



COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL NEWSLETTER

N° 178

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2022

ÉDITION FRANÇAISE

LA FAMILIE DU COI
S'AGRANDIT





DANS CE NUMÉRO

- CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI
- REMISE DES PRIX MARIO SOLINAS
- CONFÉRENCE INTERNATIONALE ORGANISÉE PAR LE COI ET LA DIPUTACIÓ DE JAÉN
- HUILE D'OLIVE ET BIENFAITS POUR LA SANTÉ
- PRÉSENTATION DE LA NORME COMMERCIALE DU COI AUX PAYS DU MERCOSUR
- PETIT-DÉJEUNER DÉGUSTATION DU PRIX MARIO SOLINAS OFFERT PAR LE COI AUX MÉDIAS
- UNITÉ DE NORMALISATION ET RECHERCHE : CONCLUSIONS DES RÉUNIONS DU MOIS D'OCTOBRE
- RÉUNION DE SUIVI DES STATISTIQUES AU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF DU COI
- ÉVÉNEMENT DE LANCEMENT À SYDNEY DE LA CAMPAGNE DE PROMOTION DU COI : MIEUX DÉGUSTER-VIVRE-PARTAGER L'HUILE D'OLIVE
- LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE



CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI

MADRID - DÉCEMBRE 2022 - Le Conseil oléicole international a accueilli le vendredi 2 décembre la **cérémonie diplomatique de levée du drapeau de l'Ouzbékistan et de l'Arabie saoudite et l'inauguration du Jardin de la Paix** au siège de l'Organisation à Madrid.

La cérémonie, précédée de rencontres bilatérales entre les ministres de l'Agriculture de différents pays membres du COI, a débuté à 11 h 30 avec les discours d'Abdellatif Ghedira, **Directeur exécutif du Conseil oléicole international** ; de Khaled Hanifet, **président du COI**, ministre de l'Agriculture de Jordanie ; et de Jakhongir Ganiev, **ambassadeur d'Ouzbékistan**. Malek E Otalla Twal, **ambassadeur de la Ligue arabe** est aussi intervenu pour remercier le COI de ses efforts, avant les discours de clôture de de Elyes Hamza, **ministre de l'Agriculture de Tunisie**, et Luis Planas, **ministre de l'Agriculture d'Espagne**.

Cet événement a également été l'occasion d'annoncer l'adhésion officielle du dix-neuvième membre de l'Organisation - **l'Arabie saoudite** - et de rappeler que l'Azerbaïdjan avait conclu sa procédure d'adhésion et qu'il ne manquait plus que le dépôt de son instrument d'adhésion auprès des Nations Unies pour qu'il devienne le vingtième membre du COI.

La cérémonie s'est poursuivie avec la levée des drapeaux de l'Ouzbékistan, qui a adhéré à l'Organisation en août 2021, et de l'Arabie saoudite. Les drapeaux de ces deux pays ont donc officiellement rejoint les drapeaux des autres pays membres du Conseil oléicole international.

Le **Jardin de la Paix** du Conseil oléicole, qui accueille des oliviers provenant de tous les pays producteurs membres du COI, a été présenté et inauguré par Francesco Serafini, président de l'association The Garden of Peace. L'**ambassadrice de Chypre**, Helena Mina ; l'**ambassadeur de Libye**, Walid Abuabdallah, et le **ministre de l'Agriculture de Jordanie**, Khaled Hanifet, ont planté un olivier d'une variété autochtone de leurs pays, alors que les représentants des autres pays membres et autres diplomates ont célébré la présence des oliviers de leurs pays et pris de nombreuses photos, notamment les ambassadeurs de l'Albanie, de l'Algérie, de l'Arabie saoudite, de l'Azerbaïdjan, de la Géorgie, de l'Iran (R.I.), de la Jordanie, du Maroc, de la Palestine, de la Tunisie, de la Turquie et de l'Ouzbékistan. Des chefs de délégations des Membres du COI et des autorités d'autres pays - comme les ambassadeurs de la Bosnie-Herzégovine, de l'Indonésie, de la Mauritanie, du Qatar, du Soudan ou des représentants des États-Unis, mais également le **président du Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table** du COI, M. Ali Hadj M'Barek) étaient aussi présents.

Tous les participants ont ensuite été invités à une dégustation de délicieuses spécialités gastronomiques offertes par les autorités d'Ouzbékistan.



CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE



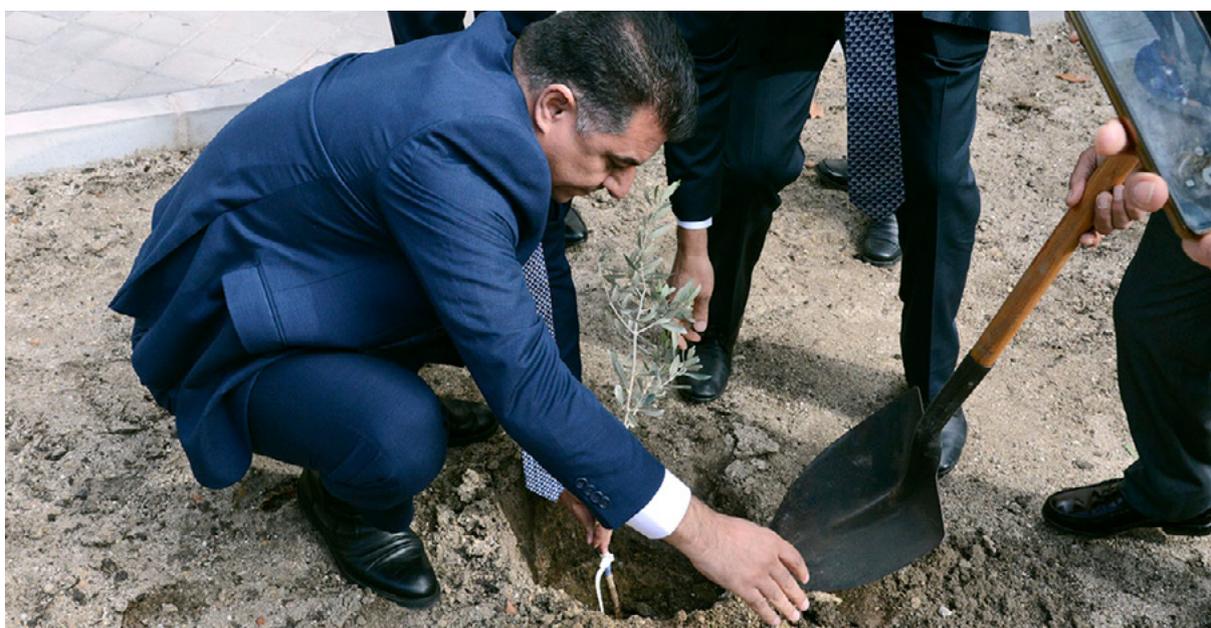


CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE





CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE





CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE





CÉRÉMONIE AU SIÈGE DU COI / GALERIE





REMISE DES PRIX MARIO SOLINAS

JAÉN - DÉCEMBRE 2022 - Le Conseil oléicole international (COI) a organisé **sa cérémonie de remise des Prix Mario Solinas à la qualité** le 30 novembre 2022, au parc des expositions de Jaén (IFEJA), capitale mondiale de l'olivier, dans le cadre de la 116e session du Conseil des Membres.

Les lauréats de la 22e édition de ce prestigieux prix Mario Solinas démontrent une fois de plus la grande qualité des huiles d'olive vierges extra produites dans le monde.

Cette cérémonie historique a été inaugurée par le Directeur exécutif du COI, **Abdellatif Ghedira** ; le maire de Jaén, **Julio Millán Muñoz** ; le président de la Diputación de Jaén, **Francisco Reyes Martínez** ; la conseillère à l'Agriculture du gouvernement régional d'Andalousie, **María del Carmen Crespo Díaz** ; et le ministre de l'Agriculture de Jordanie et président du COI, **Khaled Musa Al-Hanifet**. Des ambassadeurs et des représentants du corps diplomatique de divers pays, ainsi que des représentants des autorités internationales et nationales, participaient à l'événement.

Le Concours Mario Solinas à la qualité est un concours international, institutionnel et à but non lucratif, organisé chaque année depuis la campagne oléicole 2000-2001, auquel peuvent participer des entreprises des pays membres et non membres du COI. Son objectif est d'encourager les producteurs, les associations de producteurs et les conditionneurs à commercialiser des huiles d'olive vierges extra présentant des caractéristiques organoleptiques harmonieuses et d'inciter les consommateurs à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ces huiles. Ce concours international récompense les participants pour leur travail et leur savoir-faire dans la production d'huiles d'olive vierges extra de la plus haute qualité et permet aux consommateurs de découvrir toute la gamme de saveurs et d'arômes que ces huiles peuvent offrir.





Le COI a remis un diplôme au jury international et aux finalistes de chaque catégorie, ainsi qu'une médaille et un diplôme aux trois premiers lauréats du concours. Outre les catégories traditionnelles de ce prix - fruité vert intense, vert moyen, vert léger, fruité mûr - et celle de l'hémisphère sud, deux nouvelles catégories ont été récompensées cette année : les conditionneurs et les petits producteurs.

Deux huiles de la province de Jaén ont reçu les deux premiers prix dans la catégorie **fruité vert intense**. Le premier prix a été décerné à l'Oleícola San Francisco SL (Baeza) et le deuxième à la SCA San Vicente de Mogón (Villacarrillo), tandis que le troisième prix a été attribué à Uljara Vodnjan (Pula, Croatie).

Dans la catégorie **fruité vert moyen**, la médaille d'or a été attribuée à Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe (Baena, Espagne) ; la médaille d'argent à Aceites García de la Cruz (Madrilejos, Espagne) ; et la médaille de bronze à Murtigão Sociedade Agrícola, S.A. (Ferreira do Alentejo, Portugal).

Dans la catégorie **fruité vert léger**, les trois médailles sont revenues à la Tunisie : l'or à la société CHO (Sfax), l'argent à la société Biolive (Zaghouane) et le bronze à la Tunisian American Olive oil Company (El Kef).

Dans la catégorie **fruité mûr**, la médaille d'or est revenue à Sabino Leone, (Canosa di Puglia, Italie), la médaille d'argent à la Société Agricole Nour El Ain (Sfax, Tunisie) et la médaille de bronze au Domaine Fendri (Sfax, Tunisie).

Dans la catégorie des **petits producteurs**, la médaille d'or a été attribuée à la Société Rajhi Ferjani des Industries Alimentaires (Bouargoub - Nabeul, Tunisie), tandis que le deuxième prix est allé à la SARL Moulin Oltremonti (Linguizzetta, France) et le troisième prix à Simply Spanish Product S.L. (Madrid, Espagne).

Dans la catégorie des **conditionneurs**, Hispania Food Company XXI de Carcabuey (Cordoue, Espagne) a reçu la médaille d'or, Almazara de Muela de Priego de Córdoba (Espagne) la médaille d'argent et Olivarera San José de Lora de Estepa (Séville, Espagne) la médaille de bronze.

Dans la catégorie **Hémisphère Sud**, la médaille d'or a été attribuée à Mistol Premium de la société Agropecuaria el Mistol S.A. (San Juan, Argentine).

À la fin de la cérémonie, les lauréats et les finalistes ont posé pour l'habituelle photo de famille, en attendant la 23^e édition de l'année prochaine. Les bases de ce concours peuvent être consultées en cliquant sur le lien suivant : <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#national-competitions>.





CONFÉRENCE INTERNATIONALE ORGANISÉE PAR LE COI ET LA DIPUTACIÓN DE JAÉN

JAÉN - NOVEMBRE 2022 - Le Conseil oléicole international (COI) a préparé un programme chargé de célébrations dans le cadre de la 116e session de son Conseil des Membres et à l'occasion de la **Journée mondiale de l'olivier**, en collaboration avec la Diputación de Jaén.

Une conférence a été consacrée au secteur oléicole et en particulier aux thèmes de la durabilité, de la qualité et de la santé. Elle s'est tenue à Jaén, le 1er décembre 2022, de 9 h 30 à 14 h (UTC+1) à l'IFEJA et pouvait également être suivie en ligne.

L'ouverture officielle de la conférence a été confiée à Abdellatif Ghedira, **Directeur exécutif du COI**, à Francisco Reyes, **président de la Diputación de Jaén**, et à Julio Millán, **maire de Jaén**, qui ont accueilli cette année la séance plénière de la 116e session du COI. Ils ont été suivis à la tribune par Khaled Hanifet, **président du COI et ministre de l'Agriculture de Jordanie**.

Pierre Bascou, de la Direction générale de l'Agriculture AGRI B Durabilité de la Commission européenne, a expliqué comment **l'UE promeut un secteur oléicole plus durable**.

Les **nouvelles normes de qualité de l'huile d'olive en Espagne** ont été le thème de l'intervention de Marcos Nájera Sánchez, de la sous-direction générale Qualité et durabilité de l'alimentation du ministère espagnol de l'Agriculture.

Juan Bautista Barroso, Directeur de l'Institut universitaire de recherche en oléiculture de l'Université de Jaén (UJA), a présenté **le site web conjoint de l'UJA et du COI consacré à la durabilité**

Conférence internationale
Célébrations de la Journée mondiale de l'olivier
30^e anniversaire du Comité consultatif

Durabilité, qualité et santé dans le secteur oléicole

Jaén, 1^{er} décembre 2022, 9 h 30 (UTC+1)
Présentiel à l'IFEJA et en visioconférence
<https://olyusei.zoom.us/j/82041588861/>

9:30h Ouverture officielle

- Abdellatif Ghedira, Directeur exécutif, Conseil oléicole international
- Francisco Reyes, Président, Diputación de Jaén
- Julio Millán, Maire de Jaén
- Khaled Hanifet, Président du COI, ministre de l'Agriculture de Jordanie
- Elyes Hamza, ministre de l'Agriculture de Tunisie AC

10:00h Promouvoir un secteur oléicole plus durable dans l'UE

- Pierre Bascou, Directeur, DG AGRI B Durabilité

10:20h Nouvelles normes de qualité pour l'huile d'olive en Espagne

- Marcos Nájera Sánchez, Chef de secteur, Sous-dir. générale Qualité et durabilité de l'alimentation

10:40h Présentation du site web de l'UJA-COI sur la durabilité

Juan Bautista Barroso, Directeur, Institut universitaire de recherche en oléiculture

11:00h Pause café

11:40h Durabilité de l'olivier méditerranéenne

- Roberto García Ruiz, Chef de l'unité d'écologie, INUO - Université de Jaén

12:00h Olivares Vivos : un modèle d'oléiculture et de biodiversité

- José Eugenio Gutiérrez Ureña, SEO BirdLife

12:20h. Bonnes pratiques de gestion durable des oliveraies face au changement climatique

- Kamel Gargouri, Directeur, Institut de l'Olivier, Tunisie

12:40h Harmonisation des jurys d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive

- Salvador Ruiz Plaza, Coordinateur technique de la Fondation Olive Grove

13:00h. Huile d'olive et santé : Étude CORDIPREV

- Fernando Lopez Segura, Spécialiste en médecine interne Domains, Hôpital universitaire Reina Sofia

13:20h Effets immunométaboliques de l'HOVE et modifications du microbiote intestinal par rapport à d'autres huiles alimentaires

- José J. Gaforio, Chef de l'Unité de santé de l'INUO - UJA

13:40h Clôture

- Ali Haj Mbarek, Président, Comité consultatif

Traduction simultanée disponible en : anglais, français et espagnol



Roberto García Ruiz, Chef de l'unité d'écologie de l'INUO-UJA, a parlé de **la durabilité de l'oléiculture méditerranéenne**, alors que José Eugenio Gutiérrez Ureña, SEO de BirdLife, a expliqué les objectifs du projet **Olivares Vivos, un modèle d'oléiculture et de biodiversité**.

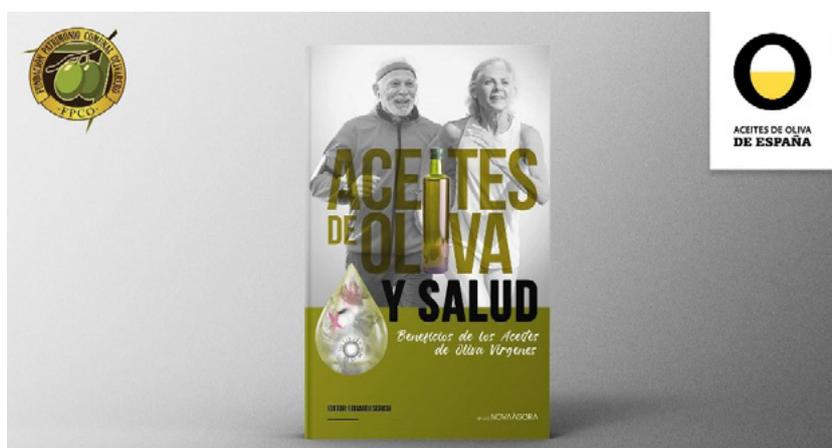
Il a été suivi par Kamel Gargouri, Directeur de l'Institut de l'Olivier (Tunisie), dont l'exposé était consacré aux **bonnes pratiques de gestion durable des oliveraies face au changement climatique**, et Salvador Ruiz Plaza, qui a parlé de **l'harmonisation des jurys d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive**.

Le dernier volet de cette conférence était consacré à **l'huile d'olive et la santé**, notamment à l'**étude COR-DIPREV**, qui a été présentée par Fernando López Segura, et aux **effets immunométaboliques de l'huile d'olive vierge extra** et aux modifications du microbiote intestinal par rapport à d'autres huiles alimentaires, qui ont été expliqués par José J. Gaforio, Chef de l'Unité de santé de l'INUO-UJA.

Ali Haj Mbarek, président du **Comité consultatif du COI de l'huile d'olive et des olives de table**, a conclu cet événement en rappelant l'histoire de ce partenaire incontournable du Conseil des Membres, créé il y a tout juste 30 ans pour permettre aux entreprises oléicoles d'exprimer leurs points de vue et de partager leurs connaissances pratiques afin d'aider le Secrétariat exécutif du COI à identifier des solutions efficaces aux problèmes du secteur.

HUILE D'OLIVE ET BIENFAITS POUR LA SANTÉ

MADRID - NOVEMBRE 2022 - La chef de l'Unité Normalisation et Recherche, Mercedes Fernández Albaladejo, a assisté le 8 novembre au siège du Conseil général des ordres officiels des médecins à Madrid, à la présentation d'un livre consacré aux bienfaits des huiles d'olive vierges sur la santé, intitulé « Aceites de oliva y salud - Beneficios de los aceites de oliva vírgenes ». Cet ouvrage, édité par le Dr. **Eduard Escrich**, auquel ont collaboré 36 auteurs (en photo avec M. Fernández), est une initiative conjointe de l'organisation interprofessionnelle espagnole de l'huile d'olive (Interprofesional del Aceite de Oliva Español) et de la Fondation Patrimonio Comunal Olivarero.





Le ministre espagnol de l'Agriculture, **Luis Planas**, participait à cet événement.

Le COI dispose d'un système d'information sur les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé (OHIS), une plateforme disponible gratuitement aux chercheurs et consommateurs.

Pour s'inscrire à la newsletter et recevoir plus d'informations, veuillez consulter le lien suivant :

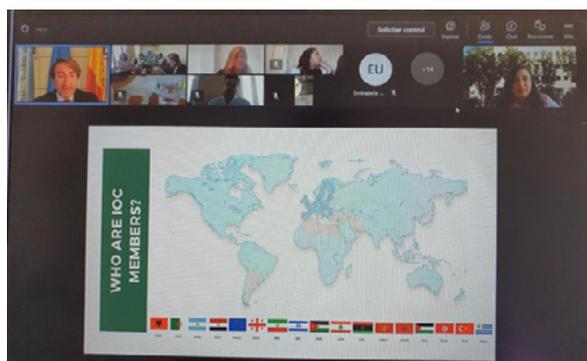
<https://meddietolivehealth.com/news-by-topic/>

PRÉSENTATION DE LA NORME COMMERCIALE DU COI AUX PAYS DU MERCOSUR

MADRID - NOVEMBRE 2022 - Le Conseil oléicole international a été invité par l'ambassade d'Uruguay en Espagne à présenter aux pays du Mercosur la norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive.

C'est l'Uruguay qui exerce cette année la présidence du sous-groupe de travail 3 du Mercosur. Des représentants de l'Argentine, du Brésil, du Paraguay et de l'Uruguay participaient également à cette rencontre. Le Directeur exécutif du COI était représenté par Jaime Lillo, Directeur exécutif adjoint ; Mercedes Fernández Albaladejo, chef de l'Unité de normalisation et de recherche ; et Yusra Antit, chef du Département de chimie oléicole.

M. Lillo a présenté le COI aux participants, sa mission et ses objectifs généraux, avant de décrire l'évolution de la consommation et de la production d'huile d'olive de 1990 jusqu'à 2022. Il a ensuite expliqué le travail réalisé dans les domaines d'action des trois unités opérationnelles : normalisation et recherche ; oléiculture, oléotechnie et environnement ; économie et promotion. M. Lillo a rappelé que l'Argentine et l'Uruguay





étaient membres du COI et que le Brésil, le Pérou et le Chili avaient un statut d'observateur auprès de l'Organisation. Il a conclu son intervention en proposant aux pays représentés d'organiser de nouvelles réunions virtuelles sur des sujets plus spécifiques en fonction de leurs besoins.

Mercedes Fernández Albaladejo a expliqué les objectifs de l'Unité de recherche et normalisation, tels que fixés par l'article 1.1 du chapitre 1 de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Elle a notamment expliqué la norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive et mentionné les différentes activités de son unité, notamment le travail d'harmonisation entre les normes internationales et nationales, l'agrément accordé par le COI aux laboratoires d'analyse physico-chimique et sensorielle, le concours Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra, le programme d'autocontrôle dans les pays importateurs. Parmi les autres activités décrites, elle a fait référence aux réunions avec des pays de l'hémisphère sud comme le Brésil, le Chili, le Mexique, le Pérou ou l'Uruguay.

Le représentant de l'Ambassade d'Uruguay, le président du sous-groupe de travail 3 et les membres présents à la réunion ont remercié le COI pour les informations fournies et ont fait part de leur intérêt à poursuivre le dialogue et à envisager d'éventuelles actions futures.

PETIT-DÉJEUNER DÉGUSTATION DU PRIX MARIO SOLINAS OFFERT PAR LE COI AUX MÉDIAS

MADRID - NOVEMBRE 2022 - Le Secrétariat exécutif du COI a organisé le 11 novembre 2022 une conférence de presse consacrée au Prix de la qualité Mario Solinas, le concours international d'huiles d'olive vierges extra le plus prestigieux au monde.





Sept magnifiques huiles d'olive vierge extra, lauréates de l'édition 2022 du prix à la qualité Mario Solinas, ont été dégustées lors de cet événement. Un fruité vert intense de Jaén, un fruité moyen de Baena, un fruité léger de Tunisie, un fruité mûr d'Italie, un autre de la catégorie des petits producteurs, de Tunisie, et des grands conditionneurs, de Cordoue, et un lauréat de la catégorie de l'hémisphère sud, d'Argentine.

Le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, a souhaité la bienvenue aux participants et expliqué l'importance du prix à la qualité Mario Solinas du COI pour l'amélioration de la qualité des huiles d'olive vierges extra produites dans le monde et a souligné la nécessité d'accroître sa visibilité.

Le Directeur exécutif adjoint, Jaime Lillo, a présenté l'organisme intergouvernemental, ses missions et ses objectifs, et a souligné les efforts des producteurs et des conditionneurs pour produire des huiles de plus en plus harmonieuses.

Mercedes Fernández Albaladejo, chef de l'unité de normalisation et de recherche du COI, a insisté sur les caractéristiques organoleptiques des huiles lauréates de cette édition. Elle a expliqué que le prix Mario Solinas est un concours institutionnel à but non lucratif qui existe depuis 22 ans et qui est ouvert à tous

les producteurs et conditionneurs des deux hémisphères. Son objectif est d'encourager les producteurs, les associations de producteurs et les conditionneurs à commercialiser des huiles d'olive vierges extra présentant des caractéristiques organoleptiques harmonieuses et d'inciter les consommateurs à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ces huiles. Ce prestigieux concours récompense les participants pour leur travail et leur habileté à produire des huiles d'olive vierges extra de la plus haute qualité et permet aux consommateurs de découvrir toute la gamme de saveurs et d'arômes qu'offrent ces huiles.





Andrés Madrigal, qui était il y a 35 ans le chef du seul restaurant spécialisé dans l'huile d'olive au monde à l'époque, El Olivo, a souligné la capacité de ce joyau du régime alimentaire méditerranéen à mettre en valeur le goût des autres ingrédients.

La dégustation, au cours de laquelle on a pu apprécier l'extrême qualité des huiles primées, a été coordonnée par le chef du jury de dégustation du laboratoire agroalimentaire de Cordoue, Plácido Pascual Morales ; la chef du jury du ministère espagnol de la Consommation, Gema Gómez de los Santos ; la chef du jury du laboratoire central des douanes, María del Mar García González ; la chef du jury du ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, Elena Díaz Mejía ; et la chef du jury du laboratoire agroalimentaire d'Imidra, Mariángeles Pérez Jiménez. Tous ces experts se sont accordés sur l'évolution du secteur oléicole, qui produit des huiles de plus en plus parfaites et authentiques.

La maîtresse de cérémonie de ce petit-déjeuner dégustation était la journaliste gastronomique Concha Crespo. Les médias invités ont apprécié cette expérience et ont reconnu l'intérêt de tester les différences organoleptiques entre les huiles d'olive vierges extra de différentes catégories.

La cérémonie de remise des prix aux lauréats du concours a eu lieu le 30 novembre à Jaén (voir plus haut).

UNITÉ DE NORMALISATION ET RECHERCHE : CONCLUSIONS DES RÉUNIONS DU MOIS D'OCTOBRE

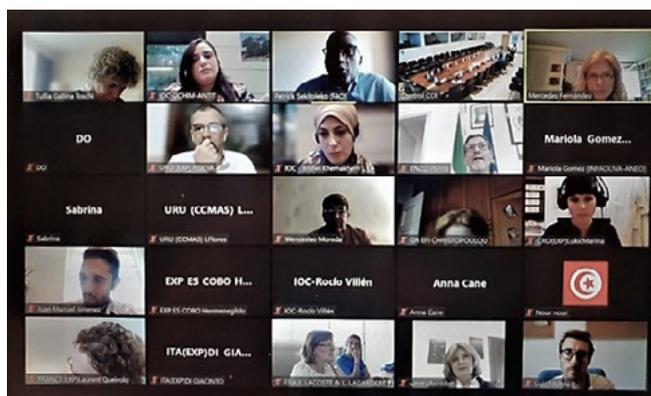


MADRID - NOVEMBRE 2022 - Une réunion consacrée à l'étude des huiles d'olive présentant des paramètres hors normes a eu lieu en visioconférence le 17 octobre 2022. Les participants ont analysé et discuté les données de l'étude sur les stérols.

Les 18 et 19 octobre 2022, le Secrétariat exécutif avait également organisé une réunion en visioconférence avec des experts chimistes du monde entier et avec la participation d'observateurs de plusieurs pays, notamment d'Australie, du Canada et des États-Unis et des représentants du Codex Alimentarius, de l'Organisation internationale de normalisation (ISO TC34 SC11) et du Comité consultatif du COI.

Les experts ont d'abord pris note des documents adoptés lors de la 115e session du Conseil des Membres, avant d'examiner les documents qui seront présentés lors de la 116e session, notamment les projets de révision des méthodes et des paramètres.

Les participants ont ensuite abordé des questions d'intérêt dans les domaines de la normalisation, de la recherche et de l'étude des méthodes d'analyse pour garantir la qualité et l'authenticité des huiles d'olive et



des huiles de grignons d'olive. Le président du groupe de travail électronique sur le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a présenté les travaux du groupe et les prochaines étapes à suivre avant la 28e session du Comité en 2024. Le représentant du Secrétariat du Codex a présenté le calendrier détaillé.

Les conclusions de l'analyse des données de différents pays, les réponses à l'enquête des études sur les stérols et les résultats de l'essai collaboratif sur les composés volatils et les MOSH/MOAH ont également été présentés.

L'ordre du jour de la réunion prévoyait aussi l'examen de l'état d'avancement de l'harmonisation des normes internationales, les priorités futures, la création de nouveaux groupes de travail électroniques spécifiques et l'organisation d'essais collaboratifs.

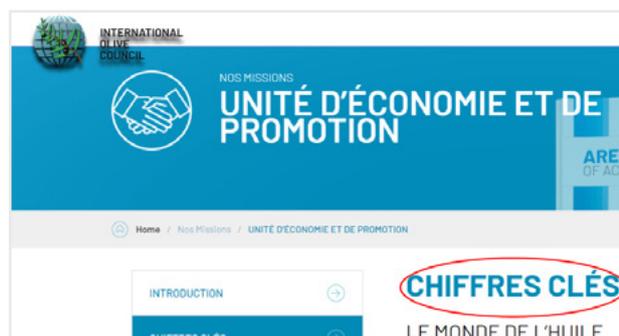
Pour de plus amples informations, cliquez sur le lien suivant :

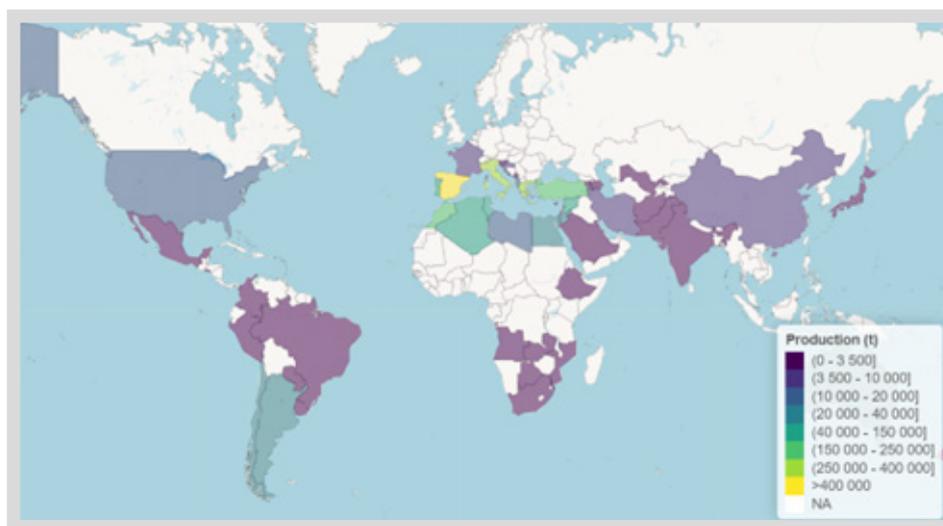
<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>

RÉUNION DE SUIVI DES STATISTIQUES AU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF DU COI

MADRID - NOVEMBRE 2022 - La **13e** réunion du groupe de travail du Conseil oléicole international pour le suivi des statistiques a eu lieu le 3 novembre au siège de l'Organisation. Le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, et les directeurs adjoints, Jaime Lillo et Mustafa Sepetçi, ont accueilli les participants et ont souligné l'importance de ce groupe pour les statistiques et l'information économique du secteur oléicole.

L'activité économique est réglementée par l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Les objectifs de l'accord consistent notamment à examiner les bilans mondiaux de l'huile d'olive, de





l'huile de grignons d'olive et des olives de table, à réaliser des études et à proposer des mesures pertinentes, à diffuser des analyses et des données économiques sur l'huile d'olive et les olives de table, et à fournir aux Membres de l'Organisation les indicateurs nécessaires pour faciliter le bon fonctionnement des marchés des produits oléicoles.

Les objectifs proposés par le COI dans le domaine des statistiques ont été discutés : **fournir des données statistiques pertinentes, exactes, fiables, opportunes, cohérentes et comparables**. Voici quelques-uns des axes d'information qui ont été discutés :

- Suivi de la production et de la consommation, ainsi que des importations et exportations d'huiles d'olive et d'olives de table sur les principaux marchés.
- Systèmes de prix à la production et à la consommation et au niveau des importations et des exportations.
- Élaboration d'estimations de l'offre et de la demande, en termes de valeur et de volume.
- Système de statistiques à court terme.
- Système d'indicateurs.
- Projections économiques.
- Études de marché et autres travaux économiques et statistiques concernant le secteur.

Afin d'atteindre ces objectifs, divers rapports sont en cours de préparation et publiés sur le site web du COI. Les derniers rapports fournissent des informations sur l'indice harmonisé des prix à la consommation, les importations d'olives de table et le comportement des consommateurs.



De nouveaux projets qui pourraient être initiés au COI ont également été discutés, notamment la mise au point d'un indice de confiance pour le secteur, l'objectif d'atteindre une couverture de 100% des statistiques d'importation et d'exportation des huiles d'olive et des olives de table, et la recherche de nouvelles solutions pour le recueil d'informations grâce au big data.

Enfin, les experts ont fait une présentation détaillée du secteur oléicole dans leurs pays respectifs, en suivant les points mentionnés ci-dessous.

1. Méthodologie utilisée pour l'élaboration des données.
2. Situation actuelle de l'oléiculture de leur pays
3. Évolution de la production par catégorie de produit
4. Évolution des surfaces oléicoles - 2020/21
5. Projets d'expansion du secteur oléicole national
6. Défis du secteur
7. Causes de l'augmentation ou de la diminution de la production/consommation.
8. Impact des prix sur le secteur oléicole

Ces informations sont essentielles pour comprendre la dynamique du secteur au niveau international, tant à court qu'à long terme, ainsi que pour comprendre quelle direction pourraient prendre les plans d'action en termes de statistiques et d'informations économiques.

Production mondiale pour la campagne de commercialisation 2020/2021.

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



ÉVÈNEMENT DE LANCEMENT À SYDNEY DE LA CAMPAGNE DE PROMOTION DU COI : MIEUX DÉGUSTER- VIVRE-PARTAGER L'HUILE D'OLIVE

SYDNEY - DÉCEMBRE 2022 – Le Conseil oléicole international a organisé un événement de lancement de sa campagne de promotion en Australie, le 19 octobre dernier, dans un lieu emblématique de la capitale australienne.

La campagne du COI, qui durera trois ans, s'inscrit dans le cadre d'une initiative mondiale visant à le rapprocher de pays comme l'Australie, dans l'objectif de stimuler la consommation et de renforcer la confiance des consommateurs. Au cours de cette campagne, le COI s'efforcera de mieux faire connaître sa norme commerciale et d'expliquer les modalités de son application, tout en assurant la promotion de l'huile d'olive et de ses bienfaits.

Avec l'annonce des messages clés et du slogan de la campagne, un nouveau voyage passionnant a commencé pour faire connaître tous les bienfaits de l'huile d'olive.





Déguster

Valoriser les saveurs

Produite avec passion et grâce à des procédés simples, l'huile d'olive est dotée d'arômes naturels exceptionnels qui mettent en valeur tous les aliments avec lesquels elle est associée.

Vivre

Le choix de la santé

Riche en graisses insaturées, l'huile d'olive réduit le risque d'un grand nombre de maladies, notamment le diabète, la maladie d'Alzheimer et les maladies cardiovasculaires.

Partager

Partager, c'est s'occuper des autres



La campagne s'articulera autour des deux axes suivants :

- Marketing B2B, pour toucher les décideurs politiques responsables du commerce et de la production d'huile d'olive, ainsi que les producteurs locaux, les associations nationales et leurs membres, les distributeurs et autres acteurs du secteur.
- Marketing B2B2C, pour toucher les universités et les institutions spécialisées, les leaders d'opinion/influenceurs (médecins, scientifiques, journalistes spécialisés dans la santé et la beauté, journalistes spécialisés dans l'alimentation et la gastronomie, écrivains, personnalités célèbres, chefs, blogueurs, etc.), les décideurs (commerce de détail et services alimentaires), les chefs et les écoles de cuisine.

La chef du Département de promotion du COI, Imene Trabelsi, a expliqué que la campagne prévoyait l'organisation de cours aussi bien théoriques que pratiques pour sensibiliser les consommateurs australiens aux bienfaits de l'huile d'olive sur la santé et pour promouvoir les normes du COI auprès des principales parties prenantes du pays.





Durant l'événement de lancement de la campagne, le Directeur exécutif adjoint du COI, Jaime Lillo, a présenté la mission de l'organisation et ses principales activités et a fait référence aux normes commerciales et aux tendances du marché de l'huile d'olive. Il a également parlé du Prix Mario Solinas du COI à la qualité des huiles d'olive vierges extra et de sa contribution à la valeur ajoutée des produits oléicoles.



Marion Chazel, Country Manager de Sopexa, l'entreprise chargée de la mise en œuvre de la campagne de promotion TASTE-LIVE-SHARE BETTER du COI en Australie, a expliqué qu'il s'agissait d'une campagne inclusive qui s'adresse à différents acteurs par le biais de cours sensoriels dirigés par des responsables de l'industrie et des représentants des médias pour présenter des recettes de saison à base d'huile d'olive. Pendant trois ans, le COI collaborera avec différents chefs et nutritionnistes de renom et une *Semaine de l'huile d'olive* sera organisée en partenariat avec plusieurs institutions culinaires prestigieuses.

Le chef ambassadeur Mark Olive, également connu sous le nom de «Black Olive», avait préparé un buffet composé de mets associant l'huile d'olive de manière originale et surprenante. Des stands de dégustation ont permis aux invités de déguster les huiles d'olive lauréates du prix Mario Solinas.

Enfin, la nutritionniste invitée, Lyndi Cohen, a expliqué aux participants les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé et souligné son importance dans notre alimentation quotidienne.

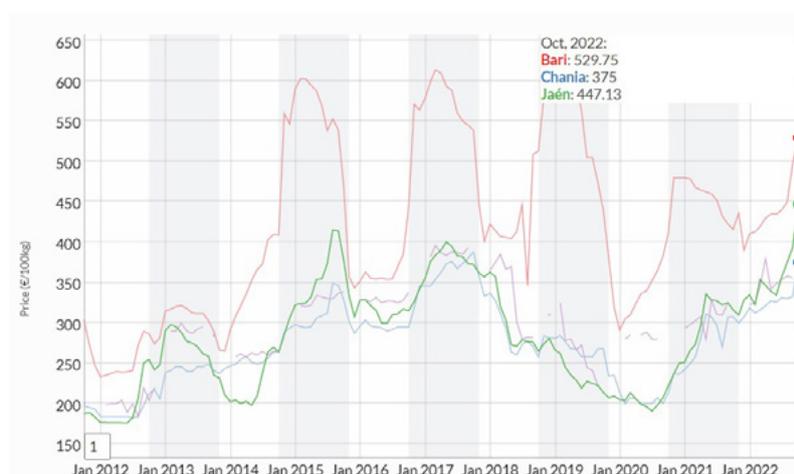
<p>CHEF AMBASSADOR</p>  <p>Mark OLIVE Aka "The Black Olive" Chef Cooking TV host</p>	<p>GUEST NUTRITIONIST</p>  <p>Lyndi COHEN Lyndi Cohen is a dietitian, nutritionist and the author of the best-selling book <i>The Nude Nutritionist</i>. She is the regular TV dietitian on Channel 9's <i>TODAY</i> and <i>TODAY Extra</i> and helps people eat healthily (even when they're busy) with her <i>Back to Basics</i> lifestyle approach.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



PRIX DE L'HUILE D'OLIVE

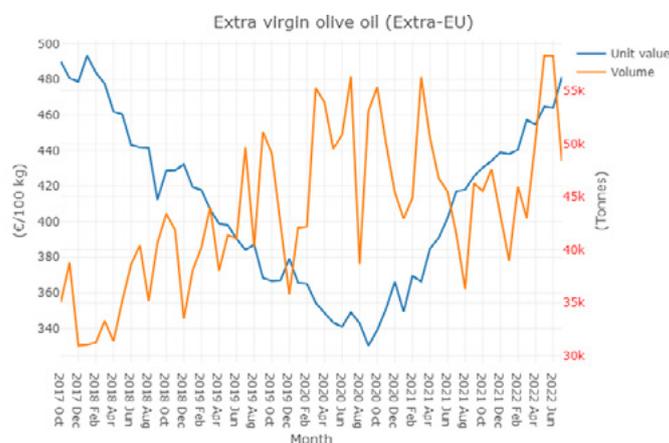
Les prix des huiles d'olive atteignent des sommets en Espagne. Le prix pour 100 kg d'huile d'olive vierge extra (Jaén-Espagne) est supérieur de près de 50 euros à la valeur enregistrée en août 2015.

Selon les derniers chiffres, le prix l'huile d'olive vierge extra était, durant la dernière semaine d'octobre, de 471 € pour 100 kg à Jaén (Espagne), soit une hausse de 48,0% par rapport à la même période de la campagne précédente). À Bari, en Italie, l'huile de cette catégorie s'échangeait à 540 € pour 100 kg (+33,3%) et à 385 € pour 100 kg à la Canée, en Grèce (+26,2%).



Graphique 1 : Évolution des prix mensuels de l'huile d'olive vierge extra.

Si l'on analyse les exportations extracommunautaires de l'Union européenne, on peut observer qu'en juillet de la campagne 2021/2022, la valeur unitaire de l'huile d'olive était de 466,0 € pour 100 kg (+18,8% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +4,1% par rapport au mois précédent). Ce chiffre reste inférieur de 27,3 € au pic atteint par cette catégorie en janvier 2018 (493,3 €).

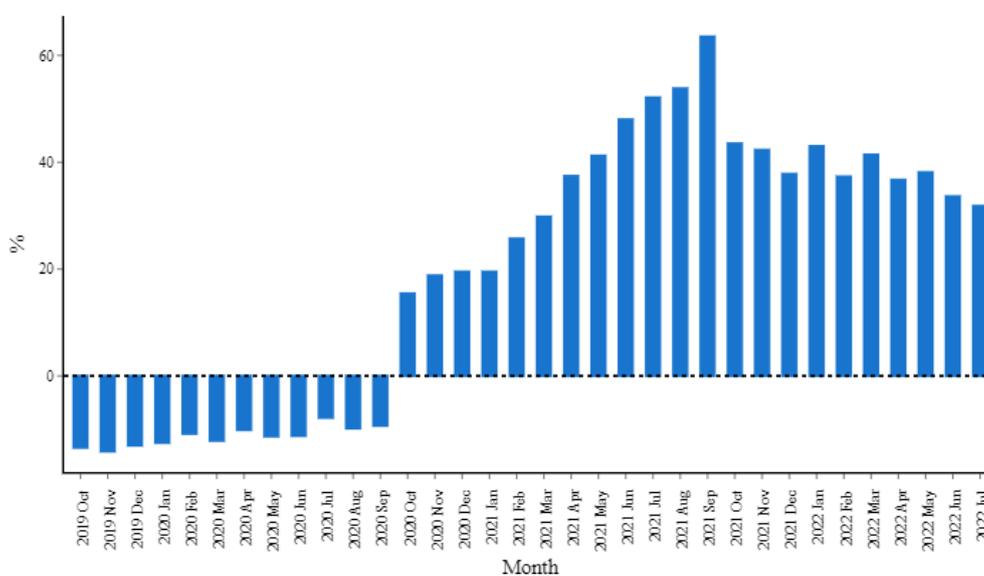


Graphique 2 : Évolution de la valeur unitaire et du volume des exportations d'huile d'olive vierge extra.



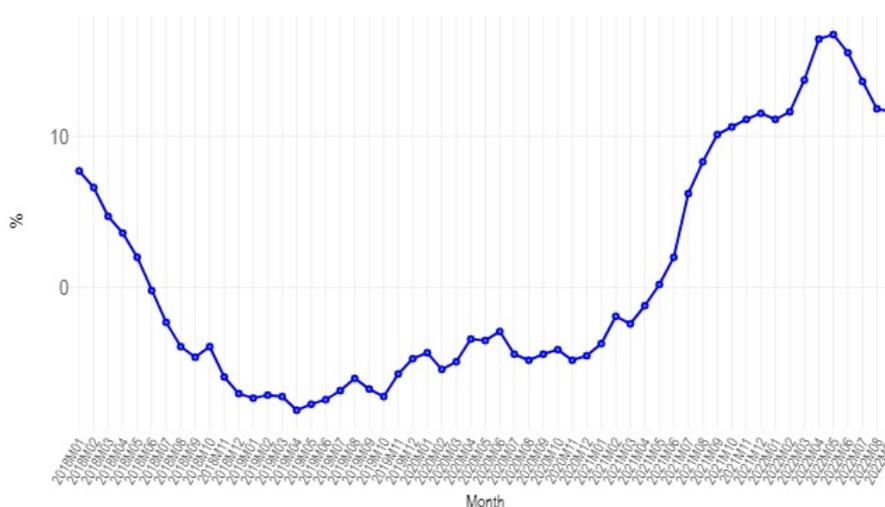
L'indice de la valeur unitaire des exportations extra-UE de l'Union européenne était de 126,1 en juillet 2022 (+31,8% par rapport à la même période de la saison précédente ou +3,4% par rapport au mois précédent).

Month over month export unit value index variation rates



Graphique 3 : Évolution de l'indice de valeur unitaire des exportations extra-UE.

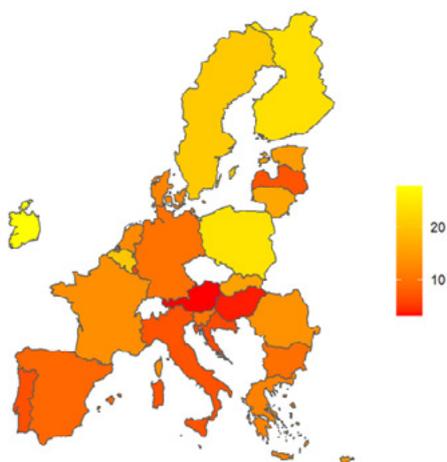
Du côté de la demande, l'indice des prix à la consommation harmonisé de l'huile d'olive dans l'UE (IPCH) a augmenté de 11,6% en septembre par rapport au même mois de la campagne précédente, soit +0,6 % par rapport au mois d'août.



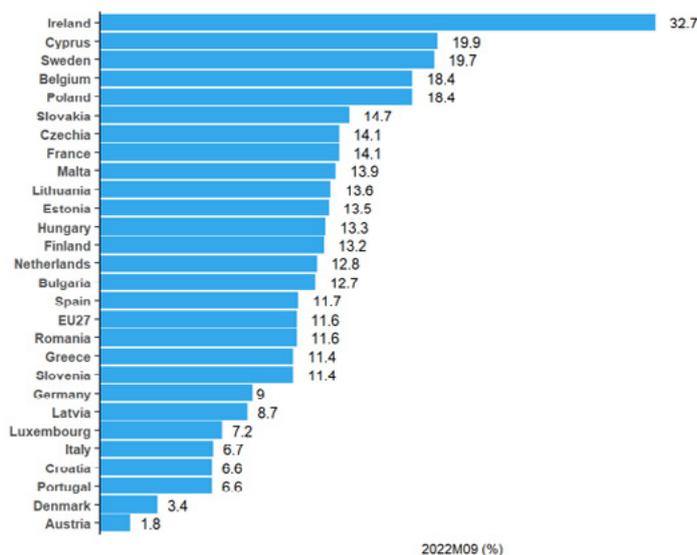
Graphique 4 : Évolution de l'IPCH de l'huile d'olive dans l'UE-27. Taux de variation (m/m-12) (%).



Par pays, les plus fortes augmentations ont été enregistrées en Irlande, à Chypre, en Suède et en Pologne, tandis que l'Autriche, le Danemark, la Croatie et le Portugal ont enregistré les plus faibles augmentations. Seize pays se situent au-dessus de la valeur de l'UE-27.



Graphique 5 : Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en septembre (m/m-12)(%).



Graphique 6 : Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en septembre (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

Les échanges d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous durant la campagne 2021/22 (octobre 2021 – août 2022) montrent une diminution de 8% en Australie, 9% au Brésil et au Canada et de 17% en Russie¹, par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations augmentent de 3% en Chine, de 6% au Japon et de 7% aux États-Unis.

En ce qui concerne le commerce de l'UE au cours des 10 premiers mois de la campagne 2021/22, les achats intra-UE et les importations extra-UE ont diminué respectivement de 1 et 9% par rapport à la même période de la campagne précédente.

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	July 21	July 22	August 21	August 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	3358,0	3746,4	2311,0	4465,5
Brazil	11652,3	8137,6	12249,6	8955,7	10356,0	7465,7	9219,6	7150,2	7230,1	6199,6	9490,6	9809,9	7354,8	8204,9	8852,7	7253,2	7237,3	8936,3	7165,4	9435,8	9606,7	9355,2
Canada	5755,7	3195,9	5146,6	3626,6	5900,5	3209,7	5417,4	3697,5	3541,5	5294,5	4696,6	5632,6	4620,7	4200,3	8350,7	4702,0	5482,6	8699,3	3776,5	3607,3	3152,9	4637,9
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	3538,7	3424,0	5025,5	6038,1	4546,6	6332,1
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	4368,3	6715,7	5238,9	5095,0	6038,1	5881,6	6965,0
Russia	4158,7	3227,1	3896,1	3393,8	3992,3	2805,4	2220,1	2362,0	2764,4	n.d.	2382,6	n.d.	3117,2	n.d.	3540,5	n.d.	3653,7	n.d.	2919,3	n.d.	2752,1	n.d.
USA	2939,7	2466,7	3338,2	32101,5	32336,5	25586,4	41415,3	28712,1	22794,7	31094,2	29599,8	32371,3	41050,3	40530,7	41981,5	52410,9	35544,0	45645,3	23537,9	33578,6	31043,2	40406,2
Extra-EU27	19817,7	15418,9	22010,5	9881,7	19222,7	28845,2	14900,6	17754,0	14814,2	20302,2	15339,9	21270,8	22021,2	15448,7	17543,8	12918,7	14662,3	8836,9	11022,2	8598,7	n.d.	n.d.
Intra-EU27	98528,6	81263,4	104971,3	98173,2	119103,8	116706,2	96943,8	92732,8	119629,3	113380,0	122183,2	110910,4	95490,3	104439,8	106237,9	129259,5	93493,2	104449,6	86932,4	91497,3	85817,9	n.d.
Total	179484,7	147019,0	169446,3	170449,1	206552,4	200381,5	180662,0	154086,6	163304,4	179723,6	200675,3	185474,9	185199,3	189421,7	200116,7	216100,2	170997,6	193185,5	145893,9	166267,4	133761,7	72161,8

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 campagne² 2021/22 (septembre 2021 – août 2022) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous montrent une baisse de 3% en Australie, de 4% au Brésil, de 11% au Canada et de 1% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente.

En ce qui concerne le commerce d'olives de table par l'UE³ durant la campagne 2021/22 (septembre 2021 – juillet 2022), les achats intra-UE ont augmenté de 5% et les importations extra-UE ont diminué de 3% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'olives de table (t)

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	May 22	June 21	June 22	July 21	July 22	August 21	August 22
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	1559,2	1643,4	1500,8	1593,0	1602,3	1281,8	2086,4
Brazil	14702,7	11770,4	17012,7	10456,0	14990,8	13417,9	14383,3	9531,1	5484,3	9704,5	8182,5	9113,9	9275,3	8573,7	8914,5	8504,8	9698,7	7846,4	12389,1	7208,3	10904,8	10367,9	14978,2	
Canada	4138,0	2981,3	3671,0	2596,9	4988,9	3150,3	3140,7	3029,9	3072,5	3320,0	2375,5	2493,6	3193,8	2837,2	2513,0	2599,2	3372,1	9727,7	3601,5	3570,4	3992,0	2322,9	3465,8	
USA	8842,1	12274,1	11341,4	11534,0	13187,0	10713,6	12419,3	11664,8	11211,4	6397,8	9804,7	12571,5	12150,6	9505,0	10494,0	14508,1	14041,0	18216,1	17614,9	18166,4	15540,9	20399,1	19910,0	
Extra-EU27	8375,4	8335,4	10867,0	8658,6	10482,1	9328,5	10889,1	8114,0	8669,6	8747,6	7917,1	9371,0	11835,2	11235,7	10802,7	11548,2	9971,0	10045,3	9384,0	10650,8	8640,7	7516,1	8328,5	
Intra-EU27	30234,7	29211,0	32456,7	33305,3	30459,9	39445,5	29374,9	26431,6	29901,4	22988,4	23419,9	24594,0	31959,6	25720,4	29004,8	25520,0	27834,6	33323,4	29574,9	33944,8	32937,5	41003,5	29947,4	
Total	67893,0	64784,6	76885,7	67710,6	74899,9	77832,7	71438,0	61334,0	54979,1	53048,6	53743,1	68231,0	69797,1	63494,8	61644,7	61173,2	64337,3	72395,2	70566,2	78770,8	71537,9	78890,6	70810,5	40099,4

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 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.

3 Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois d'août 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.

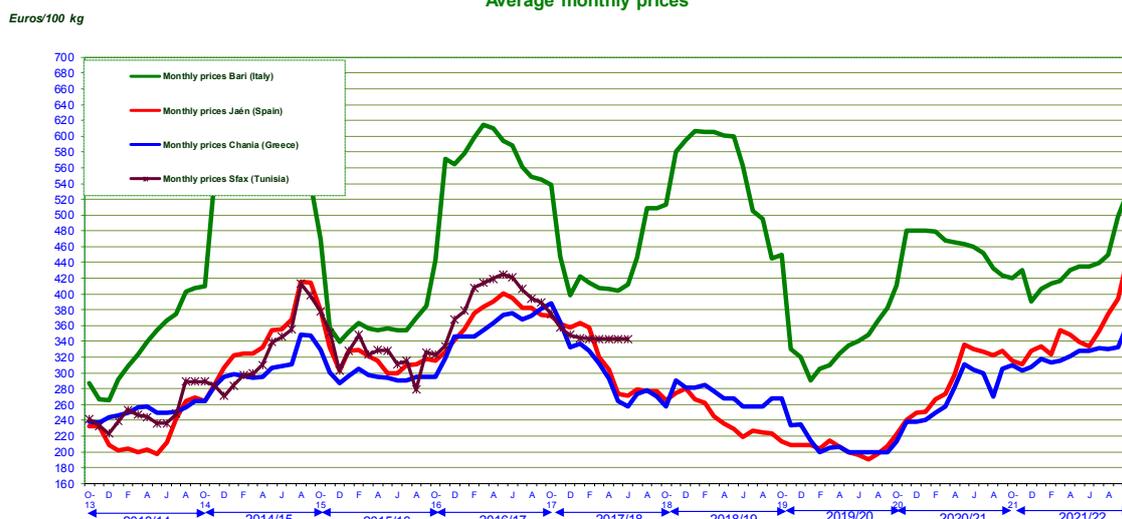
Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** durant la semaine du 24 au 30 octobre 2022 a atteint 4,71€/kg, soit une augmentation de 48% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Italie - Le prix de l'huile d'olive vierge extra durant la semaine du 24 au 30 octobre 2022 était de 5,40€/kg, soit une augmentation de 33,3% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 3,85€/kg durant la semaine du 24 au 30 octobre 2022, en hausse de 26,2% par rapport à la même période de la campagne précédente.

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

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Average monthly prices

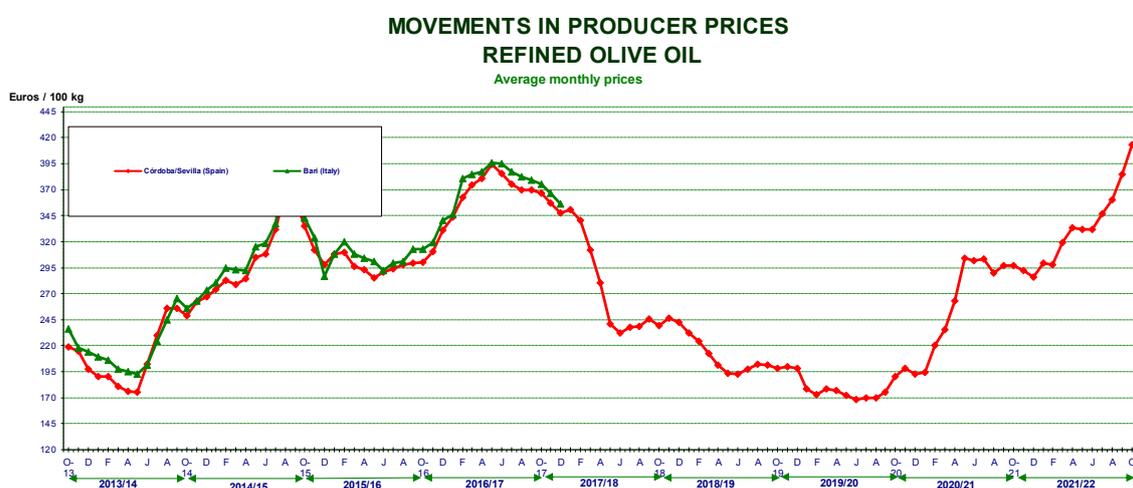


Graphique 1



Huile d'olive raffinée : Le prix à la production de cette catégorie en Espagne était de 3,95 €/kg au cours de la semaine du 24 au 30 octobre 2022, ce qui représente une augmentation de 38% par rapport à la même période de la campagne précédente. Les données de l'Italie concernant cette catégorie ne sont pas disponibles depuis fin décembre 2017. Le prix de l'huile d'olive raffinée était alors de 3,56 €/kg, en hausse de 4% par rapport à la même période de la campagne antérieure.

L'écart entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (4,71 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (3,95 €/kg) est de 0,76 €/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'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

