



**COI**

CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL  
**NEWSLETTER**

---

**N° 189**

MARS-AVRIL 2024

ÉDITION FRANÇAISE



LE COI POURSUIT SES ACTIVITÉS

# SOMMAIRE

## 3 Les dernières activités du COI

- 4 Présentation du Congrès mondial de l'huile d'olive au siège du COI
- 5 Le COI annonce les lauréats de son concours à la qualité des huiles d'olive vierges extra (hémisphère nord)
- 6 Le directeur exécutif du COI à la présentation de la chaire Perialisi-UJA
- 7 Les experts du COI se penchent sur les progrès en matière de nutrition
- 8 Le COI participe à une conférence technique sur les oliveraies et le marché des crédits carbone
- 9 Le COI coorganise un cours consacré à la lutte contre les ravageurs et les maladies de l'olivier en Iran
- 10 Participation du COI à la World Olive Oil Exhibition
- 11 Le COI participe à la présentation des résultats de LIFE Agromitiga
- 12 Mission du COI en Slovénie
- 14 Le COI s'associe à la célébration de la Journée internationale de la femme

## 15 Annonces et activités futures

- 16 Calendrier 2024
- 16 Le COI organise un séminaire sur la valorisation des sous-produits et la minimisation des résidus de l'industrie oléicole
- 17 Le COI accorde des bourses à des étudiants du cours international d'experts en dégustation des huiles d'olive vierges

## 18 Réunions du Secrétariat exécutif

- 19 Rapprochement entre le COI et les États-Unis
- 19 La Turquie et le COI renforcent leurs liens
- 20 Le COI reçoit l'association *Grandes Pagos del Olivar*
- 21 Jaime Lillo, invité d'honneur du Festival Olio Officina 2024

## 22 Publications et réseaux sociaux

- 23 Le dernier numéro de la revue *Olivæ* est disponible en ligne
- 23 Suivez-nous sur les réseaux !

## 24 Le marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table

- 25 Évolution de la production d'huile d'olive et d'olives de table
- 30 Commerce mondial de l'huile d'olive et des olives de table
- 31 Prix à la production - huiles d'olive



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS  
DU COI



## PRÉSENTATION DU CONGRÈS MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE AU SIÈGE DU COI

LA COMMUNAUTÉ DIPLOMATIQUE A PARTICIPÉ À L'ÉVÉNEMENT EN PERSONNE ET EN LIGNE.

Le COI a présenté mercredi 28 février les détails du Congrès mondial de l'huile d'olive, **Olive Oil World Congress** (OOWC), lors d'une cérémonie organisée au siège de l'organisation à Madrid. La première édition de ce congrès, qui se tiendra en juin prochain, réunira un grand nombre de parties prenantes du secteur oléicole pour discuter des défis et des opportunités à venir. La présentation a été suivie en présentiel et en ligne par des ambassadeurs et représentants diplomatiques de pays membres et observateurs du COI, notamment les ambassadeurs de Tunisie, d'Iran et d'Afrique du Sud en Espagne, qui ont exprimé leur soutien à cet événement.

Cette présentation a été inaugurée par **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, qui a souligné que l'OOWC permettrait de stimuler le secteur de l'huile d'olive et des olives de table grâce au partage des connaissances au niveau international. Il a exprimé sa gratitude à **S.M. le Roi Felipe VI**, président du Comité d'honneur du congrès. **Antonio Rodriguez de Liévana**, directeur général adjoint des relations internationales et des affaires communautaires du ministère espagnol de l'Agriculture, et **Ricardo Migueláñez**, coordinateur général de l'OOWC, sont également intervenus à cette occasion, soulignant l'importance que revêt ce secteur oléicole millénaire pour l'Espagne.

La première édition de l'OOWC est prévue du 26 au 28 juin dans l'amphithéâtre du Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) à Madrid. Elle réunira des acteurs du secteur oléicole venus de plus de 50 pays. Son objectif est d'aborder les principaux développements et défis auxquels l'oléiculture sera confrontée dans les prochaines années, en particulier le changement climatique, la qualité et la sécurité des produits, les ressources hydriques, la santé, la durabilité et la commercialisation.



## LE COI ANNONCE LES LAURÉATS DE SON CONCOURS À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA (HÉMISPHERE NORD)

LE PRIX À LA QUALITÉ MARIO SOLINAS RÉCOMPENSE DES HUILES DU MONDE ENTIER POUR LEUR QUALITÉ EXTRAORDINAIRE ET LEURS ATTRIBUTS SENSORIELS.

Le COI a publié la liste des lauréats et des finalistes de la **24<sup>e</sup> édition** du Prix Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra (HOVE) de l'hémisphère nord. Cette année, le concours sans but lucratif le plus prestigieux au monde a reçu **113 échantillons** d'HOVE provenant de **10 pays**. Les huiles gagnantes et finalistes ont été jugées par un **jury international** composé de chefs de jurys de dégustation agréés par le COI. Ce jury (voir photo ci-dessous) s'est réuni du mardi 5 au vendredi 8 mars au siège du COI à Madrid pour déguster et sélectionner les huiles gagnantes et lauréates, en s'aidant de la plateforme **IOC-Panel** conçue par la *Fundación del Olivar*.

Le **Prix Mario Solinas à la qualité**, qui existe depuis la campagne 2000/2001, vise à mettre en valeur la qualité des HOVE produites dans le monde entier. Le concours encourage les producteurs individuels, les associations de producteurs et les conditionneurs des pays producteurs



à commercialiser des huiles végétales d'olive présentant des caractéristiques organoleptiques harmonieuses. Il vise également à sensibiliser les consommateurs à ce produit unique, en les encourageant à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ces huiles d'olive de qualité. Son nom rend hommage au professeur italien **Mario Solinas**, l'un des plus grands défenseurs de l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges. Cette année, pour la première fois, le COI a lancé une édition spéciale pour les HOVE de l'**hémisphère sud**, qui se déroulera en Uruguay.

La cérémonie de remise des prix se tiendra dans le cadre de la 119<sup>e</sup> session du Conseil des membres du COI en juin 2024 (date et lieu à déterminer).

Le COI remercie tous les producteurs, associations de producteurs et conditionneurs qui ont participé à la 24<sup>e</sup> édition de son Prix Mario Solinas à la qualité.





## LE DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI À LA PRÉSENTATION DE LA CHAIRE PIERALISI-UJA

L'UJA A LANCÉ UNE NOUVELLE CHAIRE D'ÉTUDES HISTORIQUES ET ÉCONOMIQUES SUR LE SECTEUR OLÉICOLE.



Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, s'est rendu à Jaén le 13 mars dernier pour assister à l'inauguration de la nouvelle chaire d'études historiques et économiques sur le secteur oléicole de l'Université de Jaén (UJA). L'UJA avait organisé un séminaire intitulé « Analyse historique des coopératives agroalimentaires dans la province de Jaén : les facteurs qui ont favorisé la naissance du coopérativisme et sa modernisation ». **Jaime Lillo** a donné le coup d'envoi de l'événement avec une présentation centrée sur l'histoire du COI, depuis sa création sous l'égide des Nations Unies jusqu'à

aujourd'hui. Il a félicité l'UJA pour son rôle de référence internationale dans le domaine de la recherche oléicole et a souligné l'importance de la collaboration entre les entités publiques et privées. M. Lillo a également adressé un message aux producteurs pour les encourager, dans le contexte d'incertitude qui caractérise actuellement le secteur, à accorder la priorité à la création de valeur. Il a insisté sur le fait que la production d'huiles d'olive de qualité est essentielle pour répondre à la demande mondiale croissante de ces produits.

**Jaime Lillo** a profité de cette occasion pour se réunir avec le recteur de l'UJA, **Nicolás Ruiz**, pour aborder les moyens d'élargir la portée et l'impact des activités que les deux entités organisent conjointement. Le COI et l'UJA, partenaire de longue date de cette organisation, collaborent à un certain nombre d'activités liées au secteur oléicole, notamment le séminaire à venir sur la [Valorisation durable des sous-produits et la minimisation des résidus de l'industrie oléicole](#) et le [Cours international d'experts en dégustation des huiles d'olive vierges](#) (voir les articles consacrés à ces deux cours dans les pages suivantes de cette Newsletter).

Le directeur exécutif du COI a également rencontré **Francisco Reyes**, président du gouvernement provincial de Jaén, et a visité les installations de producteurs locaux.





## LES EXPERTS DU COI SE PENCHENT SUR LES PROGRÈS EN MATIÈRE DE NUTRITION

L'HUILE D'OLIVE REGORGE DE BIENFAITS POUR LA SANTÉ



Le secrétariat exécutif du COI a convoqué mardi 27 février 2024 son **comité scientifique d'experts en nutrition**. L'étude et la diffusion des innombrables bienfaits de l'huile d'olive pour la santé constituent l'un des principaux axes de travail de l'Organisation, sous l'égide de son [Unité de normalisation et de recherche](#). La réunion virtuelle a permis aux experts en nutrition de faire le point sur la situation actuelle des produits de l'olivier en termes de nutrition et d'approfondir différents sujets, notamment les allégations nutritionnelles spécifiques et la question des huiles minérales. Le secrétariat exécutif a également informé ses experts au sujet des événements à venir visant à diffuser les avantages nutritionnels et les bienfaits de l'huile d'olive pour la santé.

En collaboration avec l'**Université de Navarre**, l'Organisation a mis au point un [Système d'information \(OHIS\)](#), une plateforme dédiée à la diffusion régulière de recherches scientifiques démontrant les multiples avantages de l'huile d'olive pour la santé, qui vont de l'atténuation des maladies cardiovasculaires à la lutte contre les affections dégénératives. Consultez le [site web du COI](#), où un résumé des nouvelles études est publié chaque vendredi, afin de mieux faire connaître les bienfaits pour la santé associés à la consommation d'huile d'olive et d'autres produits dérivés de l'olivier.



## LE COI PARTICIPE À UNE CONFÉRENCE TECHNIQUE SUR LES OLIVERAIES ET LE MARCHÉ DES CRÉDITS CARBONE

### LE SERVICE ENVIRONNEMENTAL DE L'OLIVERAIE COMME MÉCANISME EFFICACE D'ABSORPTION DU CO<sub>2</sub> A ÉTÉ SOULIGNÉ

Le COI a participé lundi 18 mars à une conférence technique consacrée au marché des crédits carbone issus de l'oléiculture, organisée à Séville (Espagne) par Oleoestepa S.C.A. Une soixantaine d'acteurs du secteur, dont des agriculteurs et des techniciens de coopératives, se sont réunis pour discuter du rôle fondamental joué par les oliviers en tant que puits de carbone et pour évaluer la situation actuelle et les opportunités futures de l'oléiculture dans le cadre du marché des crédits carbone.

Le COI était représenté à la conférence par **Juan Antonio Polo Palomino**, chef du Département oléotechnie et environnement. Il a souligné que l'olivier est naturellement résistant au changement climatique et que les stratégies d'adaptation les plus connues, telles que l'utilisation efficace des ressources hydriques grâce à une irrigation déficitaire régulée et l'amélioration génétique, sont très efficaces. En outre, il a fait remarquer que la capacité du sol à stocker du CO<sub>2</sub> en fait un sol en bonne santé, qui améliore non seulement sa structure et sa conductivité, mais constitue également une défense contre l'érosion.

Le représentant du COI a souligné que l'application de pratiques agronomiques durables connues, telles que les couvertures végétales, permet également d'améliorer considérablement le compte d'exploitation des oliveraies et par conséquent leur durabilité sur le plan économique. Abordant la question du futur marché volontaire des crédits carbone, il a souligné que le COI travaillait sans relâche pour que le service environnemental de l'oliveraie soit reconnu comme un mécanisme efficace d'absorption du CO<sub>2</sub> et a ajouté qu'il était impératif que les oliveraies accèdent au marché volontaire des crédits carbone grâce à un système spécifique dans le cadre de certification actuellement en cours d'élaboration par l'UE.







## LE COI COORGANISE UN COURS CONSACRÉ À LA LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS ET LES MALADIES DE L'OLIVIER EN IRAN

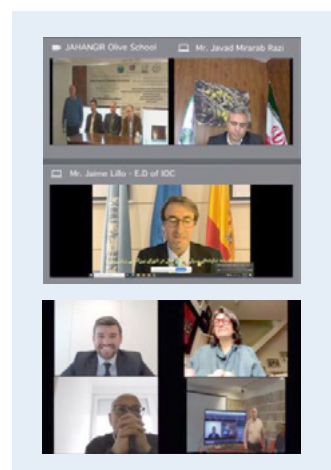
LE PROGRAMME A ÉTÉ ORGANISÉ PAR L'UNITÉ OLÉICULTURE, OLÉOTECHNIE ET ENVIRONNEMENT

Des fonctionnaires du COI ont participé en visioconférence au cours consacré à la lutte contre les ravageurs et les maladies de l'olivier qui s'est déroulé du 5 au 8 mars à la demande des autorités de la **République islamique d'Iran**. Ce cours, coorganisé par [l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI](#) dans le cadre des activités de formation menées par l'Organisation et par le **Centre technique et professionnel de l'École d'oléiculture Jahangir** situé dans la province du Golestân, a été suivi par 49 représentants des secteurs privé et public des cinq principales provinces productrices d'huile d'olive et d'olives de table en Iran. Les participants ont eu accès aux informations les plus récentes en matière de traçabilité et de lutte contre les parasites et les maladies de l'olivier et ont été sensibilisés aux approches scientifiques internationales de gestion des ravageurs qui permettent de garantir la production de produits oléicoles de qualité.

Le cours a été imparti par le professeur **Epameinondas Paplomatas**, de l'Université d'agriculture d'Athènes (Grèce), et par plusieurs experts locaux. La cérémonie d'ouverture a été inaugurée par le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, qui a souligné l'importance des activités de formation et a souhaité aux participants de réussir dans leur entreprise d'amélioration de la santé des oliviers iraniens et d'augmentation de la production nationale d'huile d'olive. **Javad Mir-Arab**, président du Conseil des membres du COI en 2024, a remercié l'organisation intergouvernementale pour son soutien.

**Lhassane Sikaoui**, chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI ; **Catarina Bairrão**, chef du Département coopération technique et formation ; **Andoni Olano**, chef du Département des relations extérieures du COI ; **Jahangir Arab**, directeur de l'école iranienne d'oléiculture ; **Sajad Alipour**, directeur général de la surveillance à l'organisation iranienne de la protection des plantes ; et **Javad Mir-Arab**, cité plus haut, ont participé à la cérémonie de clôture le 8 mars.

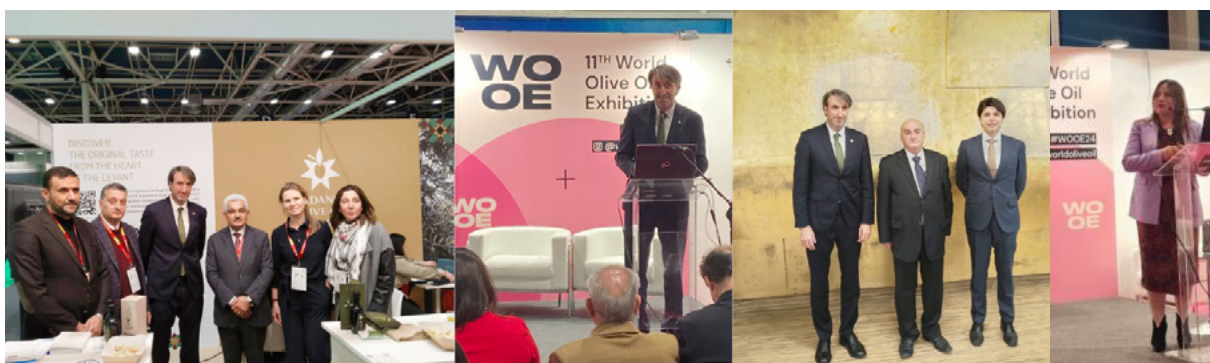
La République islamique d'Iran est membre du COI depuis 2004 et assume la présidence du Conseil des membres pour l'année 2024. Le COI a consacré sa dernière édition d'Olivæ à cet important pays oléicole (voir article dans les pages suivantes de cette newsletter). Ce numéro est disponible [ici](#).





## PARTICIPATION DU COI À LA WORLD OLIVE OIL EXHIBITION

CE SALON INTERNATIONAL A RÉUNI LES PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS D'HUILE D'OLIVE



Le Secrétariat exécutif du COI a participé à la [World Olive Oil Exhibition](#) (WOOE) à Madrid les 26 et 27 février. Ce salon, qui célébrait sa 11<sup>e</sup> édition, a réuni de nombreux représentants d'huileries et d'entreprises de conditionnement, ainsi que des producteurs et autres acteurs du secteur de plus de quarante pays. Le directeur exécutif, **Jaime Lillo**, a été invité à participer à l'inauguration de cet important événement.

La cérémonie d'ouverture a vu la participation de plusieurs diplomates et représentants du gouvernement espagnol, notamment les ambassadeurs de Jordanie, du Soudan et de Tunisie en Espagne, les présidents de la Diputación de Córdoba, Albacete et Ciudad Real, ainsi que **José Miguel Herrero Velasco**, directeur général de la nutrition au ministère espagnol de l'Agriculture, et la directrice générale de la WOOE, **Otilia Romero de Condes**.

Le directeur exécutif du COI, qui a fait le point sur la situation actuelle du secteur oléicole mondial et décrit le travail du COI dans le domaine, a insisté en particulier sur les bienfaits de l'huile d'olive et des olives de table pour la santé et l'environnement.

Il a également profité de l'occasion pour se réunir avec S.E. **M. Daniel Azzopardi**, ambassadeur de Malte en Espagne, et **Jimmy Magro**, président de la coopérative des oléiculteurs de Malte, avec lesquels il a exploré les modalités de coopération possibles pour développer le secteur de l'huile d'olive de ce pays.

**Jaime Lillo** a aussi rencontré des représentants d'Olive Jordan, une association regroupant des producteurs jordaniens d'huile d'olive et d'olives de table, afin d'analyser différentes possibilités de collaboration.

**Imene Trabelsi**, la chef du [département de promotion](#) du COI, est intervenue dans le cadre d'une conférence intitulée « *Le tourisme de l'huile d'olive : un aspect fondamental du marketing du secteur oléicole* » pour souligner les possibilités qui s'offrent aux acteurs du secteur de promouvoir l'ensemble de la chaîne de valeur de l'huile d'olive en mettant en avant les divers attributs du produit, notamment ses innombrables bienfaits pour la santé, l'environnement, la culture et la gastronomie.



## LE COI PARTICIPE À LA PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE LIFE AGROMITIGA

### L'HUILE D'OLIVE EST BONNE POUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a participé à la présentation des résultats du projet [LIFE Agromitiga](#), à l'occasion d'une conférence intitulée « *L'agriculture européenne face aux nouveaux défis climatiques, environnementaux et alimentaires* », organisée à Séville (Espagne) le 23 février par [ASAJA-Séville](#). Le programme [LIFE](#), qui en est à sa cinquième phase de développement, est un outil financier de l'Union européenne (UE) exclusivement consacré aux initiatives environnementales et climatiques. Dans son intervention, **Jaime Lillo** a souligné le rôle fondamental des oliveraies face au changement climatique.



Il a rappelé que le **Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat** (GIEC) avait, [pour la première fois dans l'histoire](#), reconnu la capacité d'absorption de carbone de l'agriculture comme stratégie efficace pour atteindre les objectifs de neutralité climatique fixés par les Nations unies pour 2050. Le cas des oliveraies est particulièrement pertinent à cet égard : elles constituent en effet la plus grande forêt domestiquée par l'homme et ont une capacité moyenne d'absorption du CO<sub>2</sub> de 4,5 t. En termes simples, derrière chaque litre d'huile d'olive produit se trouve une oliveraie qui capture plus de 10 kg de CO<sub>2</sub> de l'atmosphère.

Dans le contexte d'un monde confronté au défi de produire davantage de nourriture de manière durable pour une population mondiale en constante augmentation, **Jaime Lillo** a insisté sur le rôle fondamental de l'activité agricole en tant que garante de l'approvisionnement alimentaire et en tant que gardienne irremplaçable de l'environnement. Il a encouragé le secteur oléicole à saisir cette formidable opportunité pour renforcer la capacité naturelle de stockage du carbone grâce à des pratiques agronomiques plus durables et pour que celle-ci soit reconnue par la société grâce au cadre de certification volontaire récemment approuvé. À cet égard, le directeur exécutif du COI a rappelé que les questions de la durabilité et du changement climatique figuraient de manière permanente dans le plan de travail de l'Organisation et que les progrès réalisés dans l'élaboration d'une méthodologie de calcul du bilan carbone des oliveraies étaient significatifs. Le rôle de l'olivier en tant que réservoir permanent et stable de carbone permet d'affirmer que : « l'huile d'olive est bonne pour la santé et pour l'environnement », a conclu le directeur exécutif du COI.

Lancé en 1992, le [programme LIFE](#) est le seul instrument financier de l'UE consacré exclusivement à l'environnement et au climat. Son objectif général est de contribuer à la mise en œuvre, à la mise à jour et au développement des politiques et législations communautaires en matière d'environnement et de changement climatique, et à l'intégration de l'environnement dans d'autres politiques afin de contribuer au développement durable. Le projet [LIFE Agromitiga](#) cherche à contribuer à la transition vers un système agricole à faible émission de carbone, en apportant des résultats validés applicables aux engagements de l'UE dans les partenariats mondiaux sur le climat.



## MISSION DU COI EN SLOVÉNIE

### L'INSTITUT SLOVÈNE D'OLÉICULTURE A ACCUEILLI L'UNITÉ OLÉICULTURE, OLÉOTECHNIE ET ENVIRONNEMENT DU COI

Des fonctionnaires de [l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI](#) se sont rendus en Slovénie du 14 au 17 février à la demande de l'Union européenne et en réponse à l'invitation de [l'Institut d'oléiculture](#) du pays. La délégation du COI a participé à un **atelier consacré à la fertilisation et aux maladies cryptogamiques de l'olivier** et a profité de cette occasion pour approfondir sa connaissance du secteur oléicole slovène dans le cadre de visites techniques, d'ateliers dédiés au secteur et de rencontres avec différents représentants.



Parmi les temps forts de la mission, on citera la rencontre, le 14 février, avec la **ministre slovène de l'Agriculture, des Forêts et de l'Alimentation, S.E. Mme Mateja Čalušič**, et d'autres représentants de ce ministère, notamment **Maša Žagar**, directrice générale de l'agriculture ; **Gašper Kosec**, chef du secteur de l'agriculture durable ; le professeur **Rado Pišot**, directeur du Centre des sciences et de la recherche de Koper (ZRS Koper) ; **Maja Podgornik**, directrice de l'Institut d'oléiculture ; et **Tanja Polak Benkič**, responsable de l'oléiculture. La délégation slovène a fait le point sur la situation du secteur oléicole national et souligné notamment les coûts élevés liés à la production d'huile d'olive. À leur tour, les représentants du COI ont rappelé les nombreuses activités de l'Organisation auxquelles participe notamment la Slovénie et ont insisté sur l'importance des ressources génétiques de l'olivier et sur la possibilité pour les institutions slovènes de recevoir du matériel génétique sain et authentique et d'élargir ainsi sa collection de germoplasme oléicole. L'accent a également été mis sur les travaux du COI consacrés au bilan carbone des oliveraies auxquels tous les pays membres de l'Organisation sont appelés à participer.



Les 15 et 16 février, les représentants du COI ont visité l'Institut slovène d'oléiculture et les laboratoires d'analyse sensorielle et physico-chimique agréés par le COI et dirigés par **Milena Bučar-Miklavčič**. Les discussions avec les experts ont porté principalement sur les variétés slovènes répertoriées dans le [catalogue mondial des variétés d'olivier](#) du COI et sur la possibilité pour les collections slovènes de disposer des ressources génétiques issues du projet True Healthy Olive Cultivars (THOC) du COI.



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

13

Les fonctionnaires de l'organisation intergouvernementale ont ensuite participé à des visites techniques de plusieurs huileries du pays et se sont rendus dans la ville de Koper, où ils ont été accueillis par **Mateja Hravtin Kozlovič**, la maire adjointe, et d'autres représentants de cette municipalité située au cœur d'une importante région oléicole.

La mission s'est conclue par la participation de la délégation, les 16 et 17 février, à un **atelier consacré à la fertilisation et aux maladies cryptogamiques de l'olivier**, organisé conjointement par le COI et l'Institut d'oléiculture et animé par l'expert **Juan Moral** et le professeur **Ran Erel**.



### CONTEXTE

La Slovénie est l'un des 45 [pays membres du COI](#) : elle est représentée par l'Union européenne. Depuis 1994, l'Institut slovène d'oléiculture est chargé du suivi de l'oléiculture nationale dans le domaine social, professionnel, scientifique, technologique et économique. Le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de l'Alimentation a accordé à cet institut le statut de prestataire de services publics dans le domaine de l'oléiculture en 2017, pour que celui-ci agisse en qualité de coordinateur national pour l'oléiculture.

[L'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement](#) du COI était représentée lors de cette mission par **Lhassane Sikaoui**, chef de l'Unité ; **Catarina Bairrao Balula**, chef du Département de coopération technique et de formation, et **Juan Antonio Polo Palomino**, chef du Département oléotechnie et environnement. Cette Unité est chargée de promouvoir l'application des techniques les plus modernes et les plus efficaces tout au long de la chaîne de production de l'huile d'olive, dans le cadre d'activités de coopération technique et de recherche-développement où la collaboration des organisations et/ou organismes publics et privés, nationaux et internationaux, est encouragée.





## LE COI S'ASSOCIE À LA CÉLÉBRATION DE LA JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA FEMME

L'ORGANISATION RECONNAÎT LE RÔLE FONDAMENTAL JOUÉ PAR LES FEMMES DANS TOUS LES DOMAINES DU SECTEUR OLÉICOLE

Le 8 mars, le COI a souhaité dédier la **Journée internationale de la femme** à toutes les femmes impliquées d'une manière ou d'une autre dans le secteur oléicole. Qu'elles soient agricultrices, productrices, chercheuses, scientifiques, distributrices, enseignantes, étudiantes, dégustatrices ou autres, chacune d'elles joue un rôle fondamental dans le monde de l'olivier et contribue à préserver ce patrimoine mondial commun. Le COI a saisi cette occasion pour lancer un appel à toutes les parties prenantes afin qu'elles contribuent à améliorer la visibilité de la précieuse contribution des femmes au secteur oléicole.

L'Organisation est fière d'affirmer que 17 de ses 29 fonctionnaires sont des femmes, soit près de 60 % de son personnel. Le **jury international du Prix Mario Solinas à la qualité** (voir photo), qui s'était réuni le 8 mars au siège du COI, est également composé presque exclusivement de femmes. Pour célébrer cette journée importante, **Jaime Lillo**, le directeur exécutif du COI, a participé en vidéo à l'événement international organisé par le **Réseau des femmes arabes de l'huile d'olive**, l'une des nombreuses organisations de femmes avec lesquelles le COI collabore.





# ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES



## CALENDRIER 2024

LE PROGRAMME DES RÉUNIONS PRÉVUES EN 2024 EST DISPONIBLE SUR LE [SITE WEB DU COI](#).

Toute l'équipe du Secrétariat exécutif a participé à l'élaboration de ce calendrier : depuis les Unités opérationnelles [Chimie et Normalisation](#), [Économie et Promotion](#), et [Oléiculture, Oléotechnie et Environnement](#), jusqu'au secrétariat du directeur et les différentes Unités et Départements administratifs. Les préparatifs sont en cours pour la mise en œuvre des décisions importantes qui sont prises lors des réunions des groupes d'experts, des comités et du Conseil des membres.

Nous avons regroupé les événements par couleur pour en faciliter la lecture. Vous trouverez ce calendrier en français en cliquant sur le lien ci-après : [Agenda IOC 2024 FR](#)

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter [ioc@internationaloliveoil.org](mailto:ioc@internationaloliveoil.org)



## LE COI ORGANISE UN SÉMINAIRE SUR LA VALORISATION DES SOUS-PRODUITS ET LA MINIMISATION DES RÉSIDUS DE L'INDUSTRIE OLÉICOLE

LE COURS, QUI SE TIENDRA DU 3 AU 7 JUIN 2024, EST ORGANISÉ 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 3 au vendredi 7 juin 2024, en présentiel et à distance, en anglais, en français et en espagnol.

Les personnes intéressées avaient jusqu'au 19 avril pour répondre à l'appel à candidatures lancé par le COI. 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. S'il est vrai que la chaîne de production de l'huile d'olive et des olives de table génère des sous-produits - résidus des opérations de taille, eaux usées et grignons - qui sont difficiles à gérer et peuvent avoir un impact sur le plan environnemental, 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





## ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

17

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 ont prévu de signer un accord opérationnel pour l'organisation en juin d'un séminaire consacré à cette question. 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 auront ainsi l'occasion d'améliorer leurs connaissances 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.



## LE COI ACCORDE DES BOURSES À DES ÉTUDIANTS DU COURS INTERNATIONAL D'EXPERTS EN DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE VIERGES

L'Organisation a lancé un appel à candidatures pour la participation d'étudiants de ses pays membres 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 les transferts de technologies et d'améliorer les connaissances des participants sur la composition et les 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 ont été invités à se porter candidats. Le cours aura lieu du 25 septembre au 19 décembre 2024 à Jaén.

De plus amples informations concernant le cours (inscriptions, conditions, programme, etc.) sont disponibles [ici](#).





RÉUNIONS DU  
SECRÉTARIAT EXÉCUTIF



## RAPPROCHEMENT ENTRE LE COI ET LES ÉTATS-UNIS

### UNE DÉLÉGATION DU COI SE RENDRA AUX ÉTATS-UNIS EN AVRIL

Des représentants du COI et de l'ambassade des États-Unis en Espagne se sont réunis le 8 mars dernier. Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, et la chef de l'Unité de normalisation et de recherche, **Mercedes Fernández**, ont été reçus à l'ambassade des États-Unis par la chef adjointe de mission, **Rian H. Harris**, l'attachée à l'agriculture, **Karisha Kuypers**, et la spécialiste principale en agriculture, **Marta Guerrero**. Les deux délégations ont discuté des possibilités de renforcer leur coopération.



Les États-Unis étant le premier pays importateur d'huile d'olive au monde, les deux parties se sont félicitées de cette opportunité de renforcer leur collaboration et le rôle des États-Unis en tant que pays observateur auprès du COI. Les activités en cours et celles prévues dans ce pays ont également été analysées, en particulier les détails de la prochaine mission du COI aux États-Unis en avril, organisée avec le partenaire stratégique de l'Organisation, le [Culinary Institute of America](#) (CIA). Nous vous donnerons de plus amples informations sur cette mission dans le prochain numéro de notre newsletter.



## LA TURQUIE ET LE COI RENFORCENT LEURS LIENS

### LE DIRECTEUR EXÉCUTIF A REÇU L'AMBASSADRICE DE TURQUIE EN ESPAGNE AU SIÈGE DU COI

L'ambassadrice de Turquie en Espagne, **S.E. Küçükel Ezberci**, a rendu visite au directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, au siège de l'Organisation à Madrid le 5 mars dernier. Elle a félicité **Jaime Lillo** pour son nouveau mandat et a réaffirmé le soutien de son pays au COI.

Le directeur exécutif a fait part de son souhait de renforcer les relations entre la Turquie et le COI et a souligné le rôle central que joue ce pays méditerranéen dans le secteur de l'huile d'olive et sa position stratégique en tant que point d'union entre les pays d'Europe et ceux



du Caucase. Il a profité de l'occasion pour informer l'ambassadrice des dates de la **119<sup>e</sup> session** du Conseil des membres du COI, dont la séance plénière se tiendra le 25 juin, la veille du Congrès mondial de l'huile d'olive (voir article dans les pages précédentes). La représentante turque a rappelé l'importance de la collaboration entre les pays sur les questions liées à l'agriculture et a demandé au directeur exécutif de promouvoir les liens entre la Turquie et d'autres pays oléicoles, en particulier l'Espagne.

La Turquie a rejoint le COI en 2017 et joue un rôle significatif au sein de l'Organisation, tant au niveau diplomatique qu'en termes de partage des connaissances.

## LE COI REÇOIT L'ASSOCIATION GRANDES PAGOS DEL OLIVAR

### L'ASSOCIATION CHERCHE À PROMOUVOIR LES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA DE QUALITÉ

Les représentants des partenaires fondateurs de l'association espagnole *Grandes Pagos del Olivar* ont été reçus le 21 février dernier par le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, au siège de l'Organisation à Madrid.

L'association a profité de l'occasion pour féliciter **Jaime Lillo** pour sa nomination au poste de directeur exécutif du COI et pour commenter la situation du secteur de l'huile d'olive, en particulier celle de la catégorie vierge extra. Les participants à la réunion ont abordé de nombreuses questions, notamment les huiles d'olive de récolte précoce et la norme commerciale du COI et n'ont pas manqué de souligner l'importance de sensibiliser davantage les consommateurs sur les innombrables bienfaits de l'huile d'olive pour la santé. Le rôle clé de l'olivier dans la lutte contre le changement climatique et les progrès réalisés par le COI dans l'élaboration d'une méthodologie de calcul du bilan carbone des oliveraies ont également été au cœur des discussions.

[Grandes Pagos del Olivar](#) a été créée en 2005 dans l'objectif de rassembler les producteurs espagnols d'huiles d'olive vierges extra de qualité.





## JAIME LILLO, INVITÉ D'HONNEUR DU FESTIVAL OLIO OFFICINA 2024

LE DIRECTEUR EXÉCUTIF A REÇU LE PRIX CULTURA DELL'OLIO 2024.

La 13<sup>e</sup> édition du [Festival Olio Officina](#) s'est déroulée à Milan (Italie) du 29 février au 2 mars. Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, était l'un des invités d'honneur de cet événement.

En réponse à l'invitation de **Luigi Caricato**, directeur du festival, écrivain, journaliste et expert en huile d'olive, le directeur exécutif du COI a donné un aperçu de la situation actuelle du secteur de l'huile d'olive et des défis auxquels il est confronté. Il a souligné l'urgence de renforcer le rôle du COI, seule organisation intergouvernementale au monde exclusivement consacrée à l'olivier, dans l'organisation et la coordination des activités du secteur. **Jaime Lillo** a également mis l'accent sur la nécessité d'améliorer les connaissances des consommateurs sur les innombrables bienfaits de l'huile d'olive sur la santé et sur le rôle essentiel des oliveraies dans la lutte contre le changement climatique, grâce à leur capacité à stocker le carbone. Les organisateurs de l'événement lui ont décerné le prix **Cultura dell'Olio**, en reconnaissance de sa conception innovante et de l'orientation qu'il entend donner au COI, notamment par la promotion des opportunités qui se trouvent au cœur des produits de l'olivier.

Le **Festival Olio Officina** propose chaque année des séances de dégustation d'huiles d'olive de différents pays, des ateliers, des conférences, des présentations, mais également des expositions d'œuvres d'art consacrées au fruit de l'olivier. Le programme complet de l'édition 2024 est disponible [ici](#).





# PUBLICATIONS ET RÉSEAUX SOCIAUX



## LE DERNIER NUMÉRO DE LA REVUE OLIVÆ EST DISPONIBLE EN LIGNE

Comme nous vous le disions dans le premier numéro de l'année de cette newsletter, la revue officielle du COI, *Olivæ*, était consacrée en 2023 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. Après la version anglaise, publiée sur notre page web à la fin du mois de septembre, la revue est désormais disponible en français, en espagnol et en italien. La version arabe sortira très prochainement.

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 toutes les formes que le développement du secteur oléicole peut prendre pour relever les défis sociaux. Vous trouverez même de délicieuses recettes traditionnelles iraniennes à base d'olives !

Pour lire le dernier numéro d'*Olivæ*, cliquez [ici](#).



## 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](#) où sont recueillies et publiées les dernières nouvelles du secteur oléicole international et d'autres articles sur des thèmes d'intérêt comme le régime méditerranéen, la santé, etc., en espagnol, en anglais, en français et en italien. Cette revue de presse est actualisée tous les jours. Depuis son lancement en décembre 2013, plus de 12 000 articles ont été recueillis dans cette revue de presse qui compte plus de 9 000 abonnés et a déjà reçu plus de 375 000 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).

N'attendez plus pour vous abonner !



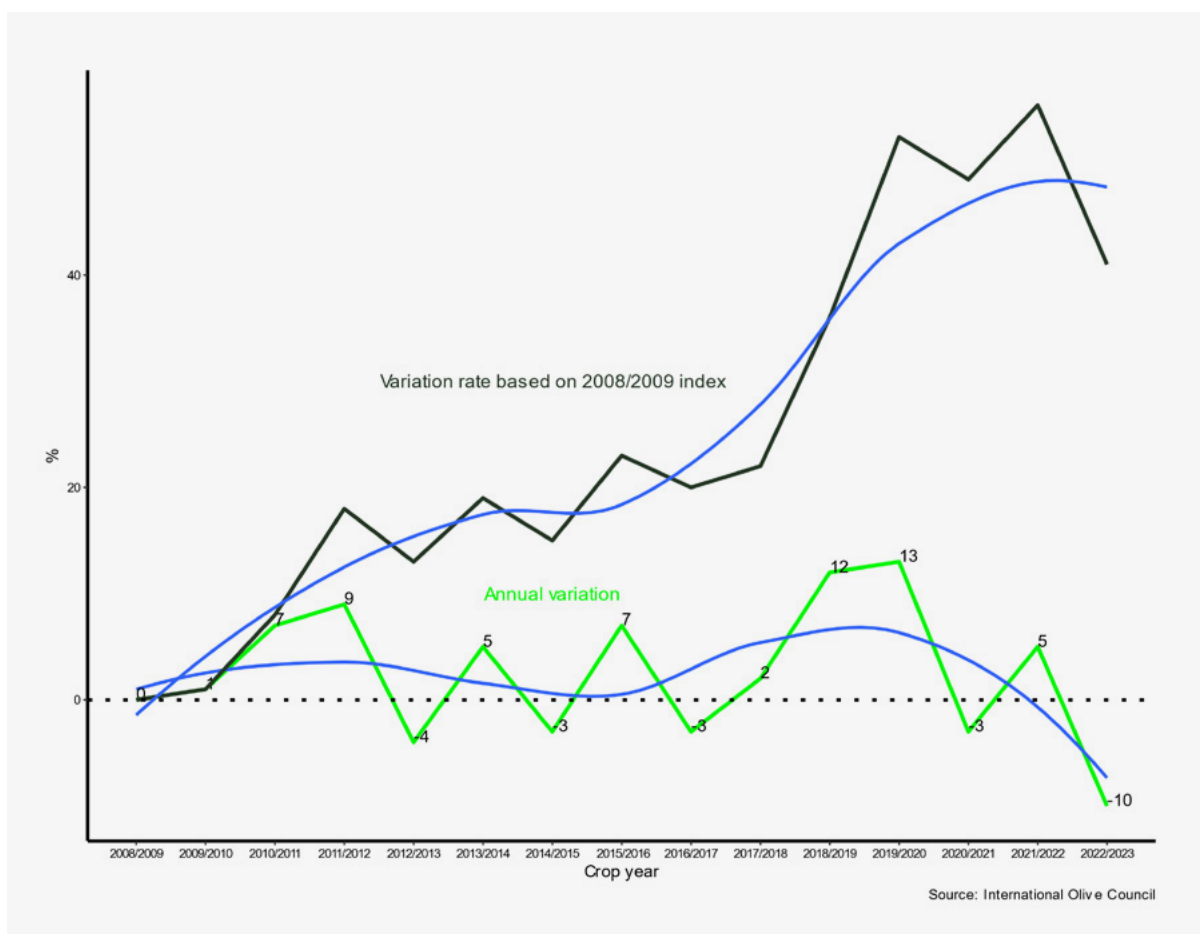
# LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE





## ÉTATS-UNIS - IMPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE

Les importations d'huile d'olive par les États-Unis ont atteint 358 457 tonnes au cours de la campagne 2022/23<sup>1</sup>, soit une baisse de 10% par rapport à la campagne 2021/22.



Graphique 1 - Évolution des importations d'huile d'olive par les États-Unis.



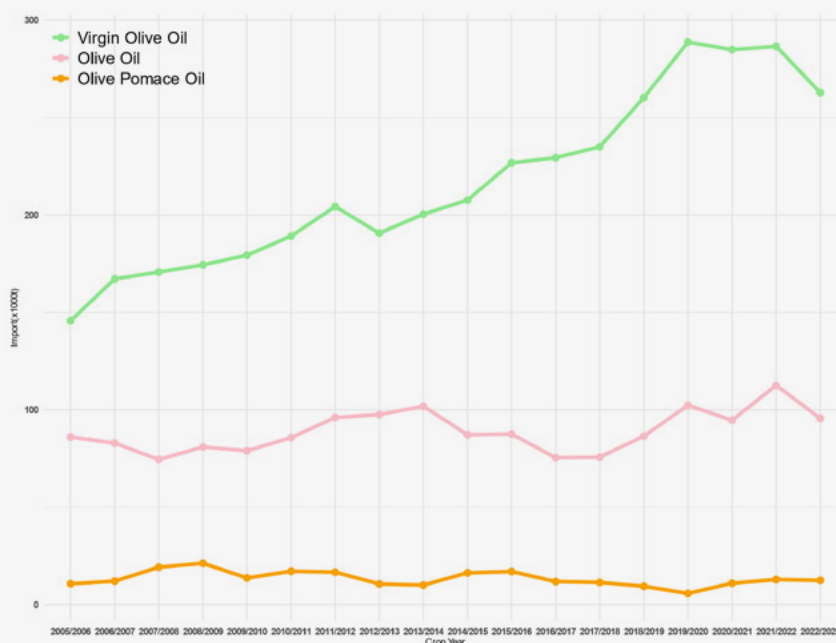
## 1. HUILE D'OLIVE ET HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE

Les importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive des États-Unis ont diminué de 10% au cours de la campagne 2022/23, atteignant 370 929 tonnes. Le tableau 1, consacré à l'évolution des importations de ce pays au cours des sept dernières campagnes, montre que l'Espagne, l'Italie, la Turquie et la Tunisie sont les principaux fournisseurs des États-Unis, ces quatre pays contribuant à 87% du total des importations américaines.

	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	%Variation Rates
SPAIN	129766	112739	153386	101175	106085	169358	124325	↓ -26.6
ITALY	117390	106798	112406	119736	121466	119289	112018	↓ -6.1
TUNISIA	15116	40305	29748	85905	80662	53580	37679	↓ -29.7
TÜRKIYE	14681	26635	20768	18004	17480	20492	47288	↑ 130.8
GREECE	9401	9247	11292	11139	11305	12622	16110	↑ 27.6
MOROCCO	3682	4387	8594	6348	5640	5119	1838	↓ -64.1
CHILE	6986	6997	6132	6840	8043	6808	4841	↓ -28.9
ARGENTINA	12855	8022	5579	8802	9282	9389	10335	↑ 10.1
PORTUGAL	1215	1896	3976	34363	25646	10985	7871	↓ -28.4
LEBANON	1285	1473	1394	1603	1702	1206	1624	↑ 34.6
Others	4384	3701	2906	3005	3222	3205	7000	↑ 118.4
Total	<b>316759</b>	<b>322199</b>	<b>356181</b>	<b>396919</b>	<b>390533</b>	<b>412053</b>	<b>370929</b>	↓ -10

Tableau 1 - Importations d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive par pays partenaire (2016/2017 - 2022/2023)(t)

En termes de volumes par catégorie de produits, 71% des importations totales étaient des huiles d'olive vierges, suivies par les importations correspondant au code 15.09.90 (huiles d'olive) avec 26%. Les 3% restants correspondent aux importations d'huiles de grignons d'olive.



Graphique 2 - Évolution des importations par type de produit 2005/2006 - 2022/2023 (<math>\times 1000t</math>)



En ce qui concerne le type d'emballage utilisé, l'Italie se distingue par une prédominance des emballages de moins de 18 kg par rapport aux emballages de 18 kg ou plus, qui ne représentent que 6%.

Country	OLIVE OIL				OLIVE POMACE OIL		TOTAL BY CONTAINER		TOTAL
	VIRGIN OLIVE OIL		OLIVE OIL		OLIVE POMACE OIL		<18KG	>=18KG	
	<18KG	>=18kg	<18KG	>=18KG	<18KG	>=18KG	<18KG	>=18KG	
SPAIN	38579	36521	31684	10181	94	7266	70357	53968	124325
ITALY	87579	5100	16798	333	1171	1038	105548	6471	112018
TÜRKIYE	3673	16219	630	24267	183	2316	4486	42802	47288
TUNISIA	11563	19288	1637	5022	0	168	13201	24478	37679
GREECE	8433	5375	1800	448	10	44	10244	5867	16110
ARGENTINA	246	10024	64	1	0	0	310	10025	10335
PORTUGAL	2136	4827	864	7	0	36	3001	4870	7871
CHILE	593	4222	26	0	0	0	619	4222	4841
AUSTRALIA	35	2133	0	361	0	0	35	2493	2528
MOROCCO	924	763	5	147	0	0	929	909	1838
LEBANON	1295	65	236	15	0	13	1531	92	1624
ISRAEL	778	8	55	602	0	9	834	619	1453
PERU	0	971	0	0	0	0	0	971	971
UKRAINE	0	308	0	0	0	0	0	308	308
EGYPT	26	146	46	0	0	0	72	146	218
MEXICO	159	0	48	0	0	0	207	0	207
ALBANIA	138	53	6	0	0	0	144	53	197
NETHERLANDS	0	4	0	146	0	0	0	150	150
SYRIA	61	61	21	4	0	0	82	64	146
OTHERS	474	38	125	61	62	62	661	161	822
<b>TOTAL</b>	<b>156693</b>	<b>106125</b>	<b>54046</b>	<b>41593</b>	<b>1520</b>	<b>10952</b>	<b>212259</b>	<b>158670</b>	<b>370929</b>

\* Source: Own elaboration based on United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service

Tableau 2 - Répartition des importations par type de produit et par pays exportateur (2022/2023)(t)

<https://www.internationaloliveoil.org/nos-missions/economic-affairs-promotion-unit/?lang=fr#prices>



## 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 sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous durant la campagne 2023/24 (octobre 2023 - janvier 2024) a diminué de 44% en Australie, de 34% au Brésil, de 14% au Canada, de 61% en Chine, de 39% au Japon et de 9% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente.

En ce qui concerne les échanges de l'UE durant la campagne 2023/24, les achats intra-UE jusqu'en décembre ont diminué de 27% et les importations extra-UE jusqu'en janvier 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	December 22	December 23	January 23	January 24
1	Australia	2687,1	1916,1	3071,9	1429,3	2423,4	1595,6	3220,5	1474,3
2	Brazil	8488,4	6809,6	12979,1	6225,9	9772,4	6050,4	7735,8	6778,7
3	Canada	4845,4	4228,9	5634,9	4115,8	3862,3	3458,6	3935,3	3917,2
4	China	3447,5	1951,0	7032,8	1795,4	6035,3	1409,9	3220,7	2536,2
5	Japan	5555,5	3323,7	3476,5	3344,9	4508,3	2905,0	4092,4	1171,3
6	USA	37568,0	24902,3	32131,2	29117,9	24321,7	29957,8	32843,2	31094,0
7	Extra-EU/27	10879,0	12457,5	9374,4	15515,0	29095,3	22767,8	8375,4	15918,6
	Intra-EU/27	86190,7	61345,7	101980,4	75909,8	116557,8	84436,5	92295,8	n.d
	<b>Total</b>	<b>159661,6</b>	<b>116934,7</b>	<b>175681,3</b>	<b>137454,1</b>	<b>196576,5</b>	<b>152581,4</b>	<b>155718,9</b>	<b>62890,2</b>

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 campagne<sup>1</sup> 2023/24 (septembre 2023 - janvier 2024) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous ont diminué de 1% en Australie, de 7% au Brésil, de 1% au Canada et de 12% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente.

En ce qui concerne les échanges d'olives de table dans l'UE au cours de la campagne 2023/24, les achats intra-UE jusqu'en décembre ont diminué de 16% et les importations extra-UE jusqu'en janvier ont augmenté de 52% 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	December 22	December 23	January 23	January 24
1	Australia	2366,1	1921,8	996,5	1401,8	1600,5	1291,5	1547,0	1638,2	1221,0	1377,2
2	Brazil	11432,5	10309,3	8957,5	10388,9	10838,6	10304,8	11057,8	10235,8	9922,8	7467,6
3	Canada	3172,0	2384,2	2872,2	3234,3	3459,8	3141,1	2661,1	3258,9	2827,9	2769,4
4	USA	14272,0	17496,2	13449,3	12640,9	17146,0	10421,3	13606,8	10596,0	12173,9	10899,6
5	Extra-EU/27	8262,9	9652,4	9177,3	10134,8	8683,8	12810,9	8982,9	17156,8	8453,0	16365,6
	Intra-EU/27	28224,8	26883,3	50645,7	33298,6	31851,5	32783,1	32850,1	27423,8	23537,5	n.d
	<b>Total</b>	<b>67730,2</b>	<b>68647,2</b>	<b>86098,4</b>	<b>71099,3</b>	<b>73580,1</b>	<b>70752,7</b>	<b>70705,7</b>	<b>70309,4</b>	<b>58136,0</b>	<b>38879,4</b>

Importations d'olives de table (t)

<sup>1</sup> 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 1<sup>er</sup> septembre d'une année au 31 août de l'année suivante.



## PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

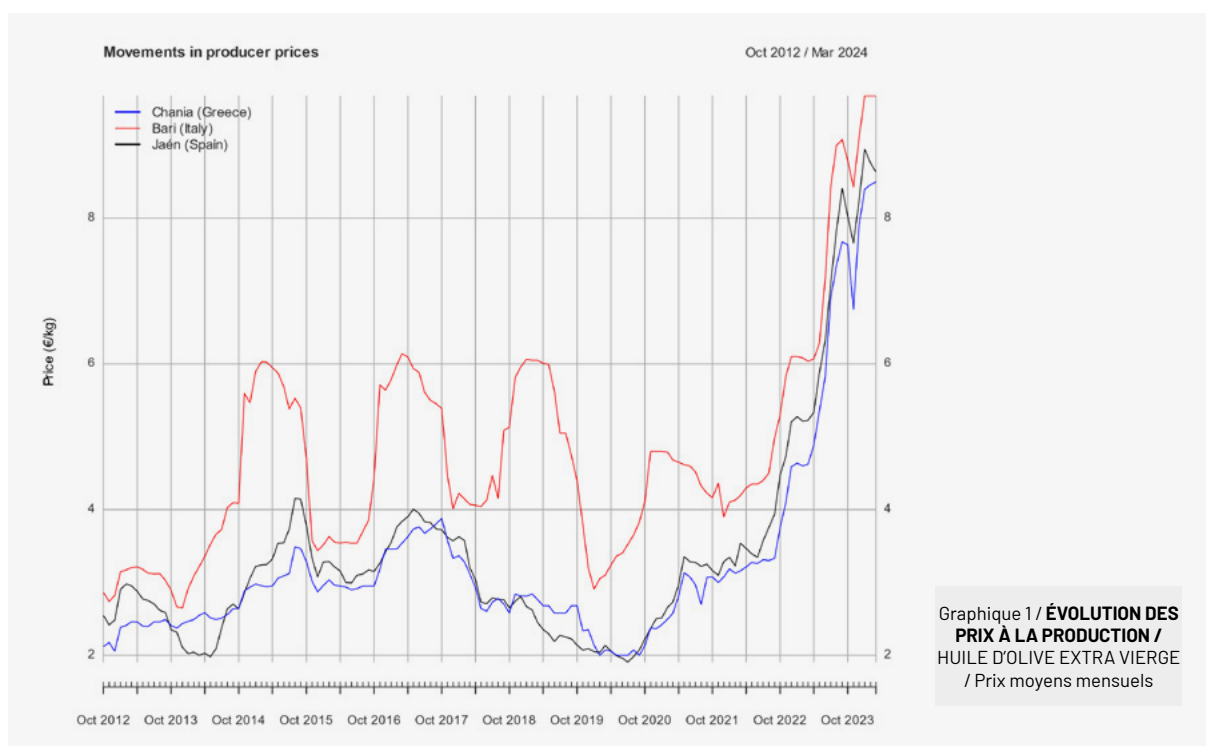
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra fait l'objet du graphique 1.

**Huile d'olive vierge extra** - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** a atteint 8,65€/kg durant la semaine du 11 au 17 mars 2024, soit une augmentation de 64,4% par rapport à la même période de la campagne précédente.

**Italie** - Le prix à la production de l'huile d'olive vierge extra a atteint 9,68 €/kg durant la semaine du 11 au 17 mars 2024, soit une augmentation de 60,5% par rapport à la même période de la campagne antérieure.

**Grèce** - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 8,5 €/kg prix durant la semaine du 11 au 17 mars 2024, soit une augmentation de 82,8% par rapport à la même période de la dernière campagne.

**Tunisie** - Le prix de l'huile d'olive vierge extra était de 8,45 €/kg au cours de la première semaine du mois de mars 2024.



**Huile d'olive raffinée** : Le prix à la production de cette catégorie était en Espagne de 8,31€/kg durant la semaine du 11 au 17 mars 2024, soit une augmentation de 71,9% par rapport à la même période de la campagne précédente.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (8,65 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (8,31 €/kg) était de 0,34 €/kg en Espagne.

<https://www.internationaloliveoil.org/nos-missions/economic-affairs-promotion-unit/?lang=fr#prices>

<https://www.internationaloliveoil.org/nos-missions/economic-affairs-promotion-unit/?lang=fr#exports>



## 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

