



COI

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL NEWSLETTER

N° 190

MAI-JUIN 2024

ÉDITION FRANÇAISE



LE COI ACCUEILLE DE NOUVEAUX MEMBRES

SOMMAIRE

3 Les dernières activités du COI

- 4 La Bosnie-Herzégovine rejoint officiellement le COI
- 5 La république d'Azerbaïdjan devient membre du COI
- 7 Le COI participe au 5^e Congrès international sur l'huile d'olive, l'oléiculture et la santé
- 8 Le COI est invité à la 28^e édition de Sol Verona
- 9 Le COI à l'inauguration du 10^e Congrès panhellénique sur le développement de l'agriculture grecque
- 11 Le COI participe à la journée d'harmonisation des jurys de dégustation d'huile d'olive vierge
- 13 Le COI à la convention de l'association américaine des industries alimentaires
- 14 Le COI à la 16^e édition du concours international «QOCO, un filet d'huile dans l'assiette»
- 15 Le COI invité par *Diario Córdoba* à une rencontre sur le développement durable de l'oléiculture
- 16 Le Secrétariat exécutif du COI participe à la Journée de présentation des résultats des huiles issues de la variété *Picual* mûre

17 Annonces et activités futures

- 18 Programme de la 119^e session du Conseil des Membres du COI
- 20 Madrid sera la capitale mondiale de l'huile d'olive vierge extra lors de la cérémonie de remise des prix Mario Solinas 2024 – Hémisphère Nord
- 21 Le COI, partenaire institutionnel du Congrès OOWC
- 22 Le COI et l'Olive Center de l'Université de Californie à Davis renforcent leur collaboration
- 23 Nouvelles dates du séminaire sur la valorisation des sous-produits et la minimisation des résidus de l'industrie oléicole

24 Réunions du Secrétariat exécutif

- 25 Réunion entre le directeur exécutif du COI et le ministre espagnol des Affaires étrangères
- 26 L'Italie et le COI renforcent leur alliance
- 27 Mission du COI aux États-Unis
- 29 Le Brésil et le COI renforcent leur coopération
- 30 Le COI convoque ses experts chimistes

31 Publications et réseaux sociaux

- 32 Suivez-nous sur les réseaux !



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI



LA BOSNIE-HERZÉGOVINE REJOINT OFFICIELLEMENT LE COI

LA **BOSNIE-HERZÉGOVINE** A REJOINT OFFICIELLEMENT LE COI LE 20 FÉVRIER 2024, DATE À LAQUELLE CE PAYS A RATIFIÉ L'ACCORD INTERNATIONAL SUR L'HUILE D'OLIVE ET LES OLIVES DE TABLE EN DÉPOSANT SON INSTRUMENT D'ADHÉSION AUPRÈS DES NATIONS UNIES À NEW YORK

Le 17 avril, l'ambassadrice de Bosnie-Herzégovine en Espagne, **Vesna Andree Zaimović**, a été accueillie par le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**. Les deux parties ont exprimé leur volonté de renforcer les liens entre l'organisation internationale et ce pays des Balkans, dont la production d'huile d'olive s'est fortement développée ces dernières années. Le directeur exécutif a informé l'ambassadrice des principales échéances à venir, notamment la réunion du Comité consultatif à Sienne le 29 mai, et les réunions des comités du COI et la séance plénière du Conseil des Membres prévues à Madrid au mois de juin. Il a également souligné l'importance de la participation d'experts de Bosnie-Herzégovine aux groupes d'experts du COI, en particulier dans le domaine de la chimie, pour participer aux débats sur les méthodes d'analyse et la qualité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive, la normalisation des olives de table, ainsi qu'au groupe d'experts en statistiques.

Avec l'adhésion de la Bosnie-Herzégovine au COI, cette organisation intergouvernementale compte désormais 20 États membres. La liste complète des Membres du COI est disponible [ici](#).





LA RÉPUBLIQUE D'AZERBAÏDJAN DEVIENT MEMBRE DU COI

Le Conseil des membres du COI avait approuvé la décision d'adhésion de la République d'Azerbaïdjan le 23 octobre 2022, à l'occasion de sa 116^e session. L'Azerbaïdjan, qui jouissait du statut d'observateur au COI depuis la 114^e session, est officiellement un État membre de l'Organisation depuis le 30 avril 2024.

Le COI est honoré d'accueillir la République d'Azerbaïdjan parmi ses membres et se réjouit de la participation de ce pays à ses activités et projets.



CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

6

LE SECTEUR OLÉICOLE MONDIAL SE RÉUNIT À SIENNE

L'ITALIE A ACCUEILLI LES REPRÉSENTANTS DU COMITÉ CONSULTATIF (CC) SUR L'HUILE D'OLIVE ET LES OLIVES DE TABLE DU COI LE 29 MAI DERNIER

Quelque 80 représentants du secteur venus du monde entier se sont réunis à Sienne pour réfléchir à la situation actuelle de l'industrie oléicole et évaluer les défis et les possibilités qui s'offrent à elle. Le CC est un forum de discussion unique et très utile pour les parties prenantes du secteur oléicole et pour le COI. Il permet aux producteurs d'huile d'olive et d'olives de table, aux consommateurs et aux acteurs de l'industrie et du commerce de déterminer les défis et les priorités pour l'avenir. La 62^e réunion du CC a rassemblé des représentants de 16 pays membres du COI, ainsi que des observateurs de 18 pays et associations.

Cette rencontre, organisée avec le soutien du ministère italien de l'Agriculture, s'est déroulée dans les installations du musée Santa Maria della Scala à Sienne. La réunion a été inaugurée par le sous-secrétaire d'État au ministère italien de l'Agriculture, **Patrizio Giacomo La Pietra**, le président du Conseil des membres du COI, **Javad Mirarabrazi**, le président du CC, **Absessalem Loued**, le vice-président du CC pour l'huile d'olive, **Gennaro Siculo**, et le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**. Elle était présidée par ces quatre derniers, ainsi que par **M'Hmaed Belasla**, vice-président du CC pour les olives de table.

Le Secrétariat exécutif du COI a présenté les activités réalisées depuis la 61^e réunion du CC et les projets de décisions qui seront soumis à la prochaine session du Conseil des Membres. Parmi les nombreux sujets abordés à l'occasion de la 62^e réunion du CC, les représentants du secteur ont présenté leurs prévisions pour la

prochaine campagne et ont délibéré sur l'impact du changement climatique sur la production d'huile d'olive, les perspectives de mesure du bilan carbone de l'olivier et les ravages provoqués par la bactérie *Xylella fastidiosa*, soulignant l'importance d'encourager la coopération internationale pour faire face à ces défis communs. Le directeur exécutif du COI a pris note des interventions des participants, qu'il a remerciés pour leur précieuse contribution et leurs expériences partagées.

En marge de cette réunion, le directeur du COI, **M. Lillo**, et le sous-secrétaire d'État, **M. La Pietra**, ont tenu une [réunion bilatérale](#) qui a permis de réaffirmer les relations étroites entre le COI et la République italienne.

Cette rencontre s'est achevée par une visite technique organisée par les autorités italiennes dans les zones oléicoles de la Toscane. Les participants ont eu l'occasion de visiter les huileries et les installations de [l'Oleificio Toscano Morettini Frantoio di San Gimignano](#) et de l'association des oléiculteurs toscans (Olivicoltori Toscani Associati), ainsi que le complexe de conditionnement de [Montalbano Agricola Alimentare Toscana](#), ce qui leur a permis de se rapprocher de l'une des plus importantes régions productrices d'huile d'olive et d'olives de table d'Italie.





LE COI PARTICIPE AU 5^e CONGRÈS INTERNATIONAL SUR L'HUILE D'OLIVE, L'OLÉICULTURE ET LA SANTÉ

Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a inauguré mercredi 8 mai le **5^e Congrès international sur l'huile d'olive, l'oléiculture et la santé** aux côtés du ministre espagnol de l'Agriculture, **Luis Planas**, et d'autres représentants de haut niveau, au Palais provincial de Jaén.



Le congrès, organisé par l'**Institut universitaire de recherche sur l'oléiculture et l'huile d'olive (INUO)** avec le soutien de la Diputación Foral de Jaén, a réuni des experts internationaux, des scientifiques, des chercheurs et des professionnels de la santé autour de thèmes tels que les innombrables bienfaits de l'huile d'olive pour la santé, ses atouts gastronomiques et son rôle dans la lutte contre le changement climatique.

Juan Antonio Polo Palomino, chef du Département oléotechnie et environnement du COI, a également participé à la cinquième session du congrès, qui était consacrée au thème du « changement climatique, production et consommation d'huile d'olive » et a présenté un exposé sur le rôle de l'olivier dans la lutte contre le changement climatique, en soulignant son bilan carbone positif et sa fonction de puits de carbone.

Cette cinquième édition du congrès international sur l'huile d'olive, l'oléiculture et la santé était organisée par l'INUO, l'institut de recherche sur l'oléiculture et l'huile d'olive de l'université de Jaén. Le COI et l'Université de Jaén collaborent depuis longtemps pour faire progresser la recherche, l'éducation et l'innovation dans le secteur oléicole.



LE COI EST INVITÉ À LA 28^e ÉDITION DE SOL VERONA

Le Secrétariat exécutif du COI a participé au salon international [Sol Verona](#), à Vérone (Italie), en avril dernier. Les organisateurs de cette plateforme mondiale qui permet aux producteurs de présenter leurs huiles d'olive vierges extra et d'autres produits agroalimentaires de première qualité, avaient invité les Unités Économie et promotion et Normalisation et recherche du COI à participer à des discussions sur l'huile d'olive.

À l'occasion de la 28^e édition de ce salon international, le COI était représenté par la chef de son Unité Économie et promotion, **María Juárez**, qui a participé, lors de la conférence inaugurale, à une table ronde intitulée « La nouvelle géographie de l'huile d'olive mondiale : entre production et consommation » (le 15 avril). Mme **Juárez** a dressé le bilan de la situation actuelle du marché de l'huile d'olive, analysé les principaux défis du secteur, notamment le changement climatique et de l'apparition de maladies comme la *Xylella fastidiosa*, et encouragé une approche globale impliquant les producteurs, les exportateurs, les autorités gouvernementales et d'autres acteurs concernés pour les surmonter. Des représentants du ministère italien des Politiques agricoles et de la Souveraineté alimentaire, de l'Observatoire national de l'agriculture de la Tunisie et de la Fundación del Olivar (Espagne) sont également intervenus à cette occasion.



La Dr **Yousra Antit**, chef du Département de Chimie oléicole du COI, a pris la parole au nom de l'Organisation lors d'une table ronde consacrée à « L'identité de l'huile d'olive » (le 16 avril). Mme **Antit** – qui est intervenue aux côtés d'autres experts, dont des représentants de FOA Italie, Denominazione Origine Italia et ICQRF – a donné un aperçu des travaux menés par le COI dans le domaine de la normalisation et de la recherche. Elle a notamment rappelé l'importance des discussions scientifiques des experts du COI qui se réunissent pour traiter la question des paramètres hors normes dans les huiles d'olive vierges extra authentiques, comprendre leurs anomalies et trouver des solutions durables à ce problème. À titre d'exemple, la représentante de l'organisation internationale a fait référence à l'étude menée par le COI sur les stérols totaux et individuels, qui en est actuellement à sa troisième et dernière année, ainsi qu'à une analyse de données pluriannuelles qui vise à évaluer l'impact du changement climatique sur la production d'huile d'olive. La mise à jour continue des paramètres sur la base de preuves scientifiques est une priorité pour le COI, le Secrétariat exécutif s'engageant à trouver des solutions scientifiquement rigoureuses approuvées par les experts.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

9

LE COI À L'INAUGURATION DU 10^e CONGRÈS PANHELLÉNIQUE SUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE GRECQUE

Jaime Lillo, directeur exécutif du COI, a participé au 10^e Congrès panhellénique sur le développement de l'agriculture grecque à Kalamata (Grèce), le 26 avril dernier. Ce congrès, organisé par Gaia Epicheirein, une alliance d'associations de coopératives agricoles grecques, a rassemblé plus de 22 000 participants en personne et en ligne, qui ont suivi les interventions de 60 experts reconnus du secteur agricole grec, de l'Union européenne (UE) et international.

M. **Lillo** a participé à la séance d'inauguration de ce congrès dont le thème central était « *Quelle politique agricole commune (PAC) voulons-nous pour la Grèce et l'UE ? Les grands défis de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain* », aux côtés de plusieurs intervenants de premier plan, dont l'ancien Premier ministre grec **Antonis Samaras** et l'actuel ministre du Développement rural et de l'Alimentation, **Lefteris Avgenakis**.

Le directeur exécutif du COI a également fait une présentation lors d'une session consacrée aux « *Politiques et meilleures pratiques pour un secteur oléicole durable et résilient : innovation, coopération, performance du marché* », dans le cadre de laquelle il a fait le point sur l'état actuel du secteur mondial de l'huile d'olive et analysé les défis actuels et les futures opportunités de développement de l'oléiculture.





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

10

Parmi les autres intervenants de cette session figuraient **Georgios Stratakis**, secrétaire général du ministère grec du Développement rural et de l'Alimentation ; **Koen Dillen**, chef de l'Unité des cultures arables et de l'huile d'olive de la Commission européenne et représentant de l'UE auprès du COI ; et **Gennaro Siculo**, vice-président du comité consultatif du COI.

Après le congrès, une visite technique avait été organisée dans des oliveraies de l'**Union des coopératives agricoles de Messénie**. Les participants ont pu observer l'application de pratiques agricoles intelligentes et de contrôle de la mouche de l'olive. Le magazine grec Efori Gi, spécialisé dans l'agriculture, a saisi l'occasion pour interviewer **Jaime Lillo** au cours de son déplacement dans cet important pays oléicole. L'interview est disponible [ici](#).

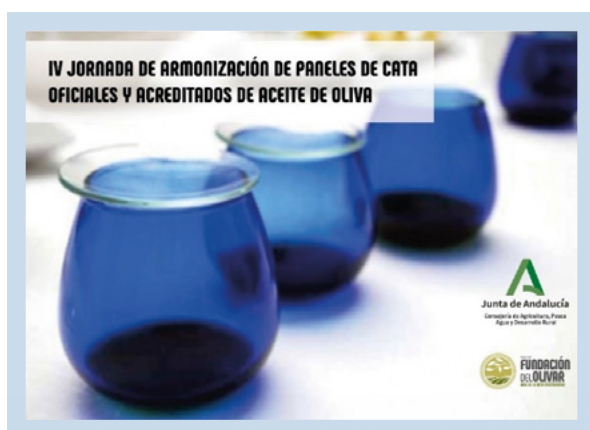
La Grèce, qui est représentée par l'UE en tant qu'État membre du COI, est l'un des principaux producteurs mondiaux d'huile d'olive et d'olives de table. Ce pays participe à un grand nombre d'activités du COI pour renforcer le développement durable de son secteur oléicole.





LE COI PARTICIPE À LA JOURNÉE D'HARMONISATION DES JURYS DE DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE VIERGE

Le 16 mai 2024, le siège de la Fundación del Olivar à Menjíbar (Jaén) a accueilli la 4^e journée d'harmonisation des jurys de dégustation d'huile d'olive vierge officiels agréés par le COI et accrédités, un événement incontournable pour les professionnels du secteur.



Ibtihel Khemakhem, la chef de section de gestion des laboratoires et jurys du COI, a participé à l'inauguration de cette édition aux côtés de la déléguée territoriale de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Eau et du Développement rural de Jaén et présidente de la Fundación del Olivar, **Soledad Aranda**, et du conseiller technique de la Direction générale des industries, de l'innovation et de la chaîne alimentaire de la Junta de Andalucía, **Francisco de Paula Rodríguez García**.

Ibtihel Khemakhem a souligné l'importance de l'organisation des ateliers d'harmonisation des jurys de dégustation, un des principaux objectifs du COI afin de minimiser les écarts entre leurs résultats, améliorer la qualité des huiles d'olive vierges produites et faciliter le commerce international. La plateforme digitale d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges fournie par la Fundación del Olivar a été utilisée lors de cette journée.





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

12

Cette plateforme a été sélectionnée par le COI à l'issue d'un appel d'offres public au titre des activités menées par l'Organisation en vue d'harmoniser les jurys de dégustation agréés par le COI. Elle a déjà été utilisée lors de trois ateliers d'harmonisation des jurys organisés par le COI et a permis d'obtenir des résultats satisfaisants. L'Organisation a mis cette plateforme à la disposition de tous ses jurys agréés afin qu'ils l'utilisent dans le cadre de leurs séances de dégustation quotidiennes.

Pour consulter l'entretien accordé par la représentante du COI lors de cette journée d'harmonisation, cliquer [ici](#).





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

13

LE COI À LA CONVENTION DE L'ASSOCIATION AMÉRICAINE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Imene Trabelsi, chef du département de promotion du COI, est intervenue le 3 mai lors d'une convention organisée par l'Association américaine des industries alimentaires (AFI, pour American Association of Food Industries) qui s'est tenue à Marrakech (Maroc) du 2 au 5 mai. Cet événement a rassemblé des acteurs importants des secteurs de l'alimentation et de l'huile d'olive des États-Unis et du Maroc. L'association nord-américaine de l'huile d'olive (NAOOA, pour North American Olive Oil Association) œuvrant sous l'égide de l'AFI, la conférence était une plateforme idéale pour décrire la mission, les objectifs et les principales activités du COI.

Mme **Trabelsi** a profité de l'occasion pour commenter les tendances du marché de l'huile d'olive et des olives de table aux institutions américaines chargées du commerce des produits alimentaires et pour souligner le rôle décisif du COI dans la promotion des normes commerciales et la sensibilisation des consommateurs aux bienfaits des produits oléicoles.



Lors de son intervention, Mme **Trabelsi** a présenté les initiatives promotionnelles de l'organisation intergouvernementale et a donné un aperçu de l'évolution du marché mondial et marocain de l'huile d'olive et des olives de table. Une discussion très productive s'est engagée à l'issue de présentations auxquelles ont participé des responsables marocains de FODEX et des représentants des secteurs privés de l'alimentation et de l'huile d'olive. Des participants américains sont également intervenus, notamment des délégués de la FDA, de l'USDA et du secteur alimentaire privé, mais aussi **Joseph Profaci**, directeur exécutif de la NAOOA, qui a présenté une vue d'ensemble du secteur américain de l'huile d'olive et souligné ses défis uniques et ses perspectives d'avenir.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

14

LE COI À LA 16^e ÉDITION DU CONCOURS INTERNATIONAL «QOCO, UN FILET D'HUILE DANS L'ASSIETTE»

«[QOCO, un filet d'huile dans l'assiette](#)» est un concours international organisé par la municipalité d'Andria (Italie) et l'association nationale *Città dell'Olio*. Il réunit des jeunes chefs du monde entier qui élaborent des plats mettant en valeur un ingrédient principal : l'huile d'olive vierge extra. C'est la deuxième année que le COI accorde son parrainage institutionnel à ce concours. La Dr **Mercedes Fernández**, chef de l'Unité de normalisation et de recherche du COI, a participé à cette 16^e édition de QOCO en qualité de membre du jury international (du 22 au 24 mars 2024).



À cette occasion, la maire d'Andria, les responsables de l'association *Città dell'Olio* et des représentants du mouvement *Slow Food* se sont réunis pour examiner la possibilité d'une future collaboration. L'externalisation et la possibilité d'internationaliser ce concours ont également été envisagées. La Dr **Fernández** a participé à diverses initiatives visant à diffuser la culture de l'huile d'olive vierge extra et son application dans la gastronomie et la restauration de qualité. Le programme comprenait d'autres événements et des visites d'huileries de la région.





LE COI INVITÉ PAR *DIARIO CÓRDOBA* À UNE RENCONTRE SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE L'OLÉICULTURE

Le COI, représenté par **Juan Antonio Polo Palomino**, chef du département oléotechnie et environnement, a participé à une rencontre organisée jeudi 5 avril par le journal *Diario Córdoba* consacrée à la question du développement durable de l'oléiculture et aux défis qui attendent le secteur.



Dans son intervention, le représentant de l'organisation intergouvernementale a souligné la particularité de l'oléiculture en tant que secteur « zéro déchet » et rappelé que tous les sous-produits de l'olivier pouvaient être exploités et valorisés. Il a expliqué que le concept de « santé planétaire » mis en avant par les Nations Unies faisait référence à la relation entre la santé humaine et la santé environnementale et souligné à ce titre que l'huile d'olive était la matière grasse la plus saine et la plus durable sur le plan environnemental.

J.A. Polo Palomino a participé à cette rencontre aux côtés de plusieurs experts, notamment **José María Penco**, directeur de l'Association espagnole des municipalités oléicoles (AEMO) ; **Rosa Gallardo**, directrice de l'École d'ingénierie agricole et forestière (ETSIAM), et **Lola Amo**, maire de Montoro. L'événement était organisé dans le cadre du [Salon de l'oléiculture de Montoro](#) qui a bénéficié du parrainage du COI et s'est tenu du 7 au 9 mai 2024 à Cordoue.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

16

LE SECRÉTARIAT EXÉCUTIF DU COI PARTICIPE À LA JOURNÉE DE PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DES HUILES ISSUES DE LA VARIÉTÉ *PICUAL* MÛRE

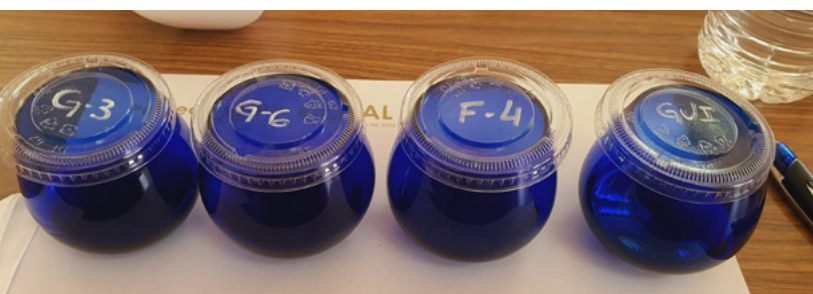
Le Secrétariat exécutif du COI était représenté par la Dr **Yousra Antit**, chef du Département de chimie oléicole de l'Organisation, à la Journée de présentation des résultats des huiles issues de la variété *Picual* mûre qui a eu lieu le 22 avril dernier à l'Institut andalou de recherche et formation en agriculture (IFAPA, pour *Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica*) de Alameda del Obispo (Cordoue, Espagne).

Cette étude a été conduite par l'**IFAPA** et l'Association espagnole des municipalités oléicoles (**AEMO**, Asociación Española de Municipios del Olivo).

Dans leurs discours d'inauguration, les autorités ont remercié le COI d'avoir soutenu ce projet et d'avoir constitué en 2021, au sein du groupe d'experts en analyse sensorielle du COI, un groupe de travail électronique (GTe) chargé d'étudier cette question.

Après la présentation des résultats de l'étude des composés phénoliques, volatils et physico-chimiques, les participants ont pris part à une session de dégustation, qui a été suivie d'un débat intéressant entre les chefs de jurys présents.

Un travail similaire a été confié par le COI à un autre GTe qui est actuellement chargé de l'étude des huiles d'olive issues de la variété *Chemlali*.





ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES



ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

18

PROGRAMME DE LA 119^e SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES DU COI

Les travaux de la 119^e session du Conseil des Membres du Conseil oléicole international (COI) ont commencé le mardi 11 juin en visioconférence depuis Madrid. Les représentants des **20 pays membres du COI** (Albanie, Algérie, Arabie saoudite, Argentine, Azerbaïdjan, Bosnie-Herzégovine, Égypte, Géorgie, Iran, Israël, Jordanie, Libye, Maroc, Monténégro, Tunisie, Turquie, Ouzbékistan, Union européenne et Uruguay) ont participé du 11 au 13 juin aux réunions des différents comités spécialisés. Ils se retrouveront le 25 juin à la séance plénière. Des représentants de l'Afrique du Sud, de l'Australie, du Brésil, du Chili, de la Chine, des Émirats arabes unis, des États-Unis, de l'Inde, de l'Irak, du Japon, du Kazakhstan, de la Mauritanie, du Mexique, du Pakistan, du Pérou, du Qatar, du Soudan, du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), de la Ligue arabe, du Mercosur, du Conseil économique

du Golfe et de l'Organisation des États ibéro-américains pour l'éducation, la science et la culture (OEI), ont été invités à participer à cette session du COI en tant qu'**observateurs**, tout comme la République de Saint-Marin, qui présentera officiellement sa demande d'adhésion à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table

Le Comité financier et administratif s'est réuni les 11 et 13 juin pour traiter les questions habituelles concernant le budget du COI, les cotisations des Membres, les ressources humaines et d'autres sujets d'intérêt.

Le 11 juin, le Secrétariat exécutif a informé le **Comité économique et de promotion** de l'évolution de la production, de la consommation et du commerce de l'huile d'olive et des olives de table, ainsi que des derniers résultats de l'étude sur le comportement des consommateurs. Dans le domaine de la promotion, le Comité a été informé des activités qui ont eu lieu dans le cadre de la campagne menée par le COI en Australie et au Brésil, des activités futures prévues dans différents pays et du prochain appel à subventions





ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

19

du COI pour les activités de promotion nationales, notamment pour l'organisation de la Journée mondiale de l'olivier. Le Secrétariat exécutif a également informé le comité des activités du Département de l'Observatoire et des Systèmes d'Information et de ses projets pour le reste de l'année.

Le **Comité de chimie et normalisation** s'est réuni dans la matinée du jeudi 12 juin. Le Secrétariat exécutif a présenté un rapport sur l'état d'avancement des activités menées depuis la dernière réunion, notamment les résultats des travaux menés par les groupes d'experts dans différents domaines, les études en cours sur les paramètres hors norme tels que les stérols, les MOSH et MOAH, les essais circulaires, etc., les travaux de normalisation internationale (CODEX, ISO, OMD, OMC, UE...), les propositions de révision des méthodes d'analyse, le Prix du COI à la Qualité Mario Solinas dans l'hémisphère Nord et dans l'hémisphère Sud, le parrainage du COI aux cours et concours de dégustation organisés par les autorités compétentes, l'agrément du COI aux laboratoires d'analyse physico-chimique et aux jurys de dégustation, la collaboration avec le Culinary Institute of America (CIA), le Système d'information sur la santé (OHIS), la collaboration avec la Fundación del Olivar à travers la plateforme IOC PANEL afin d'harmoniser les jurys de dégustation et minimiser les écarts et le suivi des travaux d'autocontrôle des huiles commercialisées sur les marchés des pays non membres importateurs

Le même jour, le Secrétariat exécutif a informé le **Comité de technologie et environnement** au sujet des activités organisées dans les domaines de la recherche, du développement et de la formation, en particulier l'état d'avancement du *Catalogue mondial des principales variétés d'olives authentifiées sur le plan génétique*, les travaux en matière de bilan carbone du secteur oléicole et de reconnaissance des crédits carbone et le projet de mise à jour de *l'Encyclopédie mondiale de l'olivier*. Il a également été question de l'octroi

de bourses du COI à des étudiants des pays membres participant à des cours spécialisés ou à des doctorants et du séminaire international sur développement durable de l'oléiculture (voir article ci-dessous) prévu en septembre 2024 à l'Olive Center de l'Université de Californie à Davis. Le Secrétariat exécutif a présenté une proposition pour la poursuite des activités en cours et l'organisation de nouvelles actions pour le second semestre 2024.

Les membres se réuniront en **séance plénière** le mardi 25 juin pour adopter les rapports des comités et les décisions proposées.

La **cérémonie de remise des prix du Concours Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra** (voir article ci-dessous) aura lieu juste après la séance plénière de la 119^e session du Conseil des Membres. Ce prestigieux concours à but non lucratif récompense les meilleures huiles d'olive vierges extra produites dans le monde et vise à encourager les producteurs individuels, les associations de producteurs et les conditionneurs des pays producteurs à commercialiser des huiles d'olive vierges extra présentant des caractéristiques organoleptiques harmonieuses, ainsi qu'à inciter les consommateurs à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ce type d'huiles.



ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

20

MADRID SERA LA CAPITALE MONDIALE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA LORS DE LA CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX MARIO SOLINAS 2024 - HÉMISPHERE NORD

Cette année, le COI organise la cérémonie de remise des prix dans le cadre d'un accord signé avec *Madrid Salud* pour la réalisation d'activités institutionnelles consacrées à l'huile d'olive vierge extra.

- La cérémonie se tiendra le 25 juin à l'auditorium *Caja de Música* du Palais de Cybèle (Palacio de Cibeles) à Madrid, dans le cadre de la 119^e session du Conseil des Membres du Conseil oléicole international (COI).
- À l'occasion de la 24^e édition du Concours Mario Solinas, qui récompense la qualité des meilleures huiles d'olive vierges extra, le COI a signé un accord de collaboration avec l'entité municipale *Madrid Salud*.
- 35 prescripteurs et influenceurs ont participé le 5 juin à la traditionnelle dégustation des 6 médaillés d'or de cette édition, à l'Institut culinaire MOM de Madrid.

Madrid Salud, organisme public rattaché au Conseil municipal de la ville de Madrid, est responsable de la gestion des politiques municipales dans les domaines de la santé publique, de la qualité et de la sécurité alimentaire. Parmi ses activités, figure la collaboration avec des institutions et des entités dans un but commun, en l'occurrence la promotion d'actions visant à faire connaître la qualité des produits alimentaires, la protection des droits des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses, trompeuses et d'adultération, y compris les actions visant le contrôle officiel des denrées alimentaires.

LES PRIX MARIO SOLINAS 2024

Convoqué en décembre 2023, **le Concours Mario Solinas a reçu 113 candidatures de 10 pays**. C'est encore une fois l'Espagne qui a présenté le plus grand nombre d'échantillons d'huiles d'olive vierges extra (57), suivie de la Tunisie (27), du Portugal (15), de l'Italie (4), de la Jordanie (3), de la Grèce (2), de la Chine (2), de l'Algérie (1), de la Croatie (1) et de la France (1).

Les membres du jury international, composé de chefs de jurys agréés par le COI, ont sélectionné **les six huiles les mieux notées dans chaque catégorie**.

Le Concours Mario Solinas encourage la production dans le monde entier d'huiles d'olive vierges extra de qualité exceptionnelle. Il incite les producteurs individuels, les associations de producteurs et les conditionneurs des pays producteurs à commercialiser des huiles d'olive vierges extra aux caractéristiques organoleptiques harmonieuses et cherche à sensibiliser les consommateurs à ce produit unique, en les invitant à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ces huiles d'olive de qualité.

DÉGUSTATION - EXPÉRIENCE SENSORIELLE AU MOYEN DE DESCRIPTEURS

La désormais traditionnelle dégustation des médaillés d'or de cette 24^e édition a eu lieu le 5 juin à l'école de cuisine de l'Institut culinaire MOM (MOM Culinary Institute). Des descripteurs illustrant les qualités étonnantes de chacune des huiles d'olive vierges extra primées ont été utilisés à cette occasion.

Parmi les premiers prix dans les différentes catégories, on trouve deux huiles d'olive vierges extra espagnoles, deux italiennes et deux tunisiennes.

Pour plus d'informations, cliquez [ici](#).





ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

21

LE COI, PARTENAIRE INSTITUTIONNEL DU CONGRÈS OOWC

LE PREMIER CONGRÈS MONDIAL SUR L'HUILE D'OLIVE AURA LIEU DU 26 AU 28 JUIN

La première édition du **Congrès mondial de l'huile d'olive** (Olive Oil World Congress, OOWC) se tiendra à Madrid du 26 au 28 juin 2024, au siège du **Conseil national espagnol de la recherche à Madrid** (CSIC). Cet événement important réunira les plus grands orateurs du monde sur les sujets liés à l'huile d'olive, générant des connaissances sur les derniers développements et innovations à chaque étape de la chaîne de valeur de ce produit.

Le OOWC coïncide avec la tenue de la 119^e session du Conseil des Membres du COI, ce qui permettra aux représentants des pays membres de l'Organisation qui assisteront à la séance plénière de participer au congrès le lendemain. L'événement débutera par une conférence inaugurale du directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, ainsi que d'autres autorités politiques de haut niveau, et comptera sur la participation de plusieurs experts du COI, tels que **Mercedes Fernández**, chef de l'Unité de normalisation et de recherche ; **Juan Antonio Polo Palomino**, chef du Département oléotechnie et environnement, et **Imene Trabelsi**, chef du Département de la promotion.

Il réunira une diversité d'acteurs du secteur oléicole provenant de plus de 50 pays dans le but de partager des expériences, de promouvoir l'échange de connaissances et de meilleures pratiques, tout en abordant les principaux développements et défis auxquels les oliveraies seront confrontées dans les années à venir, tels que le changement climatique, la qualité et la sécurité des produits, les ressources hydriques, la santé, le développement durable et le marketing.

Pour consulter le programme détaillé du congrès, cliquez [ici](#).





ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

22

LE COI ET L'OLIVE CENTER DE L'UNIVERSITÉ DE CALIFORNIE À DAVIS RENFORCENT LEUR COLLABORATION

CES DEUX ORGANISATIONS ORGANISERONT LA CONFÉRENCE INTERNATIONALE SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE L'OLÉICULTURE EN SEPTEMBRE 2024

Le COI a signé jeudi 23 mai un accord de collaboration avec l'Olive Center de l'Université de Californie à Davis (UC), en vue d'organiser la [Conférence internationale sur le développement durable de l'oléiculture](#) (IOSC). Celle-ci se tiendra du 5 au 7 septembre 2024 sur le campus de cette université.

Cet accord, signé par le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, et le directeur exécutif de l'Olive Center de l'Université de Californie à Davis, **Javier Fernández Salvador**, définit les conditions de la collaboration entre les institutions pour l'organisation de cette conférence. L'IOSC réunira de nombreuses

parties prenantes, notamment des chercheurs, des cultivateurs et des producteurs du monde entier, pour discuter du développement durable de l'oléiculture et de la production d'huile d'olive. Les thèmes de la conférence iront notamment de la santé des sols et de la biodiversité aux différentes utilisations des sous-produits des huileries et à la gestion des intrants. Les discussions porteront également sur les choix alimentaires et les innombrables bienfaits de l'huile d'olive pour la santé humaine et pour l'environnement, ainsi que sur les concepts de durabilité économique et sociale. L'événement promet d'être décisif pour la collaboration et les discussions concernant le présent et l'avenir du secteur oléicole.

Cliquez [ici](#) pour lire le programme provisoire de l'IOSC.

L'[Olive Center de l'UC Davis](#) est un centre de recherche et d'enseignement renommé de l'Université de Californie à Davis, créé en 2008 et consacré à l'étude et à la promotion des olives et de l'huile d'olive. Il fait partie des centres d'excellence de l'Institut Robert Mondavi et travaille depuis plus de 15 ans pour améliorer les compétences des experts dans le domaine oléicole en Californie et dans le monde entier.



INTERNATIONAL
OLIVE
SUSTAINABILITY
CONFERENCE



ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

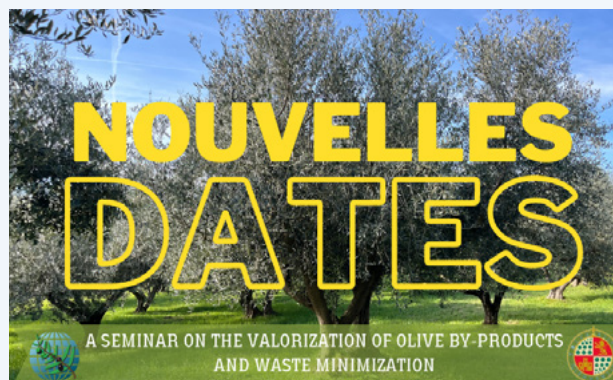
23

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

LE SÉMINAIRE, ORGANISÉ EN COLLABORATION
AVEC L'UNIVERSITÉ DE JAÉN, AURA LIEU DU 16
AU 20 SEPTEMBRE 2024

Le séminaire sur la « valorisation durable des sous-produits et la minimisation des résidus de l'industrie oléicole », organisé par l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI en collaboration avec l'Université de Jaén, est reporté au mois de septembre pour des raisons indépendantes de la volonté du COI et afin de garantir la participation d'étudiants de tous les pays membres de l'Organisation. Le cours aura lieu du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024, en sessions du matin et de l'après-midi et sera imparti en anglais, français et espagnol sur le campus de l'Université pour les participants en présentiel, et en ligne pour ceux qui ne sont pas en mesure de se rendre en Espagne.

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 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 septembre. 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
SECRÉTARIAT EXÉCUTIF



RÉUNION ENTRE LE DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI ET LE MINISTRE ESPAGNOL DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES



Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, et le chef du Département des relations extérieures, **Andoni Olano**, ont participé à une réunion bilatérale le 20 mai dernier avec le ministre espagnol des Affaires étrangères, de l'Union européenne et de la Coopération, **José Manuel Albares**, et avec son chef de cabinet, **Sergio Cuesta**.

Le directeur exécutif et le ministre ont discuté de la situation actuelle du secteur oléicole mondial et fait le point sur les prévisions de production et les prix du marché des produits oléicoles. M. **Lillo** a également informé le ministre que l'Organisation avait récemment accueilli de nouveaux membres, à l'issue de l'adhésion de l'Azerbaïdjan, de la Bosnie-Herzégovine, de l'Ouzbékistan et de l'Arabie saoudite. Il a profité de l'occasion pour présenter les activités de promotion menées par le COI dans des pays caractérisés par un potentiel considérable de production et de consommation d'huile d'olive, tels que les États-Unis, le Brésil et l'Australie. Le ministre espagnol des Affaires étrangères a félicité son interlocuteur et lui a fait part du soutien total de ses ambassades dans ces pays.

L'Espagne, qui est le premier producteur d'huile d'olive et d'olives de table du monde, est représentée par l'Union européenne (UE) au sein du COI et accueille le siège de l'Organisation depuis sa création sous les auspices des Nations unies en 1959.





L'ITALIE ET LE COI RENFORCENT LEUR ALLIANCE

RÉUNION BILATÉRALE ENTRE LE DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI ET LE SOUS-SECRÉTAIRE D'ÉTAT ITALIEN À L'AGRICULTURE

Le directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI) et le sous-secrétaire d'État italien à l'Agriculture ont tenu une réunion bilatérale dans le cadre de la 62^e réunion du Comité consultatif sur l'huile d'olive et les olives de table. Cette réunion, qui s'est tenue dans la ville italienne de Sienne, montre le partenariat et l'engagement continus entre le COI et la République italienne pour renforcer le secteur de l'huile d'olive et des olives de table.

Au cours de la réunion, le sous-secrétaire d'État **Patrizio Giacomo La Pietra** a accueilli le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, et s'est félicité que la région oléicole de Toscane accueille cette année la réunion du Comité consultatif. Les deux représentants ont souligné l'importance incontestable de l'Italie, non seulement pour le COI mais également pour le secteur oléicole dans son ensemble.

Tant lors de la réunion bilatérale que dans son discours de bienvenue lors de l'ouverture de la réunion du Comité consultatif, M. **La Pietra** a souligné l'importance d'encourager la collaboration intersectorielle afin d'améliorer la durabilité globale de la culture de l'olivier et de ses sous-produits, rappelant la valeur fondamentale de cette culture pour la région méditerranéenne, qui abrite la plupart des oliviers du monde.

M. **Lillo** a exprimé sa gratitude pour les efforts déployés par le ministère italien de l'Agriculture en vue d'accueillir la réunion du Comité consultatif de l'Organisation, un forum essentiel pour les représentants du secteur oléicole du monde entier. Il a reconnu la contribution vitale de l'Italie à l'avancement de l'oléiculture et a demandé le soutien du sous-secrétaire pour que l'huile d'olive et les olives de table soient promues pour leur contribution à la production durable d'alimentation pour une population mondiale qui augmente rapidement.

Les deux représentants se sont félicités de l'opportunité de renforcer la coopération entre l'Italie et la seule organisation internationale dédiée au secteur de l'huile d'olive et des olives de table.





MISSION DU COI AUX ÉTATS-UNIS

Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, et la chef de l'Unité de normalisation et de recherche, la Dr **Mercedes Fernández**, ont participé à un événement intitulé « L'huile d'olive et la cuisine américaine : Dialogues sur l'avenir » le 9 avril 2024, à Napa Valley (Californie), dans le cadre d'une collaboration avec le Culinary Institute of America (CIA), partenaire stratégique du COI aux États-Unis depuis quatre ans. La [coopération entre les deux institutions](#) vise principalement à renforcer les liens entre le COI et les États-Unis.

La première session, « Une vision pour l'avenir ; relever nos défis, exploiter les opportunités », avait pour objectif de montrer aux participants les avantages et les opportunités pour les États-Unis d'une éventuelle adhésion au COI. M. **Lillo** a expliqué les activités et les objectifs du COI, notamment dans les domaines de la normalisation, de la qualité et de la santé et a fait référence aux modalités de dégustation de l'huile d'olive. L'objectif de l'accord de collaboration avec le CIA est de continuer à diffuser des informations scientifiques, en particulier sur les normes du COI et les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et nutritionnelles des produits oléicoles ; d'encourager le développement durable, les transferts de technologies, la recherche, l'éducation, l'harmonisation et la diffusion d'informations sur l'importance de l'huile d'olive et sur son impact sur la société ; et d'améliorer les connaissances techniques sur l'huile d'olive et la qualité par l'intermédiaire des personnes influentes dans le domaine de la gastronomie aux États-Unis.





RÉUNIONS DU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF

28



Après un débat fructueux, un délicieux déjeuner avait été organisé, dont le menu était composé de plats élaborés à partir d'huiles lauréates de l'édition 2023 du Prix Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra. Le repas avait été préparé par deux chefs réputés pour leur expertise dans l'utilisation et l'association des huiles d'olive.

La Dr **Fernández** a ensuite animé une séance de dégustation conformément à la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge du COI (COI/T.20/Doc. n° 15), au cours de laquelle les participants ont pu déguster les huiles d'olive primées du Concours Mario Solinas à la qualité 2024.

En marge de la mission, les fonctionnaires du COI ont participé à plusieurs visites techniques et ont rencontré des représentants de l'Olive Center de l'Université de Californie à Davis et des producteurs californiens. Ils ont également tenu une réunion très instructive avec Karen Ross, secrétaire du Département californien de l'alimentation et de l'agriculture (CDFA).



L'événement de Napa Valley est le résultat de réunions et événements organisés en avril 2023 en Californie et en octobre 2023 à Washington DC. À ces deux occasions, les parties prenantes du secteur et les représentants du ministère américain de l'agriculture (USDA), du service de commercialisation agricole (AMS) et du Foreign Agricultural Service (FAS), l'agence chargée des programmes internationaux, avaient suggéré au COI d'organiser une réunion en Californie avec les producteurs américains.



LE BRÉSIL ET LE COI RENFORCENT LEUR COOPÉRATION

Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a été reçu jeudi 4 avril par l'ambassadeur du Brésil en Espagne, **Orlando Leite Ribeiro**, et par le conseiller commercial de l'ambassade, **Flavio Bettarello**.

M. **Lillo** a profité de cette rencontre pour fournir à l'ambassadeur des informations sur la campagne de promotion que le COI prévoit de lancer au Brésil d'ici la fin de l'année. L'ambassadeur s'est réjoui de cette initiative et a offert son aide et son soutien au COI à cet effet. Le directeur exécutif du COI a également informé les représentants brésiliens des dates de la cérémonie de remise des prix de la première édition du Concours Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère sud, qui aura lieu en Uruguay au mois de novembre. M. **Leite Ribeiro** a réaffirmé le soutien de son pays au COI et a félicité l'Organisation pour les nombreuses initiatives mises en œuvre dans l'objectif de renforcer la visibilité du secteur oléicole international.

Le Brésil, dont l'industrie oléicole est en pleine croissance, est membre observateur du COI depuis 2018.





LE COI CONVOQUE SES EXPERTS CHIMISTES

Des experts chimistes du monde entier et des observateurs de plusieurs pays, dont l'Australie, les États-Unis et le Canada, ainsi que des représentants du Secrétariat du Codex Alimentarius et du Comité consultatif du COI, ont participé à une réunion organisée par le COI en format hybride les 3 et 4 avril 2024.

À cette occasion, le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a insisté sur l'importance de l'harmonisation entre les normes internationales afin d'éviter les obstacles au commerce et a souligné le rôle du COI dans la réalisation d'études scientifiques à cet effet. La chef de l'Unité de normalisation et de recherche du COI, la Dr **Mercedes Fernández**, a présenté les documents adoptés lors de la 118^e session du Conseil des Membres de l'Organisation et ceux qui seront présentés à la 119^e session en juin prochain.

Les participants à la réunion ont également abordé d'autres questions clés et analysé les priorités futures pour le secteur, telles que la mise à jour des méthodes d'analyse en vue de garantir la qualité et l'authenticité des produits pour protéger les consommateurs.

La prochaine réunion des experts chimistes du COI est prévue les 8 et 9 octobre 2024 en visioconférence.





PUBLICATIONS ET RÉSEAUX SOCIAUX



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 12 500 articles ont été recueillis dans cette revue de presse qui compte plus de 9 200 abonnés et a déjà reçu plus de 378 000 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 !





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

