



COI

CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL
NEWSLETTER

N° 188

JANVIER-FÉVRIER 2024

ÉDITION FRANÇAISE



2024: UN NOUVEAU DÉPART
POUR LE COI

SOMMAIRE

- 3** Le COI a un nouveau directeur exécutif depuis le 1^{er} janvier
- 5** Les dernières activités du COI
 - 6** Le COI catalyse les efforts internationaux pour lutter contre le changement climatique
 - 7** Le COI organise un cours de recyclage sur les normes applicables à l'huile d'olive et sur la situation du marché
 - 9** Le Japon fixe des normes basées sur la norme du COI pour l'huile d'olive vierge extra
 - 11** Le COI intensifie ses efforts pour lutter contre la *Xylella fastidiosa*
 - 12** Le COI reçoit les organisateurs de l'édition 2024 du concours QOCO
 - 14** QvExtra! reçoit une subvention du COI pour promouvoir les bienfaits pour la santé des huiles d'olive vierges extra
 - 15** Réunion des experts du COI en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges
- 16** Annonces et activités futures
 - 17** Prix Mario Solinas à la qualité (édition hémisphère nord: prolongation jusqu'au 22 février)
 - 17** Prix Mario Solinas à la Qualité du COI 2024 - Hémisphère sud
 - 18** Le COI accorde des bourses pour le cours international d'experts en dégustation des huiles d'olive vierges
 - 19** Séminaire sur la valorisation des sous-produits et la minimisation des résidus de l'industrie oléicole
- 20** Réunions du Secrétariat exécutif
 - 21** Jaime Lillo est invité à une réception organisée par le Roi Felipe VI
 - 21** Réunion entre le directeur exécutif du COI et le ministre espagnol de l'Agriculture
 - 22** Visite de courtoisie de l'ambassadrice d'Uruguay
 - 23** La Tunisie réaffirme son soutien au COI
 - 24** L'ambassadeur de Grèce en Espagne rend visite au directeur exécutif du COI
 - 25** Le COI et la Fundación del Olivar explorent de nouvelles voies de coopération
 - 26** L'association Almazaras Federadas visite le siège du COI
 - 26** Le COI reçoit ASEMESA
- 27** Publications et réseaux sociaux
 - 28** Le dernier numéro de la revue Olivæ est disponible en ligne
 - 28** Suivez-nous sur les réseaux !
- 29** Le marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table
 - 30** Évolution de la production d'huile d'olive et d'olives de table
 - 35** Commerce mondial de l'huile d'olive et des olives de table
 - 36** Prix à la production - huiles d'olive



LE COI A UN NOUVEAU DIRECTEUR EXÉCUTIF DEPUIS LE 1^{ER} JANVIER

Le COI entame la nouvelle année avec l'arrivée de l'Espagnol **Jaime Lillo López** à la tête de l'organisation intergouvernementale, à l'issue de sa nomination par consensus du Conseil des Membres du COI lors de sa session de juin 2023.

Cet ingénieur agronome connaît bien l'Organisation, puisqu'il a occupé pendant sept ans et demi le poste de directeur exécutif adjoint et supervisé les activités opérationnelles du Secrétariat exécutif. Au cours de cette période, il a joué un rôle actif dans la mise en œuvre de la stratégie d'expansion du COI, qui s'est traduite par l'adhésion de nouveaux membres, et dans le rapprochement entre le COI et les principaux pays consommateurs d'huile d'olive et d'olives de table qui jouissent du statut d'observateur auprès de l'Organisation. **Jaime Lillo** a également contribué au renforcement de l'harmonisation des normes commerciales internationales applicables aux huiles d'olive et de grignons d'olive et à l'augmentation significative du nombre de laboratoires d'analyse sensorielle agréés par le COI, et a lancé de nombreuses activités liées à l'environnement, au changement climatique, aux ressources génétiques de l'olivier et à la durabilité.

Jaime Lillo s'est engagé à consolider le rôle du COI en tant que seule organisation intergouvernementale au monde réunissant la quasi-totalité des pays producteurs et consommateurs d'huile d'olive et d'olives de table. Sous sa direction, le COI s'apprête à renforcer la coordination des politiques oléicoles entre ses membres, en particulier dans le domaine de la durabilité et de la contribution unique de l'olivieraie à la lutte contre le changement climatique. Au cours des prochaines années, dans le cadre d'un agenda commun et



d'un dialogue continu avec ses pays membres, le COI cherchera à accroître sa visibilité sur la scène mondiale pour réaliser les objectifs définis dans l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table, en renforçant l'application de la norme commerciale pour ces produits dans le but de faciliter les échanges commerciaux et réduire les obstacles, et en promouvant la coopération technique pour diffuser de meilleures pratiques et améliorer la qualité de l'huile d'olive et continuer à sensibiliser les consommateurs aux multiples bienfaits des produits de l'olivier pour la santé et pour l'environnement.

Diplômé en ingénierie agricole de l'Université polytechnique de Madrid et spécialisé en économie agricole, le nouveau directeur exécutif du COI dispose d'une longue expérience dans le secteur. Outre son statut de fonctionnaire du corps espagnol des ingénieurs agronomes depuis 2001 et de la direction générale de l'Agriculture et du Développement rural de la Commission européenne depuis 2004, M. **Lillo** a joué un rôle décisif dans les programmes agricoles espagnol et européen des dernières décennies. Il a notamment occupé le poste de directeur général adjoint du ministère espagnol de l'Agriculture, où il a coordonné les politiques agricoles et de développement rural entre l'UE et les partenaires internationaux (2007-2010), de conseiller principal pour l'Agriculture, la Pêche et l'Alimentation à la Représentation permanente de l'Espagne auprès de l'UE, au cours de laquelle il a agi en tant que porte-parole au Comité spécial de l'Agriculture, dirigé le bureau ministériel à Bruxelles, représenté son pays auprès des institutions de l'UE, pris part aux négociations relatives à la politique agricole et au commerce international, et agi en tant que conseiller des ministres de l'Agriculture de l'UE (2010 - 2016).



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS
DU COI



LE COI CATALYSE LES EFFORTS INTERNATIONAUX POUR LUTTER CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

LE GROUPE DE TRAVAIL SUR LE BILAN CARBONE DES OLIVERAIES COMMENCE SES TRAVAUX

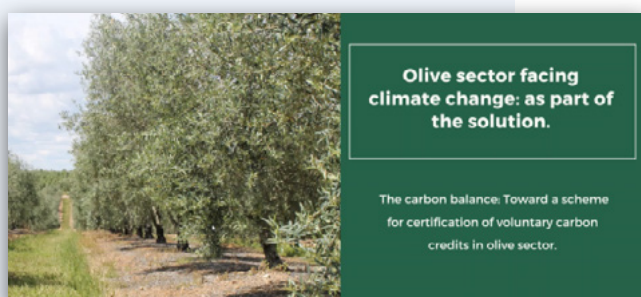
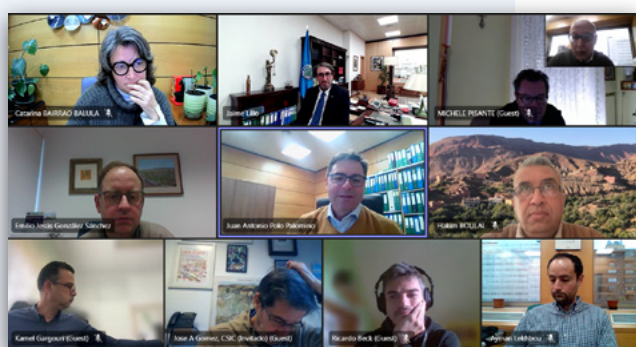
Le mercredi 6 février 2024, des scientifiques spécialisés dans le bilan carbone des oliveraies se sont réunis virtuellement lors d'une rencontre organisée par le COI. Il s'agit de la première d'une série de réunions prévues pour ce groupe de travail qui conseillera le COI sur le rôle de l'olivier dans la lutte contre le changement climatique. La réunion a été organisée par l'**Unité oléiculture, oléotechnie et environnement** du COI et inaugurée par le directeur exécutif de l'organisation, **Jaime Lillo**, qui a rappelé que la reconnaissance de la contribution des oliveraies à la stratégie de lutte contre le changement climatique sera l'un des principaux axes de travail du COI durant son mandat.

Le groupe de travail international, qui possède une expérience dans divers domaines allant de l'écologie de la culture de l'olivier à la modélisation des flux de carbone dans le sol, aidera le Secrétariat exécutif

à mettre au point une méthodologie solide et des outils faciles à utiliser pour déterminer le bilan carbone des oliveraies et encourager la conversion en crédits carbone qui pourront être échangés sur le marché des émissions volontaires. Les objectifs du groupe de travail du COI sont les suivants :

- Fournir des preuves du rôle de l'olivier en tant qu'outil de lutte contre le changement climatique grâce à sa capacité de séquestration du CO₂ ;
- Définir une méthodologie robuste, basée sur des connaissances scientifiques, pour calculer le bilan carbone des oliveraies ;
- Mettre au point des outils logiciels faciles à utiliser pour calculer le bilan carbone ;
- Concevoir un système volontaire de certification des crédits carbone pour le secteur oléicole, qui soit compatible avec les règlements de la Commission européenne ;
- Faire du COI le forum et le catalyseur des points mentionnés ci-dessus et promouvoir le rôle de l'olivier dans la lutte contre le changement climatique.

Ce groupe de travail a été créé à l'issue de l'atelier international organisé par le COI en octobre 2023 sous le titre « Le bilan carbone du secteur oléicole comme partie de la solution contre le changement climatique », qui a réuni environ 300 spécialistes de 30 pays. Sur proposition du Comité Technologie et Environnement, le Conseil des Membres du COI a approuvé, lors de sa dernière session, au mois de novembre, la création de ce groupe de travail, dans l'objectif de promouvoir la contribution de l'olivier à la stratégie mondiale de lutte contre le changement climatique.





LE COI ORGANISE UN COURS DE RECYCLAGE SUR LES NORMES APPLICABLES À L'HUILE D'OLIVE ET SUR LA SITUATION DU MARCHÉ

LA FORMATION ÉTAIT DESTINÉE AUX TECHNICIENS DE L'ASSOCIATION ESPAGNOLE DES CHÂÎNES DE SUPERMARCHÉS

Mercredi 7 février, le COI a accueilli des représentants de l'**Association espagnole des chaînes de supermarchés** (ACES) pour un cours de recyclage consacré aux normes internationales applicables à l'huile d'olive et une mise à jour de la situation actuelle du marché et des prévisions. La formation était organisée par l'**Unité de normalisation et de recherche** du COI, dirigée par **Mercedes Fernandez**, en collaboration avec le ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation (MAPA).

Le cours s'adressait aux techniciens responsables des entreprises membres de l'ACES dans les départements concernés par les achats, la gestion commerciale, les affaires juridiques, le contrôle de la qualité et de la sécurité alimentaire. **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, et **Aurelio del Pino González**, président de l'ACES, ont ouvert les travaux.

Jaime Lillo a analysé la situation du marché de l'huile d'olive et ses prévisions, en donnant aux participants des informations utiles sur des concepts tels que la traçabilité et les contrôles dans la production et la commercialisation au niveau national et international. **Mercedes Fernández Albaladejo** a donné un aperçu des réglementations internationales applicables à l'huile d'olive, principalement la norme commerciale du COI comme référence pour d'autres normes internationales, supranationales et nationales. Elle a souligné l'importance de l'harmonisation des différentes normes afin d'améliorer la qualité, de faciliter le commerce international, de prévenir les fraudes et de protéger les consommateurs. **María José Pro González**, représentante du MAPA, a fait le point sur les réglementations espagnoles applicables à





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

8

l'huile d'olive et rappelé les exigences en matière d'étiquetage et de marketing qui doivent figurer dans les contrats d'approvisionnement, ainsi que les contrôles à effectuer à la réception et dans les points de vente. **Marta Garrido García**, conseillère technique, et **Beatriz Baena Ríos**, chef du service des laboratoires de la sous-direction générale du contrôle de la qualité des aliments et des laboratoires agroalimentaires, ont expliqué les modalités d'établissement des critères et des paramètres de contrôle des produits conformément à la réglementation nationale espagnole, ainsi que les démarches à effectuer dans le domaine des contrats d'approvisionnement et du suivi des produits pour garantir la traçabilité et la qualité des huiles d'olive commercialisées.



Le cours s'est terminé par une séance de dégustation d'huiles d'olive qui a permis aux participants d'enrichir leurs connaissances et leur compréhension des attributs sensoriels et organoleptiques de différentes huiles d'olive.

ACES est une organisation nationale d'employeurs créée en Espagne en 2002 en tant qu'entité à but non lucratif. Elle a pour objectif de représenter, de promouvoir et de défendre les intérêts commerciaux et sociaux communs des entreprises de vente au détail organisées dans le secteur alimentaire espagnol, qui opèrent selon le modèle du libre-service et sont structurées en chaînes, avec une présence nationale.





LE JAPON FIXE DES NORMES BASÉES SUR LA NORME DU COI POUR L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

L'HUILE D'OLIVE EST LA PREMIÈRE HUILE VÉGÉTALE AU JAPON EN TERMES DE VALEUR

Le mercredi 17 janvier, **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, a reçu au siège de l'Organisation une délégation de la **Japanese Oilseed Processors Association (JOPA)**, qui réunit les transformateurs d'oléagineux du pays. La délégation était composée d'**Akira Saito**, Directeur exécutif de la JOPA, et de **Toshiyuki Yoshi** de l'**Institut japonais d'inspection des graisses et des huiles (IIFO)**. La visite avait pour but de donner suite aux rencontres précédentes entre le COI et la JOPA, et de renforcer les relations entre les deux organisations, compte tenu de l'intérêt croissant du Japon pour le secteur de l'huile d'olive. En termes de valeur, l'huile d'olive est en effet l'huile végétale qui génère le plus de valeur dans le pays. À partir de mars 2024, le Japon appliquera sa toute première réglementation en matière d'étiquetage de l'huile d'olive, entièrement basée sur la norme commerciale du COI. Grâce aux encouragements de la JOPA en faveur de cette initiative, le Japon est le premier pays non-membre du COI à faire de la norme commerciale de l'Organisation une réglementation nationale. Ce pays compte également cinq laboratoires d'analyse physico-chimique et deux jurys de dégustation agréés par le COI.

La réunion, à laquelle ont également participé des représentants des **Unités de promotion et économie** et de **normalisation et recherche** du COI, a commencé par une présentation des derniers travaux de





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

10



l'Organisation, suivie d'un exposé consacré au marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table et aux statistiques relatives à la production et au commerce de ces produits. L'association japonaise a ensuite fait le point sur ses dernières initiatives. Les représentants des deux organisations ont échangé sur un grand nombre de questions concernant le renforcement des liens entre le Japon et le COI. Les représentants de la JOPA ont souligné la complexité du chemin à parcourir pour parvenir à l'adoption de la norme commerciale du COI en matière d'étiquetage, qui a été approuvée par la Commission nationale du commerce équitable et l'Agence japonaise de la consommation et dont l'adoption au niveau national est prévue pour mars 2024. Cette réalisation a été chaleureusement saluée par le COI. **Jaime Lillo** a également félicité l'association pour ses excellents résultats en termes d'agrément des laboratoires d'analyse physico-chimique et des jurys. Il a rappelé qu'en 2017, à l'occasion de la visite du Secrétariat exécutif au Japon, le pays ne comptait alors aucun laboratoire ou jury de dégustation agréé par le COI.

Les deux organisations ont ensuite eu une discussion approfondie sur un certain nombre d'autres questions concernant les liens entre le Japon et le COI, notamment la possibilité d'adhésion du pays nippon à l'Organisation et la participation potentielle du Japon aux travaux du COI en tant que pays observateur, la possibilité de renforcer les activités de promotion dans le pays asiatique et les spécificités concernant l'agrément des laboratoires d'analyse sensorielle et physico-chimique.

Cette réunion s'inscrivait dans le cadre de l'engagement continu de favoriser et de renforcer les relations soigneusement construites au cours des dernières années. Parmi les étapes clés de ce rapprochement, on rappellera que le Japon a accueilli une campagne de promotion menée par le COI, à laquelle la JOPA a collaboré en 2018, et que les deux organisations ont coorganisé un séminaire à Tokyo intitulé « Évolution des marchés actuels : l'expansion de l'huile d'olive au Japon et dans le monde » en 2020. Les représentants du ministère japonais de l'Agriculture, de la JOPA et du COI se sont également réunis virtuellement en 2022 pour rapprocher l'organisation intergouvernementale des acteurs japonais du secteur de l'huile d'olive.

En tant que seule organisation intergouvernementale au monde exclusivement dédiée à la normalisation et à la promotion de la production et de la consommation durables de l'huile d'olive et des olives de table, le COI se félicite de l'intérêt croissant du Japon pour le développement de son secteur de l'huile d'olive sous l'égide de l'Organisation.



LE COI INTENSIFIE SES EFFORTS POUR LUTTER CONTRE LA *XYLELLA FASTIDIOSA*

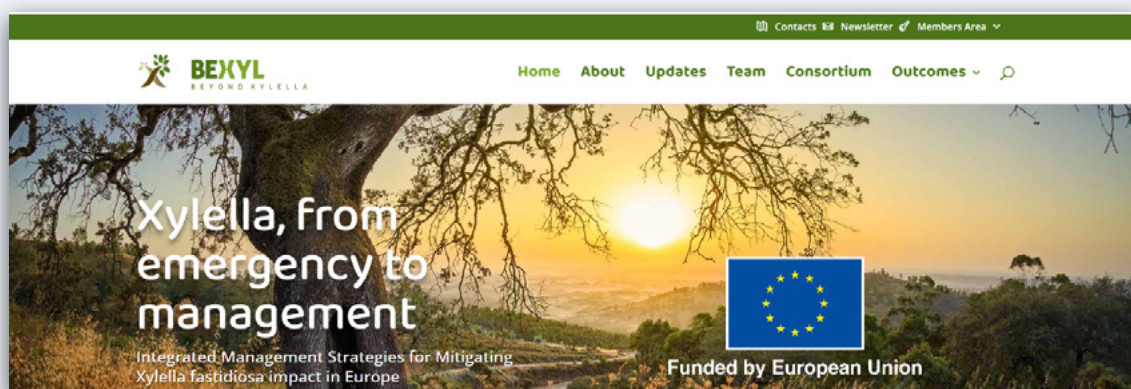
L'ORGANISATION RENOUVELLE SON ENGAGEMENT AVEC LE PROJET BEXYL

Dans le cadre des multiples actions entreprises par le COI pour lutter contre la *Xylella fastidiosa*, l'agent phytopathogène le plus menaçant pour les oliviers, l'Organisation a renouvelé son engagement avec le projet BeXyl en janvier 2024. Le COI s'est engagé à œuvrer pour assurer le transfert des connaissances et la diffusion des résultats de ce projet financé par l'Union européenne, qui vise à lutter contre l'incidence de la *Xylella fastidiosa* et à prévenir les épidémies futures.

Depuis 2022, le projet « **Beyond Xylella: Stratégies de gestion intégrée pour atténuer l'impact de la *Xylella fastidiosa* en Europe** » vise à optimiser l'application des résultats de la recherche consacrée à ce dangereux pathogène, grâce à une stratégie de recherche globale et multidisciplinaire basée sur une approche multi-acteurs.

En tant que membre du comité des parties prenantes du projet, le COI a ainsi renouvelé son engagement à renforcer la capacité des oléiculteurs et des pépiniéristes à lutter contre la *Xylella* en contribuant au transfert des connaissances et à la programmation de recherches et en apportant son soutien à l'application des résultats scientifiques. Les fonctionnaires du COI participeront également à un certain nombre d'événements, d'essais sur le terrain, d'enquêtes, d'ateliers et de groupes de discussion, au cours desquels l'adoption de solutions durables sera encouragée.

La lutte contre la *Xylella fastidiosa* et son impact sur les oliviers et d'autres cultures exige incontestablement la coopération de tous les acteurs du secteur, des agriculteurs aux scientifiques en passant par les gouvernements et les organisations internationales telles que le COI.





LE COI REÇOIT LES ORGANISATEURS DE L'ÉDITION 2024 DU CONCOURS QOCO

LORS D'UNE CÉRÉMONIE RETRANSMISE EN DIRECTE

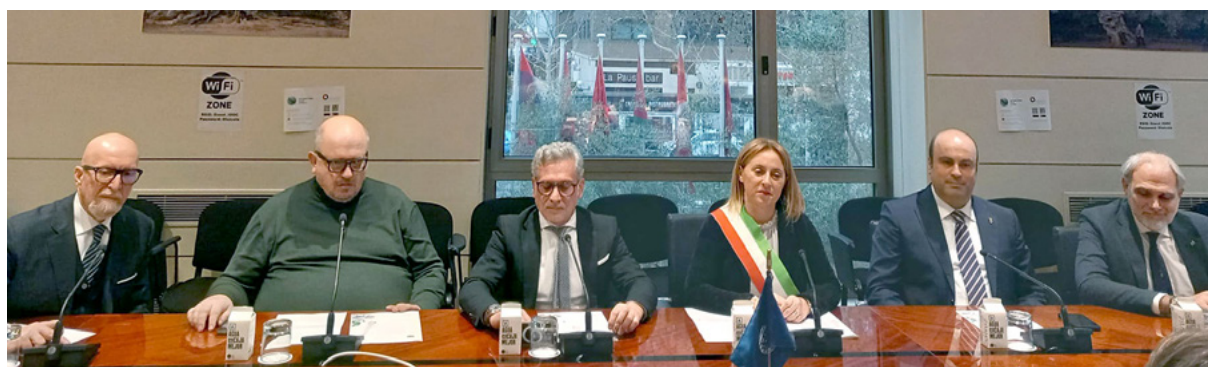
La 16^e édition de QOCO, un fil d'huile d'olive vierge extra dans l'assiette, a été annoncée au siège du COI, à Madrid, le vendredi 9 février à l'occasion d'une cérémonie qui a permis à la communauté oléicole mondiale - de l'Uruguay et l'Argentine à l'Ouest, jusqu'au Japon à l'Est, en passant par l'Iran qui préside en 2024 le Conseil des Membres du COI - de suivre en direct le déroulement de cette cérémonie.

QOCO, dont l'objectif est de promouvoir et rassembler les expériences et les influences des jeunes chefs euro-méditerranéens, est un concours de haut niveau destiné à mettre en valeur l'huile d'olive vierge extra de qualité.

Ce concours bénéficie depuis l'an dernier du parrainage institutionnel du COI. Cette année, la mairie de la ville-province d'Andria a voulu remercier le COI et rendre hommage à la seule organisation intergouvernementale exclusivement dédiée à

l'huile d'olive en annonçant le lancement de la 16^e édition du QOCO au siège de l'organisation à Madrid.

« Nous sommes honorés de recevoir cette marque d'estime et de reconnaissance de la part de la ville-province d'Andria, et la visite de son édile **Giovanna Bruno**, de son conseiller aux activités de production, **Cesare Troia**, et du président de l'association italienne des villes de l'huile d'olive, **Michele Sonnessa** », a déclaré **Jaime Lillo**, le nouveau directeur exécutif du COI. « Nous sommes convaincus », a-t-il ajouté, « que cette proximité des organisateurs du QOCO avec les objectifs du Secrétariat exécutif est en ligne avec les objectifs de l'Accord international du COI ».





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

13

Le directeur exécutif a également rappelé que le site web du COI propose une section entièrement consacrée à la cuisine méditerranéenne sous la rubrique Alimentation, à découvrir et à savourer pour améliorer les propriétés de santé de ce noble produit.

La maire de la ville-province d'Andria, **Giovanna Bruno**, a souligné dans son message de bienvenue qu'elle partageait pleinement l'invitation du directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, et exprimé son souhait de renforcer la collaboration entre les deux institutions. « Nous sommes sur la même longueur d'ondes », a-t-elle déclaré, avant de poursuivre que « notre objectif est de porter notre collaboration vers l'excellence afin de soutenir les objectifs de l'Accord international du COI en donnant à nos entreprises productrices d'huiles d'olive vierges extra de qualité toutes les opportunités que l'Accord peut leur offrir ».

Le directeur exécutif, **Jaime Lillo**, a reçu la délégation italienne en compagnie de la chef de l'Unité de normalisation et de recherche, la Dr **Mercedes Fernández**, qui a présenté à la délégation italienne une vue d'ensemble des activités menées par le Secrétariat exécutif.





QVEXTRA! REÇOIT UNE SUBVENTION DU COI POUR PROMOUVOIR LES BIENFAITS POUR LA SANTÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

L'ASSOCIATION ORGANISERA DEUX CONFÉRENCES SUR L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL ET DES ALLÉGATIONS DE SANTÉ DU PRODUIT

La présidente de QvExtra! **Soledad Serrano**, et la directrice générale de l'association, **Herminia Millán**, ont été reçues par le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, mercredi 14 février, pour signer la convention correspondant à la subvention pluriannuelle qui a été accordée à l'association au titre du programme de subventions promotionnelles du COI. QvExtra! est une association internationale qui se consacre à la promotion des huiles d'olive vierges extra (HOVE) de qualité.

L'association organisera les 2^e et 3^e conférences sur l'étiquetage nutritionnel et des allégations de santé des huiles d'olive vierges extra dans l'Union européenne, qui se tiendront respectivement en 2024 et 2025 et qui bénéficieront des subventions pluriannuelles accordées par le COI. À l'occasion de leur visite au siège de l'organisation intergouvernementale, les représentantes de QvExtra! ont abordé avec le directeur exécutif différentes questions d'intérêt

concernant le secteur de l'huile d'olive, soulignant l'importance d'améliorer les connaissances des consommateurs en matière de qualité des HOVE et la nécessité d'encourager un système d'étiquetage compréhensible qui permette de mettre en valeur les avantages indéniables de l'HOVE pour la santé. La durabilité du secteur de l'huile d'olive, dans tous ses aspects, a également fait partie des sujets de conversation, tout comme les efforts du COI pour harmoniser les normes commerciales internationales applicables à l'huile d'olive.

QvExtra ! est une association internationale créée en 2013 par des producteurs d'huile d'olive espagnols qui, en collaboration avec l'organisation italienne CEQ Italia, cherchent à promouvoir et à diffuser les multiples avantages des HOVE de qualité.





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

L'Unité de normalisation et de recherche du Secrétariat exécutif du COI s'est réunie les 13 et 14 février 2024 en visioconférence avec les experts et des conseillers officiellement désignés par les pays membres de l'Organisation. La plupart de ces experts sont des chefs de jurys de dégustation d'huiles d'olive vierges agréés par le COI.

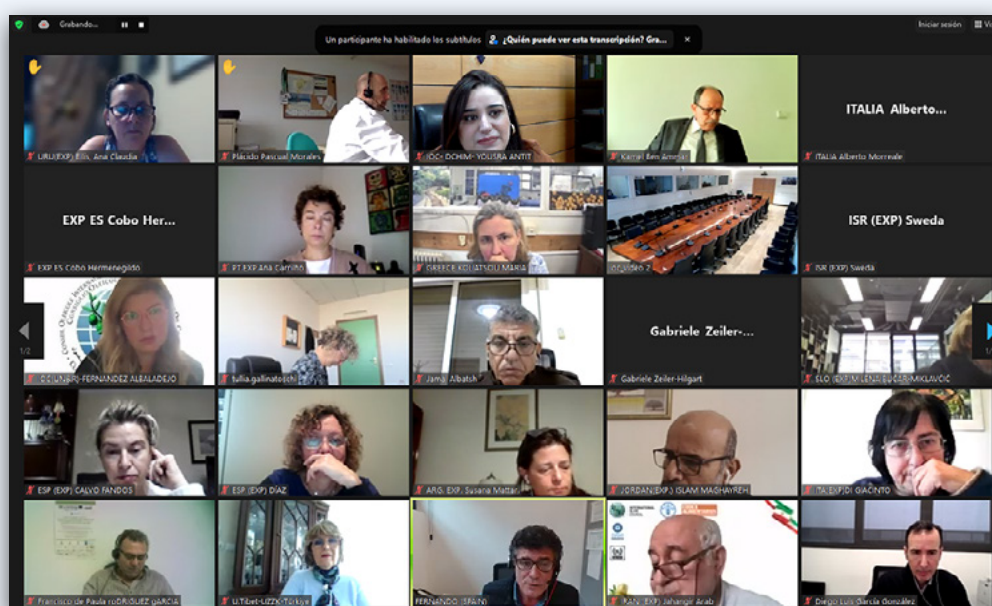
Les participants à la réunion ont examiné les dernières révisions de la méthode d'évaluation organoleptique, les détails des décisions adoptées lors de la 118e session du Conseil des Membres, ainsi que les nouvelles propositions.

Ils ont aussi analysé les projets et fait le point sur l'état d'avancement des études consacrées à l'analyse sensorielle menées par les groupes de travail électroniques. Les participants ont abordé un grand nombre de questions, notamment l'accréditation, la formation des dégustateurs, les matériels de référence, les huiles d'olive situées entre deux limites, les résultats des études sur les huiles d'olive des variétés Picual mûre et Chemlali et le profil volatil de ces huiles.

Le Secrétariat exécutif du COI a rappelé que la date limite de réception des huiles d'olive vierges extra candidates à l'édition hémisphère nord du Prix Mario Solinas à la qualité avait été prorogée jusqu'au 22 février 2024.

Les participants ont également discuté du programme du cinquième atelier d'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI qui se tiendra en visioconférence du 17 au 19 septembre 2024.

La prochaine réunion d'experts du COI se tiendra en format hybride du 25 au 26 septembre 2024.





ANNONCES ET
ACTIVITÉS FUTURES



PRIX MARIO SOLINAS À LA QUALITÉ (ÉDITION HÉMISPHERE NORD: PROLONGATION JUSQU'AU 22 FÉVRIER

La date limite pour l'envoi des échantillons d'huiles d'olive vierges extra candidates au prestigieux Prix Mario Solinas à la qualité (24^e édition) est prorogée jusqu'au jeudi 22 février 2024

Le Prix Mario Solinas à la qualité est un concours à but non lucratif qui vise à promouvoir l'excellence du secteur oléicole, en mettant en valeur le dévouement et les compétences des producteurs d'huiles d'olive vierges extra qui répondent aux normes les plus élevées de qualité.

Les bases de la 24^e édition du Prix Mario Solinas pour les pays de l'hémisphère nord sont disponibles ici en anglais, en français et en espagnol.

La date limite d'inscription et d'envoi des échantillons pour cette édition a été prorogée jusqu'au jeudi 22 février 2024.

Les échantillons et les documents mentionnés dans les bases du concours doivent être soumis au Secrétariat exécutif du COI (Calle Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid, Espagne) du mardi au vendredi avant la date limite.

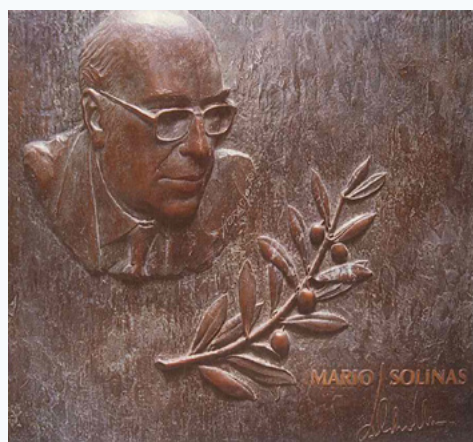
Tous les échantillons seront évalués par un jury international entre le 5 et le 8 mars 2024.



PRIX MARIO SOLINAS À LA QUALITÉ DU COI 2024 - HÉMISPHERE SUD

Le prestigieux prix Mario Solinas à la qualité du COI, qui récompense chaque année les meilleures huiles d'olive vierges extra, voyagera en Uruguay en 2024, dans le cadre d'une nouvelle édition spéciale du concours dédiée uniquement aux huiles de l'hémisphère sud.

Cette initiative ouvre les portes à une multitude d'huiles d'olive vierges extra exceptionnelles provenant des régions oléicoles des pays de l'hémisphère sud.



Le concours Mario Solinas du COI à la qualité des huiles d'olive vierges extra a été lancé au cours de la campagne 2000-2001 pour honorer et commémorer la mémoire du professeur italien Mario Solinas, grand promoteur de l'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge. Le principal objectif de ce concours est de récompenser les huiles d'olive vierges extra présentant les meilleurs attributs sensoriels dans chacune des catégories prévues dans les bases du concours. Outre la reconnaissance du travail minutieux et du dévouement des producteurs, ce concours



ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

18

constitue une référence dans le secteur oléicole et encourage les producteurs à atteindre de nouveaux sommets en matière de qualité.

Compte tenu du décalage entre les périodes de récolte des olives dans l'hémisphère sud et l'hémisphère nord, l'Uruguay a proposé de créer une édition spécifique du concours Mario Solinas, adaptée à la période de récolte dans les pays de l'hémisphère sud. Cette demande a été étudiée par les experts du COI en matière d'évaluation organoleptique et approuvée par le Conseil des Membres du COI lors de la 118e session qui s'est déroulée en novembre 2023. L'édition 2024 aura donc lieu en Uruguay. Un principe d'alternance entre l'Uruguay et l'Argentine a été suggéré pour l'organisation des futures éditions du Prix Mario Solinas dans l'hémisphère sud.

Cette décision souligne l'engagement du COI à promouvoir et à renforcer l'excellence et la qualité des huiles d'olive à l'échelle mondiale. Elle traduit également la volonté d'encourager la coopération internationale, de partager les meilleures pratiques et de reconnaître les producteurs d'huiles d'olive vierges extra exceptionnelles dans le monde entier.

Cette initiative permettra également de renforcer les liens entre le COI et les pays de l'hémisphère sud et nous espérons qu'elle encouragera de nouveaux pays de cette région à rejoindre le COI.

Les bases de la première édition du Prix Mario Solinas à la qualité pour l'hémisphère sud sont disponibles ici en anglais, français et espagnol.

Les échantillons de la campagne 2024 et les documents requis devront être envoyés avant le 15 août 2024 à l'adresse suivante : Laboratorio Tecnológico del Uruguay - Sede Central - Av. Italia 6201, 11500 Montevideo, Uruguay.

LE COI ACCORDE DES BOURSES POUR LE COURS INTERNATIONAL D'EXPERTS EN DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE VIERGES

LA DATE LIMITE DE DÉPÔT DES DEMANDES DE BOURSES EST FIXÉE AU DIMANCHE 31 MARS 2024

Le COI lance un appel à candidatures pour l'octroi de bourses pour participer au cours international d'experts en dégustation des huiles d'olive vierges dispensé à l'Université de Jaén (Espagne). Ce cours est conçu dans le but de favoriser le transfert de technologie afin d'améliorer la connaissance de la composition et des caractéristiques de qualité des huiles d'olive vierges. Les professionnels des pays membres du COI ayant au moins cinq ans d'expérience dans l'élaboration, le contrôle de la qualité ou la recherche-développement dans le domaine de l'huile d'olive sont invités à se porter candidats. Le cours aura lieu du 23 septembre au 19 décembre 2024 à Jaén.

La date limite de dépôt des demandes de bourses est fixée au dimanche 31 mars 2024.

De plus amples informations concernant le cours et les bourses du COI (principes, critères d'exclusion, de sélection et d'attribution), ainsi que le formulaire de candidature, sont disponibles sur le site web du COI.





SÉMINAIRE SUR LA VALORISATION DES SOUS-PRODUITS ET LA MINIMISATION DES RÉSIDUS DE L'INDUSTRIE OLÉICOLE

DU 22 AU 26 AVRIL 2024, EN
COLLABORATION AVEC L'UNIVERSITÉ DE
JAÉN

L'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI organise en collaboration avec l'Université de Jaén un séminaire consacré à la valorisation durable des sous-produits et la minimisation des résidus de l'industrie oléicole qui se tiendra sur le campus de l'université du lundi 22 au vendredi 26 avril 2024, en présentiel et à distance, en anglais, en français et en espagnol.

L'olivier est l'une des cultures les plus importantes de la région méditerranéenne et au-delà. Il représente une ressource économique et foncière fondamentale. Aujourd'hui, la réduction de la pollution environnementale est l'un des défis les plus importants et les plus urgents de l'humanité. À cet égard, la chaîne de production de l'huile d'olive et des olives de table est une arme à double tranchant : elle génère des sous-produits, tels que les résidus des opérations de taille, les eaux usées et les grignons, qui sont difficiles à gérer et peuvent avoir un impact sur le plan environnemental, mais elle constitue en même temps une source potentielle très attrayante de revenus. L'utilisation efficace et durable de ces sous-produits suscite un intérêt croissant. C'est la raison pour laquelle la diffusion de connaissances et de nouvelles approches, méthodes et outils innovants pour leur gestion est un élément clé de l'agenda du secteur oléicole.

C'est dans ce contexte que le COI et l'Université de Jaén signeront un accord opérationnel pour l'organisation de ce séminaire en avril. Le cours

s'adresse aux techniciens des pays membres du COI qui s'intéressent à la gouvernance environnementale et à la gestion de la chaîne de production oléicole. Les participants acquerront des connaissances approfondies sur de nombreux sujets, notamment les effets potentiels de la gestion et du traitement des sous-produits, les technologies utilisées pour le traitement et la réutilisation des résidus, l'utilisation des sous-produits à des fins énergétiques, le traitement des effluents liquides des huileries, les processus physico-chimiques qui permettent d'atténuer la toxicité, la réduction des composés phénoliques en vue de leur utilisation potentielle en tant que composés bioactifs dans les aliments, l'épandage sur le terrain des eaux usées des huileries et les utilisations alternatives des résidus solides comme compost pour la production d'engrais à faible coût.

Le séminaire s'inscrit dans le cadre des nombreux efforts déployés par le COI pour renforcer la durabilité du secteur oléicole et diffuser des connaissances sur les utilisations alternatives de plus en plus recherchées des sous-produits de l'olivier, qui peuvent avoir un impact significatif sur le rendement des investissements dans le secteur oléicole.





RÉUNIONS DU
SECRETARIAT EXÉCUTIF



JAIME LILLO EST INVITÉ À UNE RÉCEPTION ORGANISÉE PAR LE ROI FELIPE VI

À CETTE OCCASION, IL A SALUÉ SA MAJESTÉ LE ROI D'ESPAGNE

Pour célébrer la nouvelle année, la Maison Royale d'Espagne a organisé mercredi 31 janvier 2024 une réception pour le corps diplomatique accrédité en Espagne. À cette occasion, **Jaime Lillo**, dans ses nouvelles fonctions de premier directeur exécutif espagnol du COI, a été reçu par Sa Majesté le Roi Felipe VI au Palais de la Zarzuela.

Le COI a été créé en 1959 sous les auspices des Nations unies pour administrer l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table. Depuis lors, l'Organisation a signé un accord de siège avec le Royaume d'Espagne, pays hôte de cette organisation internationale, qui régit les droits, immunités et privilèges du siège, du personnel et des représentants du COI.



RÉUNION ENTRE LE DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI ET LE MINISTRE ESPAGNOL DE L'AGRICULTURE

L'ESPAGNE RÉITÈRE SON PLEIN SOUTIEN À LA SEULE ORGANISATION INTERGOUVERNEMENTALE MONDIALE DÉDIÉE À L'HUILE D'OLIVE ET AUX OLIVES DE TABLE

Lundi 29 janvier, le ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, **Luis Planas**, a accueilli le nouveau directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, au siège du ministère à Madrid. Le ministre Planas a fait part de son soutien aux priorités de l'organisation



intergouvernementale dans le cadre du nouveau mandat présenté par **Jaime Lillo**, le premier directeur exécutif espagnol du COI. Les deux représentants ont commenté la situation du secteur mondial de l'huile d'olive, l'évolution des prix, la question de l'harmonisation des normes et les défis à venir, notamment en ce qui concerne le changement climatique. Ils ont également souligné le caractère durable de l'oléiculture, les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé et la nécessité de renforcer les liens avec les pays consommateurs.

Le COI a son siège à Madrid, en Espagne, depuis sa création sous les auspices des Nations unies en 1959.

VISITE DE COURTOISIE DE L'AMBASSADRICE D'URUGUAY

L'URUGUAY SERA LE PREMIER PAYS À ACCUEILLIR LE PRIX MARIO SOLINAS DU COI À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA DE L'HÉMISPHERE SUD

L'ambassadrice d'Uruguay en Espagne, S.E. Mme **Ana Teresa Ayala Barrios**, a rendu une visite de courtoisie au directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, au siège de l'organisation à Madrid, le 7 février. L'ambassadrice, qui était accompagnée de Mme **Alison Graña**, conseillère à l'ambassade et nouveau point de contact entre l'Uruguay et le COI, a félicité M. **Lillo** pour sa récente nomination. Cette rencontre a été l'occasion de discuter des travaux préparatoires de la première édition du Prix Mario Solinas du COI à la qualité de l'hémisphère sud, qui aura lieu prochainement en Uruguay. Le concours, qui récompensera des huiles d'olive vierges extra exceptionnelles provenant des régions oléicoles de l'hémisphère méridional, permettra de promouvoir le travail passionné des producteurs, des associations de producteurs et des conditionneurs de cette région.

Santiago Mastandrea, conseiller uruguayen, et **Andoni Olano**, chef du Département des relations extérieures du COI, ont également participé à la réunion. L'Uruguay, qui est le deuxième pays de l'hémisphère sud à avoir rejoint le COI en 2013, fait preuve d'un intérêt croissant pour le développement de son secteur oléicole, auquel le COI a d'ailleurs consacré l'édition 2021 de son journal officiel, Olivæ, « [Uruguay : Un ciel bleu voyageur](#) ».





LA TUNISIE RÉAFFIRME SON SOUTIEN AU COI

RÉUNION BILATÉRALE ENTRE LE DIRECTEUR EXÉCUTIF ET L'AMBASSADRICE DE TUNISIE

Lors de la réunion bilatérale qui s'est tenue mardi 13 février au siège du COI à Madrid, **Jaime Lillo**, directeur exécutif de l'organisation intergouvernementale, et S.E. Mme **Fatma Omrani**, ambassadrice de Tunisie en Espagne, ont discuté du soutien continu de la Tunisie au COI. Ils ont souligné l'importance de la Tunisie au sein du COI, ce pays méditerranéen étant historiquement l'un des acteurs les plus importants pour le secteur de l'huile d'olive à l'échelle mondiale.

L'ambassadrice a réaffirmé le soutien et l'engagement de la Tunisie envers le COI. Les représentants ont procédé à un échange de vues sur le contexte international du secteur oléicole et sur l'agenda du COI, y compris la révision en cours de l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table, et ont exploré les possibilités de renforcer la coopération universitaire entre les experts tunisiens et les partenaires du COI, tels que l'Université de Jaén. Jaime Lillo a profité de l'occasion pour inviter officiellement l'ambassadrice à la présentation du Congrès mondial de l'huile d'olive (OOWC) qui aura lieu au siège du COI le 28 février. Ce congrès, qui bénéficie du parrainage institutionnel du COI, se tiendra du 26 au 28 juin 2024 à Madrid.

Nadia Barhouni, ministre conseillère à l'ambassade, et **Andoni Olano**, chef du Département des relations extérieures du COI, étaient également présents à la réunion. La Tunisie, l'un des pays fondateurs du COI, entretient une étroite collaboration avec l'organisation dans divers domaines, notamment la recherche scientifique et le transfert de connaissances entre experts.





L'AMBASSADEUR DE GRÈCE EN ESPAGNE REND VISITE AU DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI

LA GRÈCE SOULIGNE L'IMPORTANCE DE L'HUILE D'OLIVE DANS SON RÉGIME ALIMENTAIRE

Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a accueilli l'ambassadeur de Grèce en Espagne, **Ilias Fotopoulos**, et le conseiller aux affaires économiques et commerciales, **Pantelis Gassios**. La rencontre, qui s'est tenue mercredi 30 janvier au siège de l'Organisation, a permis de faire le point sur la participation de la Grèce aux activités du COI, d'examiner l'évolution de la production et les prix de l'huile d'olive et de discuter des projets du nouveau directeur exécutif pour le COI dans le cadre de son nouveau mandat.

La réunion, à laquelle participait également **Lhassane Sikaoui**, chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI, a été l'occasion pour les participants de souligner l'engagement actif de la Grèce dans les activités de l'Organisation, dans le cadre de projets qu'elle soutient, tels que Gen4Olive et Elgo-Dimitra, l'octroi de bourses à des étudiants grecs inscrits à différents programmes universitaires et la participation des huiles d'olive vierges extra grecques au Concours Mario Solinas du COI à la qualité. L'ambassadeur et le directeur exécutif ont également analysé la situation actuelle du marché de l'huile d'olive, notamment l'évolution de la production et



des prix, tout en soulignant le rôle clé que joue ce produit dans le régime alimentaire grec et l'importance de relever le défi du changement climatique. **Jaime Lillo** a fait part de certaines des futures lignes de travail du COI qu'il souhaite développer dans le cadre de son mandat, en particulier l'intention de l'Organisation de se rapprocher des pays consommateurs d'huile d'olive en vue de les sensibiliser à la norme commerciale du COI et de garantir ainsi l'application de normes internationales de qualité pour l'huile d'olive et les olives de table.

La Grèce, l'un des plus importants producteurs d'huile d'olive au monde, est représentée au sein du COI par l'Union européenne.



LE COI ET LA FUNDACIÓN DEL OLIVAR EXPLORENT DE NOUVELLES VOIES DE COOPÉRATION

L'IMPORTANCE DE L'HARMONISATION DES JURYS DE DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE VIERGES A ÉTÉ SOULIGNÉE

Le mardi 23 janvier, **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, a accueilli **Javier Olmedo**, directeur général de la Fundación del Olivar, et **Paco Jiménez**, directeur général du marketing. Cette rencontre a porté principalement sur l'importance d'harmoniser les jurys de dégustation d'huile d'olive et la manière dont les deux organisations pourraient renforcer leur collaboration dans ce sens. Depuis 2022, la Fundación del Olivar et le COI collaborent sur la plateforme IOC Panel, conçue par la fondation, pour la gestion, le contrôle et l'harmonisation des laboratoires d'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge agréés par le COI. La réunion a également permis de souligner l'importance des données mondiales pour le secteur et de réfléchir aux modalités d'une sensibilisation accrue à la valeur des produits de l'olivier, l'une des cultures les plus saines et les plus durables au monde.

La fondation pour la promotion et le développement de l'oléiculture et de l'huile d'olive a été créée en 1990 en Andalousie (Espagne) dans l'objectif d'utiliser les données et la technologie pour améliorer les connaissances et l'innovation dans le secteur de l'huile d'olive, et de promouvoir les innombrables avantages de ce produit.





L'ASSOCIATION ALMAZARAS FEDERADAS VISITE LE SIÈGE DU COI

L'IMPORTANCE DE COMMUNIQUER SUR LA VALEUR EXTRAORDINAIRE DE L'HUILE D'OLIVE ET DE SES COPRODUITS A ÉTÉ SOULIGNÉE

Le mardi 23 janvier, le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a accueilli des représentants d'*Almazaras Federadas* (AF) au siège de l'Organisation. La délégation était composée d'**Antoni March**, **Belén Luque** et **Macarena Sánchez**, respectivement président, vice-présidente et secrétaire générale de l'association. Une discussion fructueuse a porté sur diverses questions concernant le secteur espagnol et mondial de l'huile d'olive et des olives de table.

Les deux organisations ont souligné l'importance de sensibiliser les consommateurs sur la valeur de l'huile d'olive et de ses coproduits, en insistant sur le fait qu'il s'agit de l'huile végétale la plus saine au monde, ainsi que sur le rôle crucial de la norme commerciale du COI. Les représentants d'AF ont également souligné la nécessité d'informer sur les différentes catégories commerciales d'huile d'olive et sur la fonction essentielle de l'olivier dans les tous aspects de la durabilité, notamment sur le plan environnemental, social et économique.

Almazaras Federadas, l'association des huileries industrielles, est une entité à but non lucratif créée en 1974. Elle regroupe quelque 200 huileries industrielles espagnoles qui contribuent à environ 18 % de la production d'huile d'olive du pays.



LE COI REÇOIT ASEMESA

UNE RÉUNION POUR ABORDER LA QUESTION DES OLIVES DE TABLE

Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a accueilli les représentants d'ASEMESA, l'association espagnole des industriels et des exportateurs d'olives de table, mercredi 25 janvier au siège de l'Organisation. Le président d'ASEMESA, **José Ignacio Montaña**, et le secrétaire général de l'association, **Antonio de Mora**, ont fait part de leur soutien au nouveau directeur du COI et de leur désir d'accompagner l'Organisation dans sa mission pour mieux faire connaître l'immense valeur du secteur des olives de table. Ils ont souligné l'importance de consacrer un plus grand nombre d'études aux bienfaits des olives de table en termes de nutrition et de santé et ont abordé d'autres sujets, notamment l'étiquetage des produits et la nécessité d'une plus grande promotion internationale du fruit de l'olivier.

Basée à Séville et fondée en 1920, ASEMESA représente les producteurs, les distributeurs et les exportateurs d'olives de table espagnoles. Considérée comme l'une des plus anciennes associations du pays, ASEMESA a pour mission de défendre et de représenter le secteur espagnol des olives de table et de contribuer à son développement





PUBLICATIONS ET RÉSEAUX SOCIAUX



LE DERNIER NUMÉRO DE LA REVUE OLIVÆ EST DISPONIBLE EN LIGNE

Le COI a récemment publié la version anglaise de sa revue officielle, Olivæ. Le dernier numéro est consacré au secteur oléicole de la République islamique d'Iran, ainsi qu'à l'expansion et au développement de cette culture saine et durable dans tout le pays.

Ce numéro, intitulé « *Les oliviers millénaires de l'Iran racontent l'histoire des siècles antérieurs* », vous emmènera dans un voyage sans précédent dans toutes les régions oléicoles de l'Iran. Vous découvrirez les opportunités et les défis à venir pour la culture des oliviers dans ce pays, dans des articles consacrés à la chaîne de valeur de ce produit, à la diversité des systèmes de plantation en Iran et aux avancées en matière de production. Vous connaîtrez également le rôle multiforme que le développement du secteur oléicole peut exercer pour relever les défis sociaux. Vous trouverez même de délicieuses recettes traditionnelles iraniennes à base d'olives ! Ce numéro d'Olivæ est présenté par l'ancien directeur exécutif du COI, M. **Abdellatif Ghedira**, le ministre iranien de l'agriculture, le Dr **Mohammad Ali Nikbakht**, et le vice-ministre iranien des affaires horticoles, le Dr **Mohammad Mehdi Boroumandi**.

[Vous pouvez télécharger l'édition anglaise ici](#)

Ce numéro spécial de la revue Olivæ sera bientôt disponible en arabe, en français, en italien et en espagnol.



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !

Vous êtes déjà très nombreux à nous suivre sur les réseaux, à travers la revue de presse du COI 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 12.000 articles dans les principaux supports du secteur ont été recueillis sur cette revue de presse qui compte près de 8.800 abonnés et qui a déjà reçu plus de 369.000 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 !

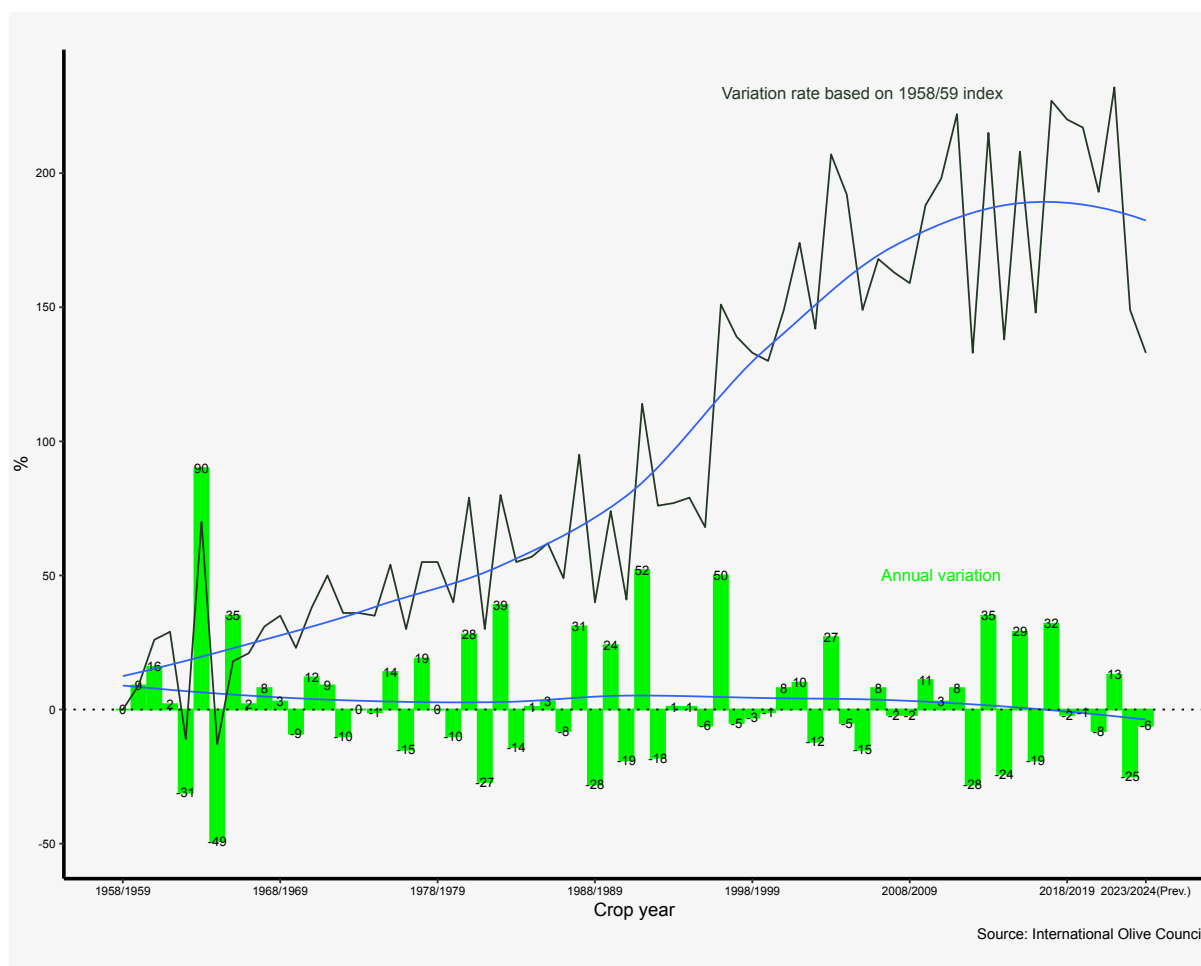


LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE



ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE ET D'OLIVES DE TABLE

Alors que la production d'huile d'olive a triplé au cours des 60 dernières années, atteignant 3 422 500 t en 2021/22, les données provisoires de la campagne 2022/23 indiquent une baisse de 25% de la production, avec 2 569 500 t, et les estimations pour la campagne 2023/24 font état d'une production de 2 407 000 t (-6%).



Graphique 1 - Évolution de la production d'huile d'olive. Taux de variation annuels basés sur 1958/59.



1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2022/23 (DONNÉES PROVISOIRES)

Selon des données encore provisoires, la production mondiale aurait atteint 2.569.500 t durant la campagne 2022/23, soit 853.000 t de moins (- 25%) par rapport à la campagne précédente. La consommation aurait été de 2 834 000t (- 15%) et les importations, de 1.063.500 t.

Production (×1000tn)	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023(p.)	Average	2023/2024(e.)	%variation rates
EU, of which:	2 264	1 920	2 051	2 272	1 392	1 980	1 413	↑ 1.5%
SPAIN	1 790	1 125	1 389	1 492	666	1 292	766	↑ 15.1%
GREECE	185	275	275	232	345	262	195	↓ -43.5%
ITALY	174	366	274	329	241	277	289	↑ 19.9%
PORTUGAL	100	140	100	206	126	135	150	↑ 19.0%
Other IOC countries, of which:	811	1 162	738	966	967	929	816	↓ -15.6%
TUNISIA	140	440	140	240	180	228	200	↑ 11.1%
TÜRKIYE	194	230	194	235	380	246	210	↓ -44.7%
MOROCCO	200	145	160	190	107	160	106	↓ -0.9%
ALGERIA	97	126	70	94	76	93	93	↑ 23.2%
EGYPT	41	40	38	48	40	42	40	↓ 0.0%
ARGENTINA	28	30	30	33	31	30	35	↑ 12.9%
Non-IOC producers:	230	188	230	184	210	208	178	↓ -15.4%
TOTAL	3 304	3 269	3 020	3 423	2 569	3 117	2 407	↓ -6.3%

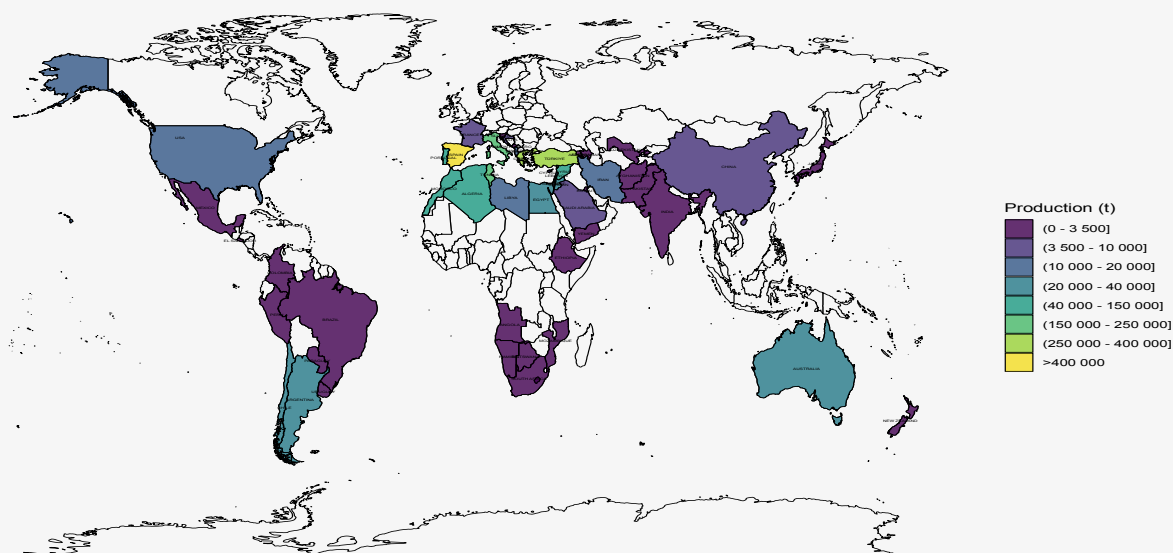
Tableau 1 - Production d'huile d'olive.



Les pays membres du COI ont produit 2.359.000 t durant la campagne 2022/23, soit 92% du total mondial. La production du groupe des pays européens a atteint 1.392.000 t, 39% de moins par rapport à la campagne précédente. L'Espagne, avec une production de 665.800 t, enregistre une baisse de 55% ; l'Italie, avec 240.900 t, voit sa production chuter de 27%. Quant au Portugal, sa production de 126.000 t est inférieure de 39% à celle de la campagne antérieure. Seule la Grèce voit sa production augmenter (+ 49%), avec 345.000 t.

Les autres pays membres du COI ont produit 967 000 t. On notera l'augmentation de 62% de la production de la Turquie (380.000 t) et la diminution de la production de la Tunisie (- 25%) et du Maroc (-44%).

World olive oil production, 2022/23 crop year



Source: International Olive Council

Carte 1 - Production d'huile d'olive. 2022/23.

La consommation a atteint 1.868.000 t dans les pays membres du COI et 966.000 t dans les pays non membres du COI (-12%).



2. HUILE D'OLIVE - ESTIMATION DE LA CAMPAGNE 2023/24

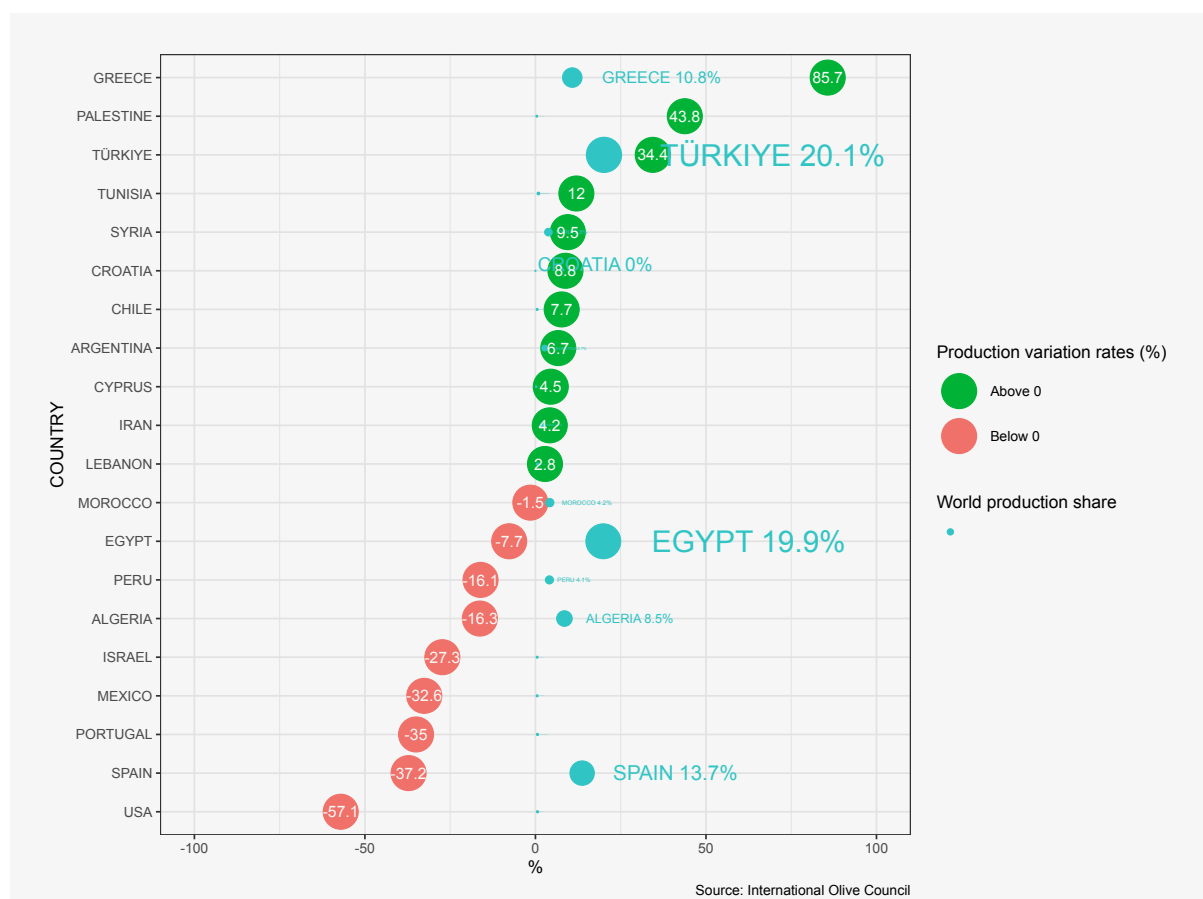
Selon les données officielles des pays et les estimations du Secrétariat exécutif du COI, la production mondiale de la campagne 2023/24 devrait atteindre 2.407.000 t, soit une baisse de 6% par rapport à la campagne précédente. Les importations et les exportations s'élèveraient respectivement à 1 million de tonnes.

Les pays membres du COI totaliseraient une production de 2.229.000 t, soit 93% du total mondial, ce qui représente une baisse de 6% par rapport à la campagne antérieure. Les pays producteurs de l'UE dans leur ensemble prévoient une production de 1.413.000 t, 2% de plus par rapport à 2022/23. Les autres pays membres du COI devraient produire un total de 816.000 t (-16%).

La consommation mondiale atteindrait 2.699.000 tonnes, soit une baisse de 5% par rapport à la campagne précédente.

3. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNES 2022/23 (DONNÉES PROVISOIRE) ET 2023/24 (ESTIMATIONS)

La production mondiale d'olives de table aurait atteint 3.014.500 t durant la campagne 2022/23, soit une baisse de 3% par rapport à la campagne précédente. Parmi les pays membres du COI, on notera l'augmentation de la production de la Turquie (+34%) et la part importante de la production de l'Égypte dans la production mondiale (20%), malgré une baisse de 8% durant la campagne 2022/23.



Graphique 2 - Évolution de la production d'olives de table (2022/23-2021/22) et parts de production (2022/23).



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

34

Selon les estimations pour la campagne 2023/24, la production mondiale d'olives de table enregistrait une diminution de 12% par rapport à 2022/23, avec 2.653.500 t, et la consommation diminuerait de 3%.

Production (×1000tn)	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023(p)	Average	2023/2024(e.)	%variation rates
EU, of which:	859	771	881	929	825	853	601	↓ -27.2%
SPAIN	591	458	546	659	414	534	388	↓ -6.4%
GREECE	199	222	230	175	325	230	110	↓ -66.2%
ITALY	40	60	83	62	62	62	75	↑ 20.0%
PORTUGAL	22	25	16	26	17	21	22	↑ 32.6%
Other IOC countries, of which:	1 742	1 836	1 682	1 824	1 885	1 794	1 750	↓ -7.1%
EGYPT	600	650	650	650	600	630	600	↓ 0.0%
TÜRKIYE	423	414	360	450	605	450	445	↓ -26.4%
ALGERIA	300	327	272	306	256	292	286	↑ 11.5%
MOROCCO	130	135	130	130	128	131	120	↓ -6.2%
ARGENTINA	80	80	78	75	80	79	80	↓ 0.0%
IRAN	77	62	62	60	62	64	64	↑ 4.0%
Non-IOC producers:	349	354	275	348	304	326	302	↓ -0.7%
TOTAL	2 950	2 961	2 839	3 101	3 014	2 973	2 654	↓ -12.0%

Tableau 2 - Production d'olives de table.



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

1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2023/24

Le commerce de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive durant la campagne 2023/24 (octobre 2023 - novembre 2023) sur les 8 marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous a enregistré une baisse de 42% en Australie, de 39% au Brésil, de 20% au Canada, de 64% en Chine, de 26% au Japon et de 22% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente.

Dans l'UE, les achats intra-UE ont diminué de 29% en octobre et les importations extra-UE ont augmenté de 15% par rapport à la même période de la campagne précédente.

No	Importing country	October 22	October 23	November 22	November 23
1	Australia	2687,1	1916,1	3071,9	1429,3
2	Brazil	8488,4	6809,6	12979,1	6225,9
3	Canada	4845,4	4228,9	5634,9	4115,8
4	China	3447,5	1951,0	7032,8	1795,4
5	Japan	5555,5	3323,7	3476,5	3344,9
6	USA	37568,0	24902,3	32131,2	29117,9
7	Extra-EU/27	10879,0	12457,5	9374,4	n.d
	Intra-EU/27	86190,7	61345,7	101980,4	n.d
	Total	159661,6	116934,7	175681,3	46029,3

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

2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2023/24

Les échanges d'olives de table au cours de la campagne¹ 2023/24 (septembre 2023 - novembre 2023) sur les marchés mentionnés dans le tableau ci-dessous ont enregistré une baisse de 7% en Australie, de 1% au Brésil, de 8% au Canada et de 10% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente.

Au sein de l'UE, les achats intra-UE jusqu'en octobre ont diminué de 24% et les importations extra-UE ont augmenté de 13% par rapport à la même période de la campagne précédente.

No	Importing country	September 22	September 23	October 22	October 23	November 22	November 23
1	Australia	2366,1	1921,8	996,5	1401,8	1600,5	1291,5
2	Brazil	11432,5	10309,3	8957,5	10388,9	10838,6	10304,8
3	Canada	3172,0	2384,2	2872,2	3234,3	3459,8	3141,1
4	USA	14272,0	17496,2	13449,3	12640,9	17146,0	10421,3
5	Extra-EU/27	8262,9	9652,4	9177,3	10134,8	8683,8	n.d
	Intra-EU/27	28224,8	26883,3	50645,7	33298,6	31851,5	n.d
	Total	67730,2	68647,2	86098,4	71099,3	73580,1	25158,8

Importations d'olives de table (t)

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



PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

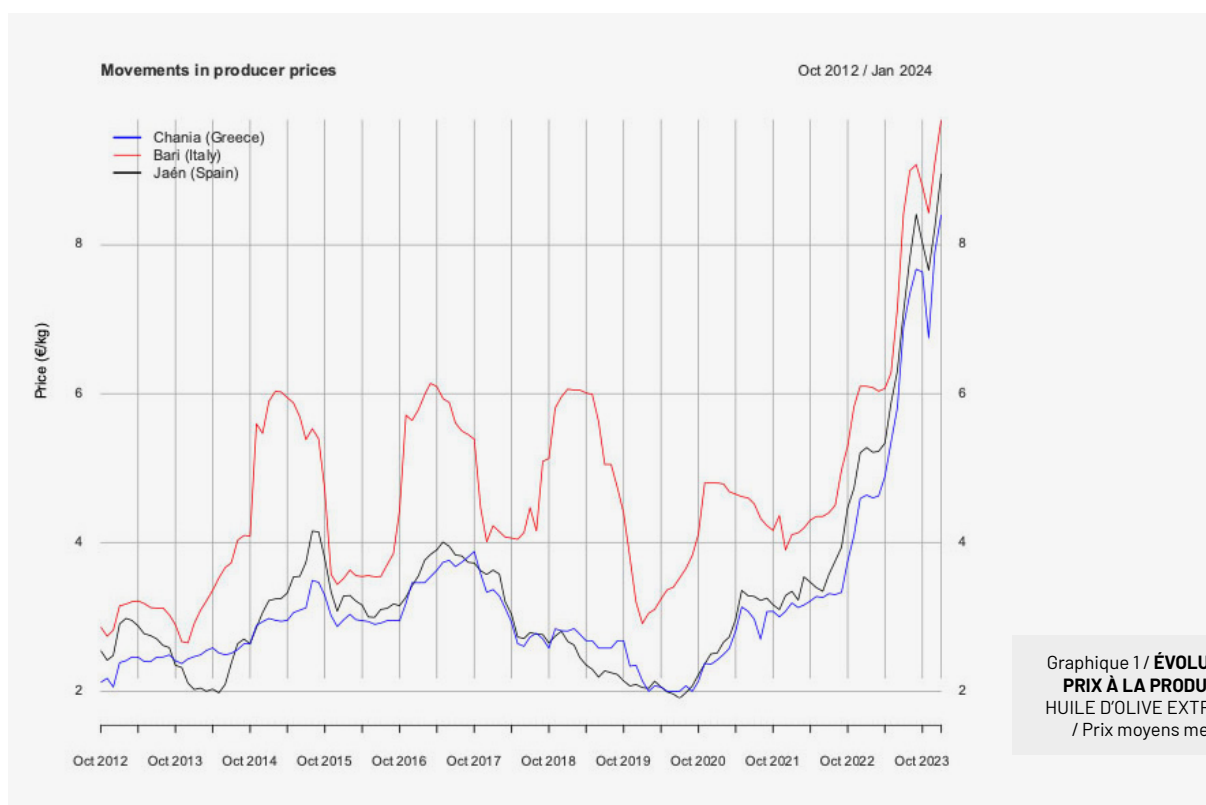
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée fait l'objet des graphiques 1 et 2.

Huile d'olive vierge extra - En Espagne, le prix à la production a atteint 9,03€/kg durant la semaine du 15 au 21 janvier 2024, soit une augmentation de 68,4% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Italie - Durant la semaine du 15 au 21 janvier 2024, l'huile d'olive vierge extra s'est échangée à 9,68 €/kg, soit une augmentation de 58,7% par rapport à la même période de la campagne antérieure.

Grèce - Le prix de cette catégorie a atteint 8,4€/kg durant la semaine du 15 au 21 janvier 2024, soit une augmentation de 76,8% par rapport à la même période de la dernière campagne.

Tunisie - Le prix de l'huile d'olive vierge extra a atteint 7,88 €/kg au cours de la première semaine de janvier 2024.



Huile d'olive raffinée - Le prix à la production de cette catégorie en Espagne était de 8,68€/kg durant la semaine du 15 au 21 janvier 2024, soit une augmentation de 77,2% par rapport à la même période de la campagne précédente.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (9,03 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (8,68 €/kg) est de 0,35 €/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

