



IOC

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL **NEWSLETTER**

N° 179

JANVIER - FÉVRIER 2023

ÉDITION FRANÇAISE

LE RÉSEAU DES BANQUES DE
GERMOPLASME DU COI S'OUVRE À
L'HÉMISPHERE SUD.





SOMMAIRE

- L'ARGENTINE, DÉPOSITAIRE DE LA NOUVELLE COLLECTION INTERNATIONALE D'OLIVIERS RECONNUE PAR LE COI
- UN NOUVEAU PORTAIL DÉDIÉ À L'OLÉICULTURE DURABLE ACCESSIBLE DEPUIS LE SITE DU COI
- POURSUITE DE LA COLLABORATION AVEC LE BRÉSIL
- LE DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI RENCONTRE L'AMBASSADEUR D'AZERBAÏDJAN
- VISITE DE L'AMBASSADEUR DU SULTANAT D'OMAN AU SIÈGE DU COI
- MUSÉES ET ROUTES DE L'OLIVIER
- LE COI PARTICIPE AU CONGRÈS MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE
- RÉUNION DES EXPERTS DU COI EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES
- LE COI INVITÉ À L'INAUGURATION DU JARDIN DE LA PAIX À SARAGOSSE
- APPEL À CANDIDATURES EN VUE DE L'OCTROI DE BOURSES POUR LE COURS INTERNATIONAL D'EXPERTS EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES (UNIVERSITÉ DE JAÉN) - 20E ÉDITION (2023)
- APPEL À CANDIDATURE EN VUE DE BÉNÉFICIER D'UNE BOURSE POUR LE DIPLÔME DE MASTER EN OLÉICULTURE ET OLÉOTECHNIE
- LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE



L'ARGENTINE, DÉPOSITAIRE DE LA NOUVELLE COLLECTION INTERNATIONALE D'OLIVIERS RECONNUE PAR LE COI

Le Conseil oléicole international est heureux d'annoncer que la collection d'oliviers établie à la Estación Experimental Agropecuaria de San Juan, rattachée à l'Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) du Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), de la République d'Argentine, est désormais reconnue comme la nouvelle collection internationale d'oliviers du réseau de germoplasme du COI.



Au cours de cette visite, les experts du COI se sont réunis avec des fonctionnaires argentins, notamment Sofia Tagarelli et Yanina Yalungo, du sous-secrétariat à l'Alimentation, à la Bioéconomie et au Développement régional du secrétariat à l'Agriculture, à l'Élevage et à la Pêche d'Argentine ; Jorge Martín, directeur de la Culture et de l'Artisanat ; et Gianluca, directeur de l'Agriculture et de l'Élevage ; Jorge Martín, directeur du Patrimoine culturel au ministère du Tourisme et de la Culture du gouvernement de San Juan ; Claudio Galmarini et Mónica Ruiz, respectivement directeur régional et directrice de la Station expérimentale agricole



(EEA San Juan) de l'INTA ; Mariela Torres et Pierluigi Pierantozzi, chefs de la collection nationale d'oliviers de San Juan, et leurs collaborateurs, ainsi que des producteurs d'olives locaux.

Le Secrétariat exécutif du COI remercie ses interlocuteurs argentins pour les facilités mises à sa disposition pour l'organisation de cette mission à la collection de germoplasme oléicole de l'INTA de San Juan.

Le COI félicite la République d'Argentine pour cette reconnaissance et profite de cette occasion pour remercier les autorités argentines d'avoir facilité le travail des experts en leur fournissant tous les éléments nécessaires à la réalisation de cette mission.

Cliquez sur le [lien](#) pour lire le chaleureux message de remerciement des responsables de la collection (uniquement disponible en espagnol)





UN NOUVEAU PORTAIL DÉDIÉ À L'OLÉICULTURE DURABLE ACCESSIBLE DEPUIS LE SITE DU COI



Il est désormais possible d'accéder directement depuis notre site web www.internationaloliveoil.org à un portail consacré exclusivement à la durabilité de l'oléiculture. Cette nouvelle section, <https://inuouja.com/en/sustainability/>, créée par l'Institut de recherche sur l'olivier et l'huile d'olive (INO) de l'Université de Jaén (UJA), est le fruit d'une collaboration entre le COI et l'UJA formalisée le 30 novembre 2022, dans le cadre de la 116e session du Conseil des Membres du COI. À cette occasion, le recteur de l'Université de Jaén (UJA), Juan Gómez, et le Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), Abdellatif Ghedira, ont signé un accord visant à développer plusieurs lignes de collaboration et à partager des informations d'intérêt pour le secteur oléicole.

Le COI collabore depuis des années avec l'UJA, l'une des institutions les plus reconnues au monde pour son travail sur le secteur oléicole, à travers de nombreuses activités qui facilitent la réalisation des objectifs de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table, en vue de créer des synergies dans les activités de formation, de coopération, de partage d'expériences et d'échange d'informations et de contribuer au débat international sur l'importance de l'agriculture en général et de l'oléiculture en particulier.

Cette nouvelle section, accessible en haut de la page d'accueil en cliquant sur « Durabilité », fournit des ressources intéressantes sur divers projets internationaux consacrés à l'oléiculture durable, tels que Sustainable Olive, Olivares Vivos, Artolio, Soil O Live, Life CompOlive, Gen4Olive, Biovexo ou Novaterra, auxquels le COI contribue directement ou indirectement, et réaffirme l'engagement du COI en faveur de la durabilité et les initiatives soutenues par cette Organisation dans ce domaine.

Le département de durabilité de l'UJA est largement reconnu pour son expertise dans le secteur oléicole, et le COI est fier de pouvoir partager ses connaissances et ses ressources sur son site web. Dans cette nouvelle section, vous trouverez toutes les informations sur les objectifs, les progrès et les initiatives en matière de durabilité, ainsi que du matériel de sensibilisation pour aider chacun à comprendre et à soutenir ces efforts.



Nous vous encourageons à visiter cette nouvelle page pour en savoir plus sur notre engagement en faveur de la durabilité et sur la manière dont nous travaillons pour créer un avenir plus durable.

Avec cette nouvelle section, le COI dispose désormais de trois portails consacrés à des thèmes spécifiques liés aux oliveraies et à l'huile d'olive : Santé (avec accès au portail du Système d'information Santé OHIS) ; Alimentation (fruit de la collaboration entre le COI et le Culinary Institute of America) ; et Durabilité.

Pour plus d'informations sur le secteur, nous vous invitons à consulter également Olive News, notre revue de presse consacrée au secteur oléicole et à d'autres sujets d'intérêt comme la nutrition, le régime méditerranéen et la santé (en cliquant sur <http://www.scoop.it/t/olive-news>), et à nous suivre sur les réseaux sociaux Twitter (@iocolivenews) et LinkedIn (conseil oléicole international).

POURSUITE DE LA COLLABORATION AVEC LE BRÉSIL

MADRID, FÉVRIER 8, 2023 – Mercedes Fernandez, chef de l'Unité de Normalisation et Recherche du Conseil oléicole international (COI), et Andoni Olano, chef du Département des Relations extérieures, ont reçu le 8 février la visite au siège du COI de Flávio Bettarello, conseiller de l'Ambassade du Brésil, et Manoela Cavalcanti de Araújo, analyste du commerce extérieur de cette ambassade. L'objet de cette visite était de faire le point sur la collaboration et les activités menées entre le Brésil, pays observateur, et le COI. Les représentants de l'ambassade ont confirmé leur intérêt à poursuivre cette collaboration et à étudier l'éventuelle adhésion du Brésil au COI dans un avenir proche. La réunion s'est terminée par une visite des installations du siège, notamment du nouveau Jardin de la Paix inauguré en décembre 2022.





LE DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI RENCONTRE L'AMBASSADEUR D'AZERBAÏDJAN



MADRID - JANVIER 2023 -Le Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), Abdellatif Ghedira, a été accueilli le 26 janvier 2023 par l'ambassadeur de la République d'Azerbaïdjan, S.E. Ramiz Hasanov, dans les bureaux de l'ambassade de ce pays à Madrid.

Cette visite s'inscrivait dans le cadre de l'adoption par le Conseil des Membres du COI de la Décision DEC-I.2/116-VI/2022 portant sur les possibilités d'adhésion de la République d'Azerbaïdjan à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Cette Décision, adoptée par procédure écrite le 23 octobre 2022, fixe au 1er novembre 2023 le délai accordé à ce pays pour formaliser son adhésion à l'Organisation.

Lors de sa visite, M. Ghedira, qui était accompagné à cette occasion par le Directeur exécutif adjoint du COI, Mustafa Sepeççi, a demandé des informations à son interlocuteur sur l'état d'avancement du

processus d'adhésion de ce pays à l'Accord international. M. Hasanov a indiqué que ce processus faisait actuellement l'objet de l'examen du ministère de l'Économie puis qu'il serait soumis au Parlement. Il a précisé que l'application de l'Accord international à titre provisoire par son pays ne serait pas possible en vertu du droit national.

M. Ghedira a déclaré qu'il espérait que l'instrument d'adhésion de l'Azerbaïdjan à l'Accord international pourrait être déposé avant la session de juin 2023 afin que la cérémonie de lever du drapeau du pays devant le siège du COI puisse avoir lieu à cette occasion en présence des autres Membres de l'Organisation. M. Sepeççi a ajouté que le COI était prêt à collaborer à chaque étape et que les missions effectuées dans les pays candidats à l'adhésion, comme cela a été le cas récemment de la Géorgie, pouvaient contribuer à faciliter le processus d'adhésion.

À la fin de cette rencontre, M. Hasanov a souligné que l'adhésion au COI était l'un des objectifs de son pays et qu'il ferait donc de son mieux pour accélérer le processus.



VISITE DE L'AMBASSADEUR DU SULTANAT D'OMAN AU SIÈGE DU COI

MADRID - FÉVRIER 2023 - S.E. Omar Said Al-Kathiri, Ambassadeur du Sultanat d'Oman à Madrid, s'est entretenu avec Abdellatif Ghedira, Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), le 9 février dernier.

Cette visite de courtoisie a été l'occasion pour le Directeur exécutif d'expliquer à son interlocuteur la mission du COI et sa contribution au développement du secteur oléicole mondial et de lui faire visiter le siège de l'Organisation.

Bien que ce pays situé à l'extrême sud-est de la péninsule d'Arabie ne soit pas un lieu traditionnel de culture des oliviers, cette plante a encore une fois démontré qu'elle était capable de s'adapter à des zones éloignées de son milieu d'origine et au climat aride de cette région.

Dans les années 1990, des oliviers de diverses variétés achetés à l'étranger ont été plantés dans la région du djebel Akhdar (la montagne verte), au nord-est du pays où le climat est similaire à celui des pays méditerranéens, et grâce à des unités d'extraction mises à disposition par le ministère de l'Agriculture, les 15 000 oliviers que comptait le pays en 2020 ont permis de produire un peu plus de 8 000 tonnes d'huile d'olive. L'olivier fait donc l'objet d'un intérêt croissant de la part des autorités omanaises et l'huile d'olive est une source de matière grasse de plus en plus appréciée pour ses propriétés et ses bienfaits pour la santé. Toutes les conditions sont donc réunies pour que l'oléiculture continue à se développer dans le Sultanat.

Pendant leur rencontre, l'Ambassadeur d'Oman et le Directeur exécutif du COI ont examiné les possibilités de collaborer à l'avenir. M. Ghedira a décrit le processus d'adhésion à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table et a proposé à son interlocuteur que le Sultanat participe en qualité d'observateur à la prochaine session du Conseil des Membres.





MUSÉES ET ROUTES DE L'OLIVIER

Le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international souhaite actualiser les informations de sa rubrique consacrée aux Musées et Routes de l'olivier.

On trouve des musées de l'olivier dans tous les pays producteurs d'olives et des dizaines d'initiatives originales pour promouvoir la culture de l'olivier et la production d'huile d'olive et d'olives de table : des expositions, des routes de l'olivier, de activités d'oléotourisme qui permettent de

montrer au grand public d'où viennent ces produits aux vertus exceptionnelles et comment ils sont produits. Ces musées sont des acteurs essentiels pour diffuser la culture oléicole. C'est pourquoi le COI veut se faire écho de toutes leurs initiatives et vous donner les informations les plus récentes sur les activités qu'ils proposent.

Nous avons contacté toutes les institutions concernées pour leur demander de nous envoyer les informations suivantes et les partager avec nos lecteurs : le nom du musée, les coordonnées complètes, un e-mail de contact, leur site web et leurs profils sur les réseaux sociaux, ainsi qu'une présentation succincte de leurs activités.

Si vous connaissez d'autres musées, n'hésitez pas à nous écrire à iooc@internationaloliveoil.org et nous les contacterons pour les faire figurer dans notre rubrique dédiée.

Rejoignez le COI sur Twitter (@iocolivenews) et envoyez-nous vos photos lors de vos visites de ces musées ou de vos balades sur les routes de l'olivier. Nous serons heureux de les partager avec notre communauté.



LE COI PARTICIPE AU CONGRÈS MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE

Le COI a participé au premier événement de Olive Oil World Congress, une nouvelle initiative qui vise à promouvoir l'huile d'olive et à transmettre ses bienfaits à la société et dont les principaux objectifs sont de réunir les professionnels du secteur et encourager le transfert de connaissances sur ce produit à toutes les étapes de la chaîne de production ; étudier les modèles qui fonctionnent et les meilleurs outils de marketing et de vente qui aideront le secteur à améliorer son efficacité ; et traiter en profondeur la production, la recherche et la commercialisation de l'huile d'olive. La première activité du Congrès mondial de l'huile d'olive, une conférence intitulée «Olive hoy», a eu lieu le 27 février à Tolède.





À cette occasion, Juan Luis Vicente, chef du département des études économiques et des statistiques du COI, a présenté un aperçu du secteur de l'huile d'olive dans le monde. Son intervention a été suivie de deux tables rondes consacrées aux défis et aux opportunités pour le secteur et aux nouveaux consommateurs d'huile d'olive.

Plus d'informations [ici](#).

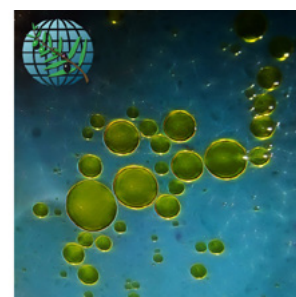
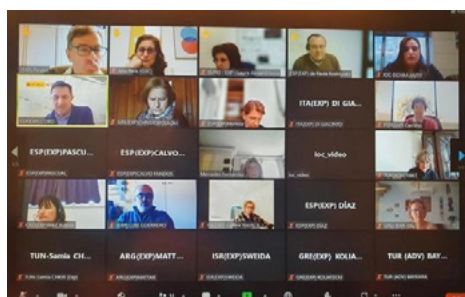
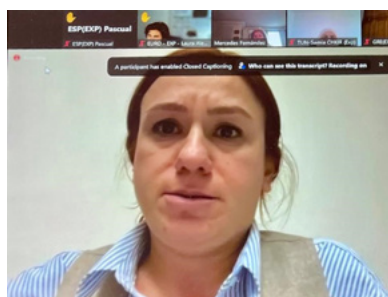
RÉUNION DES EXPERTS DU COI EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

MADRID, 13-14 FÉVRIER 2023 - Les 13 et 14 janvier 2023, l'Unité de normalisation et recherche du Secrétariat exécutif du COI a réuni en visioconférence une cinquantaine de participants - experts et conseillers officiellement désignés par les pays membres -, en majorité des chefs de jury des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges agréés par le COI.

Les experts ont examiné les dernières révisions de la méthode d'évaluation organoleptique et les nouvelles propositions. Après une discussion sur les nouveaux projets, ils ont fait le point sur l'état d'avancement des études consacrées à l'analyse sensorielle menées par les 9 groupes de travail électroniques. Les participants ont abordé de nombreux sujets, notamment l'accréditation, la formation des dégustateurs, les matériels de référence, les statistiques et les échantillons donnant des résultats situés à la limite entre deux catégories. Ils ont examiné les résultats des essais circulaires, des études consacrées aux variétés *Picual* (mûre) et *Chemlali* et de celle consacrée aux composés volatils menée en collaboration avec le groupe d'experts chimistes du COI. L'organisation de la quatrième édition de l'atelier d'harmonisation des jurys agréés par le COI, qui se déroulera en visioconférence du 18 au 20 septembre 2023, et l'organisation des essais d'agrément du COI pour la période 2023-2024 ont également été discutées.

La feuille de profil du Prix Mario Solinas du COI à la qualité des huiles d'olive vierges extra révisée à l'issue des travaux du groupe de travail électronique a été présentée aux participants. La proposition formulée par l'une des délégations concernant l'appui institutionnel apporté par le COI aux concours nationaux organisés par les autorités compétentes a été débattue et il a été décidé de créer un groupe de travail électronique chargé d'étudier cette question.

La prochaine réunion du groupe d'experts du COI en évaluation organoleptique des huiles d'olives vierges est prévue les 26 et 27 septembre 2023.





LE COI INVITÉ À L'INAUGURATION DU JARDIN DE LA PAIX À SARAGOSSE

SARAGOSSE, 21 FÉVRIER 2023 – Faisant suite à l'inauguration du Jardin de la Paix du COI en décembre dernier, et en réponse à l'invitation du maire de Saragosse, Jorge Azcón; du directeur de l'Institut agronomique méditerranéen de Saragosse (IAMZ), Raúl Compés; et du président de l'association The Garden of Peace, Francesco Serafini, deux fonctionnaires du COI - María Juárez, chef ad interim de l'Unité Économie et Promotion, et Andoni Olano, chef du Département des Relations extérieures, ont participé à l'inauguration d'un nouveau jardin d'oliviers dans le parc du Palais de l'Aljafería, lieu emblématique de la ville dont les vestiges appartiennent à l'ensemble architectural mudéjar classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Dans leurs discours, la responsable des services publics et de la mobilité de la ville de Saragosse, Natalia Chueca ; le directeur de l'IAMZ ; le secrétaire général du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), Placido Plaza ; et le président de l'association [The Garden of Peace](#) ont appelé de leurs vœux le renforcement de la coopération entre les différents jardins pour organiser des activités, promouvoir la paix, la tolérance et le respect entre les cultures à travers l'olivier, symbole universel de l'identité et de la fraternité méditerranéennes. Le maire de Saragosse a prononcé le discours de clôture avant la plantation des oliviers de ce nouveau jardin composé de 22 variétés méditerranéennes provenant de la Banque mondiale de germoplasme d'olivier de Cordoue.





APPEL À CANDIDATURES EN VUE DE L'OCTROI DE BOURSES POUR LE COURS INTERNATIONAL D'EXPERTS EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES (UNIVERSITÉ DE JAÉN) - 20E ÉDITION (2023)

Dans le cadre de son programme de coopération technique et de formation de 2023, le Conseil oléicole international (COI) prévoit d'octroyer 25 bourses pour le *cours international d'experts en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges*, dispensé à l'Université de Jaén (Espagne). Ces bourses couvrent les frais d'inscription, les dépenses de voyage au début et à la fin du cours ainsi que trois versements mensuels de 860 € (pour la nourriture, le logement) et l'assurance universitaire.

Ce cours a pour objectif d'enseigner aux étudiants les bases théoriques et la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive, l'analyse des facteurs et des attributs positifs et négatifs qui déterminent la qualité organoleptique des huiles d'olive et leur relation avec les processus de culture, d'élaboration et avec d'autres paramètres physico-chimiques généraux de contrôle de la qualité. Le cours débutera le 25 septembre et se terminera le 20 décembre 2022.

Le cours sera imparti simultanément en espagnol et en anglais. Il est recommandé aux participants dont la première langue n'est pas l'espagnol de s'inscrire au cours intensif d'espagnol organisé par l'Université de Jaén au début du mois de septembre.

La date limite pour le dépôt des candidatures est le 30 mars 2023.

Pour plus d'informations, veuillez cliquer sur les liens suivants :

[Bourses pour le cours en évaluation organoleptique \(Université de Jaén\) - 20e édition \(2023\)](#)

[Critères d'attribution](#)

[Formulaire de demande](#)

[Triptyque](#)



UNIVERSITY OF JAÉN





APPEL À CANDIDATURE EN VUE DE BÉNÉFICIER D'UNE BOURSE POUR LE DIPLÔME DE MASTER EN OLÉICULTURE ET OLÉOTECHNIE

Dans le cadre de ses activités de formation et de coopération technique visant à encourager la recherche et à renforcer les compétences des responsables techniques du secteur oléicole, le Conseil oléicole international prévoit d'octroyer quatre bourses pour le diplôme de Master en oléiculture et oléotechnie <http://www.masterolivicultura.org/> organisé en collaboration avec l'Université de Cordoue (UCO), la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (CAP), l'Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO) et le Conseil oléicole international (COI).



Le programme de ce Master sera dispensé exclusivement en espagnol et un engagement à temps plein des boursiers est requis. Les conditions spécifiques et les détails du programme du Master figurent sur le site web : <https://www.masterolivicultura.org/>.

Les bourses du COI pour le Master en oléiculture et oléotechnie visent à former des professionnels dans les domaines de l'oléiculture et de l'oléotechnie, à encourager la recherche, à répondre à la demande croissante de techniciens spécialisés dans le secteur, à faciliter le transfert de technologies ainsi le partage d'informations et d'expériences et le développement des relations de coopération entre les participants.

Les bourses du COI sont destinées à couvrir les frais d'inscription, les frais de voyage au début et à la fin de chaque année académique et les indemnités mensuelles des étudiants (860 €). La gestion des bourses pourra toutefois être confiée à un autre organisme (généralement l'Université).

Les dossiers des candidatures doivent être envoyés avant le 30 mars 2023

For more info, please click on the following links:

[XV MASTER EN OLIVICULTURE ET OLEOTECHNIE](#)

[Critères d'attribution](#)

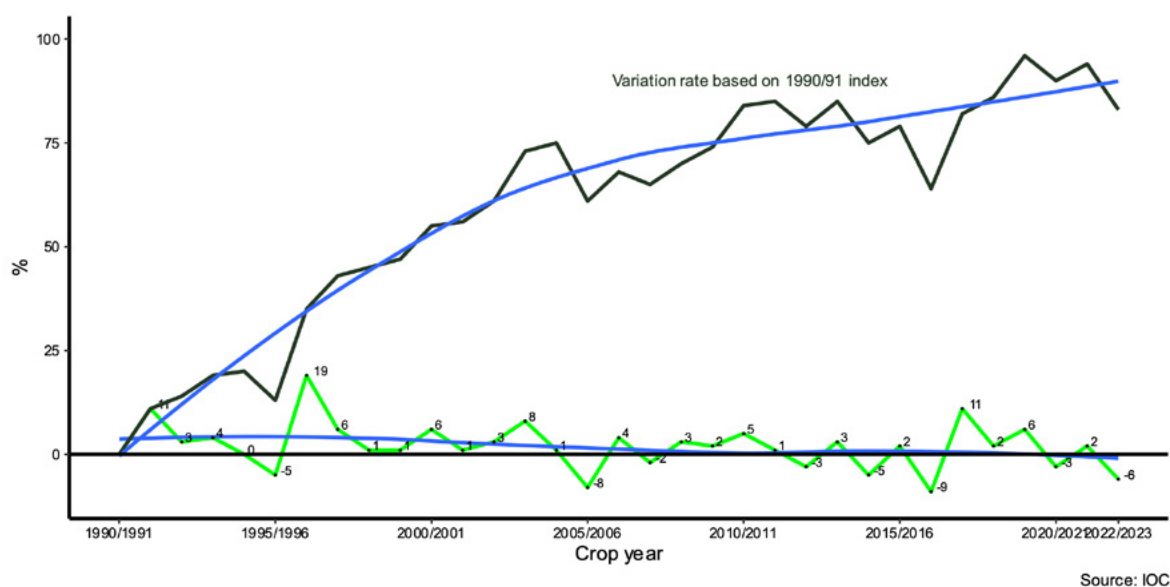
[Formulaire de demande](#)

[Diptyque](#)



TENDANCES DE LA CONSOMMATION D'HUILE D'OLIVE ET D'OLIVES DE TABLE

La consommation d'huile d'olive a presque doublé au cours des 30 dernières années. Selon des données encore provisoires de la campagne 2021/22, la consommation atteindrait 3 239 500 t, soit une augmentation de 2,1% par rapport à la campagne précédente. En 2022/23, elle serait inférieure à 3,1 millions de tonnes.



Graphique 1 - Évolution de la consommation d'huile d'olive. Taux de variation annuels et basés sur 1990/91.



HUILE D'OLIVE - CAMPAGNES 2021/22 (DONNÉES PROVISOIRES) ET 2022/23 (ESTIMATION)

Selon les données officielles et les estimations du Secrétariat exécutif du COI pour la campagne 2022/23, la consommation mondiale atteindrait 3 055 000 t, soit 5,7% de moins par rapport à la campagne 2021/22.

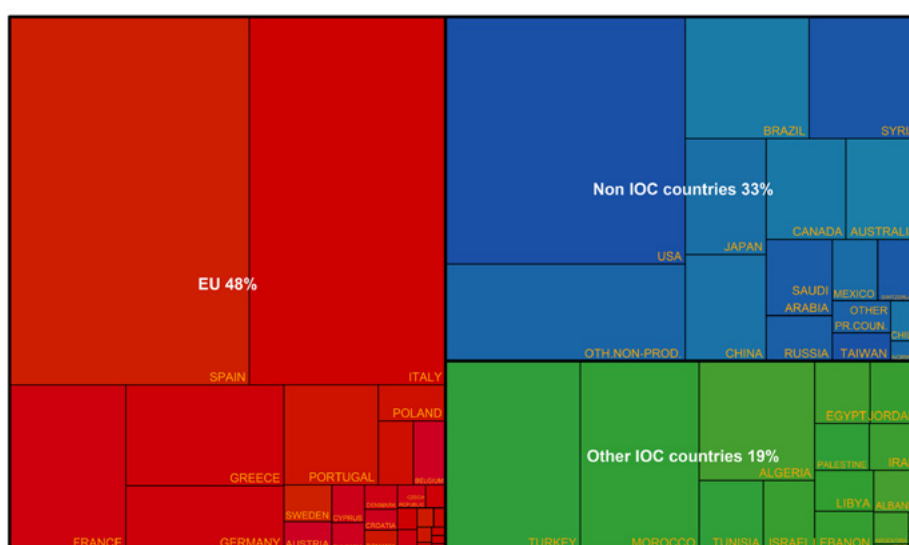
Comme indiqué plus haut, bien que les données soient encore provisoires, la consommation mondiale serait de 3 239 500 t en 2021/22, soit 65 500 t de plus (+ 2,1%) par rapport à la campagne précédente.

Tableau 1 - Consommation d'huile d'olive.

Consumption (*1000tn)	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022(p.)	Average	2022/2023(e.)	%variation rates
EU, of which:	1 555	1 491	1 520	1 475	1 551	1 525	1 412	↓ -9.0%
SPAIN	476	526	519	541	587	530	425	↓ -27.6%
ITALY	580	417	408	419	482	451	486	↑ 1.0%
FRANCE	102	137	130	140	128	127	122	↓ -5.1%
GREECE	130	120	114	110	106	116	110	↑ 3.5%
PORTUGAL	75	54	72	60	63	65	61	↓ -3.2%
Non-producers	215	221	261	169	169	211	190	↑ 12.6%
Deficit producers	15	17	17	16	15	16	17	↑ 14.1%
Other IOC countries, of which:	590	616	645	564	598	603	619	↑ 3.4%
TURKEY	176	163	170	150	170	166	179	↑ 5.2%
MOROCCO	120	150	140	140	150	140	145	↓ -3.2%
ALGERIA	82	92	115	80	92	92	87	↓ -5.4%
TUNISIA	40	40	38	30	30	36	30	↓ 0.0%
ISRAEL	21	25	28	25	24	25	26	↑ 16.7%
EGYPT	40	45	43	42	23	39	40	↑ 73.9%
JORDAN	22	21	34	20	21	24	22	↑ 4.8%
Non-IOC producers, of which:	540	548	668	682	647	637	692	↑ 9.5%
USA	315	351	402	369	395	370	381	↓ -3.5%
SYRIA	80	136	104	124	90	107	110	↑ 22.1%
CHINA	44	52	56	53	56	53	51	↓ -11.2%
AUSTRALIA	48	50	42	56	50	49	52	↑ 5.0%
SAUDI ARABIA	34	38	42	33	34	35	36	↑ 6.0%
Non producers, of which:	314	338	435	453	444	397	372	↓ -16.1%
BRAZIL	76	86	104	106	100	95	85	↓ -15.4%
JAPAN	56	69	70	59	62	63	57	↓ -8.8%
CANADA	47	46	56	56	54	52	50	↓ -6.5%
RUSSIA	20	24	27	32	20	25	18	↓ -10.0%
TOTAL	3 039	3 093	3 269	3 174	3 240	3 163	3 055	↓ -5.7%

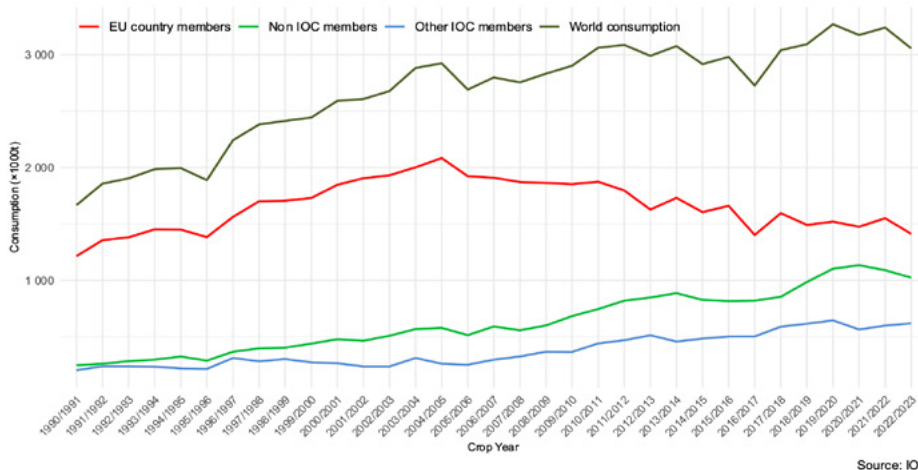


Si la consommation mondiale a presque doublé par rapport à la campagne 1990/1991, il convient de noter que le groupe de pays qui a le plus contribué à cette croissance est constitué des pays non membres du Conseil oléicole international et d'autres pays membres. En revanche, la consommation dans l'Union européenne a fortement diminué par rapport à la campagne 2004/05, campagne à partir de laquelle s'est amorcée la tendance à la baisse de la consommation. La part de l'UE dans la consommation mondiale est ainsi passée d'un peu plus de 70% en 2004/2005 à un peu moins de 50% ces dernières années.



Graphique 2 - Consommation d'huile d'olive 2021/22.

D'une manière générale, cette baisse est amortie par l'augmentation de la consommation à l'extérieur de l'Union européenne et la tendance à long terme de la consommation d'huile d'olive dans le monde s'avère positive.



Source: IOC

Graphique 3 - Évolution de la consommation d'huile d'olive.



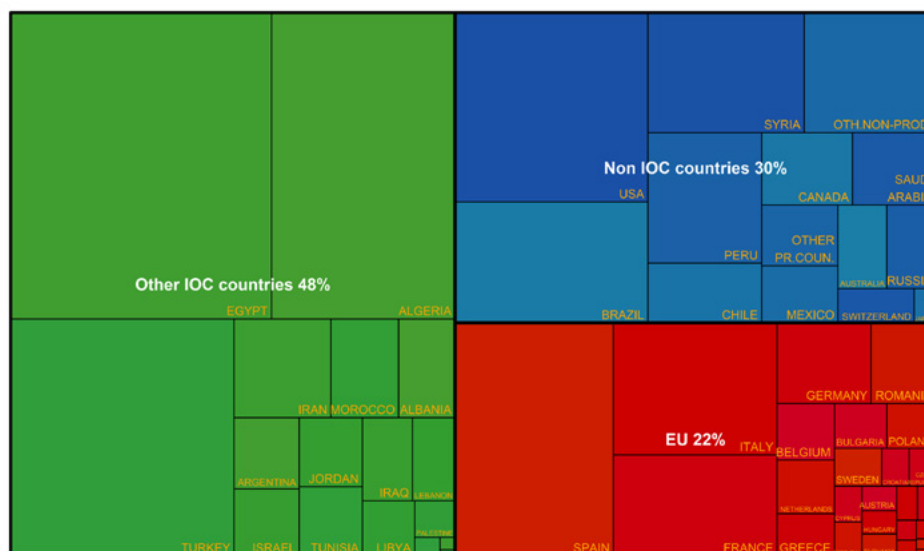
OLIVES DE TABLE - CAMPAGNES 2021/22 (DONNÉES PROVISOIRES) ET 2022/23 (ESTIMATION)

La plus forte augmentation de la consommation s'est produite dans les principaux pays producteurs membres du COI, certains pays voyant leur production - et par conséquent leur consommation - augmenter fortement, comme l'Égypte, dont la consommation est passée de 11 000 t en 1990/91 à 430 000 t en 2021/22 ; l'Algérie, de 14 000 t à 303 000 t pendant cette période ; et la Turquie, de 110 000 t à 285 000 t.

On estime que la consommation a atteint 2,7 millions de tonnes en 2021/22 et qu'elle sera légèrement supérieure à 2,9 millions de tonnes en 2022/23.

Consumption (=1000tn)	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022(p.)	Average	2022/2023(e.)	%variation r
EU, of which:	595	592	596	581	603	594	647	↑ 7.2%
SPAIN	192	191	177	168	199	185	210	↑ 5.7%
ITALY	107	92	107	122	116	109	116	↓ 0.8%
FRANCE	65	70	86	89	89	80	91	↑ 2.8%
GREECE	16	15	9	10	13	13	15	↑ 16.4%
Non-producers	203	207	206	173	170	192	199	↑ 18.6%
Deficit producers	6	8	8	8	11	8	11	↑ 0.7%
Other IOC countries, of which:	1 514	1 558	1 574	1 480	1 538	1 481	1 524	↑ 17.4%
EGYPT	555	600	600	569	430	551	500	↑ 18.2%
TURKEY	355	349	340	330	285	332	407	↑ 42.8%
ALGERIA	300	305	329	275	303	302	312	↑ 3.0%
IRAN	55	75	61	60	52	60	72	↑ 29.8%
JORDAN	23	22	40	29	24	27	25	↑ 6.4%
MOROCCO	32	32	35	36	36	34	34	↓ 0.9%
TUNISIA	25	24	31	24	24	26	25	↑ 8.5%
ALBANIA	32	30	30	30	30	30	34	↑ 11.7%
ARGENTINA	40	35	25	25	25	30	24	↓ 2.0%
Non-IOC producers, of which:	620	660	542	512	617	636	608	↓ 4.8%
USA	216	182	222	175	196	196	178	↓ 4.4%
SYRIA	105	157	100	102	101	113	105	↑ 4.0%
PERU	65	90	90	85	80	82	87	↑ 8.8%
SAUDI ARABIA	32	31	32	32	32	32	34	↑ 3.1%
CHILE	30	32	30	39	36	34	34	↓ 0.5%
Non producers, of which:	248	265	291	296	288	271	272	↓ 0.5%
BRAZIL	110	118	124	130	126	122	115	↓ 4.4%
CANADA	32	32	32	40	36	34	35	↓ 1.4%
RUSSIA	25	28	28	25	22	26	22	↓ 0.9%

Tableau 2 - Consommation d'olives de table.



Graphique 4 - Consommation d'olives de table en 2021/22.



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

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2022/23

Les achats d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive au cours des deux premiers mois de la campagne 2022/23 (octobre 2022 - novembre 2022) sur les 8 marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous ont augmenté de 2% en Australie, de 26% au Brésil, de 54% au Canada, de 22% en Chine et de 23% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont diminué de 21% au Japon.

Les achats intra-UE ont augmenté de 6% et les importations extra-UE ont diminué de 29% par rapport à la même période de la campagne précédente.

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

No	Importing country	October 21	October 22	November 21	November 22
1	Australia	3385,1	2687,1	2254,0	3071,9
2	Brazil	8137,6	8479,7	8895,7	12943,9
3	Canada	3195,9	4845,4	3628,6	5634,9
4	China	3156,3	3447,5	5464,2	7032,8
5	Japan	4567,0	5555,5	6856,5	3476,5
6	Russia	3227,1	n.d	3393,8	n.d
7	USA	24667,7	37568,0	32101,5	32131,2
8	Extra-EU/27	15418,9	10879,0	9681,7	n.d
	Intra-EU/27	81263,4	86190,7	98173,2	n.d
	Total	147019,0	159652,9	170449,1	64291,2

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2022/23

Les achats d'olives de table durant les trois premiers mois de la campagne¹ 2022/23 (septembre 2022 - novembre 2022) sur les marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous ont augmenté de 23% en Australie, de 17% au Canada et de 30% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations du Brésil ont diminué de 12%.

Les achats intra-UE ont augmenté de 28% et les importations extra-UE de 1% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'olives de table (t)

No	Importing country	September 21	September 22	October 20	October 22	November 21	November 22
1	Australia	1622,4	2366,1	1120,8	996,5	1277,0	1600,5
2	Brazil	11770,4	11432,5	10495,0	8957,5	13417,9	10838,6
3	Canada	2581,3	3172,0	2396,9	2872,2	3150,3	3459,8
4	USA	12274,1	14272,0	11534,0	13449,3	10713,6	17146,0
5	Extra-EU/27	8335,4	8262,9	8858,6	9177,3	9328,5	n.d
	Intra-EU/27	28211,0	28224,8	33305,3	50645,7	39645,5	n.d
	Total	64794,6	64794,6	67710,6	67710,6	77532,7	77532,7

¹ 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.



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 9 au 15 janvier 2023 a atteint 5,28€/kg, soit une augmentation de 58,2% par rapport à la même période de l'année précédente.

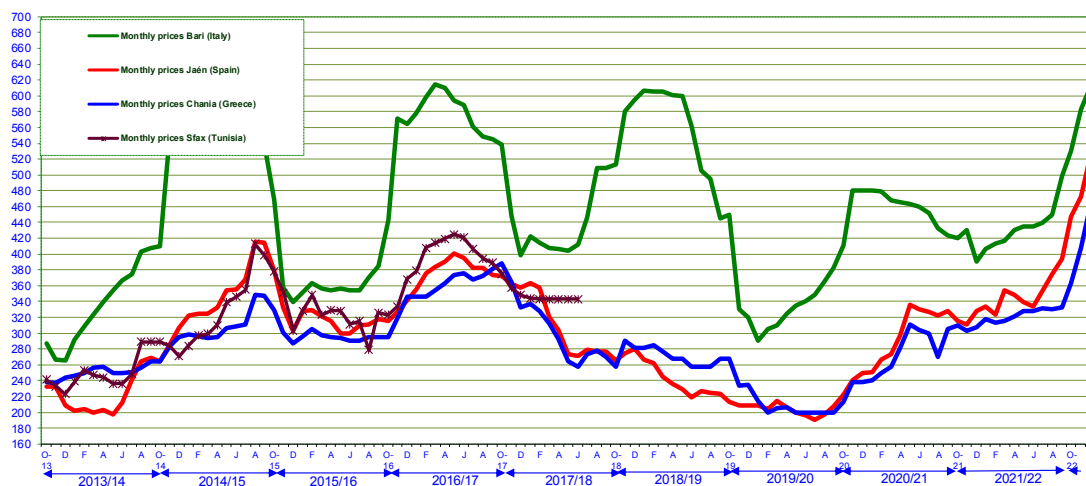
Italie - Le prix à la production de l'huile d'olive vierge extra était de 6,1€/kg durant la semaine du 9 au 15 janvier 2023, soit une augmentation de 49,5% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 4,55€/kg durant la semaine du 9 au 15 janvier 2023, soit une hausse de 44,4% par rapport à la même période de l'année précédente.

Tunisie - Le prix de cette catégorie se situait aux alentours de 3,43 €/kg au cours des dernières semaines de juin 2018. Durant la dernière semaine de décembre 2022 et la première semaine de 2023, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 5,1 €/kg.

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Average monthly prices

Euros/100 kg



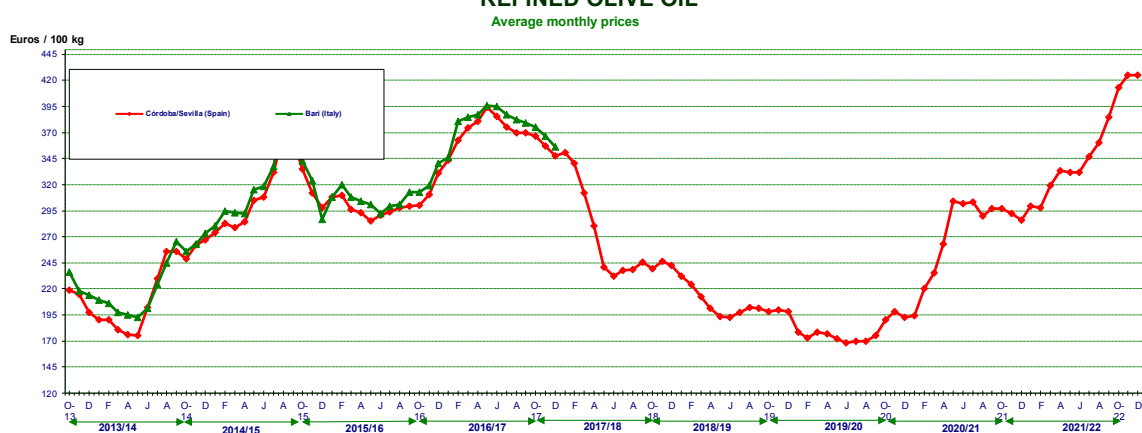
Graphique 1

Huile d'olive raffinée : Le prix à la production de cette catégorie était de 4,91 €/kg en Espagne durant la semaine du 9 au 15 janvier 2023, soit une augmentation de 63,3% 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. L'huile d'olive raffinée s'échangeait alors à 3,56 €/kg, soit une augmentation de 4% par rapport à la campagne antérieure.



En Espagne, la différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (5,28 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (4,91 €/kg) est de 0,37 €/kg. En Italie, cette différence était de 0,43 €/kg en décembre 2017 (figure 2).

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL



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

