



IOC

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL NEWSLETTER

Nº 179

JANUARY-FEBRUARY 2023

ENGLISH EDITION

THE IOC NETWORK OF GERMPLASM BANKS
IS NOW EXTENDED TO THE SOUTHERN
HEMISPHERE.





IN THIS ISSUE

- ARGENTINA REPOSITORY OF THE NEW INTERNATIONAL OLIVE PLANT COLLECTION RECOGNISED BY THE IOC
- NEW WEBSITE ON OLIVE SUSTAINABILITY NOW ACCESSIBLE FROM IOC WEBSITE
- CONTINUED COLLABORATION WITH BRAZIL
- EXECUTIVE DIRECTOR MEETS AMBASSADOR OF AZERBAIJAN
- AMBASSADOR OF THE SULTANATE OF OMAN VISITS IOC HEADQUARTERS
- OLIVE MUSEUMS & ROUTES
- THE IOC PARTICIPATES IN THE OLIVE OIL WORLD CONGRESS
- MEETING OF EXPERTS ON THE ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OILS
- THE IOC INVITED TO THE INAUGURATION OF THE GARDEN OF PEACE IN ZARAGOZA
- CALL FOR APPLICATIONS FOR SCHOLARSHIPS FOR THE INTERNATIONAL EXPERT COURSE IN VIRGIN OLIVE OILS TASTING (UNIVERSITY OF JAÉN), 20TH EDITION, 2023
- CALL FOR APPLICATIONS FOR SCHOLARSHIPS FOR A MASTER'S DEGREE IN OLIVE GROWING AND OIL TECHNOLOGY
- THE WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES



ARGENTINA REPOSITORY OF THE NEW INTERNATIONAL OLIVE PLANT COLLECTION RECOGNISED BY THE IOC

The International Olive Council is honoured to announce that the olive plant collection established at the Estación Experimental Agropecuaria of San Juan, part of the Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Republic of Argentina, is now recognised as the new international olive plant collection of the IOC germplasm network.

This recognition was granted after a specific mission to this country in order to verify the accomplishment of the needed requirements took place. This mission was attended by Lhassane Sikaoui, Head of the olive growing, olive oil technology and environment Unit of the IOC, and by Melek Veral, IOC expert and Head of the International Olive Collection of Izmir – Turkey.



During this visit, the IOC experts held meetings with Argentinean officials, among them Ms. Sofía Tagarelli and Ms. Yanina Yalungo, from the Undersecretariat of Food, Bioeconomy and Regional Development of the Secretariat of Agriculture, Livestock and Fisheries of Argentina, Mr. Jorge Martín, Director of Cultural Heritage of the Ministry of Tourism and Culture of the Government of San Juan, Dr. Claudio Galmarini and Dr. Mónica Ruiz, Regional Director and Director of the Agricultural Experimental Station (EEA San Juan) of INTA, respectively, the Heads of the National Olive Collection of San Juan-Argentina, Drs. Mariela Torres and Pierluigi Pierantozzi and their collaborators, as well as local olive producers.

The Executive Secretariat of the International Olive Council is grateful for the facilities provided for the organisation of the mission to the olive germplasm collection of the National Institute of Agricultural Technology in San Juan, which made the mission a success.



The International Olive Council congratulates the Republic of Argentina for this recognition and takes this opportunity to thank the Argentinean authorities for facilitating the work of the experts by providing them with all the necessary elements to carry out this expertise.

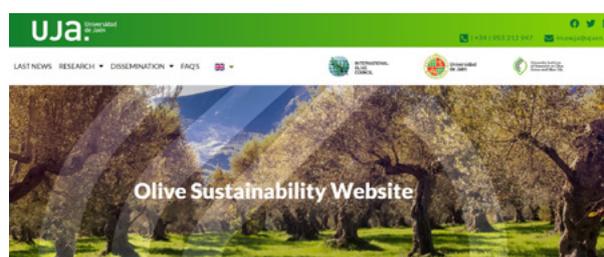
Open the [link](#) to see the warm message of thanks from those responsible for the collection (only available in Spanish)

NEW WEBSITE ON OLIVE SUSTAINABILITY NOW ACCESSIBLE FROM IOC WEBSITE

A new portal dedicated exclusively to sustainability in the olive sector is now live on the IOC website www.internationaloliveoil.org. This new section, <https://inuouja.com/en/sustainability/>, created by the University of Jaén's (UJA) Institute for Olive and Olive Oil Research (INO), is the result of collaboration between the IOC and the UJA that was formalised on 30 November 2022 during the 116th session of the Council of Members. The rector of the University, Juan Gómez, and the Executive Director of the IOC, Abdellatif Ghedira, signed an agreement to develop several streams of collaboration and share information of interest to the olive sector.

The IOC has worked closely with the UJA, one of the most recognised institutions in the world for its work on the olive sector, for years. Together, they have carried out many activities that aim to achieve the objectives of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives, such as creating synergies in training activities, cooperation, sharing experiences and exchanging information and contributing to the international debate on the importance of agriculture and olive growing.

This new section, which can be found at the top of our home page under 'Sustainability', provides interesting resources on various international projects dedicated to sustainability, such as Sustainolive, Olivares Vivos, Artolio, Soil O Live, Life CompOlive, Gen4Olive, Biovexo or Novaterra, to which the IOC contributes directly or indirectly, and reaffirms the IOC's commitment to sustainability and related initiatives.





The Department of Sustainability of the UJA is widely recognised for its expertise in the olive sector, and the IOC is proud to share its knowledge and resources on its website. In this new section, you will find all the information on sustainability goals, progress and initiatives, as well as outreach material to help you understand and support these efforts.

We encourage you to visit this new page to learn more about our commitment to sustainability and how we are working to create a more sustainable future.

The IOC now has three portals dedicated to specific topics related to olive growing and olive oil: Health (the Olive Health Information System); Culinary (the result of collaboration between the IOC and the Culinary Institute of America); and Sustainability.

For more information on the sector, see Olive News, our press review dedicated to the olive sector and other topics of interest such as nutrition, the Mediterranean diet and health (<http://www.scoop.it/t/olive-news>). You can also follow us on social networks Twitter (@iocolivenews) and LinkedIn (International Olive Council).

CONTINUED COLLABORATION WITH BRAZIL

MADRID, 8 FEBRUARY 2023 – The Head of the Standardisation and Research Unit, Ms Mercedes Fernandez, and the Head of External Relations, Mr Andoni Olano, welcomed the Advisor to the Brazilian Embassy, Mr Flávio Bettarello, and the Embassy's Foreign Trade Analyst, Ms Manoela Cavalcanti de Araújo. The purpose of the meeting was to take stock of the partnership and activities of Brazil as an observer at the IOC. The Embassy representatives expressed their interest in continuing on this path and in the country joining the IOC in the near future. The meeting ended with a visit to the headquarters facilities, in particular the new garden of peace that was unveiled in December 2022.





EXECUTIVE DIRECTOR MEETS AMBASSADOR OF AZERBAIJAN

MADRID - JANUARY 2023 - The Executive Director of the International Olive Council (IOC), Abdellatif Ghedira, was welcomed warmly by the Ambassador of the Republic of Azerbaijan in Madrid, H.E. Ramiz Hasanov, at the embassy on 26 January 2023.

The Council of Members adopted decision DEC-I.2/116-VI/2022 on the prospective accession of the Republic of Azerbaijan to the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015 through written procedure on 23 October 2022.

Mr Ghedira was accompanied by Deputy Executive Director Mustafa Sepetçi to discuss how to speed up Azerbaijan's accession, given that the deadline set out in the decision was 1 November 2023.

Mr Hasanov explained the accession process to the Executive Director, which was under review by the Ministry of Economy before proceeding to parliament. He also pointed out that provisional application would not be possible under domestic law.

Mr Ghedira told the Azerbaijani Ambassador that he looked forward to the Republic of Azerbaijan finalising its accession to the International Agreement. He hoped it could deposit the instrument of accession before the June 2023 session so that the ceremony to raise the Azerbaijan flag in front of IOC headquarters along with other members could be held. Mr Sepetçi added that the IOC was ready to collaborate at every stage and that visits to prospective member countries could facilitate the membership process, as was the case with Georgia recently.

At the end of the meeting, Mr Hasanov highlighted that membership to the IOC was part of his country's vision, so he would do his best to speed up the process.



AMBASSADOR OF THE SULTANATE OF OMAN VISITS IOC HEADQUARTERS

MADRID - FEBRUARY 2023 - H.E. Omar Said Al Kathiri, the ambassador of the Sultanate of Oman in Madrid, met with Abdellatif Ghedira, the Executive Director of the IOC, on 9 February 2023.

This courtesy visit was an opportunity for the Executive Director to explain to the mission of the IOC and its contribution to the development of the world olive sector and to show him the headquarters of the Organisation.



Although this country in the far south-eastern corner of the Arabian Peninsula is not a traditional olive-growing area, the plant has once again demonstrated its ability to adapt to areas far from its native environment and to the arid climate of the region.

In the 1990s, olive trees of various varieties purchased from abroad were planted in the Jebel Akhdar (Green Mountain) region in the north-east of the country, where the climate is similar to that of the Mediterranean. Thanks to extraction units provided by the Ministry of Agriculture, the 15 000 olive trees in the country in 2020 produced just over 8 000 t of olive oil. The olive tree is therefore the object of growing interest for the Omani authorities and olive oil is a source of fat that is increasingly appreciated for its properties and health benefits. All the conditions are thus met for olive growing to develop in the Sultanate.

During their meeting, the Ambassador of Oman and the Executive Director discussed possibilities for future collaboration. Mr Ghedira described the process of accession to the International Agreement on Olive Oil and Table Olives and proposed that the Sultanate participate as an observer in the next session of the Council of Members.



OLIVE MUSEUMS & ROUTES

The Executive Secretariat of the International Olive Council intends to update the information in its Olive Museums & Routes section.

Every olive-producing country has its own set of olive museums and original initiatives to promote olive cultivation and the production of olive oil and table olives. These include exhibitions, olive routes and olive tourism activities that show the public where olive products come from and how they are produced. These museums are essential to sharing olive culture with the world, so the IOC wants to champion their initiatives and give you the latest information on the activities they offer.



We have contacted the institutions and asked them to send us the following information so we can share it with our readers: the name of the museum, full contact details, their website and social media profiles, and a short presentation of their activities.

Do get in touch (iooc@internationaloliveoil.org) if you know of any other museums so we can contact them and add them to our dedicated section.

Follow the IOC on Twitter (@iocolivenews) and send us photos from your visits to these museums or your walks along the olive roads. We will be happy to share them with our community.

THE IOC PARTICIPATES IN THE OLIVE OIL WORLD CONGRESS

The IOC took part in the first Olive Oil World Congress event, a new initiative that aims to promote olive oil and transmit its benefits to society, with the following objectives: to bring together professionals from the sector and encourage the transfer of knowledge at all stages of the production chain; to study success stories and the best marketing and sales tools that will help the sector to improve its commercial efficiency; and to deal in depth with the production, research and marketing of olive oil. The World Olive Oil Congress (OOWC) kicked off its activities with a conference entitled 'Olive hoy', which took place on 27 February in Toledo.



Juan Luis Vicente, head of the IOC's Department of Economic Studies and Statistics, presented an overview of the olive oil sector in the world. His intervention was followed by two interesting round tables dedicated to the challenges and opportunities for the sector and the new olive oil consumers.

More information [here](#).



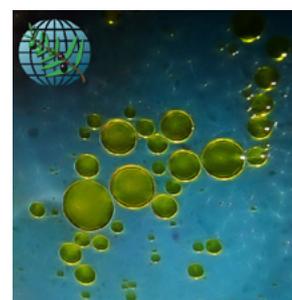
MEETING OF EXPERTS ON THE ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OILS

MADRID, 13-14 FEBRUARY 2023 - The Standardisation and Research Unit of the Executive Secretariat held a videoconference meeting for experts on the organoleptic assessment of virgin olive oils. About 50 people attended the meeting, including experts and advisors that had been officially appointed by IOC member countries. Most participants were panel leaders from IOC-recognised laboratories that conduct the sensory analysis of virgin olive oils.

The experts discussed the latest revisions of the organoleptic assessment method as well as new proposals. After discussing the new projects, they reviewed the progress of the studies carried out by the nine electronic working groups on sensory analysis. Participants discussed a wide range of topics, including accreditation, taster training, reference materials, statistics and samples with borderline results. They discussed the results of ring tests, studies on the Picual (ripe) and Chemlali varieties and the study on volatile compounds carried out in collaboration with the IOC group of expert chemists. Participants also discussed the fourth workshop on harmonising IOC-recognised panels, which will be held by videoconference from 18 to 20 September 2023, and the IOC accreditation trials for the period 2023-2024.

Participants were presented the profile sheet for the Mario Solinas Quality Award, the IOC's competition for top quality extra virgin olive oils, which was revised following the work of the electronic working group. They then discussed the proposal made by one of the delegations concerning the institutional support provided by the IOC to national competitions organised by competent authorities: it was decided to create an electronic working group to study this issue.

The next meeting of the IOC expert group on the organoleptic assessment of virgin olive oils is scheduled for 26 and 27 September 2023.





THE IOC INVITED TO THE INAUGURATION OF THE GARDEN OF PEACE IN ZARAGOZA

ZARAGOZA, 21 FEBRUARY 2023 – Following the inauguration of the IOC's Garden of Peace last December, and at the invitation of the Mayor of Zaragoza, Jorge Azcón; the Director of the Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (IAMZ), Raúl Compés; and the president of the [Garden of Peace](#) association, Francesco Serafini, two IOC officials – María Juárez, Acting Head of the Economy and Promotion Unit, and Andoni Olano, Head of the External Relations Department – took part in the inauguration of a new garden of olive trees in the grounds of the Aljafería Palace, an emblematic site in this city declared an 'Emblematic Site for the Culture of Peace' by UNESCO.

In their speeches, the Head of Public Services and Mobility of the City of Zaragoza, Natalia Chueca; the Director of the IAMZ; the Secretary General of the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM), Plácido Plaza; and the President of The Garden of Peace called for the strengthening of cooperation between the different gardens in order to organise activities and promote peace, tolerance and respect between cultures through the olive tree, a universal symbol of Mediterranean identity and brotherhood. The mayor of Zaragoza gave the closing speech before the planting of the olive trees in this new garden, which consists of 22 Mediterranean varieties from the World Bank of olive germplasm of Cordoba.





CALL FOR APPLICATIONS FOR SCHOLARSHIPS FOR THE INTERNATIONAL EXPERT COURSE IN VIRGIN OLIVE OILS TASTING (UNIVERSITY OF JAÉN). 20TH EDITION, 2023

As part of its technical cooperation and training programme for 2023, the International Olive Council plans to award 25 scholarships for the *International Expert Course in virgin olive oils tasting*, taught at the University of Jaén (Spain). These scholarships cover registration fees, travel costs at the beginning and end of the course as well as three monthly payments of €860 (to cover board and lodging) and the university insurance.

The course will cover the theoretical principles and methodology for the organoleptic assessment of virgin olive oil and the analysis of the factors and the positive and negative attributes that define sensory quality in relation to cultural practices, processing methods and other general physical and chemical quality control parameters. The course will begin on 25 September and will end on 20 December 2023.

The course will be given in Spanish and English simultaneously. Participants whose first language is not Spanish are recommended to participate in the intensive Spanish tuition organised by the University of Jaén at the beginning of September.

The deadline for applications is 30 March 2023.

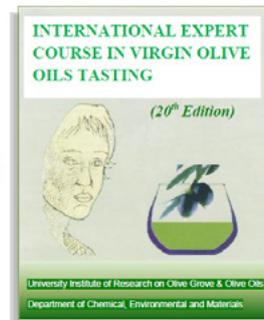
For more info, please click on the following links:

[Scholarships for tasting course UJA - 20th Edition](#)

[Award criteria](#)

[Application Form](#)

[Triptych](#)



UNIVERSITY OF JAEN





CALL FOR APPLICATIONS FOR SCHOLARSHIPS FOR A MASTER'S DEGREE IN OLIVE GROWING AND OIL TECHNOLOGY



As part of its training and technical cooperation activities to encourage research and strengthen the skills of technical managers in the olive sector, the International Olive Council (IOC) plans to award **four scholarships** for the master's degree in Olive Growing and Oil Technology in 2023 <https://www.masterolivicultura.org/>.

The programme has been organised in collaboration with the University of Córdoba (UCO); the Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (CAP); the Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA); the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM)

through the Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza; the Spanish Higher Council for Scientific Research (CSIC); the Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO); and the IOC.

The master programme will be given exclusively in Spanish and a full-time commitment is required. The specific conditions and details of the master's programme can be check in the master's website: <https://www.masterolivicultura.org/>.

The IOC scholarships for the master's degree in Olive Growing and Olive Oil Technology are granted to support professionals in the fields of olive growing and olive oil technology. The goals are to encourage research, meet the growing demand for specialised technicians in the sector, facilitate the transfer of technology and the sharing of information and experiences and cultivate cooperative relationships between participants.

The scholarships cover registration fees, travel costs at the beginning and end of each academic year as well as a monthly stipend of €860. However, they may be managed by another body, usually the University.

Applications must be sent until **March 30, 2023**

For more info, please click on the following links:

[XV MASTER IN OLIVE GROWING AND OIL TECHNOLOGY](#)

[Award criteria](#)

[Application Form](#)

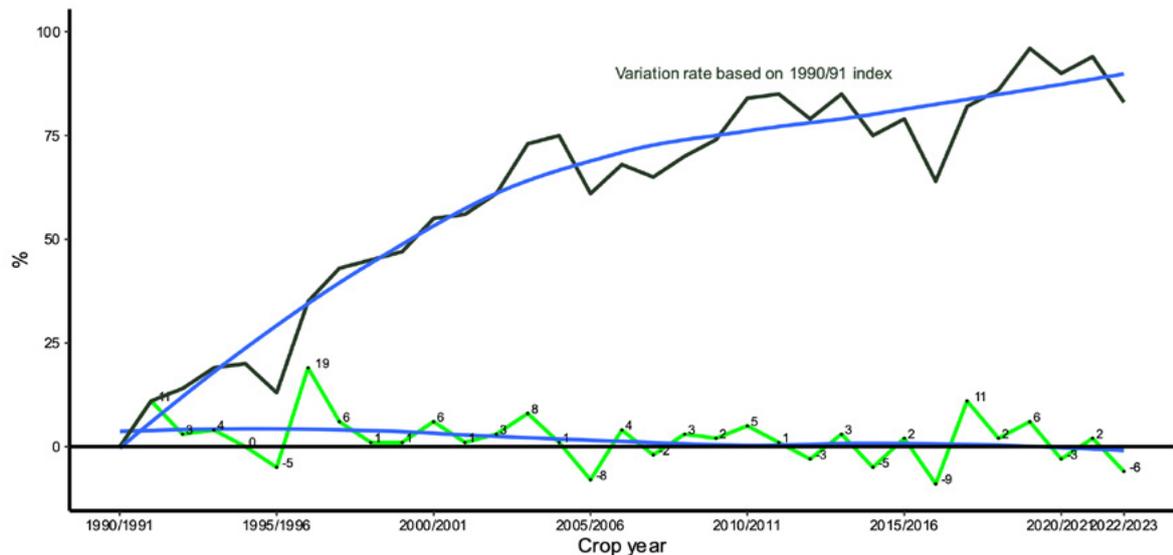
[Diptych](#)



THE WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

OLIVE OIL AND TABLE OLIVE CONSUMPTION

Olive oil consumption has doubled in the last 30 years. Provisional figures for the 2021/22 crop year put consumption at 3 239 500 t, which is an increase of 2.1%. Estimates for the 2022/23 crop year put consumption below 3.1 million t.



Source: IOC

Graph 1 – Olive oil consumption. Annual rates of change with base at 1990/91.



Olive oil – provisional figures for the 2021/22 crop year and estimates for 2022/23

According to official data and estimates from the Executive Secretariat, world consumption could hit 3 055 000 t in the 2022/23 crop year, 5.7% down on the same period the previous crop year.

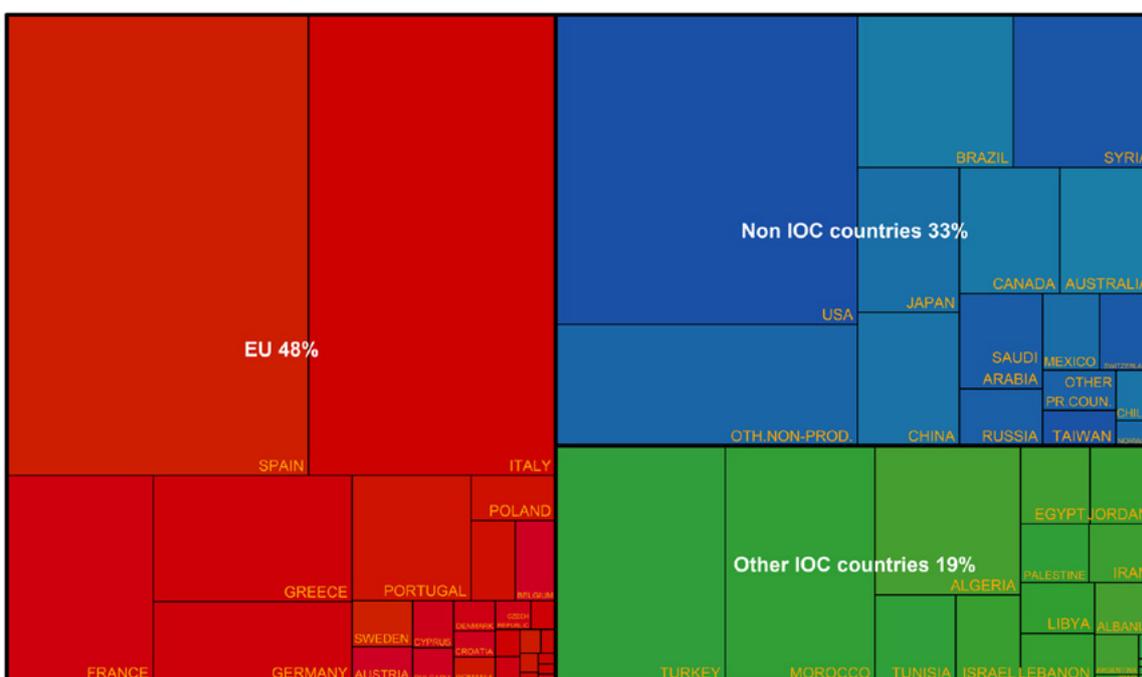
Figures for the 2021/22 crop year are still provisional but world consumption may have reached 3 239 500 t, 2.1% or 65 500 t more than the previous crop year.

Consumption (x1000tn)	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022(p.)	Average	2022/2023(e.)	%variation rates
EU, of which:	1 686	1 491	1 620	1 476	1 661	1 626	1 412	↓ -8.0%
SPAIN	478	526	519	541	587	530	425	↓ -27.6%
ITALY	580	417	408	419	482	461	486	↑ 1.0%
FRANCE	102	137	130	140	128	127	122	↓ -6.1%
GREECE	130	120	114	110	106	116	110	↑ 3.8%
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:	690	616	646	664	698	603	619	↑ 3.4%
TURKEY	176	163	170	150	170	166	179	↑ 6.2%
MOROCCO	120	150	140	140	150	140	145	↓ -3.2%
ALGERIA	82	92	115	80	92	92	67	↓ -5.4%
TUNISIA	40	40	38	30	30	36	30	↓ 0.0%
ISRAEL	21	25	26	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	648	668	682	647	637	692	↑ 9.8%
USA	315	351	402	389	395	370	381	↓ -3.5%
SYRIA	80	136	104	124	90	107	110	↑ 22.1%
CHINA	44	52	58	53	56	53	51	↓ -11.2%
AUSTRALIA	48	50	42	56	50	49	52	↑ 6.0%
SAUDI ARABIA	34	38	42	33	34	36	36	↑ 6.0%
Non producers, of which:	314	338	436	453	444	397	372	↓ -16.1%
BRAZIL	76	86	104	106	100	95	65	↓ -15.4%
JAPAN	56	69	70	59	62	63	57	↓ -8.8%
CANADA	47	46	56	56	54	52	50	↓ -4.8%
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	↓ -6.7%

Table 1 – Olive oil consumption.

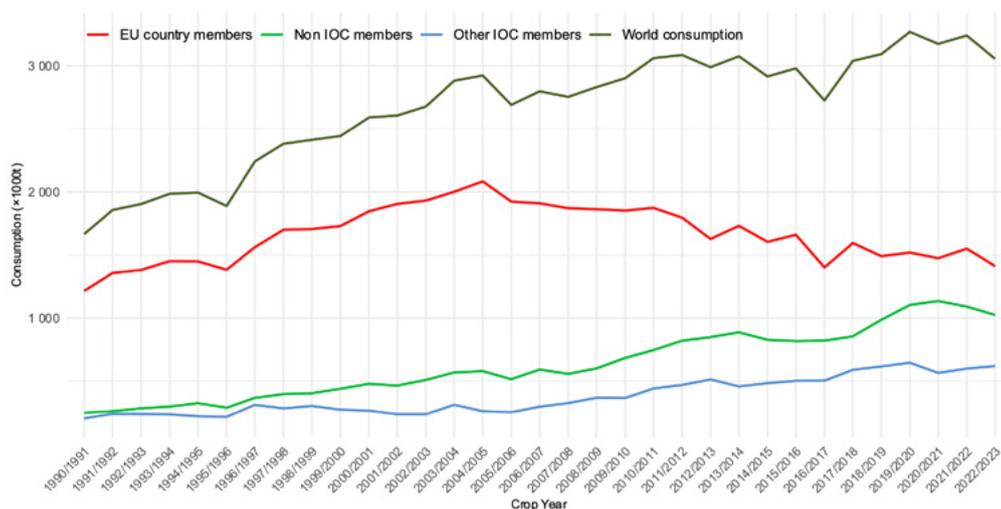


World consumption has nearly doubled since the 1990/91 crop year: non-member countries of the IOC were the biggest contributors to this growth. However, consumption has fallen significantly in the EU since the 2004/05 crop year, when the group of countries made up 70% of the world total. In recent crop years, this figure has fallen to 50%.



Graph 2 - Table olive consumption 2021/22.

This fall in consumption has been cushioned by countries outside of the continent, where olive oil consumption has been on an upward trajectory for many years.



Source: IOC

Graph 3 - Changes in olive oil consumption.



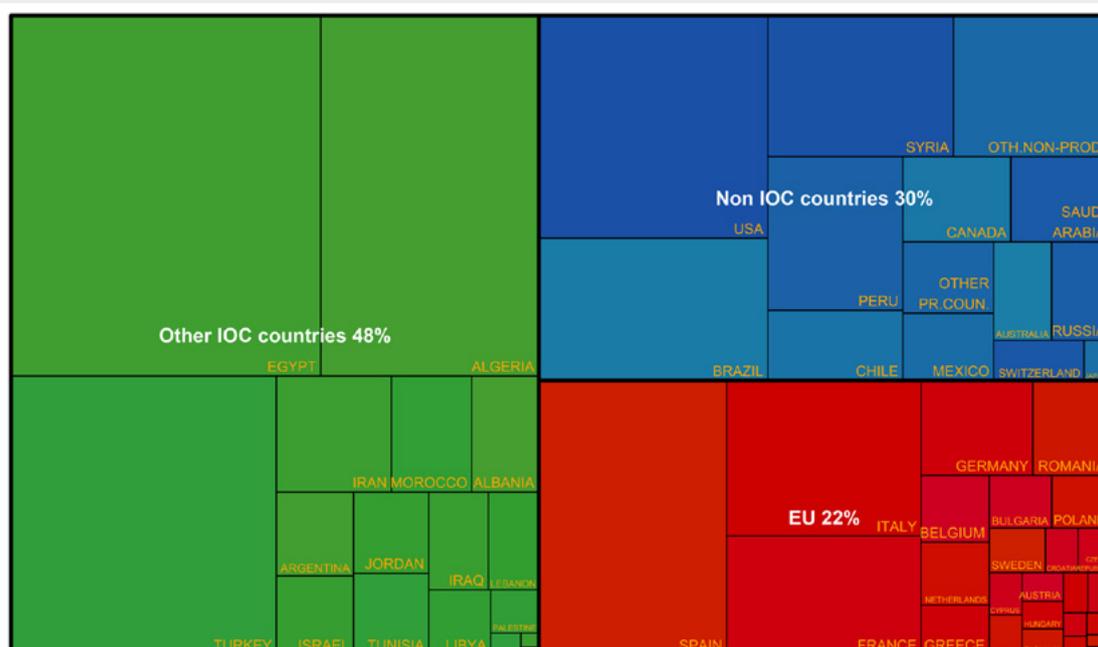
Table olives – provisional figures for the 2021/22 crop year and estimates for 2022/23

The biggest rises in consumption were seen in the main producer countries of the IOC. Some countries upped their production, which in turn drove consumption up. In Egypt in the 1990/91 crop year, some 11 000 t of table olives were consumed: this figure rose to 430 000 t in 2021/22. In that same period, consumption went from 14 000 t to 303 000 t in Algeria, and from 110 000 t to 285 000 t in Turkey.

Table olive consumption is estimated at 2.7 million t in the 2021/22 crop, and more than 2.9 million t in the 2022/23 crop year.

Consumption (*1000tn)	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022(p.)	Average	2022/2023(e.)	%variation r1
EU, of which:	595	592	596	581	603	594	647	↑ 7.3%
SPAIN	192	191	177	168	199	185	210	↑ 6.7%
ITALY	107	92	107	122	116	109	116	↓ 0.0%
FRANCE	65	70	86	88	89	80	91	↑ 2.5%
GREECE	16	15	9	10	13	13	15	↑ 15.4%
Non-producers	203	207	206	173	170	192	199	↑ 16.6%
Deficit producers	6	8	8	8	11	8	11	↑ 0.7%
Other IOC countries, of which:	1 514	1 558	1 574	1 460	1 298	1 481	1 524	↑ 17.4%
EGYPT	555	600	600	569	430	551	500	↑ 16.3%
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	↑ 28.8%
JORDAN	23	22	40	26	24	27	25	↑ 5.4%
MOROCCO	32	32	35	36	36	34	34	↓ -6.9%
TUNISIA	25	24	31	24	24	26	26	↑ 6.5%
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:	520	560	542	512	517	530	508	↓ -1.8%
USA	216	162	222	176	195	198	178	↓ -9.4%
SYRIA	105	157	100	102	101	113	105	↑ 4.0%
PERU	65	90	90	85	60	62	67	↑ 8.8%
SAUDI ARABIA	32	31	32	32	32	32	34	↑ 3.1%
CHILE	30	32	30	39	36	34	34	↓ -5.5%
Non producers, of which:	248	260	261	236	288	271	272	↓ -5.6%
BRAZIL	110	118	124	130	126	122	115	↓ -8.4%
CANADA	32	32	32	40	36	34	35	↓ -1.4%
RUSSIA	25	28	28	25	22	26	22	↓ 0.0%

Table 2 – Table olive consumption.



Graph 4 – Table olive consumption 2021/2022.



I. WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

1. OLIVE OIL – 2022/23 CROP YEAR

The table below shows trade in olive oil and olive-pomace oil in eight countries in the 2022/23 crop year (October 2022–November 2022). Imports rose by 2% in Australia, 26% in Brazil, 54% in Canada, 22% in China and 23% in the US compared to the same period the previous crop year. Imports fell by 21% in Japan.

Intra-EU acquisitions rose by 6% and extra-EU imports fell by 29% compared to the same period the previous crop year.

Olive oil imports (including olive-pomace oils)(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. TABLE OLIVES – 2022/23 CROP YEAR

The table below shows trade in table olives in the 2022/23 crop year¹ (September 2022–November 2022). Imports rose by 23% in Australia, 17% in Canada, and 30% in the US compared to the same period the previous crop year. Imports fell by 12% in Brazil.

Intra-EU acquisitions rose by 28% and extra-EU imports by 1% compared to the same period the previous crop year.

Table olive imports (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 According to the new provisions of the International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 2015, 'table olive crop year' means the twelve months from 1 September of one year to 31 August of the next.



The difference between the price of extra virgin olive oil (€5.28/kg) and refined olive oil (€4.91/kg) in Spain was €0.37/kg. In Italy, the difference was €0.43/kg in December 2017 (Graph 2).

MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL



Graph 2

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



STAY TUNED!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Keep up with the olive sector through Olive News:

<http://www.scoop.it/t/olivenews>

and the goings on at the IOC:

<http://www.linkedin.com/company/internationalolivecouncil>

Our scientific journal *Olivae* is available at:

<http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivaepublications>

IOC Headquarters
C/ Príncipe de Vergara, 154
Madrid





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](#).

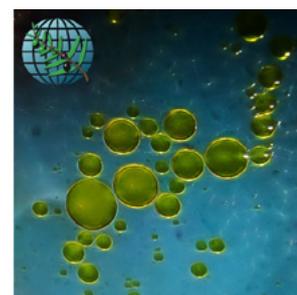
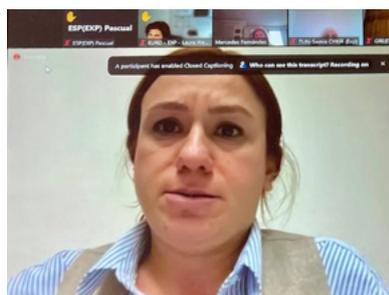
RÉUNION DES EXPERTS DU COI EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

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](#)

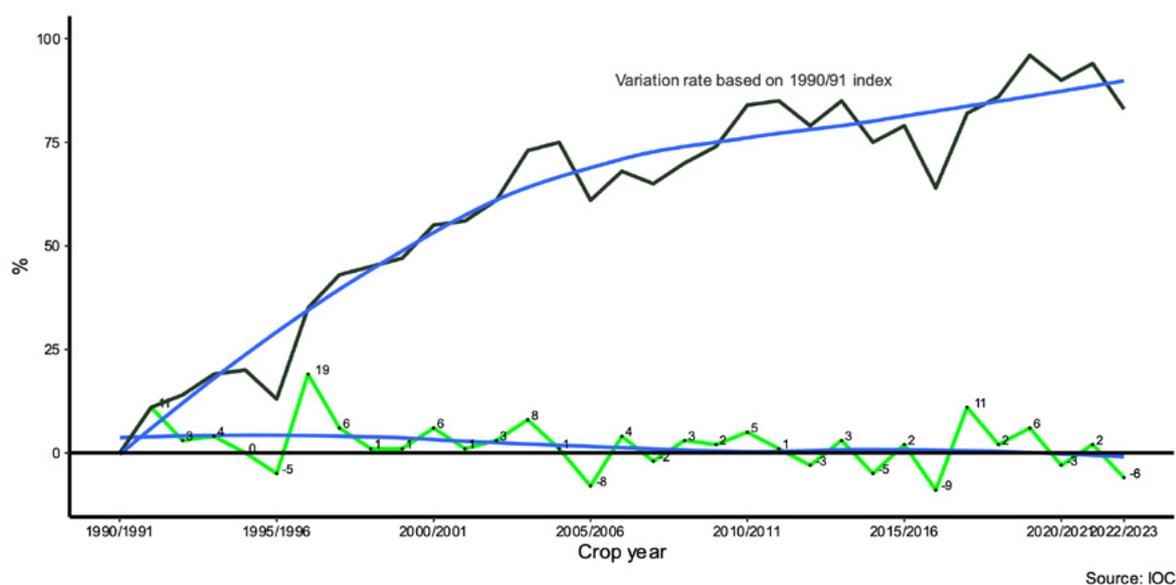
[Formulaire de demande](#)

[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.

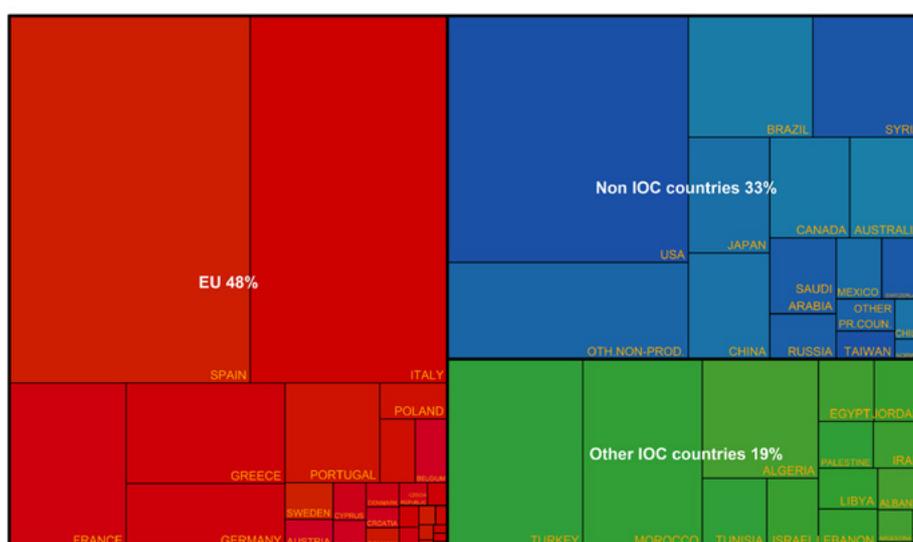
Comme indiqué plus haut, bien que les données soient encore provisoires, la consommation mondiale serait de 3 239 500 t en 2021/22, soit 65 500 t de plus (+ 2,1%) par rapport à la campagne précédente.

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:	1 585	1 491	1 520	1 475	1 551	1 526	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	↑ 3.6%
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:	690	616	645	664	698	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	648	668	682	647	637	692	↑ 9.6%
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	↓ -11.3%
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%

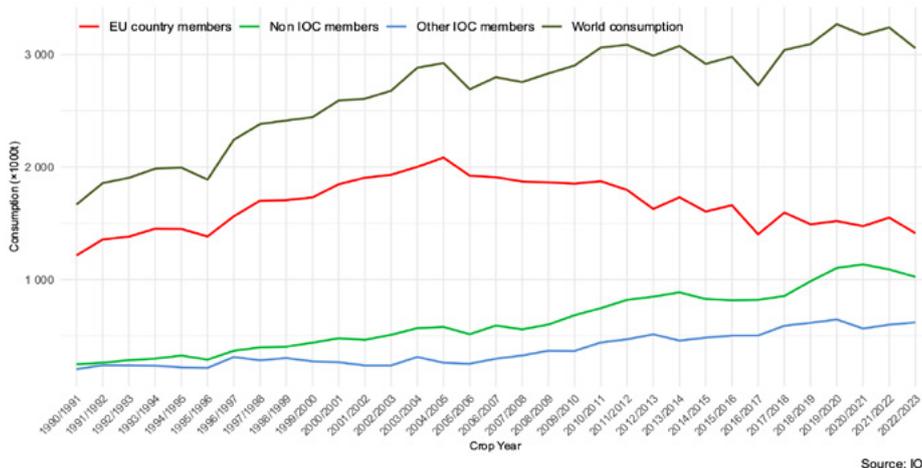


Si la consommation mondiale a presque doublé par rapport à la campagne 1990/1991, il convient de noter que le groupe de pays qui a le plus contribué à cette croissance est constitué des pays non membres du Conseil oléicole international et d'autres pays membres. En revanche, la consommation dans l'Union 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.



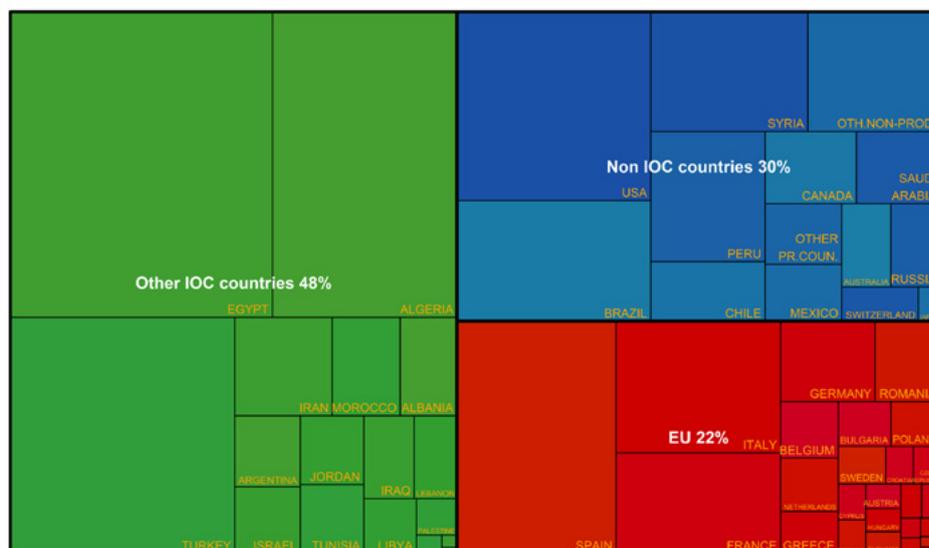
OLIVES DE TABLE - CAMPAGNES 2021/22 (DONNÉES PROVISOIRES) ET 2022/23 (ESTIMATION)

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



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

