTS FOR PROMOTION PROGRAMMES
- INTERNATIONAL WORKSHOP: OLIVE RESILIENCE TO CLIMATE CHANGE
- 25TH ANNIVERSARY OF THE OFFICIAL TASTING PANEL FOR VIRGIN OLIVE OILS FROM CATALONIA
- DEPARTURE OF THE HEAD OF THE OLIVE OIL TECHNOLOGY AND ENVIRONMENT DEPARTMENT
- THE WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

THE FUTURE OF THE IOC BEGINS WITH A SHOT OF OLIVE OIL

BRUSSELS / Between the DG Agri, EU Commissioner for Agriculture Janusz Wojciechowski, his staff and the Executive Secretariat of the IOC, there is a joint desire to strengthen collaboration to support the Organisation and relaunch its mission internationally.

This was the outcome of the official meeting at the European Commission's Berlaymont building in Brussels on 7 July 2022. Commissioner Janusz Wojciechowski, assisted by Roberto Berutti, a member of his cabinet, Koen Dillen, the Head of Unit responsible for olive oil, and Caroline Jeandin, deputy Head of Unit, welcomed IOC Executive Director Abdellatif Ghedira and his Deputy Executive Director Jaime Lillo on an official visit.

At the 114th session of the Council of Members in Tbilisi, Georgia, in November 2021, the Commissioner gave a welcome address to the entire institutional representation of olive oil producing and consuming countries (https://www.internationaloliveoil.org/more-than-a-greeting-a-real-wish/). Mr Ghedira wanted to thank the Commissioner personally, once pandemic-related restrictions had lifted, for his commitment and discuss topics of interest to the worldwide olive sector.

At the meeting, the parties discussed requests for new accessions and the application of the current International Agreement on Olive Oil and Table Olives, which has been signed by 44 countries, of which as many as 27 are represented by the EU, making it a privileged intermediary and also the main contributor to the IOC.

The parties agreed to intensify cooperation by sharing in the future, as they have done in the past, ideas that could facilitate institutional dialogue to stabilise international markets and facilitate the application of IOC standards. The goal is to encourage consumers and producers alike to apply these standards; countries such as the US, Japan, China, Brazil and MERCOSUR and Gulf countries are yet to reap the benefits of applying IOC standards, in particular in terms of the free movement of the various categories of olive oil according to the Codex Alimentarius customs codes.

In this regard, Mr Ghedira officially invited Commissioner Wojciechowski to the plenary session and the World Olive Day 2022 celebrations.

At the end of the meeting, a golden olive sapling offered as a gift to Commissioner Wojciechowski set the stage for a new custom that aims to increasingly accredit extra virgin olive oil as a health food.

With this wish in mind, Mr Ghedira asked the EU Commission and Commissioner Wojciechowski himself for their support so that the imminent launch of the EU standard on NutriScore would take into account the unique nutritional properties of extra virgin olive oil, which have been proven in numerous pieces of research conducted all over the world.

The future of the IOC began in Brussels with a shot of olive oil, a winner of this year's Mario Solinas Quality Award (pictured). The IOC has held this competition to find the best extra virgin olive oils in all the world every year since 1993.

FAREWELL EVENT FOR THREE IOC COLLEAGUES

On 28 June 2022, a farewell ceremony was held for three IOC colleagues who left a great mark on our organization: Abdelkrim Adi, Head of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit; Michele Bungaro, Head of the Observatory and Information Systems Department; and Mounir Fourati, Head of the External Relations Department.

The Executive Director of the IOC, Abdellatif Ghedira, and his two Deputy Executive Directors, Jaime Lillo and Mustafa Sepetçi, addressed an emotional farewell speech thanking them for their work and professionalism.

The three honourees also said a few words of thanks, recalling some memorable moments of their time at the IOC.

They all leave big shoes to fill. We wish them the best of luck in their new stage.

THE IOC RUNS A WORKSHOP IN IZMIR

WORKSHOP: Harmonisation of protocols to analyse the agronomic behaviour of the different varieties included in the world catalogue of the main genetically authenticated olive varieties

Izmir (Turkey), 27 June-1 July 2022

During the week of 27 June to 1 July 2022, the International Olive Council (IOC) ran a workshop hosted by the Olive Research Institute in Izmir (Turkey). The workshop was attended by representatives of the IOC network of germplasm banks and experts. The objective of the workshop was to discuss harmonising the protocols used by each bank to analyse agronomic behaviour and to record the oleo-technical characteristics of the different varieties included in the world catalogue of the main genetically authenticated olive varieties.

The workshop opened in the presence of Ayesen Alay Vural, from the General Directorate of Agricultural Research and Policies of the Ministry of Agriculture and Forestry of Turkey; Unal Kaya, Director of the Olive Research Institute; and Lhassane Sikaoui, Head of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit of the IOC.

Melek Veral (ORI), Luis Rallo (coordinator of the IOC germplasm banks), Lhassane Sikaoui (IOC), Catarina Bairrao Balula (IOC) and Pablo Morello Parra (IOC) moderated the workshop sessions.

The workshop was participated by staff from the 24 germplasm banks on the IOC network – 16 banks participated in person and eight were able to follow online. Experts on cataloguing and leaders of international projects related to the topic were also in attendance.

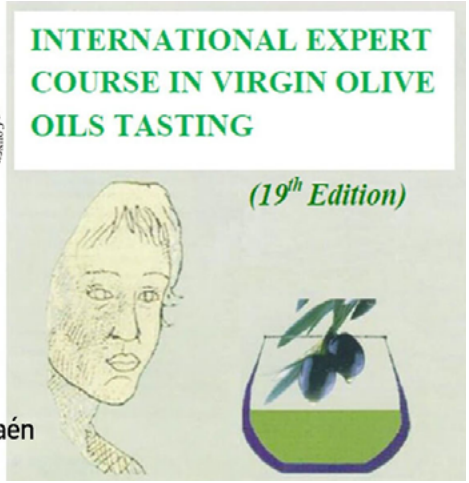
During the different sessions, it was underlined that studying the agronomic characteristics of olive varieties in different climates using the same analysis protocol will highlight the behaviour of varieties in a context of climate change and disease resistance.

It was also highlighted that providing vegetal material to establish core collections in the network, with exactly the same number of authenticated and healthy varieties, from the THOC project, for all IOC germplasm banks, lets us study how varieties in the different cultivated areas and different climate conditions adapt to climate change under the same data recompilation and analysis protocol.

This meeting provided an opportunity to have the necessary debate on these important topics and established the basis for the various expert groups to work on the upcoming world catalogue of the main commercial propagated olive varieties, to be published in 2023.

THE IOC AWARDS UNIVERSITY SCHOLARSHIPS FOR EXPERTS

INTERNATIONAL EXPERT COURSE IN VIRGIN OLIVE OILS TASTING



The IOC has just awarded 28 scholarships out of the 117 applications from 20 different countries for the 19th edition of the international expert course on virgin olive oils tasting, taught at the University of Jaén (Spain).

This activity is part of the IOC technical cooperation and training programme for 2022, and aims to encourage research and strengthen technical skills in IOC member countries, teaching students the theory and methodology for the organoleptic assessment of virgin olive oil and the analysis of the factors and positive

and negative attributes that define the quality of an olive oil. The course will also cover good olive-growing practices, extraction methods and other parameters for producing olive oils and the physico-chemical quality control methods.

The expert diploma on the organoleptic assessment of virgin olive oils also provides basic training for setting up tasting panels within the framework of IOC activities and aims to improve the capacities and skills of laboratories that carry out sensory analyses of virgin olive oils with a clear strategy for improving the quality of olive oil.

The course will begin on 26 September and will end on 20 December 2022. It will be given in Spanish and English simultaneously.

GRANTS FOR PROMOTION PROGRAMMES

Among the promotion activities approved by the IOC for 2022, the Executive Secretariat intends to award grants to fund national programmes to promote local consumption of olive oil and table olives in producer member countries. Grants will be awarded for events and actions held from 1 November to 15 December 2022. For further information please consult the link below:

IOC Grants

INTERNATIONAL WORKSHOP: OLIVE RESILIENCE TO CLIMATE CHANGE

27-30 September 2022

Ministério da Agricultura, Terreiro do Paço, Lisbon, Portugal, and Fundação Eugénio de Almeida, Évora, Portugal

With roughly 11.5 million hectares of cultivated land around the world, the olive tree can be found growing in more than 50 countries, mostly in the Mediterranean region.

About 3.2 million tonnes of olive oil and about 2.8 million tonnes of table olives are produced every year, but production fluctuates wildly from one year to the next. This is mainly due to adverse weather conditions, in particular droughts and high temperatures during flowering. Storms, hail and high winds as well as forest fires, which have intensified in recent years, all exacerbate this fluctuation and can decimate olive production.

Unfortunately, these phenomena can all be attributed to climate change.

In fact, in some traditional olive growing areas, especially in North Africa, the olive tree is becoming a marginal crop and is migrating north due to climate change.

Another issue facing olive growing is the emergence of new diseases and pests in places that are not adapted to them. On top of the damage caused by conventional biotic aggressors, such as verticillium wilt and olive fly, the new threat of *Xylella fastidiosa* is destroying vast swathes of olive cultivation land.

As if this were not enough, genetic erosion is also a danger to the sector – today, only 5% of the world's olive varieties are exploited commercially.

All these issues threaten the sustainability of the olive tree, especially in traditional cultivation areas where production systems are extensive.

Soil erosion and water scarcity, alongside intensifying agricultural practices, also challenge the sustainability of agro-forestry systems in general, and of olive production systems in particular.

Public authorities, civil society, and the IOC are all increasingly concerned about just how sustainable the current agricultural systems are.

However, the olive tree is well known for its resilience. The crop is known to be capable of self-preservation and adapting to highly changeable conditions. This is fundamental to coping with the unpredictable nature of climate change. Studies into this flexibility and these survival techniques are currently underway, and may lead us to new ideas about the sustainability of the olive crop.

Delving into olive genetic resources could provide ways of expanding this resilience, but this area of study remains largely untapped due to pre-breeding activities being underdeveloped.

Stakeholders from the sector and from around the world are looking for ways to encourage the sustainable development of ecosystems, protect limited resources by reducing inputs and water consumption, improve soil balance by maintaining plant cover, find varieties that are better adapted to different climatic changes and mitigate the effects of global warming.

Sustainably developing systems for producing olive oil and table olives in ways that consider the environmental, economic, and social factors involved in a constantly changing environment requires an intensification of these systems, which is another of the challenges facing the sector . The increasing demand for large quantities of high-quality, healthy olive products make preserving local know-how and traditions ever more difficult.

Fierce competition from alternative products, which may not be as good for human health but are cheaper to produce, could threaten the profitability of the olive sector and therefore its existence, especially in marginal areas.

This is why sustainability that includes adaptability and resilience is so important to maintaining olive production and its structures, especially when faced with the shocks of today.

This workshop on the resilience of olive production systems therefore aims to give an overview of several aspects related to the sustainability of the olive oil and table olive value chain, opening our minds up to new ways of sustainable thinking.

In recent years, important consortia of universities and research institutions, as well as private entities, have conducted research and research-development projects at national, regional, and international levels, all aiming to boost resilience in olive growing and thus shore up its sustainability. These projects receive substantial funding from various donors, and many have the institutional support of the IOC.

Different aspects are covered by these initiatives, including:

- Preserving the genetic resources of the olive tree and research into varieties that can tolerate different biotic and abiotic stressesSustainable olive farming and preserving biodiversity in olive groves
- Olive growing in the face of climatic changes: chilling, drought, etc.Assessing the carbon balance
- The rational use of water
- The economics of small and medium olive farmsRaising awareness of olive tree by-products

The objective of this workshop is to gather the coordinators of projects related to the sustainability and resilience of olive production systems and to:

- Acknowledge the progress, methodologies and results of the different projects;
- Provide opportunities for stakeholders to network and share experiences;
- Create new consortia, with the support of the IOC, to develop new research projects and research and development strategies;
- Develop horizontal projects; and
- Coordinate and follow up on olive resilience and sustainability.

25TH ANNIVERSARY OF THE OFFICIAL TASTING PANEL FOR VIRGIN OLIVE OILS FROM CATALONIA

As part of the celebrations to mark the 25th anniversary of the Official Tasting Panel of Virgin Olive Oils of Catalonia, Head of the Standardisation and Research Unit Mercedes Fernández Albaladejo represented the Executive Secretariat at an event in Reus on 21 July 2022.

The official tasting panel of Catalonia was one of the first to be recognised by the IOC in 2000 and has kept its recognition since then. The current panel leader, María Àngels Calvo Fandos, is an IOC expert in organoleptic assessment and a member of the international panel for the 22nd edition of the Mario Solinas Quality Award.

Several representatives of the Spanish olive oil sector took part in the event. Mercedes Fernández Albaladejo presented the IOC's activities in the field of standardisation and research, mainly the IOC's work on organoleptic assessment, the recognition and harmonisation of panels, the Mario Solinas Quality Award and granting institutional patronage for national competitions for quality extra virgin olive oils.

DEPARTURE OF THE HEAD OF THE OLIVE OIL TECHNOLOGY AND ENVIRONMENT DEPARTMENT

The Executive Secretariat of the IOC welcomed Pablo Morello Parra as Head of the Olive Oil Technology and Environment Department in April 2021. He has since worked as part of the team of the Head of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit, first Abdelkrim Adi, then Lhassane Sikaoui, together with the Head of the Technical Cooperation and Training Department, Catarina Bairrao Balula, and all IOC colleagues.

Appreciated by the Executive Director, Abdellatif Ghedira, and the Deputy Executive Director, Jaime Lillo, Pablo Morello has contributed to the very important work carried out by the Unit in projects related to the identification, conservation and use of olive genetic resources; certification systems for olive seedlings; classification and registration of the main genetically authenticated olive varieties in a world catalogue;

study of the behaviour of the olive tree in the face of climate change; ways of reusing the by-products of the olive industry; etc.

Pablo Morello helped coordinate the IOC network of 25 olive germplasm banks and organised several meetings of the True Healthy Olive Cultivars (THOC) project, the last of which was held in Izmir, Turkey, from 27 June to 1 July 2022.

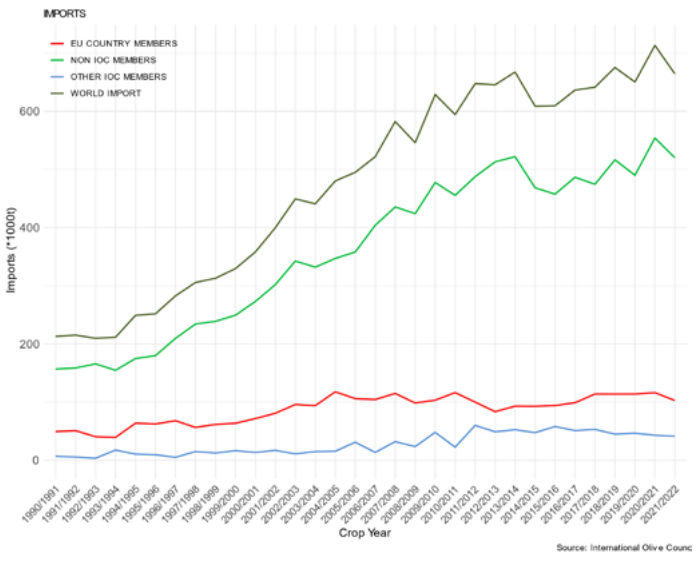
After an opportunity arose in his hometown of Córdoba, he decided to return to Andalusia to be closer to his family from 31 August 2022.

His colleagues in the Executive Secretariat will be sad to see him go, this dedicated, hard-working and attentive collaborator with an impressive academic and scientific background, and wish him all the best in his new position, looking forward to working with him as an IOC expert in genetic resources.

THE WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

TABLE OLIVES IMPORTS AND EXPORTS

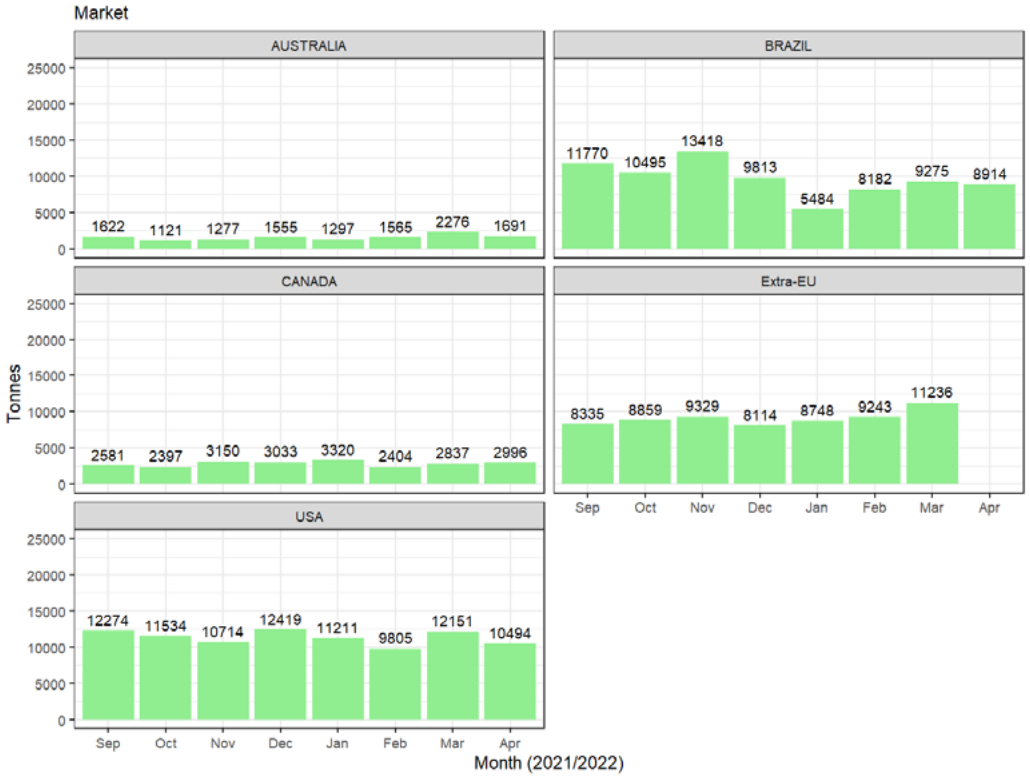
So far in the 2021/2022 crop year, table olive imports have fallen by 9.1% in the main markets. However, in March, when the volume of exports stood at 20 788.2 tonnes (-20%), the value of table olives soared by 13.2% to €344 per 100g.



Graph 1 – Table olive imports (2020/2021 provisional, 2021/2022 estimates)(×1000 tonnes)

Five markets account for around 67% of world imports: the US with 24%, Brazil with 18%, the EU with 17%, Canada with 5% and Australia with 3%.

The table below shows trade in table olives in the first few months of the 2021/2022 crop year.



Graph 2 – Table olive imports by importer country (tonnes)

Imports generally fell in Australia (-7.6%), Brazil (-21.1%), Canada (-13%) and outside the EU (-6.9%), while imports rose by 3.6% in the US compared to the same period the previous season.

	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	Average	%Variation Rates
AUSTRALIA	11538	10859	12392	10618	13423	12404	11872	↓-7.6
BRAZIL	75375	71890	79653	83277	97993	77353	80923	↓-21.1
CANADA	18774	20250	20772	21778	26116	22719	21735	↓-13
Extra-EU	52327	62488	63119	64568	68590	63864	62493	↓-6.9
USA	92744	87897	100471	98304	87448	90602	92911	↑3.6
Total	**250759**	**253385**	**276407**	**278545**	**293570**	**266940**	**269934**	↓-9.1

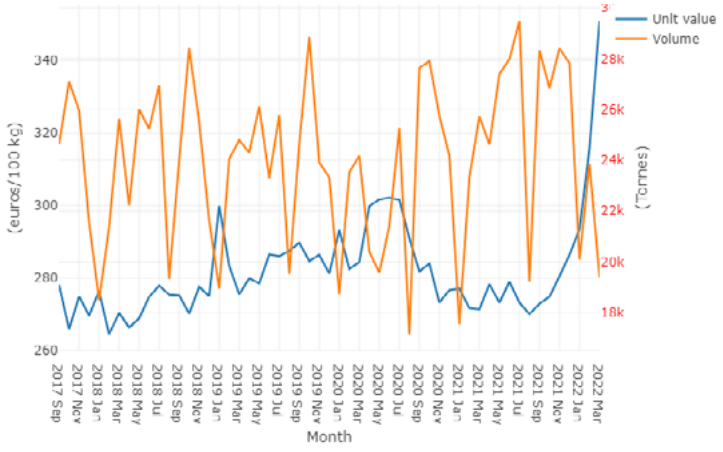
Table 1 – Table olive imports by importer country (tonnes)

Most table olive imports came from Spain, Argentina, Morocco, Greece, Turkey, Peru and Egypt.

	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	%Share	%Variation rates
SPAIN	62936	65413	66294	57790	55698	20.9	↓ -3.6
ARGENTINA	48546	46996	44427	42390	47065	17.6	↑ 11
MOROCCO	33606	37941	36717	36526	40058	15.0	↑ 9.7
GREECE	30775	34169	32128	38342	39409	14.8	↑ 2.8
TURKEY	19095	25924	23588	24784	27373	10.3	↑ 10.4
PERU	5992	16135	19285	22281	18277	6.8	↓ -18
EGYPT	35833	30688	32545	50281	16993	6.4	↓ -66.2
ITALY	4798	5519	6456	6440	7055	2.6	↑ 9.5
ALBANIA	2470	2976	3180	5497	5632	2.1	↑ 2.5
Others	9334	10647	13926	9238	9380	3.5	↑ 1.5
Total	**253385**	**276407**	**278545**	**293570**	**266940**	**100**	↓ -9.1

Table 2 – Table olive imports by partner country (tonnes)

As for table olive exports from the EU, in March 2022, the unit value stood at €344 per 100 kg (+27.3% compared to the same period the previous crop year or +13.2% compared to the previous month) while the volume exported stood at 20 788.2 tonnes (-21.7% compared to the same period the previous crop year or -20% compared to the previous month).



Graph 3 – Changes in the value and volume of extra-EU table olive exports (20057000)

I. WORLD TRADE IN 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 (October 2021-April 2022). Imports fell by 17% in Australia, Brazil, Canada and Russia and by 6% in the US compared to the same period the previous crop year. Imports rose by 8% in in Japan and remained stable in China.

In the first six months of the 2021/22 crop year, intra-EU acquisitions fell by 7% and extra-EU imports fell by 20% compared to the same period the previous crop year.

№	Importing country	October 20	October 21	November 20	November 21	December 20	December 21	January 21	January 22	February 21	February 22	March 21	March 22	April 21	April 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	4202,0	2366,1
2	Brazil	11052,3	8137,0	12249,0	8895,7	10350,0	7465,7	9219,0	7150,2	7230,1	6199,0	9490,6	9808,9	7354,8	8204,9
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	4620,7	4200,3
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	3204,7	2787,0
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	4888,5	4871,7
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	3117,2	n.d
7	USA	29339,7	24667,7	33389,2	32101,5	32336,5	25506,4	41415,3	26712,1	22794,7	31094,2	29599,0	32371,3	41050,3	40530,7
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	15339,9	21270,8	n.d
	Intra-EU/27	98528,6	81263,4	104971,3	98173,2	119103,8	116706,2	90943,8	92792,8	119629,3	113380,0	122183,2	110910,4	95490,3	n.d
	Total	**179494,7**	**147019,0**	**169448,3**	**170449,1**	**206552,4**	**200381,5**	**180682,0**	**154086,6**	**183084,4**	**179723,6**	**200675,3**	**185474,9**	**185199,3**	

Olive oil imports (including olive-pomace oils) (t)

2. TABLE OLIVES – 2021/22 CROP YEAR

The table below shows trade in table olives in the 2021/22 crop year[1] (September 2021-April 2022). Imports fell by 8% in Australia, 21% in Brazil and 13% in Canada compared to the same period the previous crop year. Imports rose by 4% in the US.

In the 2021/22 crop year (September 2021-March 2022), intra-EU acquisitions rose by 1% and extra-EU imports fell by 7% compared to the same period the previous crop year[2].

№	Importing country	September 20	September 21	October 20	October 21	November 20	November 21	December 20	December 21	January 21	January 22	February 21	February 22	March 21	March 22	April 21	April 22	May 21
1	Australia	1590,2	1622,4	1457,0	1120,8	1671,5	1277,0	2141,9	1531,5	1538,6	1296,8	2028,3	1565,2	1353,1	2275,7	1645,5	1691,3	1876,8
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	8573,7	8914,5	6504,8
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	2513,0	2996,2	3372,1
4	USA	8942,1	12274,1	11341,4	11534,0	13197,0	10713,6	11828,2	12419,3	11664,8	11211,4	8397,8	9804,7	12571,5	12150,6	9505,0	10494,0	14908,1
5	Extra-EU/27	8375,4	8335,4	10867,0	8858,6	10492,1	9328,5	10589,1	8114,0	8569,6	8747,8	7817,1	9371,0	11835,2	11235,7	10802,7	n.d	9871,0
	Intra-EU/27	30234,7	28211,0	32458,7	33305,3	30459,8	39645,5	29374,8	26423,6	20601,4	22988,4	23419,9	24904,0	31699,6	25720,4	28604,8	n.d	27804,6
	Total	**67983,0**	**64794,6**	**76805,7**	**67710,6**	**74899,9**	**77532,7**	**71438,0**	**61334,0**	**54978,1**	**53048,6**	**53743,1**	**56231,0**	**69707,1**	**63494,8**	**61644,7**	**24096,0**	**64337,3**

Table olive imports (t)

1 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.

2 Data for the EU were not available for April 2022 when this newsletter went to print.

II. PRODUCER PRICES – OLIVE OILS

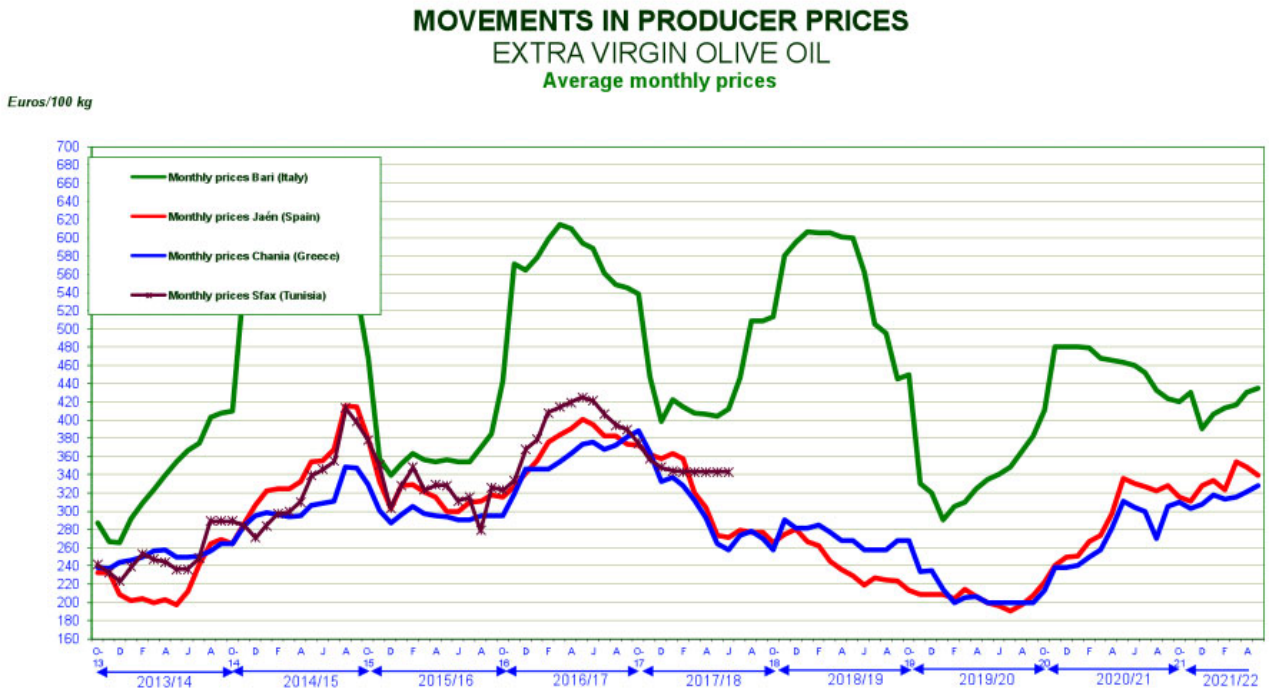
Monthly price movements for extra virgin olive oil and refined olive oil are shown in graphs 1 and 2.

Extra virgin olive oil – Producer prices in **Spain** from 30 May to 5 June 2022 stood at €3.38/kg, a 2.2% rise on the same period the previous crop year.

Italy – Prices in Italy from 30 May to 5 June 2022 stood at €4.35/kg, a 5.4% fall on the same period the previous crop year.

Greece – Prices in Greece from 30 May to 5 June 2022 stood at €3.30/kg, a 6.5% rise on the same period the previous crop year.

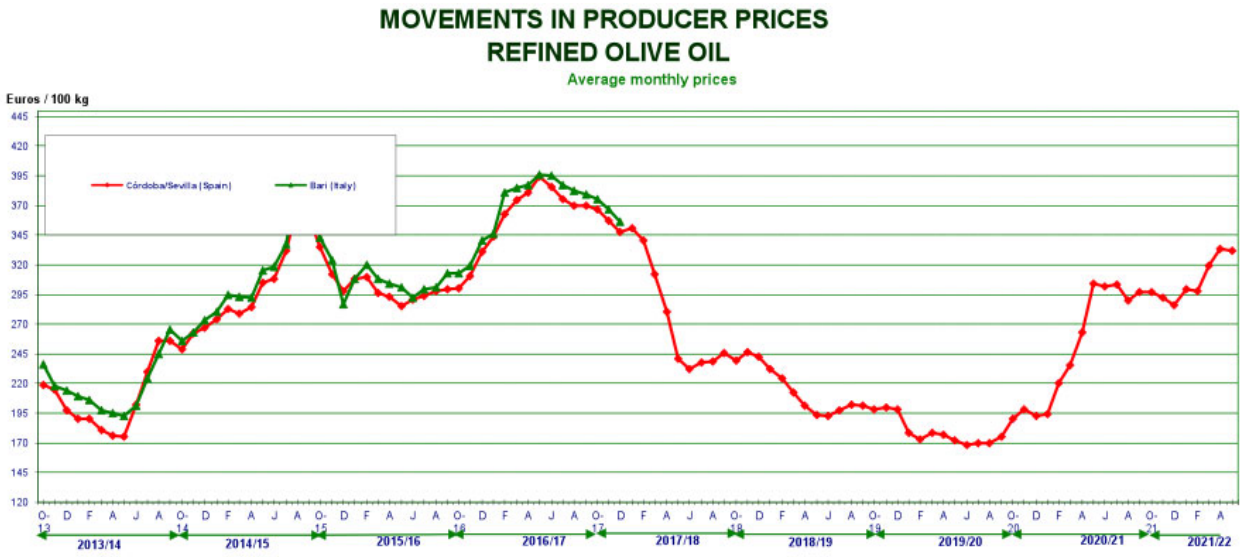
Tunisia – Prices in Tunisia remained stable in the last weeks of June 2018, at €3.43/kg, an 18% fall compared to the same period the previous crop year.



Graph 1

Refined olive oil: Producer prices in Spain stood at €3.27/kg from 30 May to 5 June 2022, which indicates an increase of 8.3% 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 (€3.38/kg) and refined olive oil (€3.27/kg) in Spain was €0.11/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

Worl 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

Nº 175
JULLIET 2022
ÉDITION FRANÇAISE

UN VERRE D'HUILE D'OLIVE À LA SANTÉ DU SECTEUR OLÉICOLE !

DANS CE NUMÉRO

- UN VERRE D'HUILE D'OLIVE POUR PARLER DE L'AVENIR DU COI
- DÉPART À LA RETRAITE DE TROIS FONCTIONNAIRES DU COI
- LE COI ORGANISE UN ATELIER À IZMIR
- BOURSES POUR LE COURS D'EXPERT EN DÉGUSTATION
- SUBVENTIONS POUR DES PROGRAMMES DE PROMOTION
- ATELIER INTERNATIONAL CONSACRÉ À LA RÉSILIENCE DES OLIVIERS FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE
- 25º ANNIVERSAIRE DU JURY OFFICIEL DE DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE VIERGES DE LA CATALOGNE
- DÉPART DU CHEF DU DÉPARTEMENT OLÉOTECHNIE ET ENVIRONNEMENT DU COI
- LE MARCHÉ MONDIAL DES HUILES D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

UN VERRE D'HUILE D'OLIVE POUR PARLER DE L'AVENIR DU COI

BRUXELLES / Il existe une intention commune entre les services de la DG Agri, le Commissaire européen, **Janusz Wojciechowski**, son personnel et le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international (COI), pour renforcer la collaboration entre les deux institutions en vue de soutenir et de relancer la mission du COI au niveau international.

C'est ce qui est ressorti de la réunion officielle qui s'est tenue le 7 juillet au Berlaymont, le siège de la Commission européenne à Bruxelles. Le Commissaire européen à l'Agriculture, Janusz Wojciechowski, assisté de Roberto Berutti, membre de son cabinet, Koen Dillen, Chef de l'Unité responsable de l'huile d'olive, et Caroline Jeandin, Chef d'Unité adjointe, ont reçu la visite officielle du Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira, et du Directeur exécutif adjoint, Jaime Lillo.

Après les vœux adressés par le Commissaire à l'ensemble de la représentation institutionnelle des pays producteurs et consommateurs d'huile d'olive à l'occasion de la 114e session du COI en novembre dernier à Tbilissi (https://www.internationaloliveoil.org/more-than-a-greeting-a-real-wish/), les restrictions dues aux mesures anti-Covid étant levées, M. Ghedira a souhaité remercier personnellement le Commissaire pour son engagement et aborder les questions d'actualité du secteur oléicole mondial.

Les deux responsables ont discuté notamment de l'état d'avancement de la mise en œuvre de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table, auquel ont adhéré 44 pays, dont les 27 États membres de l'Union européenne - interlocuteur privilégié et principal contributeur du COI - et des nouvelles demandes d'adhésions à l'Accord international.

Les parties sont convenues de renforcer leur coopération et de poursuivre le dialogue institutionnel en vue de stabiliser les marchés internationaux et de promouvoir l'application de la Norme commerciale du COI dans les pays consommateurs et producteurs tels que les États-Unis, le Japon, la Chine, le Brésil et les pays du MERCOSUR et de la région du Golfe qui ne bénéficient pas encore des avantages qu'ils obtiendraient de l'application des normes du COI en termes de libre circulation des différentes catégories d'huiles d'olive selon les codes douaniers du Codex Alimentarius.

Au cours de la réunion, M. Ghedira a informé ses interlocuteurs de la prochaine échéance de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table et de la nécessité de se préparer aux futurs défis de l'Organisation en invitant les Membres du COI à examiner différents scénarios.

À cet effet, le Directeur exécutif du COI a officiellement invité le commissaire Janusz Wojciechowski à participer au mois de novembre à la prochaine séance plénière du Conseil des Membres du COI et à la célébration de la Journée mondiale de l'olivier.

À la fin de la réunion, l'olivier doré offert par M. Ghedira au commissaire Janusz Wojciechowsk a ouvert la voie à une nouvelle coutume qui vise à renforcer l'image de l'huile d'olive vierge extra comme aliment sain.

À cet égard, M. Ghedira a demandé le soutien de la Commission européenne et du commissaire Wojciechowsk pour que l'adoption imminente du règlement européen sur le Nutriscore tienne compte des particularités de l'huile d'olive vierge extra en termes de santé, qui sont corroborées par de nombreuses recherches scientifiques menées au niveau international.

L'avenir du COI a déjà commencé à Bruxelles, autour d'un verre d'une des huiles d'olive lauréates de la dernière édition du Concours Mario Solinas à la meilleure huile d'olive vierge extra (photo). Ce concours est organisé chaque année par le COI depuis 1993 pour récompenser les meilleures huiles d'olive vierges extra du monde.

DÉPART À LA RETRAITE DE TROIS FONCTIONNAIRES DU COI

MADRID / Le 28 juin, une cérémonie a été organisée au Secrétariat exécutif du COI à l'occasion du départ à la retraite de trois collègues qui ont beaucoup apporté à l'Organisation : **Abdelkrim Adi**, chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement ; **Michele Bungaro**, chef du Département Observatoire et Systèmes d'information ; et **Mounir Fourati**, chef du Département Relations extérieures.

Le Directeur exécutif du COI, **Abdellatif Ghedira**, et ses deux adjoints, **Jaime Lillo** et Mustafa Sepetçi, ont prononcé un émouvant discours d'adieu et les ont remerciés pour leur travail et leur professionnalisme.

Les trois anciens fonctionnaires ont également prononcé quelques mots de remerciement et rappelé certains moments mémorables de leur passage au COI.

Leur départ laisse un grand vide au Secrétariat exécutif. Nous leur transmettons tous nos vœux de bonheur et de réussite dans cette nouvelle étape.

LE COI ORGANISE UN ATELIER À IZMIR

ATELIER : *Harmonisation des protocoles d'analyse du comportement agronomique des variétés inscrites au Catalogue mondial des principales variétés d'olivier authentifiées sur le plan génétique*

Izmir (Turquie), 27 juin-1er juillet 2022

L'atelier qui s'est déroulé du 27 juin au 1er juillet à l'Olive Research Institute d'Izmir (Turquie) en présence des représentants du réseau des banques de germoplasme et d'experts du Conseil oléicole international (COI) avait pour but d'examiner l'harmonisation des protocoles utilisés par les banques du réseau pour analyser le comportement agronomique et de dresser une liste des caractéristiques oléotechniques des variétés inscrites au Catalogue mondial des principales variétés d'olivier authentifiées sur le plan génétique.

La cérémonie d'ouverture de cet atelier organisé par le COI a eu lieu en présence d'Ayesen Alay Vural, de la Direction générale de la recherche et des politiques agricoles du ministère de l'Agriculture et des Forêts de Turquie ; d'Unal Kaya, directeur de l'Institut de recherche oléicole ; et de Lhassane Sikaoui, chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI.

Les différentes sessions étaient animées par Melek Veral (ORI), Luis Rallo (coordinateur des banques de germoplasme du COI), Lhassane Sikaoui (COI), Catarina Bairrao Balula (COI) et Pablo Morello Parra (COI).

Des représentants des 24 banques de germoplasme du réseau du COI ont participé à cet atelier (16 banques étaient présentes à Izmir et 8 ont suivi la réunion en ligne), aux côtés d'experts en catalogage et de responsables de projets internationaux liés au sujet.

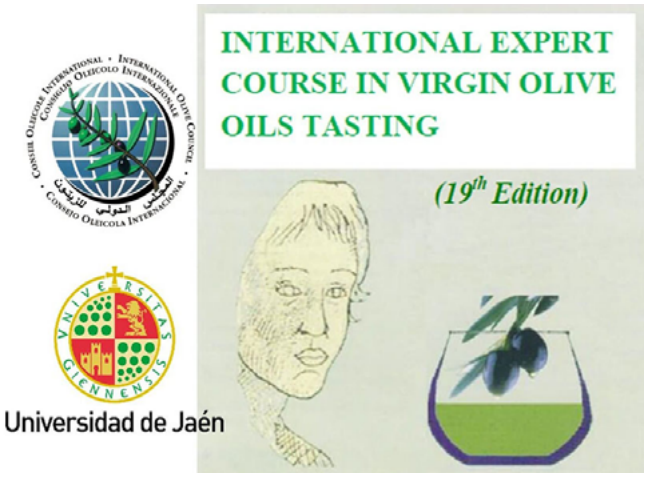
Au cours des différentes sessions, les experts ont souligné que l'étude des caractéristiques agronomiques des variétés d'oliviers sous différents climats au moyen d'un même protocole d'analyse permettra de mieux comprendre le comportement des variétés dans un contexte de changement climatique et de résistance aux maladies.

En outre, les experts ont indiqué que la disponibilité de matériel végétal pour la création de collections de base qui fourniront des variétés, authentifiées et saines à toutes les banques de germoplasme du réseau du COI dans le cadre du projet THOC, permettra d'étudier, sous différentes conditions climatiques et au moyen d'un même protocole de recueil et d'analyse des données, l'adaptation des variétés mondiales au changement climatique.

Cette rencontre a généré le débat nécessaire sur ces sujets importants et a permis d'asseoir les bases de travail des différents groupes d'experts sur le Catalogue mondial des principales variétés d'olivier qui sera publié en 2023.

BOURSES DU COI POUR LE COURS D'EXPERTS EN DÉGUSTATION

COURS INTERNATIONAL D'EXPERTS EN DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE VIERGES



Après avoir examiné les 117 dossiers envoyés par des candidats de 20 pays, le Secrétariat exécutif du COI a sélectionné 28 bénéficiaires qui recevront une bourse pour participer à la 19e édition du cours international d'experts en dégustation des huiles d'olive vierges proposé par l'Université de Jaén (Espagne).

Cette activité s'inscrit dans le programme de coopération technique et de formation du COI de l'année 2022 et vise à encourager la recherche et à renforcer les compétences techniques dans les pays membres, en enseignant aux étudiants la théorie et la méthodologie de l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge et l'analyse des facteurs et des attributs positifs et négatifs qui définissent la qualité d'une huile d'olive. Le cours porte également sur les bonnes pratiques oléicoles, les méthodes d'extraction et autres paramètres de production des huiles d'olive et sur les méthodes de contrôle de la qualité physico-chimique.

Le diplôme d'expert en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges fournit également une formation de base pour la création de jurys de dégustation et vise à améliorer les capacités et les compétences des laboratoires qui effectuent des analyses sensorielles des huiles d'olive vierges avec une stratégie claire pour améliorer la qualité de l'huile d'olive.

La prochaine édition de ce cours débutera le 26 septembre et se terminera le 20 décembre 2022. La formation est donnée simultanément en espagnol et en anglais.

SUBVENTIONS POUR DES PROGRAMMES DE PROMOTION

Dans le cadre des activités de promotion approuvées par le Conseil des Membres du COI pour l'année 2022, le Secrétariat exécutif accordera des subventions en vue de financer des programmes nationaux visant à promouvoir la consommation locale d'huile d'olive et d'olives de table dans les pays producteurs membres du COI. Ces subventions seront accordées à des événements ou actions mis en œuvre entre le 1er novembre et le 15 décembre 2022.

Subventions du COI

ATELIER INTERNATIONAL CONSACRÉ À LA RÉSILIENCE DES OLIVIERS FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

27-30 septembre 2022

Ministério da Agricultura, Terreiro do Paço, Lisbonne, Portugal, et Fundação Eugénio de Almeida, Évora, Portugal.

Avec environ 11,5 millions d'hectares de terres cultivées dans le monde, l'olivier est présent dans plus de 50 pays, principalement dans la région méditerranéenne.

Environ 3,2 millions de tonnes d'huile d'olive et 2,8 millions de tonnes d'olives de table sont produites chaque année, mais la production fluctue énormément d'une année à l'autre. Cette situation est due principalement aux conditions météorologiques défavorables, en particulier aux sécheresses et aux températures élevées pendant la floraison. Les tempêtes, la grêle et les vents violents, mais également les incendies de forêt, qui se sont intensifiés ces dernières années, accentuent cette fluctuation et menacent la production.

Malheureusement, ces phénomènes peuvent tous être attribués au changement climatique. En effet, dans certaines zones traditionnelles de culture de l'olivier, notamment en Afrique du Nord, l'olivier devient une culture marginale et on observe un déplacement des zones oléicoles vers le nord en raison du changement climatique.

Un autre problème auquel l'oléiculture est confrontée est l'apparition de nouvelles maladies et de nouveaux parasites. En plus des dégâts causés par les agresseurs biotiques classiques, tels que la verticilliose et la mouche de l'olive, la *Xylella fastidiosa* détruit de vastes étendues de terres oléicoles.

Et comme si cela ne suffisait pas, l'érosion génétique est également un danger pour le secteur : aujourd'hui, seules 5% des variétés d'oliviers sont exploitées commercialement.

Tous ces problèmes menacent la durabilité de l'olivier, en particulier dans les zones de culture traditionnelle où les systèmes de production sont extensifs.

L'érosion des sols et la rareté de l'eau, ainsi que l'intensification des pratiques agricoles, affectent également la durabilité des systèmes agroforestiers en général, et des systèmes oléicoles en particulier.

Les autorités publiques, la société civile et le Conseil oléicole international (COI) sont de plus en plus préoccupés par la durabilité des systèmes agricoles actuels.

Pourtant, l'olivier est bien connu pour sa résilience, sa capacité d'auto-préservation et d'adaptation à des conditions très changeantes. Cette aptitude est fondamentale pour faire face à la nature imprévisible du changement climatique. Des études sur cette flexibilité et ces techniques de survie sont en cours et pourraient fournir des informations précieuses sur la durabilité de la culture de l'olivier.

L'étude des ressources génétiques de l'olivier pourrait aussi permettre de renforcer cette résilience. Toutefois, ce domaine d'étude reste largement inexploité en raison de l'insuffisance des activités de pré-sélection.

Les acteurs du secteur cherchent à identifier des moyens de garantir le développement durable des écosystèmes, de protéger les ressources limitées en réduisant les intrants et la consommation d'eau, d'améliorer l'équilibre des sols au moyen de couvertures végétales, de trouver des variétés mieux adaptées aux différentes manifestations du changement climatique et d'atténuer les effets du réchauffement de la planète.

Le développement durable des systèmes de production d'huile d'olive et d'olives de table en fonction des facteurs environnementaux, économiques et sociaux qui interviennent dans un environnement en constante évolution, exige que ces systèmes soient renforcés, ce qui constitue un autre défi pour le secteur. La demande croissante de grandes quantités de produits oléicoles de qualité et bons pour la santé rend de plus en plus difficile la préservation du savoir-faire et des traditions locales.

La concurrence féroce des produits alternatifs, qui ne sont peut-être pas aussi bons pour la santé mais qui sont moins chers à produire, pourrait menacer la rentabilité du secteur oléicole et donc sa continuité, en particulier dans les zones marginales.

C'est pourquoi la durabilité, basée sur la capacité d'adaptation et la résilience, est si importante pour garantir la production oléicole et préserver ses structures, en particulier dans le contexte actuel.

L'objectif de cet atelier consacré à la résilience des systèmes de production oléicole est donc de proposer une réflexion sur différents aspects liés à la durabilité de la chaîne de valeur de l'huile d'olive et des olives de table, et de proposer une nouvelle conception de la durabilité.

Ces dernières années, d'importants consortiums d'universités et d'instituts de recherche, ainsi que des entités privées, ont mené des projets de recherche et de recherche-développement aux niveaux national, régional et international, visant tous à renforcer la résilience de l'oléiculture et sa durabilité. Ces projets bénéficient d'un financement important de la part de divers donateurs, et certains d'entre eux du soutien institutionnel du COI.

Différents aspects sont couverts par ces initiatives, notamment :

- La préservation des ressources génétiques de l'olivier et la recherche de variétés capables de tolérer différents stress biotiques et abiotiques ;
- L'oléiculture durable et la préservation de la biodiversité dans les oliveraies ;
- L'oléiculture face aux changements climatiques : froid, sécheresse, etc. ;
- L'évaluation du bilan carbone ;
- L'utilisation rationnelle de l'eau ;
- L'économie des petites et moyennes exploitations oléicoles ;
- La sensibilisation aux sous-produits de l'olivier.

L'objectif de cet atelier est de réunir les coordinateurs de projets liés à la durabilité et à la résilience des systèmes de production oléicole et notamment de :

- Mieux connaître les progrès, les méthodologies et les résultats des différents projets ;
- Permettre aux parties prenantes d'échanger et de partager leurs expériences ;

- Créer de nouveaux consortiums, avec le soutien du COI, en vue d'élaborer de nouveaux projets de recherche et de définir des stratégies de recherche-développement ;
- Concevoir des projets horizontaux ; et
- Coordonner et assurer le suivi de la résilience et de la durabilité des oliviers.

25º ANNIVERSAIRE DU JURY OFFICIEL DE DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE VIERGES DE LA CATALOGNE

Le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international (COI), qui était représenté par la chef de l'Unité de normalisation et de recherche, Mercedes Fernández Albaladejo, a participé à la célébration, le 21 juillet 2022 à Reus, du 25e anniversaire du jury officiel de la Catalogne pour la dégustation des huiles d'olive vierges.

Le jury officiel de dégustation de la Catalogne a été l'un des premiers jurys agréés par le COI en 2000 et a conservé son agrément jusqu'à aujourd'hui. La chef de ce jury, Mª Àngels Calvo Fandos, est actuellement experte du COI en évaluation organoleptique et était l'une des membres du jury international de la 22e édition du Prix du COI Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra.

Plusieurs représentants du secteur espagnol de l'huile d'olive ont participé à cet événement. À cette occasion, Mercedes Fernández Albaladejo a présenté les activités du COI dans le domaine de la normalisation et de la recherche, en particulier les travaux menés par le COI en matière d'évaluation organoleptique, l'agrément et l'harmonisation des jurys, le Prix du COI Mario Solinas et le parrainage institutionnel par le COI des concours nationaux à qualité des huiles d'olive vierges extra.

DÉPART DU CHEF DU DÉPARTEMENT OLÉOTECHNIE ET ENVIRONNEMENT DU COI

Le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international avait accueilli **Pablo Morello Parra** en avril 2021 au poste de chef du Département Oléotechnie et Environnement. Il a depuis lors travaillé au sein de l'équipe du chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement, d'abord Abdelkrim Adi, puis Lhassane Sikaoui, aux côtés de la chef du Département Coopération technique et Formation, Catarina Bairrao Balula, et de tous les collègues du COI.

Apprécié par le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, et par le Directeur exécutif adjoint, Jaime Lillo, Pablo Morello a contribué au travail très important mené par l'équipe de l'Unité dans les domaines suivants : l'identification, la conservation et l'utilisation des ressources génétiques de l'olivier ; les systèmes de certification des plants d'olivier ; le classement et l'enregistrement des principales variétés d'olivier authentifiées sur le plan génétique en vue de la conception d'un catalogue mondial ; l'étude du comportement de l'olivier face au changement climatique ; les modalités de réutilisation des sous-produits de l'industrie oléicole ; etc.

Pablo Morello a participé avec succès à la coordination du réseau des 25 banques de germoplasme de l'olivier du COI et à l'organisation de plusieurs réunions du projet True Healthy Olive Cultivars (THOC), dont la dernière s'est tenue à Izmir du 27 juin au 1er juillet 2022.

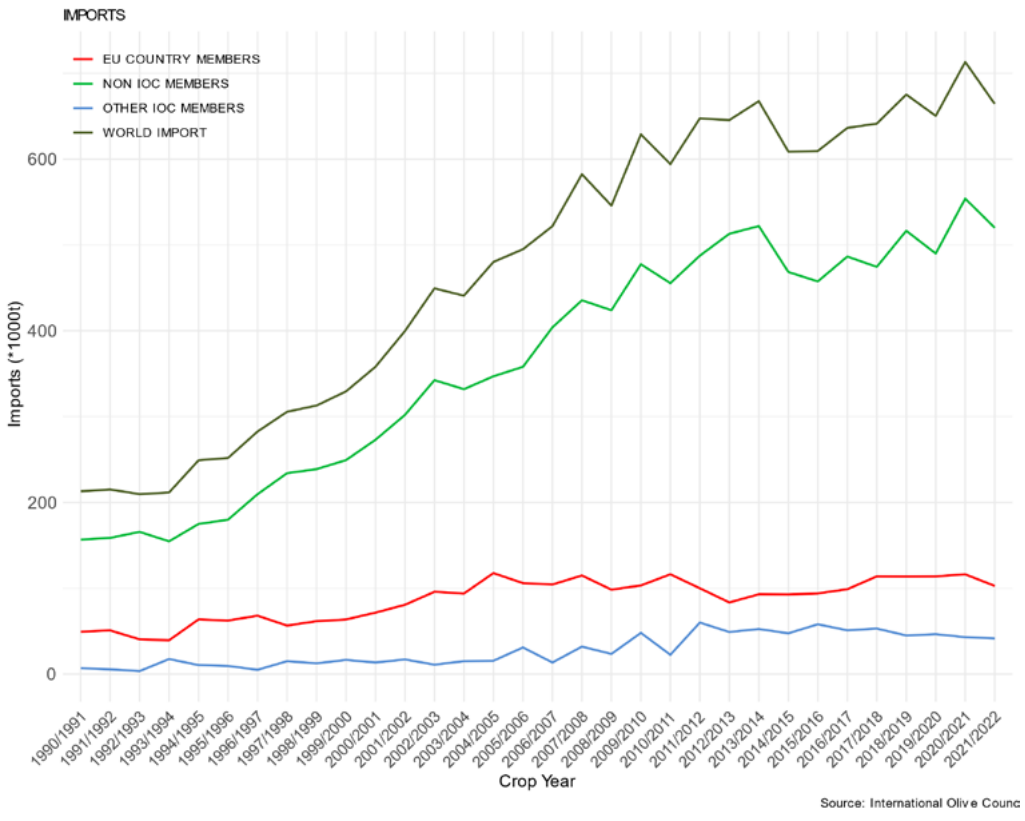
Alors qu'une nouvelle mission lui a été proposée dans sa ville natale, Cordoue, il a décidé de rentrer en Andalousie pour se rapprocher de sa famille à partir du 31 août 2022.

Ses collègues du Secrétariat exécutif regretteront le départ de ce collaborateur dévoué, travailleur et attentif, au parcours universitaire et scientifique impressionnant, et lui transmettent leurs meilleurs vœux de réussite dans ses nouvelles fonctions, en espérant collaborer prochainement avec lui en tant qu'expert du COI dans le domaine des ressources génétiques.

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

IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS D'OLIVES DE TABLE

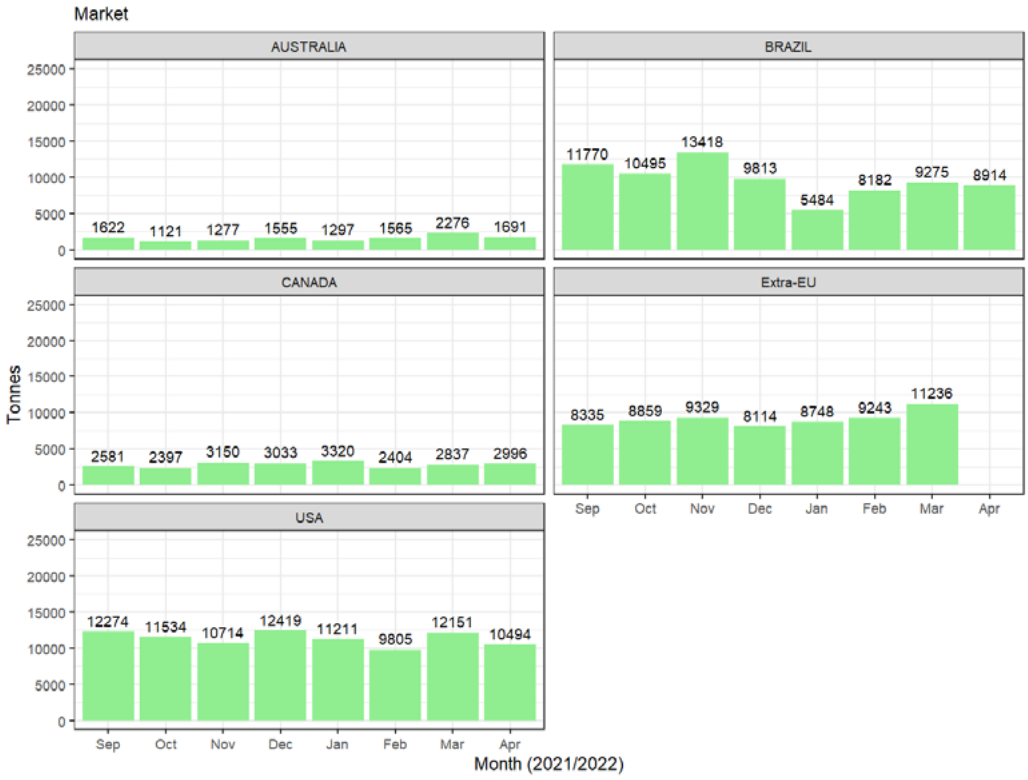
Depuis le début de la campagne 2021/2022, les importations d'olives de table ont diminué de 9,1% sur les principaux marchés. En revanche, la valeur des exportations extracommunautaires de l'Union européenne a augmenté de 13,2% en mars, pour atteindre 344 € pour 100 kg, le volume exporté s'élevant à 20 788,2 tonnes (-20%).



Graphique 1 - Évolution des importations d'olives de table (2020/2021 provisoire, 2021/2022 estimée) (×1000 tonnes)

Cinq marchés contribuent à environ 67% des importations mondiales **:** les États-Unis avec 24%, le Brésil avec 18%, l'Union européenne avec 17%, le Canada avec 5% et l'Australie avec 3%.

Le tableau suivant montre le commerce des olives de table au cours des premiers mois de la campagne actuelle (2021/2022).



Graphique 2 - Évolution des importations d'olives de table par pays importateur (tonnes).

Dans l'ensemble, les importations ont diminué sur les principaux marchés, à savoir l'Australie (-7,6%), le Brésil (-21,1%), le Canada (-13%) et l'UE hors UE (-6,9%), alors qu'elles ont augmenté de 3,6% aux États-Unis, par rapport à la même période de la campagne précédente.

	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	Average	%Variation Rates
AUSTRALIA	11538	10859	12392	10618	13423	12404	11872	↓-7.6
BRAZIL	75375	71890	79653	83277	97993	77353	80923	↓-21.1
CANADA	18774	20250	20772	21778	26116	22719	21735	↓-13
Extra-EU	52327	62488	63119	64568	68590	63864	62493	↓-6.9
USA	92744	87897	100471	98304	87448	90602	92911	↑3.6
Total	**250759**	**253385**	**276407**	**278545**	**293570**	**266940**	**269934**	↓-9.1

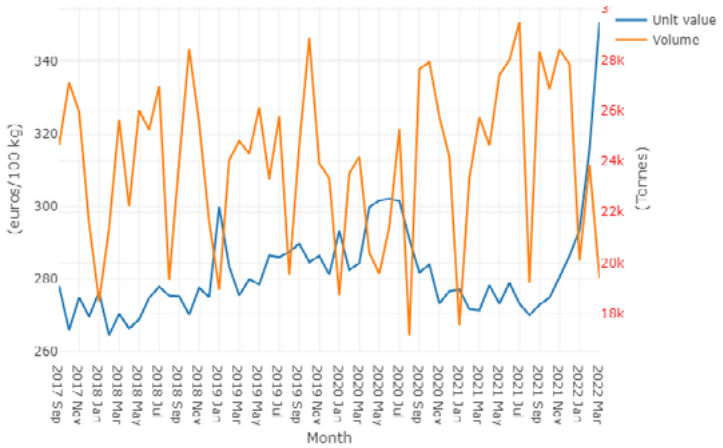
Tableau 1 - Évolution des importations d'olives de table par pays importateur (tonnes).

Les principaux exportateurs d'olives de table sont l'Espagne, l'Argentine, le Maroc, la Grèce, la Turquie, le Pérou et l'Égypte.

	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	%Share	%Variation rates
SPAIN	62936	65413	66294	57790	55698	20.9	↓ -3.6
ARGENTINA	48546	46996	44427	42390	47065	17.6	↑ 11
MOROCCO	33606	37941	36717	36526	40058	15.0	↑ 9.7
GREECE	30775	34169	32128	38342	39409	14.8	↑ 2.8
TURKEY	19095	25924	23588	24784	27373	10.3	↑ 10.4
PERU	5992	16135	19285	22281	18277	6.8	↓ -18
EGYPT	35833	30688	32545	50281	16993	6.4	↓ -66.2
ITALY	4798	5519	6456	6440	7055	2.6	↑ 9.5
ALBANIA	2470	2976	3180	5497	5632	2.1	↑ 2.5
Others	9334	10647	13926	9238	9380	3.5	↑ 1.5
Total	**253385**	**276407**	**278545**	**293570**	**266940**	**100**	↓ -9.1

Tableau 2 - Evolution des importations d'olives de table par pays partenaire (Tonnes).

Quant aux exportations d'olives de table extra-UE de l'Union européenne, la valeur unitaire était en mars de la campagne 2021/2022 de 344 € pour 100 kg (+27,3% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +13,2% par rapport au mois précédent), tandis que le volume exporté s'est élevé à 20 788,2 tonnes (-21,7% par rapport à la même période de la campagne précédente ou -20% par rapport au mois précédent).



Graphique 3 - Évolution de la valeur et du volume des exportations extracommunautaires d'olives de table (20057000).

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

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2021/22

Les échanges d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous au cours des premiers mois de la campagne actuelle 2021/22 (octobre 2021 - avril 2022) montrent une diminution de 17% en Australie, au Brésil, au Canada et en Russie, et de 6% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont augmenté de 8% au Japon et sont restées stables en Chine.

En ce qui concerne les échanges de l'UE au cours des six premiers mois de la campagne 2021/22, les achats intra-UE ont diminué de 7% et les importations extra-UE de 20% par rapport à la même période de la campagne précédente.

No	Importing country	October 20	October 21	November 20	November 21	December 20	December 21	January 21	January 22	February 21	February 22	March 21	March 22	April 21	April 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	4202,0	2366,1
2	Brazil	11052,3	8137,0	12249,0	8895,7	10356,0	7465,7	9219,0	7150,2	7230,1	6199,0	9490,0	9808,9	7354,8	8204,9
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	4620,7	4200,3
4	China	2568,2	3156,3	5436,5	5464,2	7785,1	8439,6	4931,3	3827,9	1974,5	2931,0	3264,2	2711,2	3204,7	2787,0
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	4888,5	4871,7
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	3117,2	n.d
7	USA	29339,7	24667,7	33309,2	32101,5	32336,5	25506,4	41415,3	26712,1	22794,7	31094,2	29599,0	32371,3	41050,3	40530,7
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	15339,9	21270,8	n.d
	Intra-EU/27	98528,6	81263,4	104971,3	98173,2	119103,8	116706,2	96943,8	92792,8	119629,3	113380,0	122183,2	110910,4	95490,3	n.d
	Total	**179494,7**	**147019,0**	**169449,3**	**170449,1**	**206552,4**	**200381,5**	**180682,0**	**154086,6**	**183084,4**	**179723,6**	**200675,3**	**185474,9**	**185199,3**	

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

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2021/22

Les échanges d'olives de table durant la campagne[1] 2021/22 (septembre 2021 - avril 2022) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montrent une baisse de 8% en Australie, de 21% au Brésil et de 13% au Canada par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont augmenté de 4% aux États-Unis.

En ce qui concerne le commerce de l'UE[2] entre septembre 2021 et mars 2022, les achats d'olives de table intra-UE ont augmenté de 1% et les importations extra-UE ont diminué de 7% par rapport à la même période de la campagne précédente.

No	Importing country	September20	September 21	October 20	October 21	November 20	November 21	December 20	December 21	January 21	January 22	February 21	February 22	March 21	March 22	April 21	April 22	May 21
1	Australia	1590,2	1622,4	1457,0	1120,8	1671,5	1277,0	2141,9	1531,5	1538,6	1296,8	2028,3	1565,2	1353,1	2275,7	1645,5	1691,3	1876,8
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	8573,7	8914,5	6504,8
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	2513,0	2996,2	3372,1
4	USA	8942,1	12274,1	11341,4	11534,0	13197,0	10713,6	11828,2	12419,3	11664,8	11211,4	8397,8	9804,7	12571,5	12150,6	9505,0	10494,0	14908,1
5	Extra-EU/27	8375,4	8335,4	10867,0	8858,6	10492,1	9328,5	10589,1	8114,0	8569,6	8747,8	7817,1	9371,0	11835,2	11235,7	10802,7	n.d	9871,0
	Intra-EU/27	30234,7	28211,0	32458,7	33305,3	30459,8	39645,5	29374,8	26423,6	20601,4	22988,4	23419,9	24904,0	31699,6	25720,4	28604,8	n.d	27804,6
	Total	**67983,0**	**64794,6**	**76805,7**	**67710,6**	**74899,9**	**77532,7**	**71438,0**	**61334,0**	**54978,1**	**53048,6**	**53743,1**	**56231,0**	**69707,1**	**63494,8**	**61644,7**	**24096,0**	**64337,3**

Importations d'olives de table (t)

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

2 Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'avril 2022 au moment de la publication de cette Newsletter.

II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

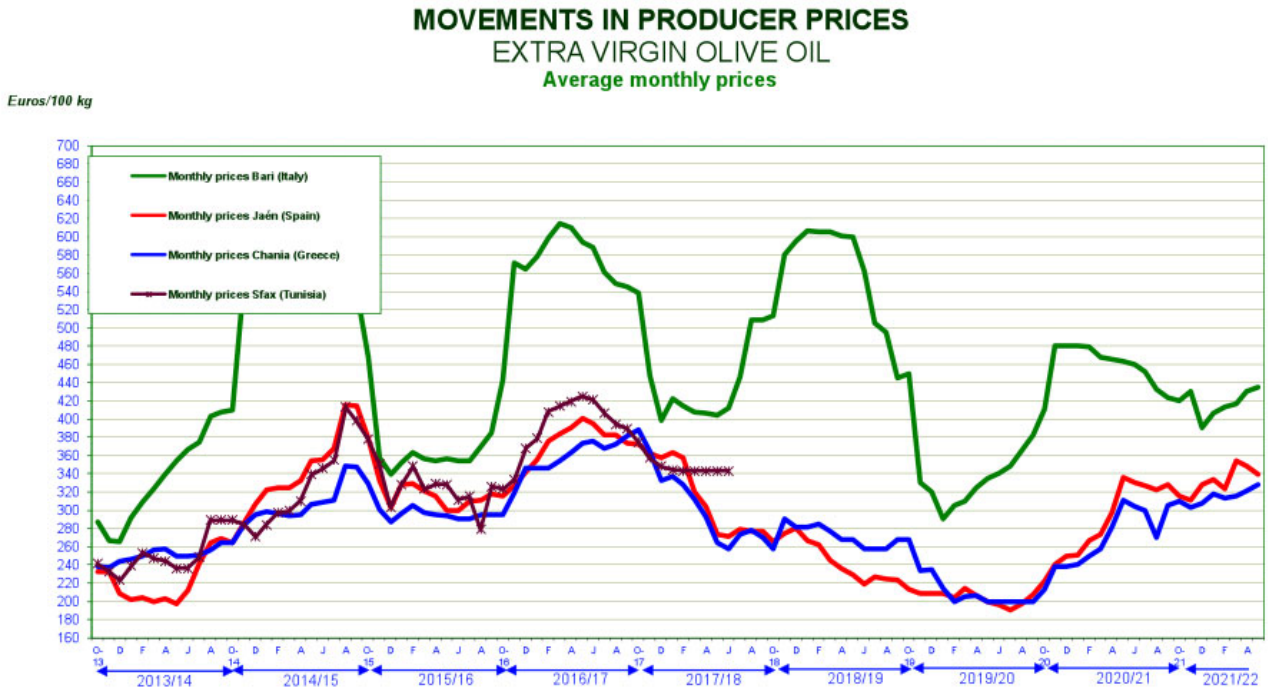
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée fait l'objet des graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production en **Espagne** durant la semaine du 30 mai au 5 juin 2022 a atteint 3,38€/kg, soit une augmentation de 2,2% par rapport à la même période de l'année précédente.

Italie - Le prix à la production de cette catégorie durant la semaine du 30 mai au 5 juin 2022 était de 4,35€/kg, soit 5,4% de moins par rapport à la même période de l'année précédente.

Grèce - Durant la semaine du 30 mai au 5 juin 2022, l'huile d'olive vierge extra s'est échangée à 3,3€/kg, soit une hausse de 6,5% par rapport à la même période de l'année antérieure.

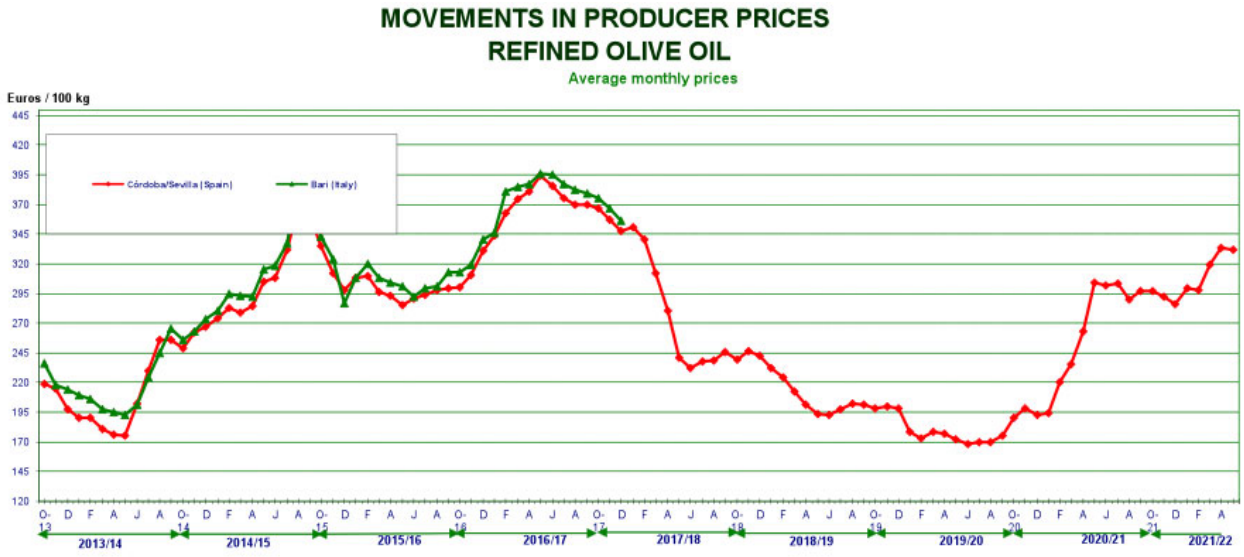
Tunisie - Le prix de cette catégorie était stable au cours des dernières semaines de juin 2018, autour de 3,43 €/kg, soit une baisse de 18% par rapport à la même période de l'année antérieure.



Graphique 1

Huile d'olive raffinée : Le prix à la production de cette catégorie était en Espagne de 3,27 €/kg durant la semaine du 30 mai au 5 juin 2022, ce qui représente une augmentation de 8,3% par rapport à la même période de la campagne précédente. Les données de l'Italie ne sont pas disponibles depuis fin décembre 2017. Le prix de l'huile d'olive raffinée avait alors augmenté de 4%, à 3,56 €/kg.

L'écart entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (3,38 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (3,27 €/kg) est de 0,11 €/kg en Espagne. En Italie, cette différence était de 0,43 €/kg en décembre 2017 (figure 2).



Graphique 2
https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices

RESTEZ À L'ÈCOUTE!

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