



COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL **NEWSLETTER**

N° 187

NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2023

ÉDITION FRANÇAISE

LE COI VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE !





TABLE DES MATIÈRES

3.	Réunion des experts du COI en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges
4.	Le COI réunit ses experts chimistes
5.	Réunion du groupe de travail sur les statistiques du COI
7.	Le COI renforce ses liens avec les États-Unis
10.	Mission du Secrétariat exécutif du COI en Tunisie
11.	Réunion des deux groupes d'experts sur les olives de table
12.	Le COI participe au 100 ^e anniversaire de la <i>Rivista Italiana delle Sostanze Grasse</i>
13.	Le secteur oléicole mondial se réunit au siège du Conseil oléicole international
14.	La 118 ^e session du Conseil des Membres du COI
16.	Le Conseil des Membres du COI nomme deux nouveaux Directeurs adjoints
17.	Participation du COI à l'événement «Tomorrow Tastes Mediterranean»
18.	Le COI à la réunion de clôture d'ARTOLIO
20.	Le COI annonce la reconnaissance de la collection italienne de germoplasme d'olivier
21.	Le COI participe à une conférence sur les dénominations géographiques et de qualité à Malte
23.	5 ^e Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé
24.	Le COI accueille une délégation du Pakistan
26.	L'image officielle de la JMO 2023
27.	Les lauréats du concours international d'art graphique du COI et du CIHEAM
29.	Les associations de femmes de l'olivier
31.	<i>Olivæ</i> Iran
31.	Le Secrétariat exécutif sera fermé du 23 décembre au 2 janvier
31.	Suivez-nous sur les réseaux !
32.	Le marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

3

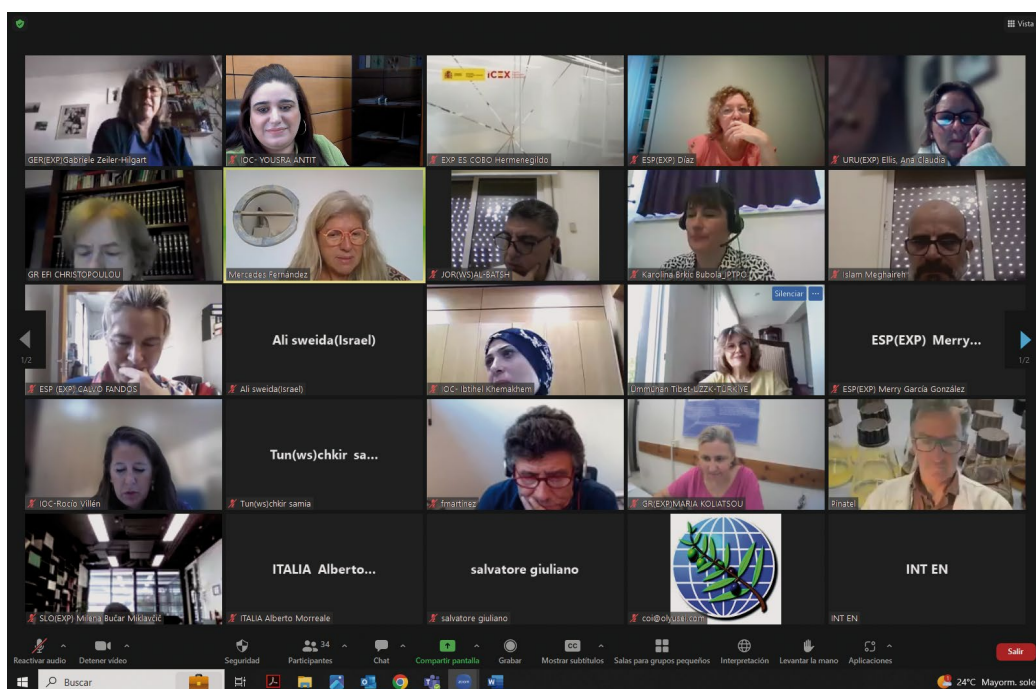
RÉUNION DES EXPERTS DU COI EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

L'Unité de normalisation et recherche du Secrétariat exécutif du COI a réuni les 26 et 27 septembre, 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. Ils ont également analysé les nouveaux projets et 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 études consacrées aux huiles issues des variétés *Picual* (mûre) et *Chemlali* et le profil volatil de ces huiles.

Le Secrétariat exécutif du COI a présenté aux experts les bases du Prix à la qualité Mario Solinas dans les hémisphères nord et sud et les travaux du groupe de travail électronique pour la révision des bases des concours nationaux parrainés par le COI. La chef de l'Unité de Normalisation et Recherche a également présenté les conclusions de la [quatrième édition de l'atelier d'harmonisation des jurys agréés par le COI](#), qui s'est déroulée du 19 au 21 septembre 2023 en visioconférence. Les résultats l'organisation des essais d'agrément du COI pour la période 2023-2024 ont également été discutés.

Les conclusions de cette réunion ont été présentées aux représentants des Membres lors de la 118^e session du Conseil au mois de novembre.





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

4

LE COI RÉUNIT SES EXPERTS CHIMISTES

Les 5 et 6 octobre 2023, le Secrétariat exécutif du COI s'est réuni en visioconférence avec des experts chimistes du monde entier. Des observateurs de plusieurs pays, dont l'Australie, les États-Unis et le Canada, ainsi que des représentants du Codex Alimentarius, de l'Organisation internationale de normalisation (ISO TC34 SC11) et du Comité consultatif du COI sur l'huile d'olive et les olives de table ont également participé à la réunion.

Cette réunion fait suite à celle du sous-groupe restreint d'experts sur la composition des huiles présentant des paramètres hors normes le 14 septembre 2023.

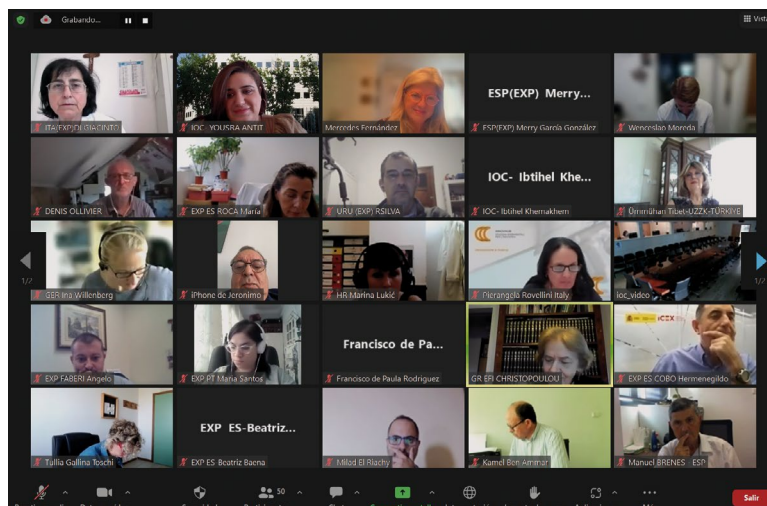
Les experts ont d'abord examiné les documents adoptés lors de la 117^e session du Conseil des Membres et les documents qui seront présentés lors de la 118^e session, au mois de novembre, y compris les projets de révision des méthodes et des paramètres.

Ils ont ensuite discuté des questions d'intérêt dans les domaines de la normalisation, de la recherche et de l'étude des méthodes d'analyse pour garantir la qualité et l'authenticité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. Le président du groupe de travail électronique (GTe) du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCHG) a présenté les travaux du groupe et les prochaines étapes prévues avant la 28^e session du Comité qui se tiendra en février 2024. Le représentant du Secrétariat du Codex a annoncé un calendrier détaillé. Les conclusions de la 42^e session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et échantillonnage (CCMAS) ont également été exposées.

Les experts ont ensuite examiné les résultats de l'analyse des données envoyées par les différents pays et des réponses au deuxième questionnaire sur les stérols que le Secrétariat exécutif du COI a envoyé aux pays pour recueillir, selon le protocole établi, des données et des échantillons d'huiles présentant une teneur en stérols hors des limites établies. À ce propos, le Secrétariat exécutif a rappelé que la recherche d'une solution satisfaisante pour toutes les parties concernées, qui garantisse à la fois la qualité et l'authenticité des huiles, était une priorité pour l'Organisation.

Les participants ont également abordé d'autres questions, notamment les résultats des essais collaboratifs, la question des MOSH/MOAH, les résultats de la consultation publique lancée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) pour la mise à jour de l'évaluation des risques des hydrocarbures d'huile minérale (MOH) dans les aliments (PC-0400), l'essai sur les contaminants PT-COI, l'harmonisation des normes internationales, les priorités futures, la création de nouveaux groupes de travail électroniques spécifiques et l'organisation de futurs essais collaboratifs.

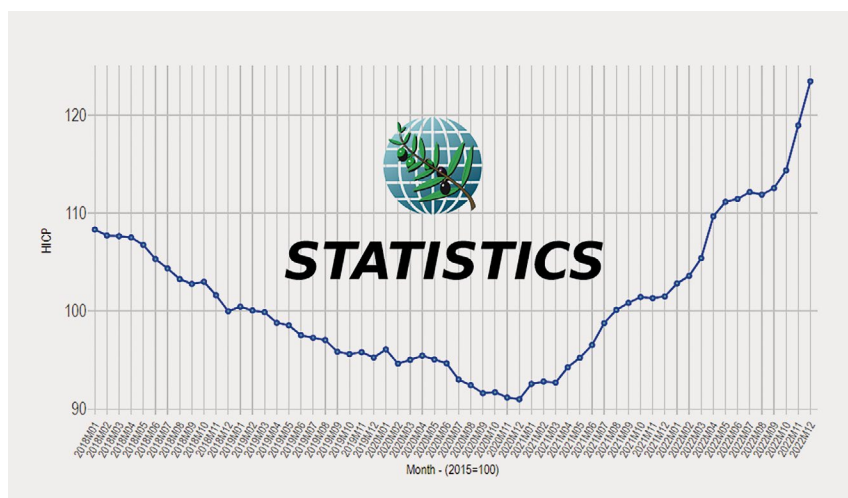
De plus amples informations sont disponibles [ici](#).





RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES STATISTIQUES DU COI

Le groupe de travail pour le suivi des statistiques du Conseil oléicole international a tenu sa 14^e réunion les 6 et 7 novembre en visioconférence. Cette année, la réunion a permis aux experts désignés par les pays membres du COI de prendre connaissance de l'état d'avancement et des conclusions des études consacrées au comportement des consommateurs que le COI mène depuis l'année 2020. Après la Grèce, l'Italie et l'Espagne, l'étude a porté en 2021 sur l'Argentine, l'Égypte, la Jordanie et la Tunisie ; en 2022 sur les États-Unis, la Turquie et l'Australie et en 2023 sur l'Azerbaïdjan, le Kazakhstan, le Kirghizstan, l'Ouzbékistan et le Turkménistan.



Ces études ont pour objet d'analyser le comportement des consommateurs vis-à-vis des huiles et graisses alimentaires en général et de l'huile d'olive en particulier, en vue de déterminer plus précisément les éléments suivants :

- La consommation d'huiles d'olive dans les ménages (ménages consommateurs, ménages non-consommateurs, ménages consommateurs exclusifs d'huiles d'olive, ménages consommateurs d'huile d'olive et de tournesol, etc.)
- Les raisons pour lesquelles l'huile d'olive n'est pas consommée
- Les huiles et matières grasses utilisées selon les usages (friture, assaisonnement, plats en sauce, cuisson au four, à la poêle, etc.)
- Les raisons pour l'achat et/ou la consommation des huiles et des matières grasses pour chaque usage
- L'image ou la perception des huiles d'olive par rapport à certaines caractéristiques ou avantages recherchés lors de l'achat ou de la consommation (prix, qualité, santé, environnement, goût, etc.)
- Les points de vente et les modalités d'achat, le recours aux technologies d'information et de communication
- Les marques commerciales achetées
- Le degré de connaissance des différents types d'huiles d'olive disponibles sur le marché
- Les sources d'information sur les aliments en général et sur les huiles d'olive en particulier
- La sensibilité au prix, le montant que le consommateur est disposé à payer
- L'identification de segments de marché en fonction de variables sociodémographiques et psychométriques



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

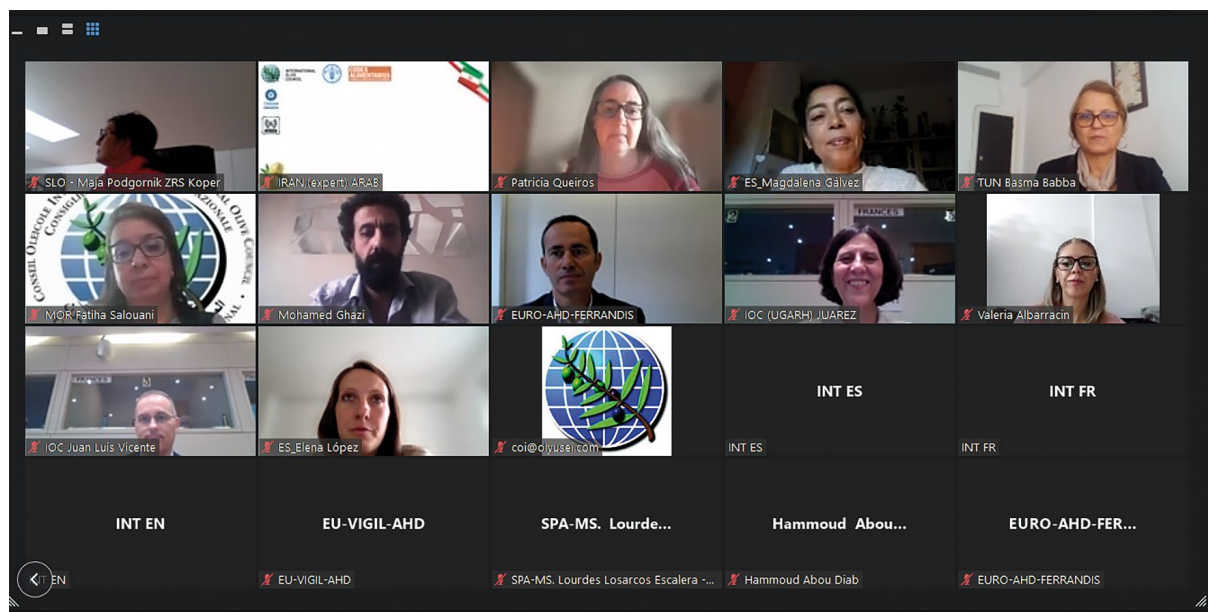
6

Les informations recueillies sont essentielles pour élaborer des stratégies publiques et privées en vue d'augmenter la consommation d'huile d'olive. Elles sont particulièrement utiles pour concevoir des campagnes de promotion dans ce même but et pour donner aux consommateurs davantage d'informations sur les huiles d'olive. Les résultats permettent de mieux comprendre l'évolution des modes de consommation de l'huile d'olive dans les pays participants.

Bien que l'étude soit principalement confiée à des agences externes, le SE conserve en tout temps le contrôle du contenu, des méthodes et du calendrier de mise en œuvre et d'évaluation de l'impact

La première journée de la réunion du groupe de travail a également été consacrée à la présentation des observatoires qui existent ou dont la création est prévue dans les différents pays en vue du suivi des statistiques du secteur oléicole.

Le 7 novembre, les experts ont analysé l'évolution du marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table, et en particulier les bilans des trois dernières campagnes pour l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive et les olives de table. Le Secrétariat exécutif a présenté les informations qu'il a publiées cette année sur le site web du COI et les nouveaux projets et les participants ont été invités à présenter la méthodologie utilisée pour le traitement des données et la situation actuelle de l'oléiculture dans leurs pays respectifs, notamment l'évolution de la production par catégorie de produit, l'évolution de la superficie oléicole, le plan national de développement oléicole, les problèmes du secteur, les causes de l'augmentation ou de la diminution de la production/consommation et l'impact des prix sur le secteur oléicole.





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

7

LE COI RENFORCE SES LIENS AVEC LES ÉTATS-UNIS

La récente mission du COI aux États-Unis avait pour objectif principal de renforcer les liens entre l'organisation intergouvernementale et ce pays, premier importateur mondial d'huile d'olive. Au niveau politique et diplomatique comme au niveau sectoriel, l'intention du COI était d'expliquer aux représentants du gouvernement américain et aux leaders de l'industrie de l'huile d'olive le travail important que l'Organisation entreprend, notamment en ce qui concerne ses efforts en matière de recherche et de normalisation.

Grâce au soutien inestimable du partenaire stratégique américain du COI, le Culinary Institute of America (CIA), la mission s'est avérée très positive et a montré l'aboutissement des efforts déployés au cours des dernières années. Elle a contribué à rendre plus fluide l'interaction entre le COI et les représentants du gouvernement et de l'industrie des États-Unis, elle les a rapprochés du travail de l'Organisation dans le secteur de l'huile d'olive et a ouvert la voie au renforcement continu de la coopération entre le COI et le gouvernement américain.

ACTIVITÉS DU COI LORS DE SA RÉCENTE MISSION À WASHINGTON D.C.

Jaime Lillo, Directeur exécutif adjoint et futur Directeur exécutif du COI, et Mercedes Fernández Albaladejo, chef de l'Unité de normalisation et recherche, se sont rendus à Washington le 23 octobre 2023.

Le mardi 24 octobre, la délégation du COI a été reçue par le représentant américain Mike Thompson, dans son bureau, pour lui présenter le rôle du COI et les activités que mène l'Organisation. L'élu de Californie à la Chambre des représentants des États-Unis a montré un grand intérêt pour l'huile d'olive et pour le COI, et a réaffirmé à ses hôtes son soutien pour aider l'Organisation à atteindre ses objectifs aux États-Unis.

Le mercredi 25 octobre, les fonctionnaires du COI ont animé une réunion d'information au Capitole, à laquelle ont participé des représentants du Congrès américain et d'autres membres du Congrès, notamment le représentant Mike Thompson.

Un événement diplomatique consistant en un séminaire et un déjeuner de dégustation a eu lieu le lendemain au célèbre restaurant Zaytinia de José Andrés. Les participants à cet événement intitulé « L'huile d'olive et le régime méditerranéen : pour une Amérique plus saine » ont eu l'occasion de s'informer sur le travail du COI et de déguster les huiles d'olive vierges lauréates du Prix international du COI Mario Solinas. Des représentants du ministère américain de l'agriculture (USDA) - en particulier la secrétaire d'État adjointe au marketing et aux programmes réglementaires, Jenny





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

8

Lester Moffitt -, du Service de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Service - AMS) et du Service agricole extérieur (Foreign Agricultural Service - FAS), ainsi que des [diplomates de pays membres du COI](#) en poste à Washington D.C., parmi les principaux exportateurs d'huile d'olive aux États-Unis, notamment de l'Argentine, de l'Espagne, de l'Italie, de la Grèce, du Portugal, de la Tunisie et de l'Union européenne, ont assisté à l'événement. Plusieurs producteurs et représentants du secteur américain de l'huile d'olive étaient également présents.



RÉUNIONS BILATÉRALES EN MARGE DE LA MISSION DU COI

Des réunions bilatérales importantes ont eu lieu en marge de cette récente mission du COI à Washington D.C.

Les représentants du COI s'étaient réunis en visioconférence avant la mission avec les responsables de l'Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux (Food and Drug Administration - FDA) pour leur présenter le travail et la mission du COI dans le secteur de l'huile d'olive, notamment dans le domaine de la normalisation. Les participants à la réunion avaient ainsi pu faire le point sur la réalité actuelle du secteur oléicole et parler des directives américaines en matière d'alimentation.

Durant la mission du COI, une réunion avec des représentants du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture, USDA), le 24 octobre, a permis de renforcer les relations entre cette institution et le COI. Les participants ont notamment discuté du soutien continu de l'AMS aux activités du COI, ainsi que des avantages et des particularités d'une éventuelle adhésion des États-Unis au COI et à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table.

Cette réunion a été suivie d'une autre rencontre avec des représentants de l'AMS, du FAS, du Codex et de la FDA. Les participants ont abordé l'état d'avancement de la révision de la norme du Codex en vue de la prochaine réunion du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), prévue en février 2024 en Malaisie. La rencontre a également été l'occasion de clarifier certains détails et aspects techniques concernant le rôle du COI dans les travaux du Codex et la normalisation internationale des produits oléicoles.

D'autres réunions bilatérales entre le COI, le CIA et l'USDA ont permis d'examiner la situation actuelle et les activités futures.

Le 30 octobre, la délégation du COI a eu l'occasion de rencontrer l'ambassadeur d'Espagne à Washington D.C., Santiago Cabanas, qui a offert son soutien à l'Organisation pour la tenue de futurs événements aux États-Unis.

Cette mission diplomatique et politique ouvrira incontestablement de nouvelles voies pour les relations futures entre le COI et les États-Unis.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

9

CONTEXTE

Au cours des années, le COI et les États-Unis se sont rapprochés, ce pays ayant participé en tant qu'observateur à plusieurs réunions du Conseil des Membres du COI. Le COI dispose en outre d'un partenaire stratégique dans ce pays, le Culinary Institute of America (CIA), avec lequel il a collaboré sur de nombreux sujets, notamment par l'intermédiaire de l'Unité de normalisation et recherche de l'Organisation. Le CIA, une institution académique gastronomique à but non lucratif créée en 1946 à New York, a en effet signé un accord de collaboration avec le COI en 2020. Depuis lors, les deux entités ont collaboré à un large éventail de projets dont les résultats ont été particulièrement positifs, tels que l'initiative [Plant Forward Kitchen](#) et la [conférence](#) correspondante, [Tomorrow Tastes Mediterranean](#), [Menus of Change](#), et plusieurs [séances de dégustation](#), entre autres activités.

Lors de la 116^e session du Conseil des Membres, en novembre 2022, les représentants des Membres ont voté en faveur de la programmation d'une mission diplomatique et politique du COI aux États-Unis et de l'organisation de plusieurs événements en collaboration avec le CIA, destinés aux membres du Congrès américain et aux représentants du gouvernement et du secteur oléicole national.





MISSION DU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF DU COI EN TUNISIE



Le Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira, s'est rendu en Tunisie au début du mois de novembre pour inaugurer le cours de dégustation de l'huile d'olive vierge organisé par le Centre international de formation de l'Office National de l'Huile (ONH), aux côtés du ministre tunisien de l'Agriculture, Abdel Monem Balaati, du Directeur exécutif adjoint du COI, Jaime Lillo, des ambassadeurs de Palestine et d'Algérie et de représentants des missions diplomatiques de la Libye et du Maroc en Tunisie. Ce cours, qui s'adressait aux techniciens et experts des pays arabes membres de l'Organisation, a reçu le soutien financier du COI au titre de son programme de coopération technique et d'échange d'expériences entre les pays membres. M. Ghedira a rappelé à cette occasion que l'objectif principal de la formation est d'acquérir plus d'expérience et de connaissances et de s'ouvrir à d'autres expériences dans le domaine de l'huile d'olive, mais également de consolider la culture de la qualité de l'huile d'olive et de l'élever au rang d'excellence. Il a également appelé les participants à unir leurs efforts pour relever les défis du changement climatique, poursuivre les travaux sur le développement du secteur, valoriser la qualité des huiles arabes et renforcer leur présence sur les marchés étrangers.

Le ministre tunisien de l'Agriculture a ensuite reçu la délégation du Conseil oléicole international au siège du ministère, pour faire le point sur la coopération entre les institutions tunisiennes et le COI, examiner ses perspectives et aborder les défis climatiques auxquels le secteur oléicole est confronté et les possibilités de développement du secteur.

Le ministre a rappelé l'importance du secteur oléicole pour la Tunisie, sur le plan économique, social et historique, et a indiqué que les autorités compétentes du ministère s'employaient à développer le secteur et à augmenter les exportations d'une huile d'olive de qualité.

Pour sa part, le Directeur exécutif adjoint du COI a exprimé le souhait du Conseil de renforcer sa coopération avec ce grand pays oléicole et a profité de l'occasion pour présenter à ses hôtes le programme de la 118^e session et de la Journée mondiale de l'olivier.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

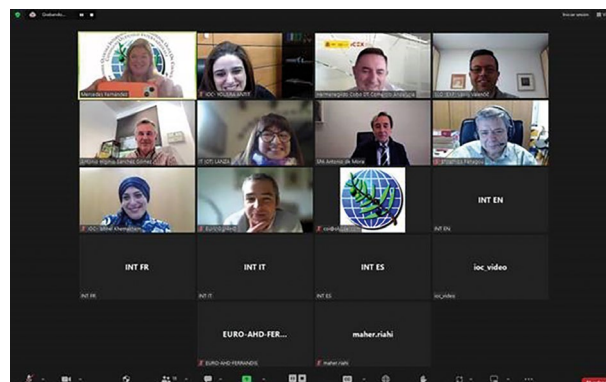
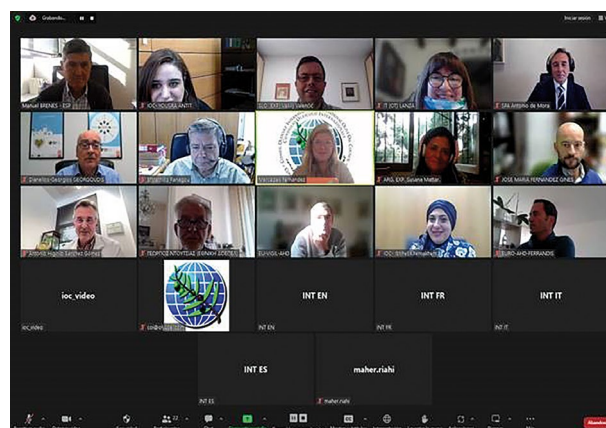
11

RÉUNION DES DEUX GROUPES D'EXPERTS SUR LES OLIVES DE TABLE

Le 8 novembre 2023, le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international s'est réuni en visioconférence avec le groupe d'experts sur les normes relatives aux olives de table et avec le groupe d'experts en évaluation organoleptique des olives de table. Les deux réunions avaient été inscrites au programme 2023 d'activités de l'Unité de normalisation et recherche du Secrétariat exécutif, en réponse à une demande formulée par les délégations de la Turquie et de l'Iran (R.I) à l'occasion de la 116^e session du Conseil des Membres en novembre 2022.

En l'absence de nouvelles propositions par les membres et les experts, le Secrétariat exécutif a indiqué que la norme du Codex sur les olives de table avait été harmonisée correctement et que cet effort était essentiel pour le bon fonctionnement du commerce international.

En ce qui concerne l'évaluation organoleptique des olives de table, il a été proposé de rédiger un guide didactique consacré à l'entraînement des jurys de dégustation et de poursuivre le travail du groupe de travail électronique sur l'élaboration de bases de parrainage du COI aux cours de dégustation organisés par les autorités compétentes.





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

12

LE COI PARTICIPE AU 100^E ANNIVERSAIRE DE LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE

À l'occasion du 100^e anniversaire de *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, l'Innovhub SSI (Stazioni Sperimentali per l'Industria) a organisé le 15 novembre à Milan une conférence d'une journée intitulée « Substances grasses : recherche, innovation et scénarios futurs ».

Le Secrétariat exécutif du COI, par l'intermédiaire de Mercedes Fernández, chef de l'Unité de normalisation et de recherche ; Yousra Antit, chef du Département de chimie oléicole ; et Ibtihel Khemakhem, chef de la Section des jurys et des laboratoires, a assisté à cet événement en visioconférence, car il coïncidait avec la tenue de la 118^e session du Conseil des Membres du COI.

Parmi les différents sujets abordés, qui reprennent les préoccupations émergentes et actuelles en matière de substances grasses dans le secteur alimentaire, plusieurs étaient d'une importance significative pour le COI, notamment la question des hydrocarbures d'huile minérale (MOH) dans les huiles de grignons d'olive et le système d'étiquetage, qui joue un rôle essentiel dans la fourniture d'informations complètes sur le contenu et la valeur nutritionnelle des produits aux consommateurs, et qui intéresse particulièrement le COI dans le contexte du Nutriscore.

Pour de plus amples informations sur les sujets abordés, consultez le programme de cet événement en cliquant [ici](#).





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

13

LE SECTEUR OLÉICOLE MONDIAL SE RÉUNIT AU SIÈGE DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

La 61^e réunion du Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table du COI s'est déroulée le 22 novembre au siège de l'Organisation à Madrid.

Ce comité est un interlocuteur fondamental pour le Conseil des Membres et pour le Secrétariat exécutif. Ses représentants sont issus de toutes les familles qui composent la filière des pays membres – producteurs, transformateurs, négociants et consommateurs. Il a été créé pour recueillir l'opinion des représentants des acteurs économiques du monde oléicole qui, grâce à leur connaissance du terrain, sont bien placés pour aider le Secrétariat exécutif à identifier des solutions efficaces aux problèmes du secteur.



Pour rappel, le bureau siège sous la présidence d'Abdessalem Loued et la vice-présidence de Gennaro Siculo (section huile d'olive) et de M'Hamed Belasla (olives de table), avec la participation de Kemiche Boudjema et Primitivo Fernández (respectivement adjoints I et II de la section huile d'olive) et Ali Ben Hadj M'Barek et Saeed Keshavarz (respectivement adjoints I et II de la section olives de table).

Ce comité joue un rôle de plus en plus important en tant que forum de rencontres de l'ensemble des opérateurs du secteur oléicole.



LA 118^E SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES DU COI



Le Conseil oléicole international a tenu la 118^e session de son Conseil des Membres. À cette occasion, les représentants des **19 pays membres** du COI (Albanie, Algérie, Arabie saoudite, Argentine, Égypte, Géorgie, Iran, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Monténégro, Ouzbékistan, Tunisie, Turquie, Union européenne et Uruguay) ont participé aux réunions des différents comités spécialisés, à la séance plénière et à différents événements.

Des représentants de la Bosnie-Herzégovine et de l'Azerbaïdjan – deux pays qui ont déjà formulé une demande d'adhésion à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table et qui sont sur le point de déposer leur instrument auprès des Nations Unies – ont assisté à cette session du COI en qualité d'**observateurs permanents**, aux côtés d'autres observateurs comme le Brésil, les États-Unis, l'Irak, le Pérou, le Qatar, le Soudan et le [CIHEAM](#) (Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes).

Les comités du COI jouent un rôle essentiel comme forum de discussion et jettent les bases des propositions et des plans d'action quadriennaux du Secrétariat exécutif, qui sont ensuite soumis à l'adoption du Conseil des Membres. Il existe actuellement cinq comités : le Comité des affaires administratives et financières, le Comité de chimie et normalisation, le Comité de technologie et environnement, le Comité économique et de promotion et le Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table. À l'exception du Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table, les comités sont composés d'un délégué par pays membre, plus les suppléants et les conseillers.

La première partie de la deuxième session annuelle du Conseil des Membres s'est déroulée du 15 au 17 novembre en visioconférence depuis Madrid, avec les réunions des quatre premiers comités. Le Comité consultatif du COI s'est réuni le 22 novembre, avant la tenue le lendemain de la séance plénière avec les chefs des délégations et les observateurs.

La réunion du **Comité des affaires financières et administratives** a eu lieu les 15 et 17 novembre. Ce comité est chargé du programme de travail annuel du Secrétariat exécutif pour le fonctionnement de l'Organisation, notamment en ce qui concerne le budget, les règles financières et les règles internes et statutaires ;



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

15

du suivi de la mise en œuvre des normes de contrôle interne ; de l'examen du projet de budget annuel du COI et de toute autre mesure concernant les questions financières et administratives ; de l'examen des demandes d'adhésion et du respect des principes concernant le recrutement du personnel du Secrétariat exécutif et d'autres questions liées aux aspects administratifs et organisationnels.

Le 15 novembre, le Secrétariat exécutif a informé le **Comité économique et de promotion** sur l'évolution de la production, de la consommation et du commerce de l'huile d'olive et des olives de table. Les membres du Comité ont examiné en particulier les prix à la production et les bilans des trois dernières campagnes. Le Secrétariat exécutif a présenté les conclusions du groupe de travail chargé du suivi des statistiques qui s'est réuni les 6 et 7 novembre au siège du COI (voir article ci-dessus) et a fait le point sur l'étude consacrée au comportement du consommateur. Dans le domaine de la promotion, le Comité a été informé sur les activités prévues dans différents pays, notamment en Australie et au Brésil, les progrès réalisés au niveau politique en vue de l'harmonisation des normes nationales avec la norme internationale du COI, et les subventions accordées par le COI pour l'organisation de programmes nationaux de promotion de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table. De même, le Secrétariat exécutif a informé le comité sur les activités menées par le Département de l'Observatoire et des systèmes d'information et sur ses projets pour l'année 2024.

Le **Comité de chimie et normalisation** s'est réuni dans la matinée du jeudi 16 novembre. Pour rappel, ce comité a pour mission de veiller à la mise en œuvre des objectifs énoncés dans l'Accord de 2015, notamment : œuvrer pour l'uniformisation des législations nationales et internationales relatives aux caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des produits oléicoles ; mener des activités en matière d'analyse physico-chimique et organoleptique ; et coordonner des études et des recherches sur les valeurs nutritionnelles et autres propriétés intrinsèques de l'huile d'olive et des olives de table. Le Secrétariat exécutif a présenté l'état d'avancement des activités menées depuis la dernière réunion, en particulier les résultats des travaux des groupes d'experts dans différents domaines, le Prix à la qualité du COI Mario Solinas et en particulier l'annonce d'une édition spécifique à l'hémisphère Sud, les projets de révision de méthodes d'analyse et la question de l'agrément des laboratoires d'analyse et des jurys de dégustation.

Dans l'après-midi, le Secrétariat exécutif a présenté au **Comité de technologie et environnement** les activités réalisées dans les domaines de la recherche-développement et de la formation. Il a fait le point sur l'élaboration du *Catalogue mondial des principales variétés d'oliviers*, le réseau des banques mondiales de germoplasme, et les travaux du COI concernant la contribution de l'oléiculture à la lutte contre le changement climatique. Il a également fait le point sur les bourses accordées par le COI à des étudiants de ses pays membres. Ce comité est chargé de promouvoir la coopération technique et la recherche-développement oléicoles en encourageant la collaboration d'organismes et/ou entités, publics ou privés, nationaux ou internationaux ; de mener des activités visant à identifier, conserver et utiliser les ressources génétiques de l'olivier ; d'étudier l'interaction entre l'oléiculture et l'environnement ; d'encourager les transferts de technologies au moyen d'activités de formation dans les domaines liés au secteur oléicole ; de promouvoir la protection des indications géographiques des produits oléicoles et d'encourager l'échange d'informations et de données d'expérience dans le domaine phytosanitaire concernant l'oléiculture.

La réunion du **Comité consultatif** de l'huile d'olive et des olives de table du COI s'est tenue le 22 novembre.

La **séance plénière** a eu lieu le jeudi 23 novembre. À cette occasion, les présidents de chaque Comité - y compris le Comité consultatif - ont présenté les résultats des débats précédents.

Cette réunion s'est conclue avec la célébration de la Journée mondiale de l'olivier, que le COI a organisée en collaboration avec le CIHEAM et avec plusieurs réseaux internationaux de femmes actives dans le secteur oléicole, dont nous vous parlons plus loin dans cette Newsletter.



LE CONSEIL DES MEMBRES DU COI NOMME DEUX NOUVEAUX DIRECTEURS ADJOINTS

Lors de la séance plénière de la 118^e session du Conseil des Membres, les représentants des pays membres du COI ont adopté les décisions portant nomination des **deux nouveaux Directeurs exécutifs adjoints** de l'Organisation qui prendront leurs fonctions le 1^{er} juillet 2024.

Le Directeur exécutif adjoint responsable des aspects opérationnels (Recherche et Normalisation, Économie et Promotion, Oléiculture, Oléotechnie et Environnement) sera le Tunisien **Abderraouf Laajimi**, ingénieur agronome spécialiste du marketing agroalimentaire et docteur en économie, actuellement chef de cabinet du ministre tunisien de l'Agriculture et ancien directeur général de l'observatoire national de l'agriculture (ONAGRI).

Le prochain Directeur exécutif adjoint chargé des questions administratives et financières et de l'observatoire sera le Turc **Imdat Pekdemir**, actuellement rapporteur auprès du bureau de la présidence et ancien consultant à l'OCDE et chef de département au ministère de l'Éducation, diplômé en Sciences politiques et administration publique à l'université d'Ankara et en Études européennes à l'université d'Exeter (Royaume-Uni).

Les subventions annuelles et pluriannuelles aux programmes de promotion des pays membres
Dans le cadre de ses activités, le Conseil oléicole international accorde des subventions à des activités nationales visant à promouvoir la consommation locale d'huile d'olive et d'olives de table. Sont éligibles à ces subventions les [quarante-quatre pays membres du COI](#) et qui s'étendent sur l'ensemble du bassin méditerranéen et bien au-delà.

Chaque année, le Secrétariat exécutif du COI lance un appel à propositions pour des projets axés sur la consommation des produits de l'olivier. Les objectifs de cette stratégie promotionnelle sont avant tout de développer une culture de marché dans les pays membres du COI, d'accroître la visibilité et la qualité des produits locaux et de renforcer la coopération entre les nations dans le domaine de l'huile d'olive.

L'année 2023 marque un grand succès en ce qui concerne le nombre de demandes reçues - le nombre de projets soumis a presque triplé par rapport à l'année dernière ! - ce qui peut être directement attribué à plusieurs améliorations du système de demande et de gestion des subventions récemment mises en œuvre par le Secrétariat exécutif. Parmi ces améliorations figurent, par exemple, l'extension des subventions aux projets d'une durée maximale de quatre ans, ainsi que la numérisation du processus de soumission, qui se fait désormais exclusivement par l'intermédiaire du [site web de l'Organisation](#).

Cette année, le COI a reçu trente et une propositions (quinze pour des projets annuels et seize pour des projets pluriannuels) provenant de douze pays. L'organisation internationale, qui se consacre exclusivement à l'olivier et à ses produits, a accordé un total de quatorze subventions à des projets provenant des pays suivants : Espagne, France, Grèce, Italie, Jordanie, Liban, Portugal, Tunisie, Turquie et Uruguay. Toutes les informations concernant les entités nationales qui mettront en œuvre ces subventions seront publiées sur le site web du COI dans les semaines à venir.

En 2024, l'[Unité économie et promotion](#) du COI sera particulièrement attentive au suivi des premières subventions pluriannuelles et continuera à consacrer ses efforts à l'amélioration du système de soumission des propositions pour cette importante activité.



PARTICIPATION DU COI À L'ÉVÉNEMENT «TOMORROW TASTES MEDITERRANEAN»

«[Tomorrow Tastes Mediterranean](#)», la passionnante conférence culinaire organisée par le Torribera Mediterranean Center (TMC), à Barcelone (Espagne) les 27 et 28 novembre 2023, visait à aider l'industrie culinaire à mieux comprendre le régime alimentaire méditerranéen à travers ses attributs de santé et de durabilité, ainsi que ses principes culturels, et à les introduire dans les cuisines du XXI^e siècle.

Le TMC est un projet conjoint de l'Université de Barcelone et du Culinary Institute of America (CIA), avec lequel le COI collabore dans le cadre de divers projets, tels que l'initiative «[Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen](#)».

À cette occasion, le COI était représenté par le futur Directeur exécutif de l'Organisation, **Jaime Lillo**, qui est intervenu lors de la 9^e session de la conférence, sur le thème « Des interactions culinaires aux synergies nutritionnelles : la recherche de nouvelle génération sur la cuisine méditerranéenne » (le 27 novembre 2023). **Imene Tribelsi**, la chef du Département de promotion du COI, a également animé le 4^e atelier sur le thème « Afrique du Nord - La cuisine végétale révélée » (le 28 novembre 2023).

La chef du Département de chimie oléicole, **Yousra Antit**, était présente à cet événement, dans le cadre du suivi de la collaboration du COI par l'Unité de Normalisation et Recherche avec le Culinary Institute of America (CIA) et le Torribera Mediterranean Center (TC).





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

18

LE COI À LA RÉUNION DE CLÔTURE D'ARTOLIO

Le projet ARTOLIO pour une « *Industrie de l'huile d'olive artisanale plus productive et durable en Méditerranée* » a tenu sa réunion de clôture du 9 au 11 octobre 2023 à Barcelone, en Espagne. Ce projet visait à soutenir les petits producteurs d'huile d'olive dans la région méditerranéenne. À travers ses activités, l'initiative ARTOLIO cherchait en effet à aider les petits producteurs d'huile d'olive à surmonter les défis découlant de la taille limitée de leurs exploitations, en se concentrant sur la gestion des oliveraies conduites en régime pluvial qui sont souvent tributaires de la main-d'œuvre familiale. Le projet visait notamment à doter les oléiculteurs des outils essentiels à la professionnalisation de leurs activités, favorisant ainsi une production d'huile d'olive rentable et durable.



ARTOLIO comptait huit partenaires issus de cinq pays méditerranéens (Chypre, Grèce, Israël, Espagne et Palestine) dans lesquels des centres nationaux de connaissances régionales sur l'olivier (NOReKC) ont été créés pour fournir une formation actualisée aux agriculteurs et oléiculteurs locaux. Les cours impartis visaient à les aider à produire des huiles d'olive vierges extra compétitives en améliorant leurs connaissances sur les aspects liés au financement, au marketing et à la vente de ces produits, et en leur apportant des informations actualisées sur les politiques et la législation, tant au niveau national qu'en vue de leur accès à de nouveaux marchés extérieurs. Bien que les activités d'ARTOLIO aient officiellement pris fin le 28 novembre de cette année, les NOReKC devraient continuer à fonctionner sous la supervision des autorités gouvernementales ou d'organisations publiques, afin de continuer à soutenir les agriculteurs et les oléiculteurs locaux.

La chef du Département de coopération technique et de formation du COI, **Catarina Bairrao Balula**, a participé à cette réunion, aux côtés des représentants du programme ENI CBC Med, dont **Valeria Cibrario**, experte principale du Secrétariat technique conjoint (STC), et **Karina Melkonian**, experte junior du STC. Le deuxième rapport ARTOLIO fait état d'un taux d'exécution budgétaire de 60%, ce qui est particulièrement remarquable pour des projets de cette nature. En raison de l'absence imprévue des représentants de Palestine et d'Israël, notamment de **Giora Ben-Ari**, directeur du projet ARTOLIO à l'Institut israélien Volcani, la cérémonie de clôture a été dirigée par **Katerina Roumeliotti**, coordinatrice financière d'ARTOLIO au Perrotis College.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

19

À l'occasion de l'événement de clôture, les coordinateurs du projet et les autres parties prenantes ont fait le point sur les résultats obtenus et ont conclu que les objectifs du projet avaient été atteints avec succès. Sachant que de nombreux bénéficiaires du projet n'auraient pas été en mesure de participer à de telles formations sans le soutien inestimable des consultants du projet ARTOLIO, les producteurs ont exprimé leur satisfaction. Grâce à cette initiative, les producteurs méditerranéens locaux ont été encouragés à adapter leurs pratiques et à adopter des stratégies d'optimisation de l'emploi de l'eau et de l'énergie (notamment l'adoption de systèmes d'irrigation au goutte-à-goutte et d'irrigation déficitaire, l'emploi de capteurs pour la fertilisation, l'analyse du sol et des feuilles, l'incorporation de sous-produits dans la chaîne de production, les pratiques d'agriculture régénérative, etc.). Dans l'ensemble, les agriculteurs et les oléiculteurs participants ont amélioré leurs compétences en matière de gestion financière, réduit leurs coûts de production et amélioré leurs compétences en matière d'image de marque, devenant ainsi des modèles pour leur région.

Vous pouvez visiter le site web du projet ARTOLIO [ici](#).



LE COI ANNONCE LA RECONNAISSANCE DE LA COLLECTION ITALIENNE DE GERMOPLASME D'OLIVIER

Le COI a récemment accordé sa reconnaissance en tant que collection internationale de germoplasme à la plus grande collection nationale italienne de germoplasme d'olivier, située sur les parcelles de Mirto Crosia et de Rende dans la région de Calabre.

Hébergée par le Conseil pour la recherche agricole et l'analyse de l'économie agricole (CREA, *Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria*), cette collection est composée de 600 variétés d'oliviers, dont 200 sont authentifiées et communes à la collection espagnole. Le CREA possède aujourd'hui la deuxième plus grande collection nationale de germoplasme d'oliviers au monde, la plus grande étant celle de l'Espagne.

Le réseau des collections de germoplasme de l'olivier du COI - qui s'étend sur toutes les rives de la Méditerranée (de l'Espagne et l'Italie au Maroc, la Turquie et Israël) et au-delà, jusqu'à l'Argentine - a débuté en 1994. Depuis, ces collections sont devenues des épicycles inestimables et essentiels de notre patrimoine commun, à la fois en termes de biodiversité agricole au sens large, et d'oliviers en particulier. Ces banques, qui abritent plusieurs centaines de variétés d'oliviers, servent de centres de conservation et de recherche de leur matériel végétal au profit de la communauté scientifique.

Grâce à elles, les scientifiques peuvent étudier notamment les génotypes tolérants ou résistants à des maladies telles que la *Xylella fastidiosa* et le *Verticillium dahliae*. Les informations que ces collections fournissent sur la résistance et les innombrables attributs de l'olivier face au changement climatique et à l'évolution des températures sont également essentielles.

La COI souhaite la bienvenue et adresse ses félicitations les plus sincères à l'Italie et à la collection internationale de germoplasme du CREA.

Des articles sur cette reconnaissance importante ont été publiés dans la presse italienne. Vous pouvez les lire [ici](#), [ici](#), [ici](#) et [ici](#).





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

21

LE COI PARTICIPE À UNE CONFÉRENCE SUR LES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES ET DE QUALITÉ À MALTE

La **Olive Growers Cooperative Limited of Malta** a consacré une conférence nationale aux indications géographiques et à la production biologique intitulée « *Le secteur oléicole : atteindre une qualité supérieure grâce aux marques de qualité IG et à la production biologique* ». L'événement, qui s'est tenu le 1^{er} décembre à Qormi, s'inscrit dans le cadre des activités marquant la Journée mondiale de l'olivier 2023.

Après l'ouverture, la conférence a accueilli le **ministre maltais de l'Agriculture, Anton Refalo**, qui a félicité le gouvernement pour ses efforts visant à soutenir les oléiculteurs et les producteurs tout en renforçant la consommation et la production d'huile d'olive. Le ministre a également souligné l'importance d'apporter une valeur ajoutée aux consommateurs en promouvant le tourisme oléicole.

Le COI était représenté par **Imene Trabelsi**, Chef du Département de promotion, qui a présenté les activités de l'organisation intergouvernementale dans le domaine de l'économie et de la promotion. Dans son intervention, elle a souligné l'importance d'unir les efforts pour la diffusion de la consommation locale d'huile d'olive à Malte, et la pertinence d'adopter à cette fin des stratégies de marketing institutionnel efficaces afin de sensibiliser les consommateurs aux bienfaits des produits oléicoles pour la santé et pour le développement durable. M^{me} Trabelsi a saisi l'occasion pour présenter les activités de promotion du COI dans les pays membres, en particulier l'octroi de subventions annuelles et pluriannuelles pour des projets nationaux de promotion, et a encouragé les autorités maltaises à en bénéficier. Elle a conclu que le renforcement des activités de promotion sur les marchés locaux permet d'atténuer la baisse de la demande induite par l'augmentation des prix résultant de l'impact du changement climatique sur la production mondiale d'huile d'olive.





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

22



Parmi les participants, on citera plusieurs experts internationaux et des représentants de la **Coopérative des oléiculteurs de Malte**, de l'**Agence alimentaire de Malte** et de **Koperattivi Malta**.

La conférence coïncidait avec le dépôt par la coopérative d'une demande de reconnaissance de l'**appellation d'origine protégée** (AOP) et de l'**indication géographique protégée** (IGP) pour l'huile d'olive produite localement.

L'événement visait à améliorer les connaissances des parties prenantes et du grand public sur la manière dont ces normes ajoutent de la valeur à la chaîne d'approvisionnement du secteur oléicole. La Coopérative des oléiculteurs maltais soutient activement les initiatives du gouvernement national visant à promouvoir la production biologique dans le secteur agricole du pays.

Vous pouvez consulter le programme [ici](#).



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

23

5^E SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE YALE SUR L'HUILE D'OLIVE ET LA SANTÉ

La cinquième édition du Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé, organisée conjointement par le BLC3 Technology and Innovation Campus et la Yale School of Public Health, s'est déroulée à Oliveira do Hospital (Portugal) du 10 au 13 décembre 2023.

À cette occasion, le Secrétariat exécutif du COI était représenté par **Yousra Antit**, chef du Département de chimie oléicole.

Le symposium de cette année était consacré à un certain nombre de sujets d'actualité, notamment :

- Les questions actuelles et émergentes concernant le rôle de l'huile d'olive dans la santé publique, mondiale et planétaire ;
- Les politiques et les réglementations concernant l'huile d'olive et les olives de table à l'échelle locale et mondiale ;
- Les stratégies de marketing ;
- Les aspects liés à la santé, tels que la nutrition, le Nutri-score et le régime méditerranéen ;
- La bioéconomie, l'économie circulaire et la durabilité ;
- L'impact du changement climatique et les mesures de résilience climatique.

Yousra Antit est intervenue dans le cadre de la session intitulée « **Nutri-score : politiques et propositions de valeur, implications locales et globales** », au cours de laquelle elle a parlé de la question du Nutri-score et du plan d'action du COI. Elle a également participé à une session intitulée « **Technologie, normalisation et tradition** » et, à cette occasion, elle a présenté les normes du COI et expliqué les processus d'harmonisation des normes.

Les sessions ont été suivies d'une série de tables rondes et de discussions intéressantes. De plus amples informations sur le programme du 5^e Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé sont disponibles [ici](#).





LE COI ACCUEILLE UNE DÉLÉGATION DU PAKISTAN



Le mercredi 29 novembre, le Secrétariat exécutif du COI a accueilli une délégation du **gouvernement pakistanais** au siège de l'organisation intergouvernementale à Madrid (Espagne). Les discussions ont porté sur le secteur de l'huile d'olive et sur les perspectives de croissance et de collaboration communes.

Les participants ont notamment abordé les thèmes du renforcement du commerce mondial de l'huile d'olive au cours des dernières années, de l'augmentation de la consommation d'huile d'olive vierge extra dans des pays tels que les États-Unis et des défis inévitables posés par le changement climatique. Les représentants pakistanais ont souligné la croissance de ce secteur dans leur pays et ont informé le Secrétariat exécutif du COI des efforts institutionnels déployés par le gouvernement pour le consolider.

La délégation était conduite par le **Dr Ahmad Affan**, conseiller commercial à l'ambassade du Pakistan en Espagne. Du côté du COI, la





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

25



délégation était dirigée par **Jaime Lillo**, actuel Directeur exécutif adjoint chargé des affaires opérationnelles et bientôt Directeur exécutif à compter du 1^{er} janvier 2024.

La réunion a également été l'occasion pour le COI de présenter son travail et les nombreuses activités qu'il mène actuellement. D'autres fonctionnaires de l'Organisation étaient présents à cette rencontre, notamment **Mustafa Sepetçi**, Directeur exécutif adjoint chargé des affaires administratives, de l'informatique et de l'Observatoire ; **Javier Larraona**, responsable de l'Observatoire et de l'informatique ; **Andoni Olano**, chef du Département des relations extérieures ; **María Juárez**, chef de l'Unité économie et promotion ; **Lhassane Sikaoui**, chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement ; et **Yusra Antit**, en représentation de **Mercedes Fernández**, chef de l'Unité Chimie et normalisation, ainsi que d'autres membres du personnel.

Outre le Dr Ahmad Affan, la délégation de la République islamique du Pakistan était composée de représentants du gouvernement – **Ambreen Raza**, **Muhammad Idrees** et **Ahmed Ali Sirohey** du ministère des Affaires étrangères – et d'autres autorités, notamment **Yawar Hussain**, **Nasim Ahmed Khan**, **Zulfiqar Ali**, **Aftab Alam**, **Naheed Gul Baloch** et **Mehboob Aslam**.

La visite de cette délégation au siège du COI traduit le renforcement des liens entre le Pakistan et le COI.



L'IMAGE OFFICIELLE DE LA JMO 2023

Le COI et le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) ont travaillé main dans la main pour célébrer cette année la Journée mondiale de l'olivier (JMO). Comme nous vous l'avions annoncé dans nos éditions précédentes, cette année, le thème de la JMO était centré sur le rôle vital des femmes dans le monde fascinant de l'huile d'olive. Leur contribution au secteur dans le monde entier est aussi précieuse qu'intemporelle.

L'image officielle qui a accompagné la célébration de la Journée mondiale de l'olivier a été conçue de manière altruiste par le célèbre illustrateur et dessinateur italien Valerio Marini. Né à Gallarate (Italie) en 1950, Marini a collaboré avec de nombreux médias, dont [Olio Officina](#), une revue en ligne consacrée au monde de l'olivier.

Cette œuvre d'art captivante incarne de manière romantique, dans une olive, la contribution essentielle des femmes au secteur oléicole. Il les dépeint comme les héroïnes méconnues de cet arbre millénaire, et comme ses nourricières et ses gardiennes.

Le COI et le CIHEAM tiennent à exprimer leur plus profonde reconnaissance à l'artiste Valerio Marini pour sa précieuse contribution à la célébration de la Journée mondiale de l'olivier 2023.



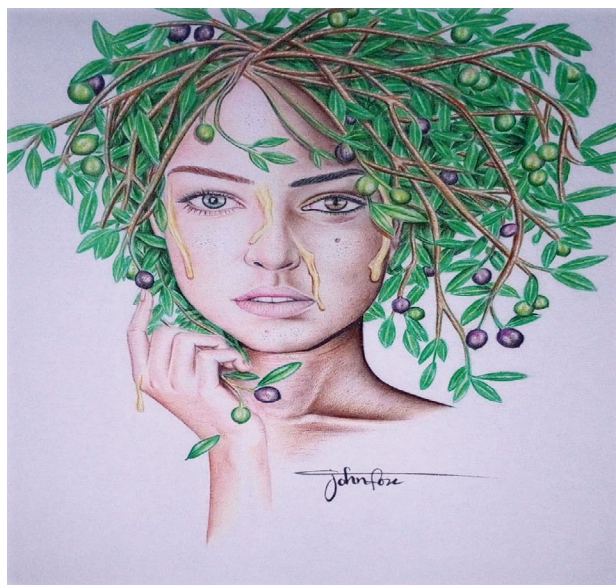


LES LAURÉATS DU CONCOURS INTERNATIONAL D'ART GRAPHIQUE DU COI ET DU CIHEAM

Dans le cadre des activités organisées pour célébrer la Journée mondiale de l'olivier 2023, le COI et le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) ont lancé fin septembre un concours international d'art graphique mettant en évidence le rôle vital des femmes dans le secteur oléicole.

Les organisateurs ont reçu un total de trente œuvres d'art du monde entier, chacune avec son propre style, ce qui a rendu la décision du jury très difficile.

Le **premier** prix a été décerné à l'artiste haïtien **Lamarre Johnson** pour son œuvre *La femme aux cheveux de l'Olivier*. Dans sa description, l'artiste explique qu'il s'est inspiré du slogan de la Journée mondiale de l'olivier de cette année, « le rôle vital des femmes dans le secteur oléicole », pour peindre des visages de femmes à la chevelure de branches d'olivier, car si à première vue, l'œuvre semble ne représenter qu'une seule femme, lorsque l'on recouvre l'une ou l'autre moitié du dessin, on peut observer deux visages différents dans la même image. L'artiste a ainsi voulu montrer la contribution de différentes femmes du monde à la culture de l'olivier.





LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER

28

L'Uruguayenne **María Etcheverry** est arrivée en **deuxième** position avec son triptyque *Los Olivares* (Les oliveraies). À travers trois petits tableaux et selon sa description, l'artiste nous guide dans un récit de croissance, une ode captivante au dynamisme, chaque trait faisant écho à l'esprit du rôle essentiel des femmes dans le secteur millénaire de l'oléiculture.

Le COI et le CIHEAM adressent leurs plus vives félicitations aux artistes lauréats et saisit cette occasion pour féliciter tous les autres illustrateurs qui ont participé au concours !





LES ASSOCIATIONS DE FEMMES DE L'OLIVIER

Pour célébrer la **Journée mondiale de l'olivier (JMO)**, le COI et le **Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM)** ont bénéficié du soutien inestimable d'un certain nombre d'associations internationales de femmes travaillant dans le secteur oléicole, qui ont sollicité le COI ces dernières années pour lui proposer leur soutien dans l'organisation d'un certain nombre d'activités. D'une part, **Women In Olive Oil (WIOO)** est une organisation non gouvernementale mondiale qui rassemble environ 2 000 femmes de plus de 40 pays représentant un large éventail de professions au sein de l'industrie de l'huile d'olive, agricultrices, responsables d'huileries, chimistes, mais encore importatrices, les exportatrices, distributrices ou chefs. Sa fondatrice, **Jill Myers**, est une sommelière et une ambassadrice de l'huile d'olive basée en Virginie, aux États-Unis. D'autre part, le **Réseau des femmes arabes de l'huile d'olive**, qui regroupe de nombreuses représentantes du secteur dans le monde arabe, a été fondé par l'ingénieure jordanienne **Nehaya Almuhaissin**, ancienne directrice du département de l'oléiculture du ministère jordanien de l'Agriculture et chef de la délégation de ce pays auprès du COI.

Le COI et le CIHEAM ont également pu compter sur le précieux soutien de deux associations italiennes. D'une part, **Pandolea**, présidée par **Loriana Abbruzzetti**, fondée à Rome en 2003 en tant qu'association culturelle de femmes impliquées dans la production et la diffusion de la consommation et de la culture de l'huile d'olive vierge extra, et dont les activités se concentrent sur les propriétés sanitaires et nutritionnelles de ce pilier du régime méditerranéen. D'autre part, **Donne dell'Olio**, dirigée par **Mariagrazia Bertaroli**, la première association mondiale de femmes oléicultrices, créée en 2000, qui représente aujourd'hui un large éventail de femmes professionnelles du secteur. Enfin, l'organisation de la Journée mondiale de l'olivier a également bénéficié du soutien de l'économiste uruguayenne **Laura Blanco**, fondatrice de **Women and Olives LATAM**, qui s'emploie à contribuer à la recherche de l'égalité et à faciliter le rapprochement des femmes dans le secteur de l'huile d'olive.

Le COI est convaincu que cet événement et l'exemple donné par ces associations devraient inciter les femmes de tous ses pays membres à créer leurs propres réseaux dirigés par des femmes, ce qui contribuera à renforcer l'importance de leur travail inestimable dans le secteur de l'huile d'olive.





LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER

30

Le programme de la Journée mondiale de l'olivier comprenait la présentation par les représentantes de ces associations de leur travail dans le secteur, une compilation de vidéos illustrant le rôle vital des femmes dans l'huile d'olive, l'annonce des lauréats du concours international d'œuvres d'art graphique organisé par le COI et le CIHEAM, ainsi que la lecture et la signature d'un manifeste pour une meilleure compréhension et connaissance des contributions essentielles des femmes dans ce domaine. La cérémonie était animée par **Emmanuelle Dechelette**, dégustatrice de renom et fondatrice du mouvement [Olio Nuovo Days](#), qui célèbre la nouvelle récolte dans chaque hémisphère par des événements et des concours. Mme Dechelette est non seulement une dégustatrice professionnelle certifiée, mais elle est également l'auteur de «**Extra Vierge**», un récit fascinant sur les huiles d'olive du monde entier à travers lequel elle aspire à développer l'éducation sensorielle de la jeunesse mondiale.

À cette occasion, le siège du COI a accueilli de nombreuses représentantes du secteur de l'huile d'olive venues du monde entier, ainsi que le corps diplomatique à Madrid et les chefs de délégation et hauts fonctionnaires du Conseil des Membres du COI, qui s'étaient réunis en séance plénière plus tôt dans la journée. Cet événement, qui a mis l'accent sur les contributions essentielles et vitales de toutes les femmes au monde de l'oléiculture, a célébré cet arbre séculaire et son essence en tant que symbole mondial de paix, de tolérance et d'harmonie.

Vous pouvez revoir la cérémonie dans les cinq langues officielles du COI en cliquant sur les liens YouTube suivants : [anglais](#), [arabe](#), [espagnol](#), [français](#) et [italien](#).





OLIVÆ IRAN

Tous les ans, le magazine officiel du COI est consacré à un pays différent, sur proposition de sa délégation au Conseil des Membres, et cette année, après la Jordanie, l'Uruguay, le Maroc, l'Égypte et la Tunisie, *Olivæ* est consacré aux oliveraies séculaires de la République islamique d'Iran. L'Iran, qui a adhéré à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table en 2004, a mis à la disposition du Secrétariat exécutif du COI une équipe d'experts nationaux avec qui nous avons travaillé main dans la main pour vous raconter le récit fascinant des vergers d'oliviers iraniens.

L'Iran, qui a récemment lancé de nombreux programmes de développement pour stimuler son secteur agricole, a fait preuve d'une dévotion particulière à l'égard de l'olivier millénaire. Dans le cadre du cinquième plan de développement national (2024-2028) et sous le mandat du ministère de l'Agriculture du pays, l'Iran a lancé un plan de développement oléicole qui vise à promouvoir une oliveraie de 150 000 hectares, avec le financement du ministère de l'Agriculture et d'autres entités publiques et privées. Il s'agit là d'une étape importante pour un pays membre du COI, qui s'inscrit parfaitement dans les multiples objectifs de l'Accord international.

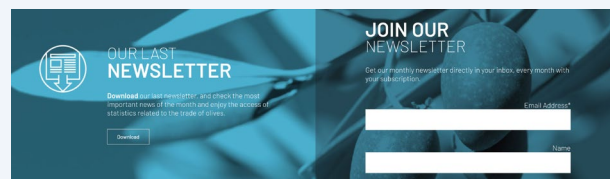
Ce numéro de *Olivæ* vous emmènera dans un voyage sans précédent à travers le germoplasme de l'olivier iranien et ses caractéristiques, vous plongera dans la réalité environnementale du secteur oléicole dans un contexte de changement climatique et vous permettra de découvrir une grande variété d'aspects relatifs à la culture des oliviers dans le cœur tissé de soie de la Perse. Lorsque vous aurez lu ce numéro spécial, vous aurez sans aucun doute acquis une connaissance approfondie du secteur oléicole iranien et de son avenir. Ce numéro spécial sera disponible en anglais au début de l'année 2024. Les autres langues – français, espagnol, arabe et italien – seront publiées ultérieurement. Vous pourrez les [télécharger gratuitement](#) sur notre site web.

En tant que seule organisation intergouvernementale au monde entièrement consacrée à l'olivier et représentant la quasi-totalité des pays producteurs et consommateurs des fruits de cette culture millénaire, nous espérons sincèrement que vous apprécierez cette édition de notre magazine autant que nous avons pris plaisir à l'élaborer. Le Secrétariat exécutif remercie à nouveau toute l'équipe de rédacteurs, le ministère iranien de l'Agriculture pour son travail et son dévouement et souhaite à cette nation bonne chance et succès alors qu'elle s'apprête à présider le Conseil des Membres du COI en 2024.

LE SECRÉTARIAT EXÉCUTIF SERA FERMÉ DU 23 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER

Le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international sera fermé pour les fêtes entre le 23 décembre et le 2 janvier. Notre prochaine Newsletter (janvier) sera publiée à la fin du mois de janvier. N'oubliez pas de vous abonner !

Nous vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année !



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !

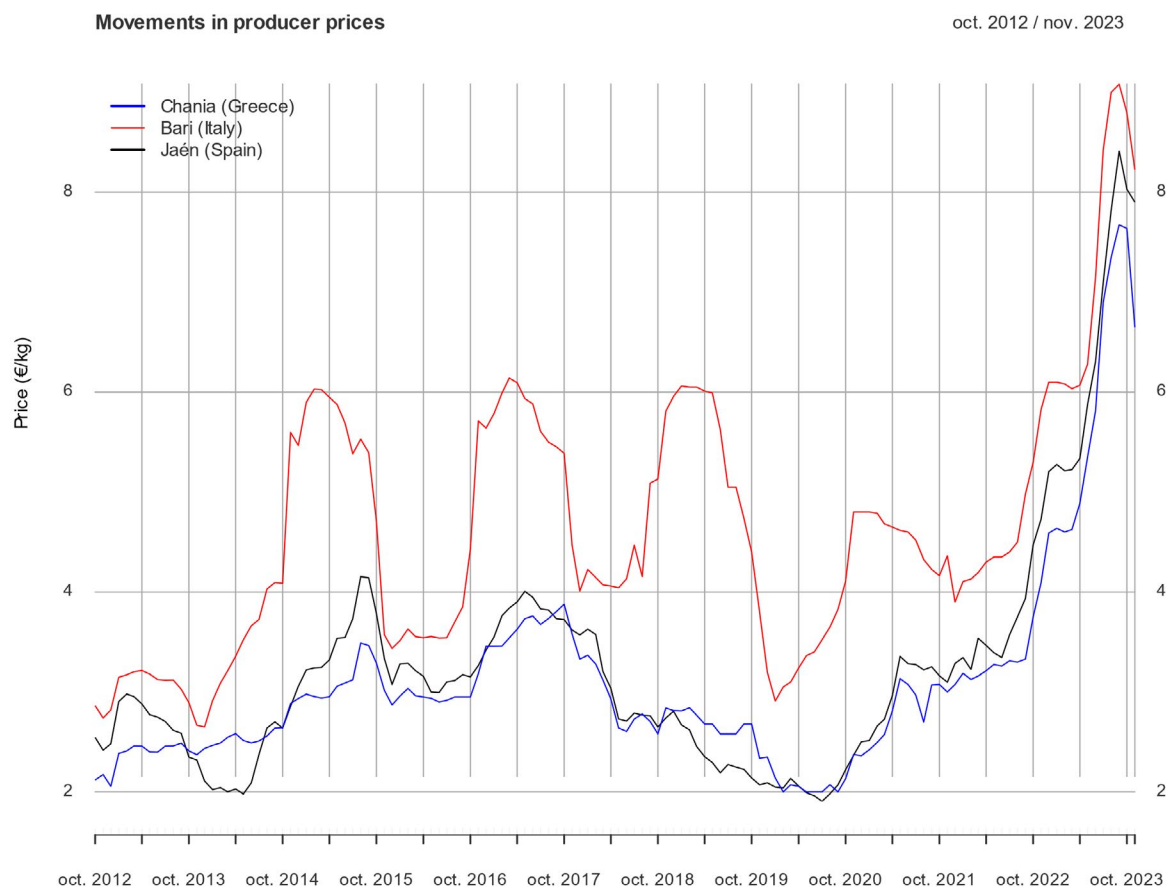
Vous êtes déjà très nombreux à nous suivre sur les réseaux, à travers la revue de presse du Conseil oléicole international OLIVE NEWS (<http://www.scoop.it/t/olive-news>) où sont recueillies et publiées les dernières nouvelles du secteur oléicole international et d'autres thèmes d'intérêt comme le régime méditerranéen, la santé, etc., en espagnol, en anglais, en français et en italien. Le principal avantage de cette revue de presse, qui est actualisée tous les jours, est son immédiateté : on peut en effet y accéder à tout moment si l'on souhaite être informé des dernières nouveautés du secteur. Depuis son lancement en décembre 2013, plus de 11 000 articles dans les principaux supports du secteur ont été recueillis sur cette revue de presse qui compte 8 500 abonnés et qui a déjà reçu près de 360 000 visites. Tous les articles publiés sur Olive News sont également disponibles sur X (anciennement Twitter) à l'adresse suivante : @iocolivenews. Le COI a aussi une page dédiée sur LinkedIn (international olive council). Suivez-nous !



PRIX DE L'HUILE D'OLIVE

Après avoir atteint un pic de 852 € en septembre à Jaén (Espagne), le prix de l'huile d'olive vierge extra est tombé à 787,5 € les 100 kg. À Bari (Italie) et à La Canée (Grèce), les prix ont atteint respectivement 908 et 795 € les 100 kg.

Selon les derniers chiffres correspondant à la semaine du 6 au 12 novembre 2023, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à Jaén à 787,5 € les 100 kg (+66,7 % par rapport à la même période de la dernière campagne). À Bari, le prix de cette catégorie était de 810 € (+38,9 %) et à la Canée, il était tombé à 630 € (+52,2 %).



Graphique 1 : Évolution des prix de l'huile d'olive vierge extra ex-huilerie sur les principaux marchés (€/1kg).

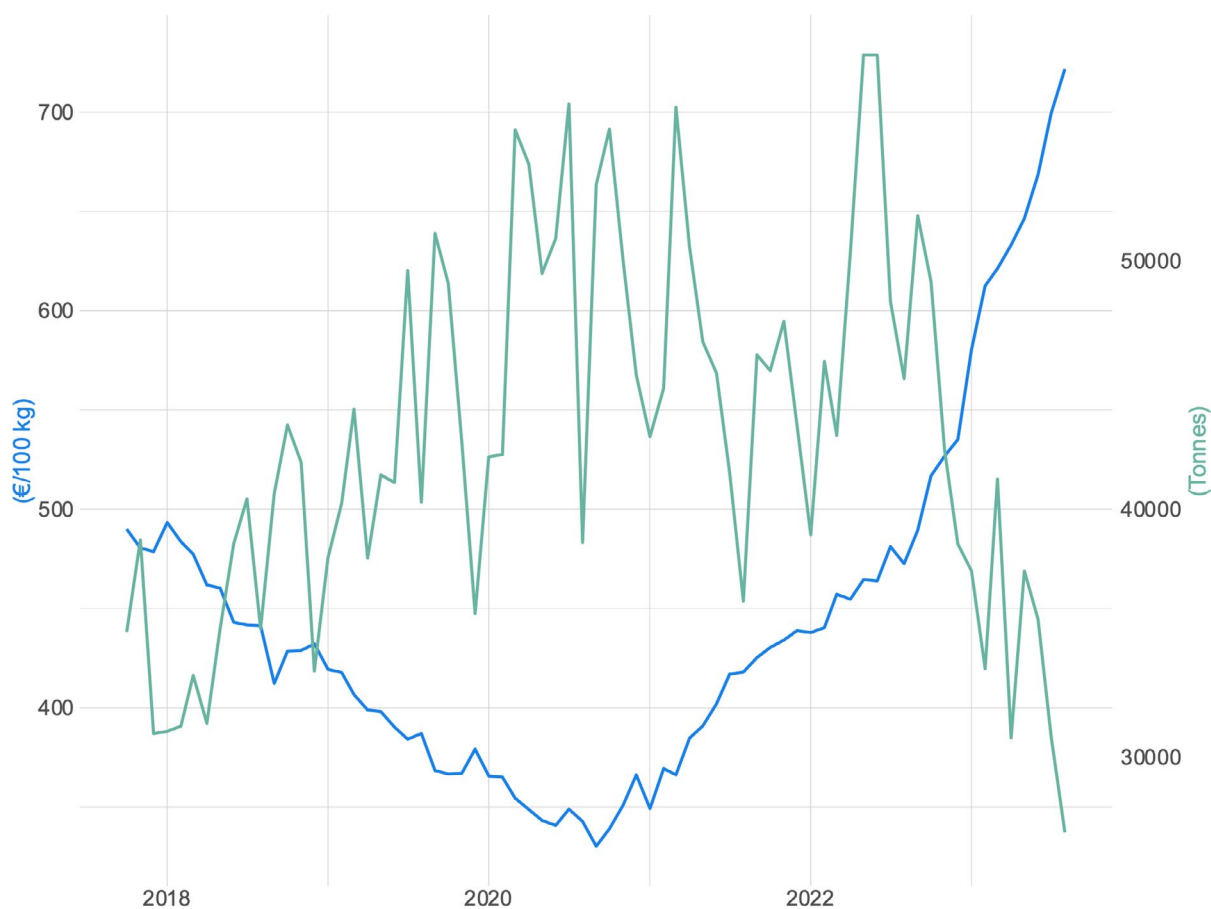


LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

33

En ce qui concerne les exportations extracommunautaires de l'Union européenne, en août de la campagne 2022/2023, la valeur unitaire de l'huile d'olive était de 694 € les 100 kg (+52,1 % par rapport à la même période de la campagne précédente ou +2,4 % par rapport au mois précédent). Pour l'huile d'olive vierge extra, ce chiffre était de 721,7 € les 100 kg (soit une augmentation de 391,4 € par rapport à septembre 2020).

Export unit value and volume of extra virgin olive oil (extra - EU27)



Graphique 2 : Évolution de la valeur unitaire (€/100kg) et du volume (tonnes) des exportations extra-communautaires d'huile d'olive extra vierge.

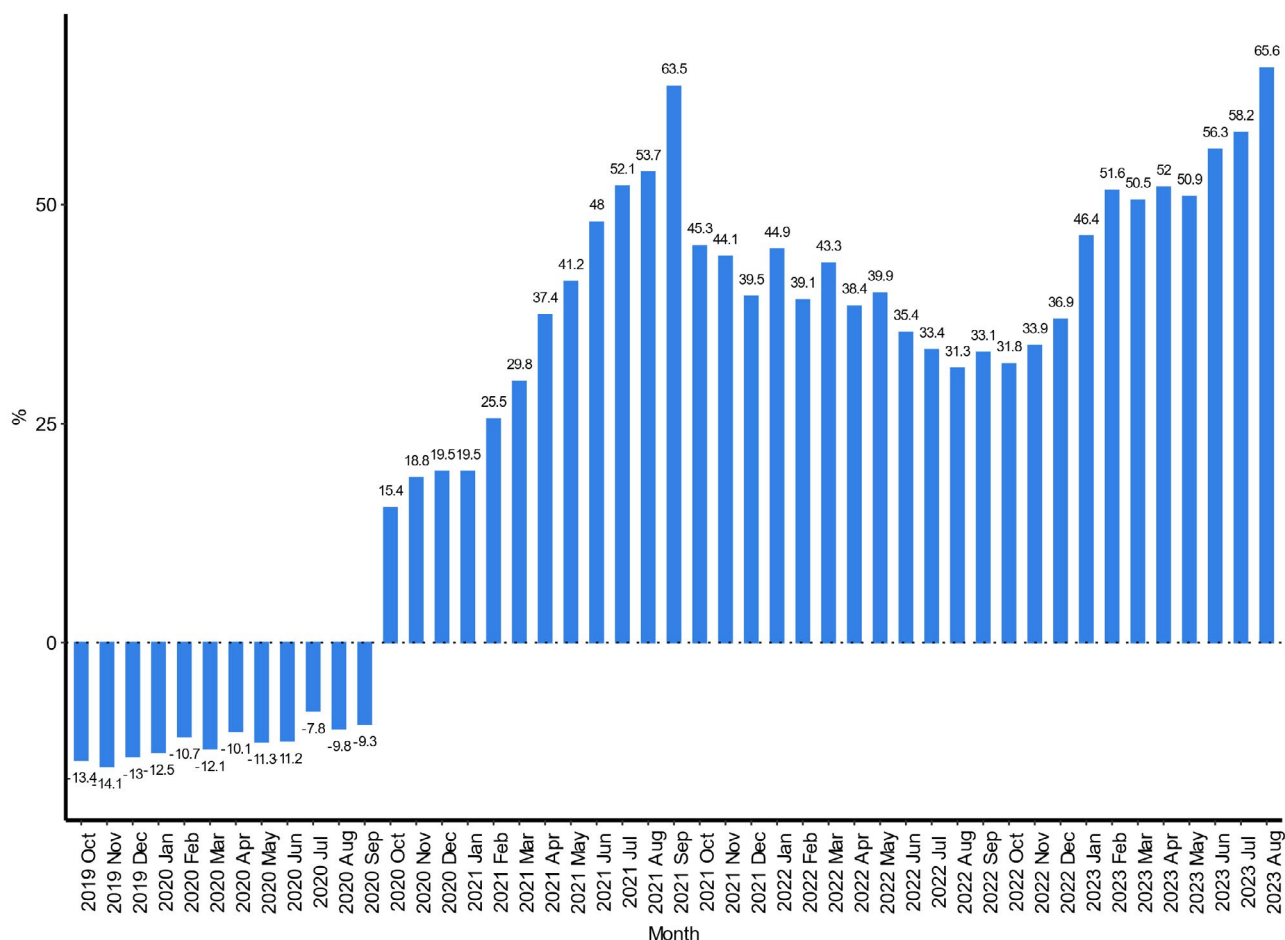


LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

34

L'indice de valeur unitaire des exportations extra-UE était de 208,5 (+65,6% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +3,2% par rapport au mois précédent).

Export unit value index (extra - EU27) (m / m-12)



Graphique 3 : Évolution de l'indice de la valeur unitaire des exportations extra-UE d'huile d'olive. Taux de variation (m/m-12)(%).

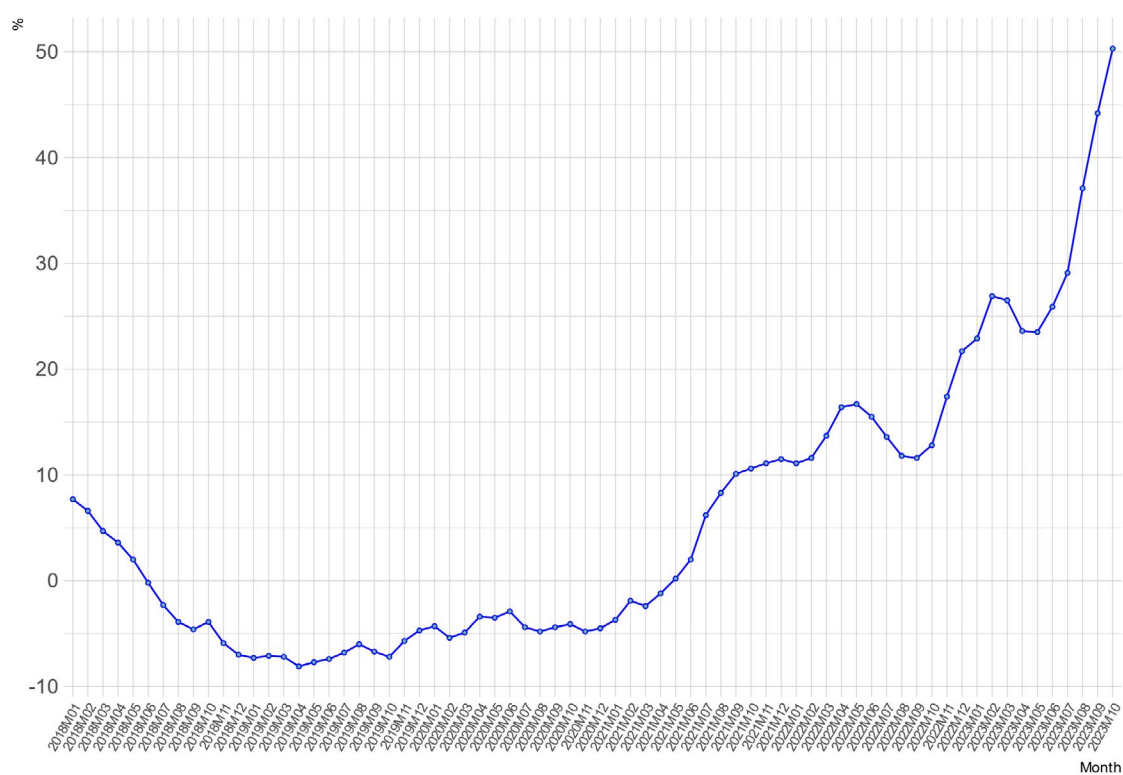


LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

35

Du côté de la demande, l'indice harmonisé des prix à la consommation de l'huile d'olive dans l'UE (IPCH) a augmenté de 50,3% en octobre par rapport au même mois de la campagne précédente ou de 5,9% par rapport au mois précédent.

Evolution of the harmonised index of consumer prices (m / m-12)



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

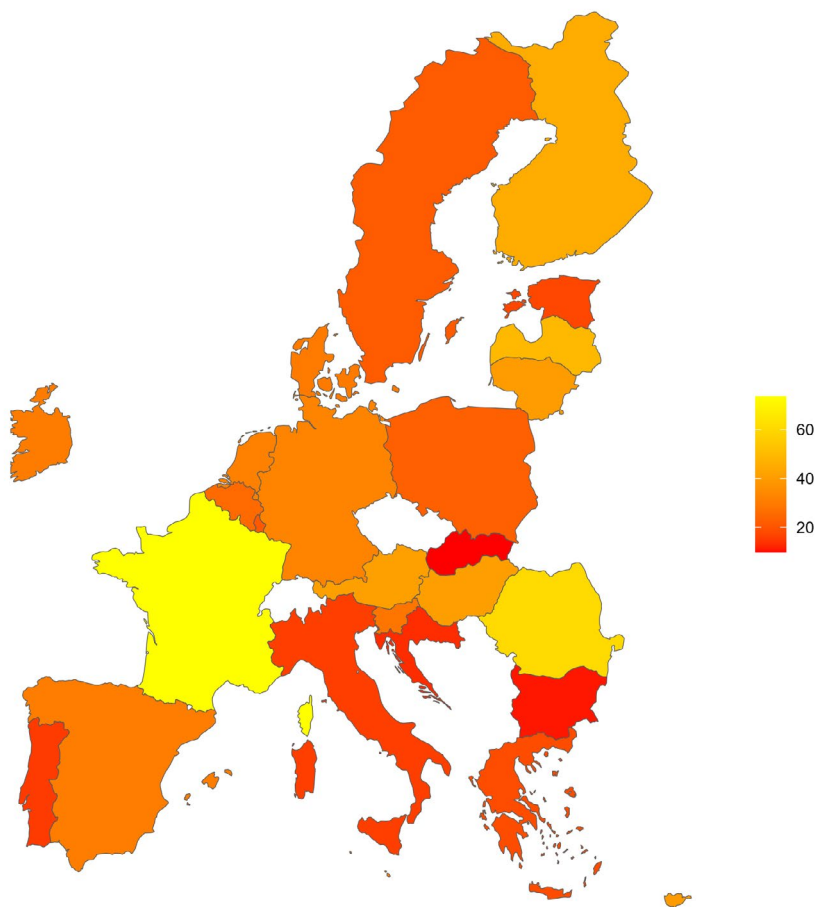


LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

36

Par pays, les plus fortes hausses ont été enregistrées en France, en Roumanie et en Lettonie, tandis que la Slovaquie, la Grèce et la Bulgarie ont connu les plus faibles augmentations. Deux pays se situent au-dessus de la valeur de l'UE-27.

Harmonised index of consumer prices by country (m / m-12)

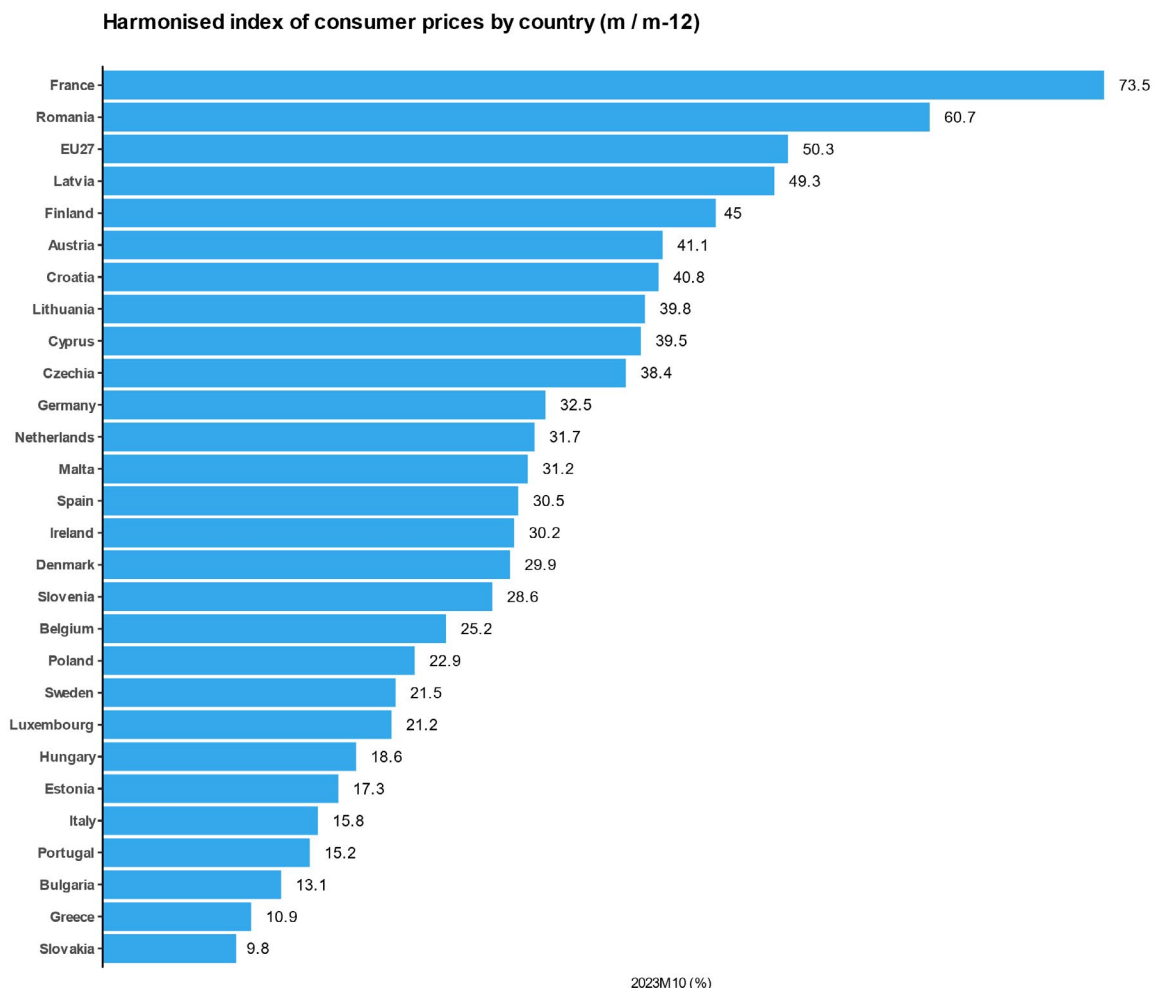


Graphique 5 : Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en octobre. Taux de variation (m/m-12) (%).



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

37



Graphique 6 : Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en octobre. Taux de variation (m/m-12)(%).

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

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



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

38

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

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2022/23

Le commerce de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous durant la campagne 2022/23 (octobre 2022 - septembre 2023) a enregistré par rapport à la même période de la campagne précédente une baisse de 19% en Australie, de 14% au Brésil, de 10% au Canada, de 33% en Chine, de 16% au Japon et de 13% aux États-Unis.

En ce qui concerne le commerce de l'UE pour la campagne 2022/23, les achats intra-UE jusqu'en août ont diminué de 14% et les importations extra-UE ont diminué de 1% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importing country	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23	April 22	April 23	May 22	May 23	June 22	June 23	July 22	July 23	August 22	August 23	September 22	September 23
Australia	3385,1	2687,1	2254,0	3071,9	2809,0	2423,4	1942,9	3220,5	2453,0	2141,9	2941,4	2701,6	2386,1	1403,1	2554,0	2526,1	2069,8	1769,9	3746,4	1980,1	4465,5	2181,9	3433,9	1767,6
Brazil	8137,6	8488,4	8885,7	12979,1	7465,7	9772,4	9219,6	7735,8	6199,6	9010,5	9808,9	10174,5	8204,9	4400,5	8910,0	4755,0	8896,3	4097,0	9435,8	5309,3	9355,2	7473,8	10851,3	6500,1
Canada	3195,9	4845,4	3628,6	5634,9	3209,7	3862,3	3997,5	3935,3	5294,5	3476,8	5632,6	4798,4	4200,3	3431,5	4702,0	4221,0	8699,3	4254,5	3607,3	4000,3	4637,8	3396,0	3368,1	3115,6
China	3156,3	3447,5	5464,2	7032,8	8439,6	6035,3	4931,3	3220,7	2931,0	1691,7	2711,2	1548,3	2787,0	2236,9	2210,5	1864,8	3424,0	2177,7	7341,7	2621,4	6332,1	1836,6	4657,3	2771,3
Japan	4567,0	5555,5	6856,5	3476,5	4514,3	4508,3	6201,0	4092,4	3557,2	3838,6	5759,4	4023,0	4871,7	4311,1	4366,3	5696,8	5238,9	3570,1	6038,1	5253,5	6995,0	4681,7	5553,1	5043,6
Russia	3227,1	n.d.	3393,8	n.d.	2805,4	n.d.	2220,1	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
USA	24667,7	37568,0	32101,5	32131,2	25586,4	24321,7	41415,3	32843,2	31094,2	30683,6	32371,3	38221,3	40530,7	35301,9	52410,9	28790,2	45645,3	22916,1	33578,6	35182,2	40406,2	25207,7	24949,0	27766,3
Extra-EU27	15418,9	10879,0	9681,7	9374,4	28845,2	29095,3	7075,9	8375,4	14814,2	14024,2	15339,9	11839,4	22021,2	11912,9	17543,8	14031,0	14662,3	17299,7	11022,2	20493,0	14101,0	21709,1	10764,9	n.d.
Intra-EU27	81263,4	86190,7	98173,2	101980,4	116706,2	116557,8	92792,8	92295,8	113380,0	100229,5	110910,4	95704,9	104439,8	71862,6	125059,5	89864,7	104449,6	81750,2	91497,3	70538,3	89900,9	61071,5	88631,5	n.d.
Total	147019,0	159661,6	170449,1	175681,3	200381,5	196576,5	169796,5	155718,9	179723,6	165096,8	185474,9	169011,3	189421,7	134860,5	217757,0	151749,5	193185,5	137835,3	166267,4	145378,1	176163,7	127558,4	152299,0	46964,4

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

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2022/23

Les échanges d'olives de table de la campagne¹ 2022/23 (septembre 2022 - août 2023) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous ont augmenté de 4% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont diminué de 9% en Australie, de 2% au Brésil et de 4% au Canada.

En ce qui concerne les échanges d'olives de table dans l'UE au cours de la campagne 2022/23, par rapport à la même période de la campagne précédente, les achats intra-UE jusqu'au mois d'août ont augmenté de 4% et les importations extra-UE ont diminué de 4%.

Importing country	September 21	September 22	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23	April 22	April 23	May 22	May 23	June 22	June 23	July 22	July 23	August 22	August 23
Australia	1622,4	2366,1	1120,8	996,5	1277,0	1600,5	1531,5	1547,0	1296,8	1221,0	1565,2	905,6	2275,7	1545,0	1691,3	1301,8	1559,2	1309,5	1500,8	1084,2	1602,3	1356,7	2086,4	2172,9
Brazil	11770,4	11432,5	10495,0	8957,5	13417,9	10838,6	9812,7	11057,8	5484,3	9922,8	8182,5	10303,0	9275,3	11740,6	8914,5	8302,4	9698,7	11110,7	12389,1	8798,5	10904,8	10312,3	14978,2	10276,7
Canada	2581,3	3172,0	2396,9	2872,2	3150,3	3459,8	3032,9	2861,1	3320,0	2827,9	2403,6	1759,7	2837,2	2379,2	2996,2	2957,4	3727,7	2489,7	3870,4	2775,3	2322,9	4064,7	3118,8	2980,8
USA	12274,1	14272,0	11534,0	13449,3	10713,6	17146,0	12419,3	13606,8	11211,4	12173,9	9804,7	12385,0	12150,6	12511,0	10494,0	14477,2	14041,0	11350,5	17614,9	12892,1	15540,9	12515,7	19916,0	16934,1
Extra-EU27	8335,4	8262,9	8858,6	9177,3	9328,5	8683,8	8114,0	8982,9	8747,8	8453,0	9371,0	7658,0	11235,7	10663,5	11548,2	9369,1	10045,3	9934,3	10650,8	9731,4	7516,1	8053,6	7809,0	8286,3
Intra-EU27	28224,8	33305,3	33045,7	39445,5	31851,5	26423,6	32850,1	22988,4	23537,5	24904,0	24763,0	25720,4	32287,7	25529,0	28999,7	33323,4	32980,1	33044,8	31899,1	37164,0	30285,8	29815,3	29912,4	27653,2
Total	64794,6	67739,2	67710,6	66986,4	77532,7	73589,1	61334,0	70705,7	63048,5	68136,0	66231,0	67774,3	63484,8	71127,0	61173,2	64587,5	72395,2	68284,8	78779,8	67180,6	75951,0	66558,8	77723,7	67563,2

Importations d'olives de table (t)

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



II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

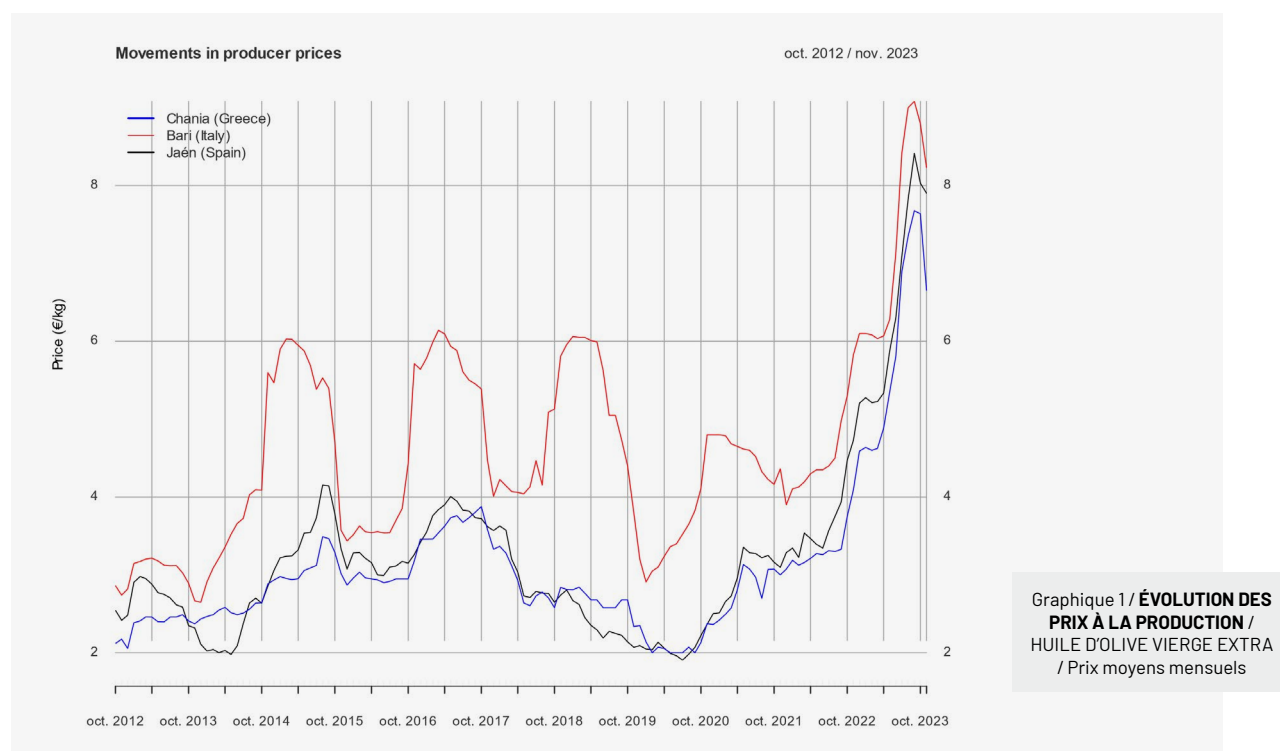
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée fait l'objet des graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - Le prix à la production de cette catégorie a atteint 7,87€/kg en **Espagne** durant la semaine du 6 au 12 novembre 2023, soit une augmentation de 66,7% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Italie - Durant la semaine du 6 au 12 novembre 2023, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 8,1 €/kg, soit une hausse de 38,9 % du prix de cette catégorie par rapport à la même période de la dernière campagne.

Grèce - Le prix pratiqué durant la semaine du 6 au 12 novembre 2023 était de 6,3 €/kg, soit 52,2% de plus par rapport à la même période de la campagne précédente.

Tunisie - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 7,93 €/kg au cours de la deuxième semaine du mois de novembre 2023.



Huile d'olive raffinée : Le prix à la production de cette catégorie a atteint 7,15€/kg en Espagne au cours de la semaine du 6 au 12 novembre 2023, soit une augmentation de 81,2% par rapport à la même période de la campagne précédente.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (7,87 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (7,15 €/kg) était de 0,72 €/kg en Espagne.



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
28002, Madrid

