



COI

CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL
NEWSLETTER

N° 176

AOUT - SEPTEMBRE 2022

ÉDITION FRANÇAISE



VERS DE NOUVELLES SYNERGIES



DANS CE NUMÉRO

- LE JAPON SE RAPPROCHE DU COI
- LA COI ASSISTE À LA 2^e RÉUNION DU CONSORTIUM DU PROJET ARTOLIO
- 4^e SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE YALE SUR L'HUILE D'OLIVE ET LA SANTÉ
- TROISIÈME ATELIER D'HARMONISATION DES JURYS AGRÉÉS PAR LE COI
- RÉUNION DES EXPERTS DU COI EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES
- LE COI RÉUNIT DES EXPERTS DU MONDE ENTIER POUR DISCUTER DES INITIATIVES VISANT À RENFORCER LA RÉSILIENCE DU SECTEUR OLÉICOLE
- LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE



LE JAPON SE RAPPROCHE DU COI

MADRID, ESPAGNE / 13.09.2022

Le Secrétariat exécutif et un groupe de représentants du secteur oléicole japonais ont confirmé leur volonté commune de renforcer la collaboration en faveur du Conseil oléicole international et de relancer la mission de l'Organisation au Japon.

C'est ce qui ressort d'une visioconférence à laquelle ont participé, le 13 septembre 2022, des représentants du ministère de l'Agriculture, de la Japan Oilseed Processors Association (JOPA), des régions productrices et des consommateurs. Plus de 40 personnes ont assisté à la réunion du côté japonais, dont le directeur général et le président de la division internationale de la JOPA, le directeur du département de l'industrie alimentaire et des entreprises innovantes du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche, et le chercheur en chef de l'Institut de recherche en oléiculture.

La réunion était organisée par la JOPA. M. Saito, le directeur général de cette association, a souhaité la bienvenue aux représentants du COI : Jaime Lillo, directeur exécutif adjoint ; Mercedes Fernández, chef de l'unité de normalisation et recherche ; Imene Trabelsi, chef du département de promotion ; et Juan Luis Vicente, chef du département de recherche économique et statistiques.





LE COI ASSISTE À LA DEUXIÈME RÉUNION DU CONSORTIUM DU PROJET ARTOLIO



THESSALONIQUE, GRÈCE / 12-15.09.2022

Deux ans après le lancement du projet, l'équipe d'ARTOLIO s'est réunie du 12 au 15 septembre 2022 au Collège Perrotis, à Thessalonique (Grèce), pour préparer l'un des points culminants du projet : la deuxième campagne de récolte.

ARTOLIO, un projet pour une « industrie de l'huile d'olive artisanale plus productive et durable en Méditerranée » (avec le financement d'ENI CBC MED), vise à fournir aux agriculteurs et aux huileries une formation technique, agronomique et commerciale continue, sur une période de deux ans, ainsi qu'un encadrement pratique.

L'objectif final du projet est d'améliorer non seulement les rendements en olives et la qualité des huiles produites, mais également les compétences en gestion des agriculteurs et des producteurs d'huile d'olive afin de rendre leurs micro, petites et moyennes entreprises (MPME) plus productives et plus durables.

Le projet fournit également à ces MPME une assistance en matière de marketing, de vente, de finance, de politique et de législation, tant au niveau national qu'international. Ces mesures et actions permettent aux MPME oléicoles d'exporter leurs produits sur les marchés étrangers à des prix plus élevés, générant ainsi des MPME oléicoles plus résistantes sur le plan économique, créant des emplois dans les zones rurales et améliorant la durabilité environnementale grâce à une plus grande absorption de CO₂.

Au cours de la réunion, les partenaires ont résumé l'important travail réalisé et les activités à venir ont été discutées. La plateforme de commercialisation ARTOLIO a été lancée et les agriculteurs participants ont fourni des estimations de leur production d'huile d'olive vierge extra. Les invités ont également participé à



une visite de terrain d'un ancien moulin à huile, d'une oliveraie de Chalcidique et d'une huilerie locale, Agriston. La réunion du consortium ARTOLIO s'est achevée par la tenue de tables rondes consacrées à la culture des oliviers, à la qualité de l'huile d'olive et à la commercialisation de l'huile d'olive.

Parmi les participants à la réunion, on citera le coordinateur du projet, Giora Ben Ari, de l'Organisation de recherche agricole de l'Institut Volcani (ARO-Israël) ; des représentants du Collège Perrotis (Grèce), qui a accueilli les événements, notamment son doyen, Konstantinos Rotsios, ainsi que Kiriaki Zinoviadou, Athanasios Gertsis et Katerina Roumelioti ; des membres de l'Organisation agricole hellénique (HAO-DEMETER, Grèce), Panagiotis Katsaris et Ilias Kalfakakos ; des représentants du Centre palestinien pour la recherche et le développement agricoles (PCARD), Salah Abu Eishah et Mohammad Jodeh ; de Eshkol Beit HaKerem (Israël), Ehud Soriano et Yifat Reuveni ; du département d'agriculture du ministère de l'Agriculture, du Développement rural et de l'Environnement de Chypre, Gorgios Artisteidou et Demetra Tofari ; et de l'université de Jaén, Sebastian Sánchez, Arturo García-Agulló Meliveo, Inmaculada Olivares Merino et Elena Guzman. Le Conseil oléicole international était représenté par la chef du département de coopération technique et de formation, Catarina Bairrao Balula, qui a participé aux discussions finales et à la clôture.

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

ROME, ITALIE / 15-18.09.2022

La quatrième édition du symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé s'est tenue à Rome (Italie) du 15 au 18 septembre 2022. L'événement, qui était également disponible en ligne, était organisé par la Yale School of Public Health, l'Université de Rome Tor Vergata et l'Université de Bari Aldo Moro.

La chef de l'Unité de normalisation et de recherche du Secrétariat exécutif du COI, Mercedes Fernández Albaladejo, avait été invitée à intervenir durant ce symposium dont l'objectif était de faire le point sur les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé en abordant différents aspects fondamentaux concernant la culture de l'olivier, l'avenir de l'huile d'olive et la contribution de l'olivier à la santé humaine et planétaire.



De nombreux experts internationaux avaient été invités à cette édition pour aborder des questions d'intérêt majeur, telles que les bienfaits de l'huile d'olive, le rôle des huiles d'olive vierges extra de qualité dans la prévention des maladies dégénératives chroniques non transmissibles (NCDD) et les avantages du régime méditerranéen pour la santé.

Si ces questions vous intéressent, vous trouverez plus d'informations sur OHIS (Olive Health Information System), le portail d'information sur l'huile d'olive et la santé créé par le COI et l'Université de Navarre. Ce portail rassemble des informations scientifiques sur les bienfaits de l'huile d'olive et des produits oléicoles pour la santé. Il met à la disposition des utilisateurs une base de données mise à jour régulièrement et leur donne accès aux dernières recherches, y compris à des documents techniques ainsi qu'à des contenus plus accessibles rédigés dans un langage simple.

Pour plus d'informations, consultez le site web du COI : <https://www.internationaloliveoil.org/>

TROISIÈME ATELIER D'HARMONISATION DES JURYS DE DÉGUSTATION AGRÉÉS PAR LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

MADRID, ESPAGNE /14-16.09.2022

Le troisième atelier d'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI a eu lieu du 14 au 16 septembre 2022.

Dans le cadre de son programme d'activités pour l'année 2022, l'Unité de Normalisation et Recherche du Secrétariat exécutif du COI a organisé du 14 au 16 septembre un atelier gratuit, en visioconférence et avec interprétation simultanée.

Plus de 100 chefs de jury de 30 pays ayant obtenu l'agrément du COI pour la période du 1^{er} décembre 2021 au 30 novembre 2022





ont participé à cette activité théorico-pratique. L'objectif de cet atelier était de minimiser les écarts entre les jurys et d'encourager la formation continue des membres des jurys. Les données de chaque échantillon ont été saisies dans une plateforme intra-panel pour leur analyse statistique en temps réel.

Les jurys inscrits à cette activité avaient reçu les échantillons en juillet 2022 et les avaient conservés conformément aux instructions données, jusqu'à la tenue de l'atelier.



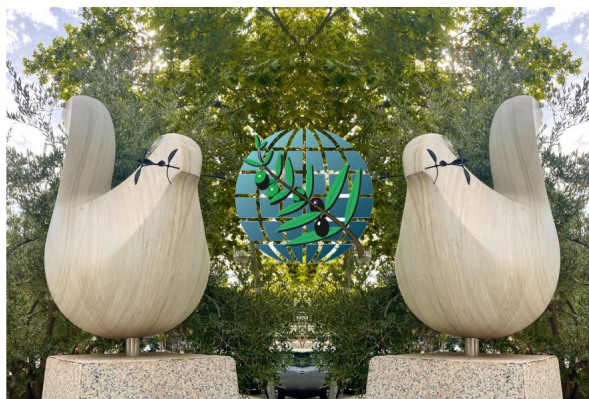


RÉUNION DES EXPERTS DU COI EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

MADRID, ESPAGNE / 20-21.09.2022

L'Unité de normalisation et de recherche du Secrétariat exécutif du COI a réuni 40 experts - en majorité des chefs de jury - en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges. La rencontre a eu lieu les 20 et 21 septembre 2022, en visioconférence.

Les experts ont examiné les dernières révisions de la méthode d'évaluation organoleptique et ont étudié les révisions prévues. De nouveaux projets ont été discutés. L'état d'avancement des études consacrées à l'analyse sensorielle menées par les différents groupes de travail électroniques a également été présenté. Les participants ont abordé de nombreux sujets, notamment l'accréditation, la formation des dégustateurs, les matériels de référence, les échantillons entre deux catégories, les essais circulaires, l'étude de la variété *Picual* mûre et celle de la variété *Chemlali*, la question des composés volatils, ainsi que les résultats des essais d'agrément du COI pour la période 2022-2023.



Les bases du Prix Mario Solinas du COI à la qualité des huiles d'olive vierges extra et des concours nationaux organisés par les autorités compétentes avec le parrainage du COI ont été examinées avant d'être soumises à l'adoption du Conseil des Membres à l'occasion de sa 116^e session en novembre prochain.

Le Secrétariat exécutif a présenté les conclusions de la troisième édition de l'atelier d'harmonisation des jurys agréés par le COI. Cet atelier, dont l'objectif est de minimiser les écarts entre les résultats des jurys, a eu lieu du 14 au 16 septembre 2022 (voir ci-dessus). Compte tenu de son succès, le COI prévoit d'organiser une quatrième édition en septembre 2023.

Cette réunion a également été l'occasion pour le Secrétariat exécutif de présenter les plateformes numériques Interpanel et Intrapanel acquises à l'issue d'un appel d'offres public, que les jurys agréés par le COI ont utilisées pendant l'atelier pour assurer améliorer leurs résultats.





LE COI RÉUNIT DES EXPERTS DU MONDE ENTIER POUR DISCUTER DES INITIATIVES VISANT À RENFORCER LA RÉSILIENCE DU SECTEUR OLÉICOLE



LISBONNE/ÉVORA, Portugal, 27-30 septembre 2022

L'atelier international consacré aux initiatives destinées à renforcer la résilience du secteur oléicole, organisé par le Conseil oléicole international (COI), s'est tenu du 27 au 30 septembre 2022 à Lisbonne et Évora (Portugal). Le directeur régional de l'Agriculture de la région de l'Alentejo, **José Godinho**, a participé à la cérémonie d'ouverture, et la ministre portugaise de l'Agriculture et de l'Alimentation, **Maria do Céu Antunes**, participait à la clôture. Tous deux ont été accueillis par le Directeur exécutif adjoint du COI, **Jaime Lillo**.

L'objectif de cet atelier était 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.

Cet événement a permis de réunir les coordinateurs des principaux projets liés à la durabilité et à la résilience des systèmes de production oléicole pour :

- 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, pour élaborer de nouveaux projets de recherche et définir des stratégies de recherche et développement ; et
- Coordonner et assurer le suivi de la résilience et de la durabilité des oliviers.

Le chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement, **Lhassane Sikaoui**, et la chef du Département de Coopération technique et Formation, **Catarina Bairrao Balula**, étaient chargés de coordonner les interventions.

Lhassane Sikaoui a ouvert les travaux et donné la parole aux intervenants.

La première partie de l'atelier était consacrée à la conservation des ressources génétiques de l'olivier et la





recherche de variétés résistantes à différents stress biotiques et abiotiques. Le réseau de germoplasme oléicole du COI a été présenté comme un outil de travail solide pour faire face au changement climatique.

Monji Msallem, de l'Institut de l'Olivier (Tunisie), a parlé de l'exploitation de la diversité génétique des oliviers comme moyen de renforcer la résilience du secteur au changement climatique.

Dans leur présentation de la collection nationale d'oliviers du Portugal, **Carla Inês** et **António Cordeiro**, de l'Institut national de recherche agricole et vétérinaire (Portugal), ont abordé la question de la valorisation de la diversité autochtone.

Luciana Baldoni, du Centre National de Recherche (Italie), a expliqué le projet *BeFOre - Bioressources pour l'Oléiculture*.

Hristofor Miho, de l'Université de Cordoue - Groupe UCOLIVO (Espagne), a présenté le projet *Gen4Olive*, dont l'objectif est d'améliorer la communication sur les ressources génétiques de l'olivier avec les sélectionneurs et les agriculteurs.

Les projets *Freeclimb - Résilience des cultures fruitières au changement climatique dans le bassin méditerranéen* et *BreedOLea - Création de nouvelles variétés d'oliviers pour s'adapter au changement climatique et améliorer la qualité des produits*, ont été présentés par **Georgios Koubouris**, de ELGO-DIMITRA à La Canée (Grèce).

Le projet *ClimOliveMed sur la diversité des variétés et des systèmes agricoles comme atout pour une oléiculture méditerranéenne durable dans un contexte de changement global* a été expliqué par **Bouchaib Khadari**, du CIRAD (France).

Blanca Landa, de l'Institut d'agriculture durable (CSIC, Espagne), a présenté le projet *BeXyl - une nouvelle action de recherche et d'innovation d'Horizon Europe pour lutter contre la Xylella fastidiosa*. Elle a également donné une conférence intitulée *Déchiffrer, modéliser et cultiver le microbiome du noyau du xylème pour améliorer la résilience des oliviers aux maladies vasculaires*.

José Alberto Pereira, de l'Instituto Politécnico de Bragança (Portugal), a présenté les projets *OLIVECOA - Oliviers centenaires du parc de la vallée de Côa : redécouvrir le passé pour valoriser l'avenir* et *OleaPrime - Étude et caractérisation des oliviers centenaires pour leur préservation et leur valorisation*.

La deuxième partie de l'atelier était consacrée à la **culture de l'olivier face au changement climatique : besoins en froid, sécheresse, etc.**

La question de la *résilience des oliviers au changement climatique dans le bassin méditerranéen* a été introduite par **Georgios Koubouris**, de ELGO-DIMITRA (La Canée, Grèce).



Kostas Chartzoulakis, ex-directeur de l'Institut de l'olivier et des plantes subtropicales (Crète, Grèce), a abordé le thème de *l'évaluation du risque de désertification dans les zones de culture de l'olivier de l'ouest de la Crète selon les pratiques culturelles*.

La *durabilité de l'olivier et de l'arboriculture dans les zones semi-arides et arides de Tunisie* était le thème de l'exposé de **Mouna Aïachi Mezghani**, de l'Institut de l'Olivier (Tunisie).

Giora Ben-Ari, de l'Organisation de recherche agricole de l'Institut Volcani (Israël), a ensuite parlé de *l'effet des températures élevées sur la productivité des oliviers*.

Les *réponses à l'utilisation de l'eau de jeunes oliviers soumis à une expérience de réchauffement* ont été décrites par **Cecilia Rousseaux**, du CRILAR-CONICET d'Anillaco (La Rioja, Argentine).

La troisième partie de cet atelier organisé par le COI était consacrée à **l'oléiculture durable et la conservation de la biodiversité dans les oliveraies**.

Abderraouf EL-Antari, de l'INRA du Maroc, a abordé la question de *la contribution des zones oléicoles du Maroc à la préservation de la biodiversité et leur rôle dans la résilience de l'olivier*.

Les *technologies avancées pour la culture durable de l'olivier autochtone et les innovations dans la chaîne de valeur des aliments traditionnels* ont été présentées par **Marija Markoč**, PDG de Barska uljara Ltd. (Monténégro).

José Alfonso Gómez Calero, de l'Institut d'agriculture durable (CSIC, Espagne), a parlé de *la gestion des sols pour optimiser l'utilisation des sols et de l'eau dans des conditions climatiques changeantes*.

Paula Garcia Fraile, de l'Université de Salamanque (Espagne), a donné une conférence sur *le développement de nouveaux consortiums bactériens et inoculants mycorhiziens pour promouvoir des plantes résistantes au climat et tolérantes au stress*.

Le projet *BIOVEXO - Biocontrôle de Xylella et de son vecteur dans les oliviers pour la gestion intégrée des ravageurs* a été présenté par **Ana Falcón**.

Le *changement climatique et l'automatisation de l'irrigation dans l'oléiculture* était le thème de la conférence donnée par **Maja Podgornik**, du Centre de sciences et recherches de Koper (Slovénie).

José Alberto Pereira, de l'Instituto Politécnico de Bragança (Portugal), a ensuite présenté les projets *NOVA-TERRA : Nouvelles stratégies intégrées pour réduire l'utilisation et l'impact des pesticides pour des vignobles et des oliveraies méditerranéens durables* et *Man4Health - Nouvelles stratégies de gestion des oliveraies pour améliorer la santé des sols et le rendement des cultures*.





Le thème de *la culture intercalaire dans les oliveraies* a été présenté par **Ayça Akça Uçkun**, de l'Institut de recherche en oléiculture d'Izmir (Turquie).

Roberto García Ruiz, de l'Université de Jaén (Espagne), a fait le point sur les *leçons tirées du projet SUSTAINOLIVE (PRIMA-H2020) pour la durabilité des oliveraies*.

José Alfonso Gómez Calero, de l'Institut d'agriculture durable (CSIC, Espagne), a présenté le projet *BIO-LIVAR - Suivi, optimisation et valorisation du capital naturel de l'oléiculture en production intégrée en Andalousie*.

Le projet *BIOMExnext - Modélisation de systèmes agricoles méditerranéens intégrés de nouvelle génération basés sur la biodiversité*, a été présenté par **Luciana Baldoni**, du Centre National de Recherche (Italie).

Isabel Ribeiro de NUTRIFARMS et **Ana Dahlin** de Capital Natural (Portugal), ont donné une conférence sur *la durabilité écologique et le plan de gestion de NUTRIFARMS pour les valeurs naturelles*.

Carlos Ruiz, SEO, Espagne, a présenté les projets *OLIVARES VIVOS* et *OLIVARES VIVOS +*.

La quatrième partie de cet atelier était consacrée à la **valorisation des sous-produits de l'oléiculture**.

Sebastián Sánchez, de l'Institut de recherche en oléiculture de l'Université de Jaén (Espagne), a présenté les *alternatives technologiques pour l'utilisation des sous-produits et des déchets des oliveraies et des huileries*.



La question du *compostage des grignons d'olive et son application dans l'oliveraie* a été abordée par **Belén Fernández**, de l'IRTA de Tarragone (Espagne).

Le *traitement et la réutilisation des eaux usées des huileries* a été présenté par **Gassan Hodaifa**, du Département d'ingénierie chimique de l'Université Pablo de Olavides de Séville (Espagne).

La quatrième partie portait sur l'**économie des exploitations oléicoles**.

Le thème de la *durabilité des oliveraies au Portugal* a été présenté par **Francisco Campello**, d'AGRO.GES (Portugal).

Gonçalo Moreira, d'OLIVUM (Portugal), a présenté le *programme de durabilité de l'huile d'olive de l'Alentejo (PSAA)*.

Giora Ben-Ari, de l'Organisation Recherche en agriculture de l'Institut Volcani (Israël), a présenté l'état d'avancement du projet *ARTOLIO de soutien aux petits producteurs d'huile d'olive de la Méditerranée*.

Enfin, la dernière partie de cet atelier était consacrée aux **donateurs**.

Catarina Bairrao Balula, chef du Département Coopération technique et Formation du COI, a parlé du rôle du COI en tant que *centre de connaissances et promoteur de projets internationaux*.

Pierre Bascou, Directeur de Durabilité (AGRI.B) à la Direction Générale de l'Agriculture de la Commission européenne, a abordé la question du *soutien public de l'UE pour améliorer la résilience des oléiculteurs dans l'UE*.

Les recherches et les projets de collaboration futurs ont ensuite été abordés.

Cet atelier a été l'occasion pour les participants de discuter de la durabilité de l'oléiculture et de la nécessité d'une plus grande sensibilisation à cette question. L'importance du secteur oléicole en tant que puits de carbone a été soulignée et les intervenants sont convenus de la nécessité d'approfondir les études et d'améliorer la diffusion des informations sur cette question.

Les projets présentés à cette occasion sont essentiels pour le secteur oléicole, car ils se concentrent sur l'utilisateur final, utilisent des données quantitatives à toutes les étapes et sont axés non seulement sur la survie des oliviers face au changement climatique, mais également sur la production, tant en termes de quantité que de qualité.

Les intervenants ont souligné la nécessité de partager les résultats, par le biais d'activités d'orientation sur le terrain et d'enseignement des nouvelles technologies et techniques afin de contribuer à une meilleure gestion des productions.

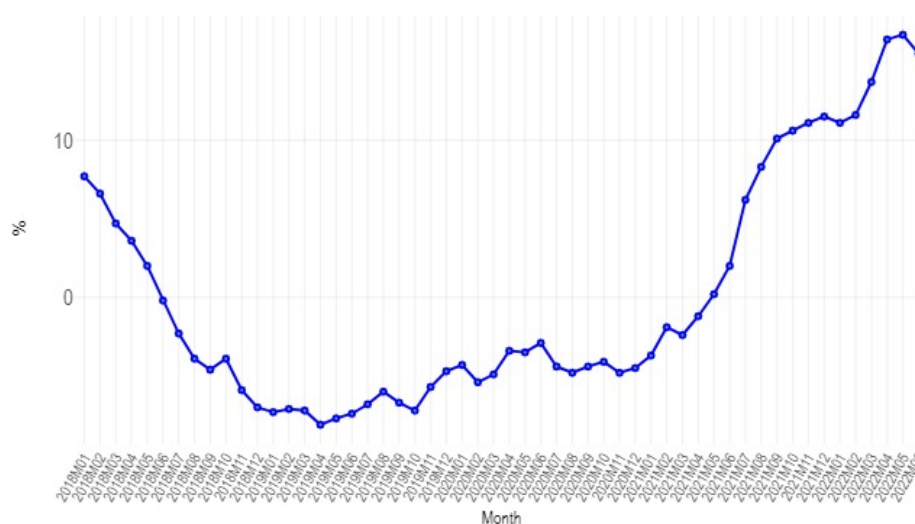
Cet atelier a également permis de souligner le rôle du COI en tant que centre de connaissances, promoteur de projets internationaux et de recherches et créateur de synergie entre les acteurs du secteur, la communauté scientifique et les décideurs, pour un secteur oléicole plus résilient.



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

Indice harmonisé des prix à la consommation UE-27

En juin, l'indice des prix à la consommation harmonisé (IPCH) de l'huile d'olive dans l'UE-27 était supérieur de 15,5% à celui du même mois de l'année précédente.



Graphique 1 - Évolution du taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive dans l'UE-27 (m/m-12)(%).

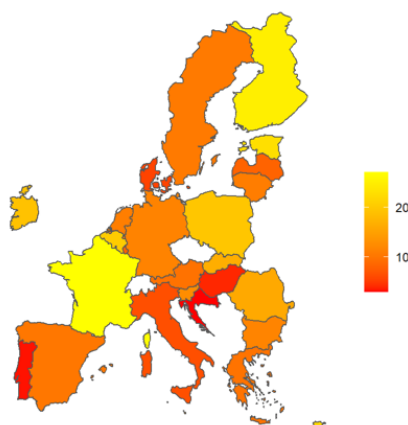
En juin, l'IPCH dans l'UE-27 **était de 111,5** (2015 = 100), soit 0,3% de plus qu'au cours du mois précédent.

	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022
October (t-1)	102.98	95.59	91.70	101.42
November (t-1)	101.60	95.79	91.16	101.31
December (t-1)	99.98	95.25	90.98	101.48
January (t)	100.43	96.07	92.55	102.80
February (t)	100.05	94.62	92.79	103.58
March (t)	99.87	95.01	92.69	105.39
April (t)	98.79	95.44	94.25	109.68
May (t)	98.53	95.05	95.23	111.16
June (t)	97.52	94.66	96.52	111.46
July (t)	97.26	92.99	98.76	0.00
August (t)	97.03	92.41	100.11	0.00
September (t)	95.84	91.60	100.82	0.00

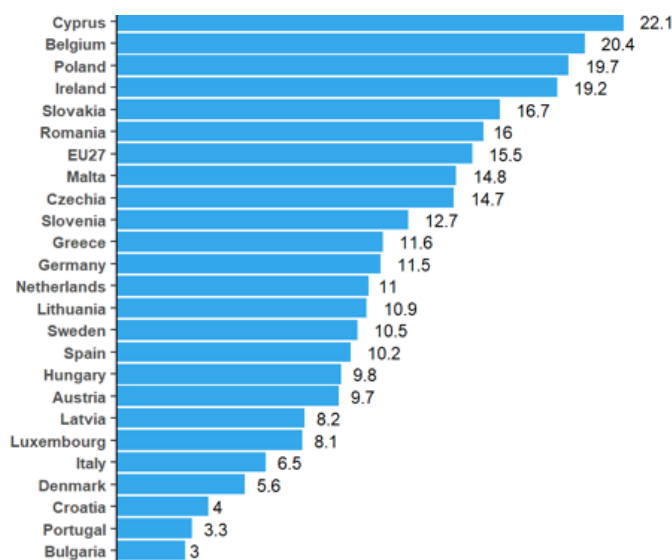
Tableau 1 - Évolution de l'IPCH par mois.



Par pays, les plus fortes augmentations ont été enregistrées en France, en Finlande, en Estonie et à Chypre, tandis que la Bulgarie, le Portugal, la Croatie et le Danemark ont connu les plus faibles augmentations. Neuf pays se situent au-dessus de la valeur de l'UE-27.



Graphique 2 - Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en juin (m/m-12)(%).



Graphique 3 - Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en juin (m/m-12)(%).
<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>



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

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2021/22

Le commerce de l'huile d'olive et de l'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 - juin 2022) montre une diminution de 18% en Australie, de 13% au Brésil et au Canada, de 17% en Russie¹ et de 6% en Chine par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations augmentent de 2% au Japon et aux États-Unis.

Quant aux échanges de l'UE au cours des huit premiers mois de la campagne 2021/22, les achats intra-UE ont diminué de 3% et les importations extra-UE de 13% par rapport à la même période de la campagne précédente.

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

Importing country	October 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	May 22	June 21	June 22
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	3614.2	2554.0	2263.7	2069.8
Brazil	11952.3	8137.6	12249.6	8895.7	10356.0	7465.7	9219.6	7150.2	7230.1	6199.6	9490.6	9808.9	7354.8	8204.9	8858.7	7253.2	7257.3	8996.3
Canada	5755.7	3195.9	5446.5	3628.6	5900.5	3209.7	5417.4	3997.5	3541.5	5294.5	4686.8	5632.6	4620.7	4200.3	8360.7	4702.0	5482.6	8699.3
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	4645.5	2210.5	3638.7	3424.0
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	4429.1	4366.3	6715.7	5238.9
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.	3540.5	n.d.	3693.7	n.d.
USA	29339.7	24667.7	33389.2	32101.5	32336.5	25586.4	44415.3	28712.1	22794.7	31094.2	29599.8	32371.3	41050.3	40530.7	41981.5	52410.9	35544.0	45645.3
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	22021.2	15448.7	17543.8	12918.7	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	104439.8	109237.9	125059.5	93493.2	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	189421.7	200116.7	216100.2	170907.6	74073.6

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2021/22

Les échanges d'olives de table durant la campagne² 2021/22 (septembre 2021 - juin 2022) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montrent une baisse de 11% au Brésil et de 9% en Australie et au Canada par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont augmenté de 1% aux États-Unis.

En ce qui concerne le commerce de l'UE³ en olives de table durant la campagne 2021/22 (septembre 2021 - mai 2022), les achats intra-UE ont augmenté de 2% et les importations extra-UE ont diminué de 4% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'olives de table (t)

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	May 21	May 22	June 21	June 22
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	3614.2	2554.0	2263.7	2069.8
Brazil	11952.3	8137.6	12249.6	8895.7	10356.0	7465.7	9219.6	7150.2	7230.1	6199.6	9490.6	9808.9	7354.8	8204.9	8858.7	7253.2	7257.3	8996.3
Canada	5755.7	3195.9	5446.5	3628.6	5900.5	3209.7	5417.4	3997.5	3541.5	5294.5	4686.8	5632.6	4620.7	4200.3	8360.7	4702.0	5482.6	8699.3
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	4645.5	2210.5	3638.7	3424.0
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	4429.1	4366.3	6715.7	5238.9
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.	3540.5	n.d.	3693.7	n.d.
USA	29339.7	24667.7	33389.2	32101.5	32336.5	25586.4	44415.3	28712.1	22794.7	31094.2	29599.8	32371.3	41050.3	40530.7	41981.5	52410.9	35544.0	45645.3
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	22021.2	15448.7	17543.8	12918.7	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	104439.8	109237.9	125059.5	93493.2	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	189421.7	200116.7	216100.2	170907.6	74073.6

1 Les données de la Russie n'étaient disponibles que jusqu'en janvier 2022 au moment de la publication de cette Newsletter.

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

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



II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

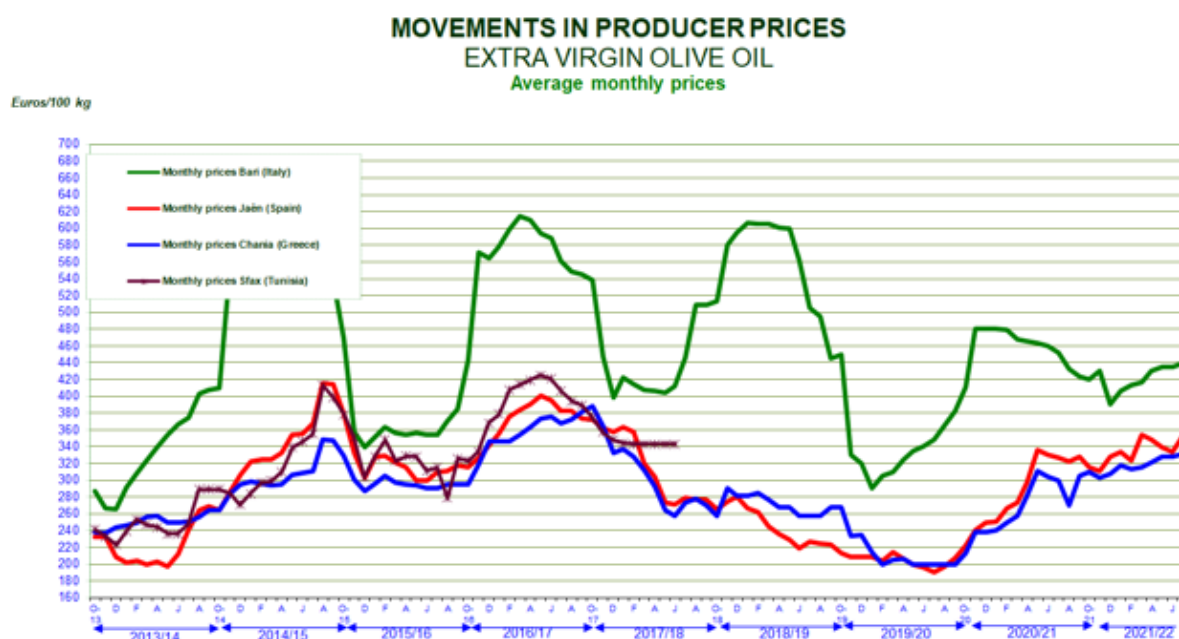
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée est présentée dans les graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** était de 3,73€/kg durant la semaine du 8 au 14 août 2022, soit 16,4% de plus par rapport à la même période de la campagne précédente.

Italie - Durant la semaine du 1^{er} au 7 août 2022, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 4,5€/kg, soit une augmentation de 2,3% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - Le prix de l'huile d'olive vierge extra a atteint 3,65€/kg durant la semaine du 25 juillet au 31 août 2022, en hausse de 28,1% par rapport à la même période de la campagne précédente.

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

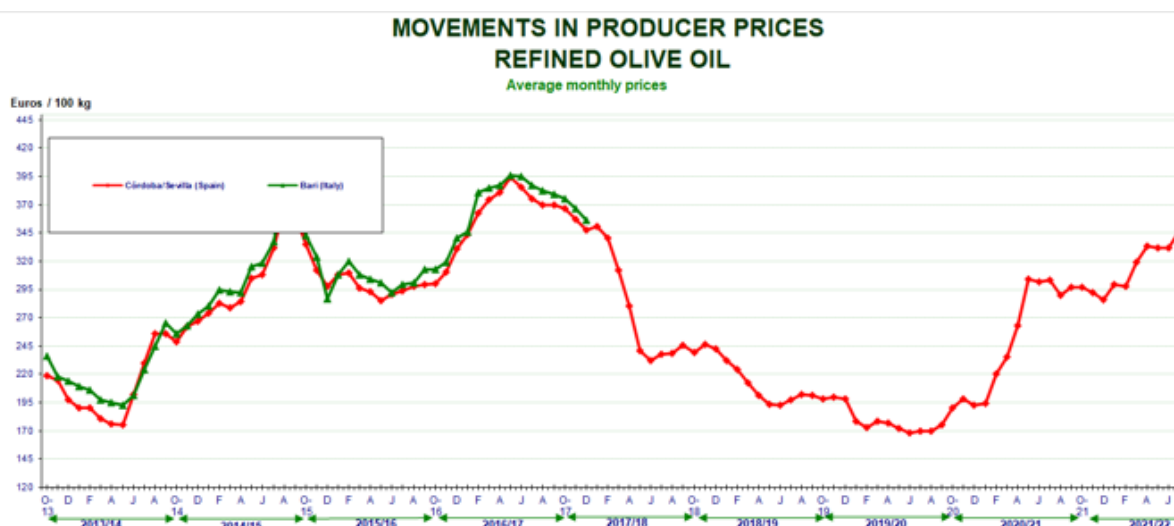


Graphique 1



Huile d'olive raffinée : en Espagne, le prix de cette catégorie a atteint 3,57 €/kg durant la semaine du 8 au 14 août 2022, ce qui représente une augmentation de 21% par rapport à la même période de la campagne précédente. Les données de l'Italie pour cette catégorie ne sont pas disponibles depuis la fin du mois de décembre 2017. Cette huile s'échangeait alors à 3,56 €/kg, soit une augmentation de 4% par rapport à la campagne antérieure.

En Espagne, l'écart entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (3,73 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (3,57 €/kg) est de 0,16 €/kg. 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'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

