



IOC

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL NEWSLETTER

Nº 180

MARCH 2023

ENGLISH EDITION



IOC OPENED THE 10th EDITION OF WOOE,
THE WORLD'S BIGGEST MONOGRAPHIC FAIR
DEVOTED TO OLIVE OIL



IN THIS ISSUE

- THE IOC AT THE INAUGURATION OF THE WOOE
- VISIT OF THE AMBASSADOR OF BOSNIA AND HERZEGOVINA
- MEETING WITH THE ISRAELI OLIVE OIL COUNCIL
- VISIT TO THE ISRAELI OLIVE GERMPLASM COLLECTION
- ARTOLIO PROJECT MEETING IN ISRAEL
- EPPO STANDARD PM 4/17 CERTIFICATION SCHEME FOR OLIVE TREES AND ROOT-STOCKS
- RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON ECO-SUSTAINABILITY IN THE OLIVE GROVE
- IOC ANALYSIS OF OLIVE OIL SENTIMENT IS POSITIVE FOR CONSUMERS



THE IOC AT THE INAUGURATION OF THE WOEE



MADRID, SPAIN / 08.03.2023

More than 4,000 olive sector professionals from 47 countries and 1,500 brands attended the World Olive Oil Exhibition (WOEE), the world's largest monographic exhibition dedicated to the olive oil sector, which celebrated its tenth edition on 7 and 8 March in pavilion 6 of IFEMA (Madrid).

At the opening ceremony, which was attended by the **Spanish Minister of Agriculture, Luis Planas**; the President of Pomona Keepers, Otilia Romero de Condés ; and the director of the fair, José Luis Murcia, **the Executive Director of the International Olive Council (IOC), Abdellatif Ghedira**, recalled that the IOC attaches particular importance to this fair, which offers a unique opportunity to discover the best olive oils from all over the world, to discuss the evolution of the sector, quality, the health and environmental benefits of olive products, consumption and world production, and many other important issues. He also thanked Minister Luis Planas for his ongoing support to the IOC and congratulated the WOEE organisers, whose efforts have made the fair a key event for professionals in the sector.

Luis Planas commented on the sharp drop in olive oil production, especially in Spain, the world's leading producer, where the decrease is 50%, and assured that the Ministry would continue to support this sector and that he hoped that the prices and quality of this leading product in the world could be maintained.

The WOEE director also highlighted the uncertainty that characterises the olive sector in 2023 due to high demand and production shortages, a situation that forces the sector to "find new answers to new challenges".



The president of Pomona Keepers, the organising company, welcomed the producers, importers, chefs and media specialising in the olive oil sector, who had come together on this occasion "to continue to promote an activity in which we believe and to which we are passionately attached".

On the first day of the fair, the WOOE organisers awarded prizes for excellence to professionals, companies, projects and products that, through their actions and proposals, contribute to the improvement and development of the olive oil sector. The Executive Director of the International Olive Council receive one of these awards for his contribution to the sector.

As every year, several conferences and tastings of olive oils from around the world were offered.





The Deputy **Executive Director of the International Olive Council, Jaime Lillo**, participated in a conference dedicated to sustainability and explained that the IOC is more than ever at the side of the sector in this period of uncertainty caused by the general decline in production due to the effects of climate change, and that it is trying to provide answers and propose mechanisms within its activities. In particular, he referred to the organisation's work in the technical field, through its contribution to various projects promoting the use of sustainable farming practices. He welcomed the increase in production and encouraged the sector to seize the opportunity given by a new generation of consumers who are sensitive to the three main qualities that characterise olive oil: its health benefits, its contribution to environmental conservation and its taste qualities that make it a delicious product. Other conferences were held on various topics such as olive tourism, differentiation of olive oils as a marketing tool, olive oil and health, olive pomace oil, denominations of origin and many other topics of interest to the sector.





The many visitors were also able to watch cooking competitions where participants had to prepare a dish with specific ingredients that highlighted different olive oils.

The second day, which coincided with World Women's Day, was an opportunity to celebrate a meeting of olive oil women.

[For more information, click here.](#)





VISIT OF THE AMBASSADOR OF BOSNIA AND HERZEGOVINA



MADRID, SPAIN / 31.03.2023

On 28 March 2023, the Executive Director of the International Olive Council (IOC) welcomed H.E. **Danka Savic, the Ambassador of Bosnia and Herzegovina to Spain**, who came to officially deliver the country's application to join the IOC.

The ED congratulated his guest for the initiative taken by his government and assured him of the full support of the Executive Secretariat in his administrative efforts to finalise the country's membership.

The Ambassador said she was proud to see her country join the IOC family, especially as the olive tree has a privileged place in the region. She then asked about the next steps as her government would like to become a member before the June 2023 session.

The ED, the Deputy Executive Director Mr. Jaime Lillo, and the Head of External Relations Depart-

ment explained certain technical details and the steps to be taken and undertook to assist the country's side if necessary.

At the end of the meeting, the ED gave a tour of the headquarters and souvenir photos were taken to commemorate the event.

[For more information, click here.](#)



MEETING WITH THE ISRAELI OLIVE OIL COUNCIL

HAVAT HANANIA, ISRAEL / 17.03.2023

The Head of the Olive growing, olive technology and environment Unit of the International Olive Council (IOC), Lhassane Sikaoui, as well as the Head of the Technical Cooperation and training department, Catarina Bairrao Balula, gathered with the Israeli Olive Oil Council of the Plants Production and Marketing Board, of the Ministry of Agriculture and Rural Development in their past mission in Israel.

The meeting counted with the participation of Moghira Younis, head of the olive extension services of the Ministry of Agriculture and Rural Development, Uri Yogev, manager of the Israeli Olive Oil Council, Yitzhak Ziphori, expert & consultant of the Israeli Olive Oil Council, Ali Mazen, member of the Board of the Israeli Olive Oil Council, Marina Lictherman, food and olive oil quality control analyst at the Israeli Ministry of Health quality control laboratory, food analytical chemist, Ibrahim

Jubran, field manager of the olive orchards of the Israeli Olive Oil Council.

The importance of the contribution of the IOC to the activities of the Israeli Olive Board was underlined, having the Board made an introduction to the Israeli olive sector and its main needs. The training of the olive millers was one of the main priorities identified as well as the need of samples to harmonise the Israeli panels at national level.

After a large discussion on possible joint activities, the IOC congratulated the Israeli olive board for the large number of organoleptic assessment panels recognised by the IOC and wished that soon physico-chemical olive oil testing laboratories may be recognised by the IOC in order to foster quality control, prevent fraud and protect the consumer's rights.

[For more information, click here.](#)





VISIT TO THE ISRAELI OLIVE GERmplasm COLLECTION

RISHON LEZION, ISRAEL / 18.03.2023

A visit to the Israeli olive germplasm collection took place to check the accomplishments of the requirements to be met by an IOC member country wishing to be the repository of an international olive plant collection recognised by the IOC.

The visit counted with the presence of Shmuel Assoline, Director of the Agricultural Research Organization (ARO) Volcani Center, Giora Ben-Ari, Germplasm collection manager/responsible & researcher, Yair Many, Germplasm collection field responsible, Iris Biton, Germplasm collection lab responsible, Naama Rosenberg & Michal Goldberger Ben Zvi, Spokespersons and Public Relations, Sisai Isaac, Germplasm collection field worker, Stas Vinogradov, Germplasm collection field worker, Uri Yogev, manager of the Israeli olive oil council, Yitzhak Ziphori, expert & consultant of the Israeli Olive Oil Council, and David Aviv, Project manager Zayit – Jewish culture in Hefer valley. From the IOC, the Head of the olive growing, olive technology and environment Unit, Lhassane Sikaoui, and the Head of the Technical Cooperation and Training Department, Catarina Bairrao Balula, participated in the visit.

An introduction to the collection was made and long discussions took place on its importance. Verifications were made in what refers to the location and characteristics of the collection itself, related with area, density, irrigation system, water source, soil profile, to the nursery, green-house and lath-house, to the research area (laboratories, equipment, staff, universities involved), the weather station, the agricultural machinery, equipment and tools park (tractor, trailers and farm equipment), the farm support staff, proximity to the official plant health services and other research institutions, airport accessibility, on the financial and operational capacity, etc. This process will soon be concluded.

[For more information, click here.](#)



ARTOLIO PROJECT MEETING IN ISRAEL

TEL-AVIV, ISRAEL / 19.03.2023

From 19 to 24 February 2023 the ARTOLIO *Profitable and Sustainable artisanal olive oil industry in the Mediterranean* project held one of its most important meetings in Israel to analyse the results obtained until now by its stakeholders and make recommendations for this last year of the project.

This meeting, coordinated by Giora Ben-Ari, Head of the Fruit Tree Sciences Unit, Plant sciences Institute of the Volcani Institute, Agriculture Research Organisation (Israel), counted with the participation of the Head of the olive growing, olive technology and environment Unit of the International Olive Council (IOC), Lhassane Sikaoui, and Catarina Bairrao Balula, Head of the technical cooperation and training department of the IOC.

This project aims to support the small olive oil producers in the Mediterranean area to overcome the difficulties derived from the small dimension of their properties, of managing rain-fed olive orchards, based on family manpower, providing the olive farmers with the necessary instruments for the professionalisation of their activity, in order to achieve a profitable and sustainable olive oil production.



The project created in each participant country a Native Olive Regional Knowledge Center (NOReKC) that provides up-to-date training on the production of a competitive extra virgin olive oil, assisting the farmers in marketing, sales, finance, policy and legislation, at national level and in entering new global markets.

The meeting counted with representatives from **Cyprus** – Department of Agriculture – Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment, **Greece** – Hellenic Agricultural Organization DEMETER/ Institute of



Olive Tree, Greece – Perrotis College, the American farm school, Israel– Volcani Center, Agricultural Research Institute, Palestine– Palestinian Centre for Agriculture Research and Development–, Spain – Center for Advanced Studies in Olive Grove and Olive Oils of the University of Jaén, Kellenföl Ad, marketing and communication manager and the International Olive Council that has the role of Advisor and disseminator of the results of the project.

The project started with rain-fed plots and its first mission was to establish an irrigation system in these plots. It generated a higher olive yield and improved the oil quality as well as enhanced the profitability of the project participant farmers, being expected during this year the results of the on-line commercialisation of the products.

You can follow more details here: <https://www.artolio.world>

[For more information, click here.](#)





EPPO STANDARD PM 4/17 CERTIFICATION SCHEME FOR OLIVE TREES AND ROOTSTOCKS



MADRID , SPAIN / 07.03.2023

The European and Mediterranean Plant Protection Organization (EPPO) has recently updated its standard that describes the production of certified pathogen-tested olive trees and rootstocks. [You can read the Standard by clicking this link.](#)

The IOC considers this standard of fundamental importance and endorses the EPPO scheme to reinforce and widely disseminate recommendations for the nursery industry in the olive plant-producing countries of the world.

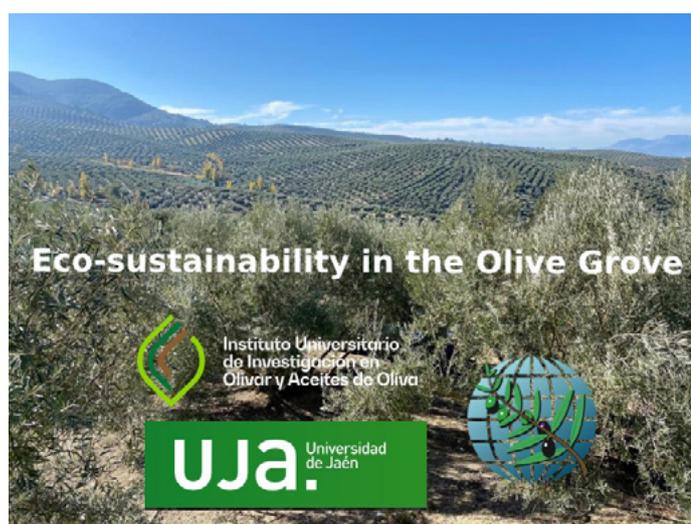
[For more information, click here.](#)

RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON ECO-SUSTAINABILITY IN THE OLIVE GROVE

JAÉN, SPAIN / 10.03.2023

As announced, the IOC is collaborating with the University of Jaén's (UJA) Institute of Research on Olive Grove and Olive Oil (INUO) on the sustainability in the olive sector.

The INUO is now seeking to establish a Research and Innovation Network on Eco-sustainability in the Olive Grove to develop sustainable collaborative actions between different organisations from the academic and non-academic sector, based in Europe and beyond.



If you are interested in participating in this network, [check this link for further information.](#)

[For more information, click here.](#)



IOC ANALYSIS OF OLIVE OIL SENTIMENT IS POSITIVE FOR CONSUMERS



ROME/ANDRIA - ITALY /
21.03.2023

“Saying the words ‘extra virgin olive oil’ is always positive. Especially when this food-stuff is expertly used in diets by chefs who enhance its flavours and health properties”. This was stated by the **Executive Director of the International Olive Oil Council, Abdellatif Ghedira**, in a statement to journalists attending the press conference of the 15th edition of [Qoco](#) – a trickle of oil on your plate. “The IOC,” Ghedira added, “analysed 10,000 English-language tweets containing the words olive oil. We found that the sentiment and emotional state underlying the text was generally positive, confident and happy. The most frequently used words in these tweets referred to fresh foods common in the Mediterranean diet, including extra virgin olive oil. The words ‘extra’ and ‘virgin’ were also found. The words ‘as good’, used a total of 1,787 times, topped the list. The root word ‘health’ appeared 397 times and the word ‘healthy’ 165 times. “We welcome these competitions between chefs to extol the use of extra virgin olive oil in the kitchen,” IOC Executive Director Abdellatif Ghedira reported at the end.



organizzazione



And for those who want to learn more about these topics, concluded Ghedira, [you can visit the IOC's website by clicking on this link.](#)

Happy reading to you all, in this magical world of extra virgin olive oil.

[For more information, click here.](#)



STAY TUNED!

<https://www.internationaloliveoil.org>

Observatoire mondial de l'oléiculture :

<https://www.internationaloliveoil.org/#observatory-carousel>

Keep up with the olive sector through Olive News:

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

and the goings on at the IOC:

<https://www.linkedin.com/company/international-olive-council>

Our scientific journal Olivae is available at:

<https://www.internationaloliveoil.org/publications/>

IOC Headquarters
C/ Príncipe de Vergara, 154
Madrid





COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL NEWSLETTER

N° 180

MARS 2023

ÉDITION FRANÇAISE



LE COI À L'OUVERTURE DE LA 10^e ÉDITION DE LA
WORLD OLIVE OIL EXHIBITION, LE PLUS GRAND SALON
MONOGRAPHIQUE DU MONDE CONSACRÉ À L'HUILE
D'OLIVE



SOMMAIRE

- LE COI À L'INAUGURATION DE LA WOOE
- VISITE DE L'AMBASSADRICE DE BOSNIE-HERZÉGOVINE AU SIÈGE DU COI
- RÉUNION AVEC LE BUREAU ISRAËLIEN DE L'HUILE D'OLIVE
- VISITE DE LA COLLECTION ISRAËLIENNE DE GERMOPLASME D'OLIVIER
- RÉUNION DU PROJET ARTOLIO EN ISRAËL
- NORME OEPP PM 4/17 SCHÉMA DE CERTIFICATION POUR LES PLANTS ET LES PORTE-GREFFES D'OLIVIERS
- RÉSEAU DE RECHERCHE ET INNOVATION SUR L'ÉCO-DURABILITÉ EN OLÉICULTURE
- L'ANALYSE RÉALISÉE PAR LE COI DU SENTIMENT DES CONSOMMATEURS SUR L'HUILE D'OLIVE EST POSITIVE



LE COI À L'INAUGURATION DE LA WOOE



MADRID, ESPAGNE / 08.03.2023

Plus de 4000 professionnels du secteur oléicole de 47 pays et 1500 marques étaient présents à la World Olive Oil Exhibition (WOOE), le plus grand salon monographique du monde consacré au secteur de l'huile d'olive, qui célébrait sa dixième édition les 7 et 8 mars au parc des expositions d'IFEMA (Madrid).

Lors de la cérémonie d'ouverture, à laquelle ont assisté le **ministre espagnol de l'Agriculture, Luis Planas** ; la présidente de Pomona Keepers, Otilia Romero de Condés ; et le directeur du salon, José Luis Murcia, le **Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), Abdellatif Ghedira** a rappelé que le COI accordait une importance particulière à cet événement qui offre une opportunité unique de découvrir les meilleures huiles d'olive du monde entier, de discuter de l'évolution du secteur oléicole, de la qualité, des bienfaits des produits de l'olivier sur la santé et sur l'environnement, de la consommation et de la production mondiale et de tant d'autres sujets essentiels. Il a également remercié le ministre Luis Planas pour son soutien permanent au COI et a félicité les organisateurs de la WOOE qui, grâce à leurs efforts, ont fait de ce salon un événement incontournable pour les professionnels du secteur.

Luis Planas a commenté la forte baisse de la production d'huile d'olive, notamment en Espagne, le premier producteur mondial, où cette diminution atteint 50%. Il a assuré que le ministère continuerait à soutenir ce secteur et qu'il espérait que les prix et la qualité de ce produit phare dans le monde pourraient être maintenus.



Le directeur de la WOOE a lui aussi souligné l'incertitude qui caractérise le secteur oléicole en 2023 en raison de la forte demande et des pénuries de produits, situation qui oblige le secteur à « trouver de nouvelles réponses à de nouveaux défis ».

La présidente de Pomona Keepers, l'entreprise organisatrice, a souhaité la bienvenue aux producteurs, aux importateurs, aux chefs et aux médias spécialisés du secteur de l'huile d'olive, réunis à cette occasion « pour continuer à promouvoir une activité en laquelle nous croyons et à laquelle nous sommes passionnément attachés ».

Lors de la première journée du salon, les organisateurs de la WOOE ont décerné des prix d'excellence à des professionnels, des entreprises, des projets et des produits qui, par leurs actions et leurs propositions, contribuent à l'amélioration et au dévelop-





pement du secteur de l'huile d'olive. Le Directeur exécutif du Conseil oléicole international a recueilli le prix accordé à l'Organisation pour sa contribution au secteur.

Comme chaque année, plusieurs conférences et dégustations de différents producteurs du monde entier ont été proposées. Le **Directeur exécutif adjoint du COI, Jaime Lillo**, a participé à une conférence consacrée à la durabilité et expliqué que le COI était plus que jamais aux côtés du secteur en cette période d'incertitude provoquée par la baisse généralisée de la production induite par les effets du changement climatique. Il a ajouté que le COI s'efforçait d'apporter des réponses et de proposer des mécanismes dans le cadre de ses activités. Il a notamment fait référence au travail de l'Organisation dans le domaine technique, par sa contribution à différents projets mettant en valeur le recours à des pratiques durables de culture. Il s'est réjoui de la hausse de la production et a encouragé le secteur à saisir l'opportunité donnée par une nouvelle génération de consommateurs sensibles aux trois principales qualités qui caractérisent l'huile





d'olive : ses bienfaits pour la santé, sa contribution à la conservation de l'environnement et ses qualités gustatives qui en font un produit délicieux. D'autres conférences ont été proposées sur différents sujets comme l'oléotourisme, la différenciation des huiles d'olive comme outil de marketing, l'huile d'olive et la santé, l'huile de grignons d'olive, les dénominations d'origine et de nombreux autres thèmes d'intérêt pour le secteur.

Les nombreux visiteurs ont également pu assister au déroulement de concours de cuisine où les participants devaient préparer un plat composé d'ingrédients spécifiques mettant en valeur différentes huiles d'olive.

La deuxième journée, qui coïncidait avec la Journée mondiale de la femme, a été l'occasion de célébrer une rencontre des femmes de l'huile d'olive.

[Retrouvez l'information ici](#)





VISITE DE L'AMBASSADRICE DE BOSNIE-HERZÉGOVINE AU SIÈGE DU COI



MADRID, ESPAGNE / 31.03.2023

Le 28 mars 2023, le Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), Abdellatif Ghedira, a accueilli S.E. **Danka Savic, ambassadrice de Bosnie-Herzégovine en Espagne**, venue remettre officiellement la demande d'adhésion de son pays au COI.

Le Directeur exécutif a félicité son invitée pour l'initiative prise par son gouvernement et s'est engagé à apporter tout le soutien du Secrétariat exécutif dans ses démarches administratives pour finaliser l'adhésion du pays.

L'ambassadrice a déclaré qu'elle était fière de voir son pays rejoindre la famille du COI, d'autant plus que l'olivier occupe une place privilégiée dans la région. Elle a ensuite demandé quelles étaient les prochaines étapes, son gouvernement souhaitant devenir membre avant la session de juin 2023.

Le Directeur exécutif, son adjoint, Jaime Lillo, et le chef du Département des relations extérieures, Andoni Olano, ont expliqué certains détails techniques et les étapes à suivre et se sont engagés à aider le pays si nécessaire.

À la fin de la réunion, M. Ghedira a fait visiter le siège du COI et des photos souvenirs ont été prises pour commémorer la rencontre.

[Retrouvez l'information ici.](#)



RÉUNION AVEC LE BUREAU ISRAËLIEN DE L'HUILE D'OLIVE

HAVAT HANANIA, ISRAËL / 17.03.2023

Lors de leur dernière mission en Israël, le chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du Conseil oléicole international (COI), Lhassane Sikaoui, et la chef du Département de coopération technique et de formation, Catarina Bairrao Balula, se sont réunis avec des membres du Bureau israélien de l'huile d'olive, un organe rattaché au bureau chargé de la production végétale et de la commercialisation du ministère de l'Agriculture et du Développement rural.

Plusieurs experts ont participé à cette rencontre, notamment Moghira Younis, chef des services de vulgarisation oléicole du ministère de l'Agriculture et du Développement rural ; Uri Yogev, Yitzhak Ziphori et Ali Mazen, respectivement directeur, expert-consultant et membre du conseil d'administration du Bureau israélien de l'huile d'olive ; Marina Lichtherman, analyste au laboratoire de contrôle de la qualité du ministère israélien de la Santé ; et Ibrahim Jubran, responsable sur le terrain des parcelles d'oliviers du Bureau israélien de l'huile d'olive.

L'importance de la contribution du COI aux activités du Bureau israélien de l'huile d'olive a été soulignée. Après une présentation du secteur oléicole israélien, les membres de ce bureau ont signalé que la formation dans les huileries était l'une des principales priorités du secteur oléicole national. Ils ont indiqué qu'ils avaient besoin d'un plus grand nombre d'échantillons de référence pour l'entraînement des jurys de dégustation d'huile d'olive en vue de leur harmonisation.

Après avoir analysé la possibilité d'activités conjointes avec leurs interlocuteurs, les représentants du COI ont félicité le Bureau israélien de l'huile d'olive pour le grand nombre de jurys d'évaluation organoleptique agréés par le COI et ont encouragé les laboratoires d'analyse physico-chimique de l'huile d'olive à participer également au programme d'agrément du COI afin de garantir un meilleur contrôle de la qualité, de prévenir les fraudes et de protéger les droits des consommateurs.

[Retrouvez l'information ici](#)





VISITE DE LA COLLECTION ISRAËLIENNE DE GERMOPLASME D'OLIVIER



RISHON LEZION, ISRAËL / 18.03.2023

Une délégation du COI, composée du chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI, Lhassane Sikaoui, et de la chef du Département coopération technique et formation, Catarina Bairrao Balula, s'est rendue sur le site de la collection israélienne de germoplasme d'olivier pour vérifier sa conformité aux conditions exigées aux pays membres de cette Organisation pour devenir dépositaires d'une collection internationale de germoplasme d'olivier reconnue par le COI.

La visite s'est déroulée en présence de Shmuel Assoline, directeur du centre Volcani de l'Agricultural Research Organization (ARO); Giora Ben-Ari, responsable de la collection de germoplasme et chercheur; Yair Many, responsable de la collection de germoplasme sur le terrain; Iris Biton, responsable du laboratoire de la collection de germoplasme; Naama Rosenberg et Michal Goldberger Ben Zvi, porte-parole et responsables des relations publiques; Sisai Isaac et Stas Vinogradov, employés de la collection de germoplasme; Uri Yogev et Yitzhak Ziphori, respectivement directeur et expert-consultant du bureau israélien de l'huile d'olive; et David Aviv, directeur du projet Zayit - Culture juive dans la vallée de Hefer.

La collection a été présentée et son importance a été soulignée. Des vérifications ont été effectuées en ce qui concerne l'emplacement et les caractéristiques de la collection, en particulier la superficie des parcelles, la densité de plantation, le système d'irrigation, la source d'eau, le profil du sol, la pépinière, le parc à bois et les ombrières, l'espace consacré à la recherche (laboratoires, équipement, personnel, universités concernées), la station météorologique, les machines, équipements et outils agricoles (tracteurs, remorques et autre matériel agricole), le personnel d'appui, la proximité des services phytosanitaires officiels et d'autres institutions de recherche, l'accessibilité à l'aéroport, la capacité financière et opérationnelle, etc. Ce processus de vérification sera bientôt achevé.

[Retrouvez l'information ici](#)



RÉUNION DU PROJET ARTOLIO EN ISRAËL

TEL-AVIV, ISRAËL / 19.03.2023

Les membres du projet ARTOLIO *Profitable and Sustainable artisanal olive oil industry in the Mediterranean* se sont réunis du 19 au 24 février 2023 en Israël pour analyser les résultats obtenus et formuler des recommandations avant la dernière année du projet.

Cette rencontre, l'une des plus importantes du projet, était coordonnée par Giora Ben-Ari, Chef de l'unité des sciences des arbres fruitiers, Institut des sciences végétales du Volcani Institute, Agriculture Research Organisation (Israël), et a permis de réunir des représentants de Chypre (Département à l'agriculture du ministère de l'Agriculture), de Grèce (Organisation agricole hellénique DEMETER/Institut de l'olivier et Perrotis College, École agricole américaine) ; d'Israël (Volcani Center, Institut de recherche agricole) ; de Palestine (Centre palestinien pour la recherche et le développement agricoles) ; d'Espagne (Institut universitaire de recherche en oléiculture de l'Université de Jaén) ; et de l'agence de marketing et communication Kellenfö Ad. Le Conseil oléicole international, qui joue un rôle de conseiller et de diffuseur des résultats du projet, était représenté par le chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement, Lhassane Sikaoui, et le chef du Département de coopération technique et formation du COI, Catarina Bairrao Balula.



Pour rappel, ce projet vise à aider les petits producteurs d'huile d'olive de la région méditerranéenne à surmonter les difficultés liées aux petites dimensions d'exploitations dépendant d'une main d'œuvre familiale et à gérer des vergers d'oliviers conduits en régime pluvial. L'objectif du projet est de fournir aux oléiculteurs les instruments nécessaires à la professionnalisation de leur activité, afin de leur permettre d'obtenir une production d'huile d'olive à la fois rentable et durable.



Un centre régional d'information oléicole (NOReKC) a été créé dans chaque pays participant pour proposer une formation actualisée sur les méthodes de production d'une huile d'olive vierge extra compétitive, tout en aidant les agriculteurs dans les domaines du marketing, des ventes, de la finance, de la politique et de la législation, au niveau national et dans la perspective d'identifier de nouveaux marchés à l'étranger.

Le projet a commencé sur des parcelles conduites en régime pluvial et sa première mission a été d'y installer un système d'irrigation qui a permis d'améliorer le rendement des oliviers, la qualité de l'huile et la rentabilité des agriculteurs participants. Les résultats de la commercialisation en ligne des produits sont attendus cette année.

[Cliquez ici pour plus d'informations sur le projet Artolio](#)





NORME OEPP PM 4/17 SCHÉMA DE CERTIFICATION POUR LES PLANTS ET LES PORTE-GREFFES D'OLIVIERS



MADRID, ESPAGNE / 07.03.2023

L'Organisation Européenne et Méditerranéenne pour la Protection des Plantes (OEPP) a récemment mis à jour sa norme relative à la production de plants et de porte-greffes d'oliviers certifiés et testés contre les pathogènes.

[Cette norme est disponible ici.](#)

Le COI considère que cette norme est d'une importance fondamentale et approuve le schéma de l'OEPP pour renforcer et diffuser largement les recommandations pour l'industrie des pépinières dans les pays producteurs d'oliviers du monde.

[Retrouvez l'information ici.](#)

RÉSEAU DE RECHERCHE ET INNOVATION SUR L'ÉCO-DURABILITÉ EN OLÉICULTURE

JAÉN, ESPAGNE / 10.03.2023

Comme annoncé précédemment, le COI collabore désormais avec l'Institut de recherche sur l'olivieraie et l'huile d'olive (INUO) de l'Université de Jaén (UJA) sur la durabilité dans le secteur oléicole.

L'INUO prévoit la création d'un réseau de recherche et d'innovation sur l'éco-durabilité en oléiculture, dans l'objectif de concevoir des actions de collaboration durables entre différentes organisations académiques ou non, basées en Europe et ailleurs.

Si cette initiative vous intéresse, [cliquez sur le lien pour plus d'informations.](#)

[Retrouvez l'information ici.](#)





L'ANALYSE RÉALISÉE PAR LE COI DU SENTIMENT DES CONSOMMATEURS SUR L'HUILE D'OLIVE EST POSITIVE



ROME/ANDRIA - ITALIE / 21.03.2023

« Prononcer les mots 'huile d'olive vierge' extra génère toujours quelque chose de positif. Surtout lorsque ce magnifique produit est introduit de manière experte dans les régimes alimentaires par des chefs qui en exaltent les saveurs et les propriétés pour la santé ». C'est ce qu'a déclaré le Directeur exécutif du Conseil oléicole international, Abdellatif Ghedira, aux journalistes présents à la conférence de presse de la 15^e édition du Concours [Qoco](#) - un filet d'huile dans votre assiette. « Le COI, a ajouté M. Ghedira, a analysé 10 000 tweets en anglais contenant les mots «huile d'olive». Nous avons constaté que le sentiment et l'état émotionnel ressentis en réaction au texte étaient généralement positifs, confiants et heureux. Les mots les plus fréquemment utilisés dans ces tweets font référence à des aliments frais courants dans le régime méditerranéen, dont l'huile d'olive vierge extra. Les mots «extra» et «vierge» ont également été trouvés. Les mots «aimer» et «bon», utilisés au total 1787 fois, arrivent en tête de liste. Le terme «santé» est apparu 397 fois et le mot «sain» 165 fois.

« Nous nous félicitons de ces concours entre chefs qui prônent l'utilisation de l'huile d'olive vierge extra dans la cuisine », a déclaré Abdellatif Ghedira à la fin de la conférence.



Et pour ceux qui veulent en savoir plus sur ces sujets, a conclu M. Ghedira, [vous pouvez visiter le site web du COI en cliquant ici.](#)

Bonne lecture à tous dans ce monde magique de l'huile d'olive vierge extra.

[Retrouvez l'information ici.](#)



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

