



IOC

CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL
NEWSLETTER

N° 193

NOVEMBRE – DÉCEMBRE 2024
ÉDITION FRANÇAISE





TABLE DES MATIÈRES

- 3** Retour sur la 120^e session du Conseil des Membres du COI
- 3** Le secteur oléicole international se réunit au siège du COI
- 4** Succès de la Journée mondiale de l'olivier 2024
- 5** Le COI lance une campagne de promotion au Brésil
- 5** L'Uruguay célèbre l'huile d'olive avec le COI
- 6** 15^e réunion du groupe de suivi des statistiques du COI
- 6** Coup d'envoi du projet de bilan carbone des oliveraies
- 7** Le COI renforce sa collaboration avec l'ISO pour des normes internationales harmonisées
- 7** Le COI à la 47^e réunion de la Commission du Codex Alimentarius
- 8** Le Premier ministre irakien annonce l'intention de son pays de rejoindre le COI
- 9** Le COI à la 12^e réunion des ministres de l'Agriculture des États membres du CIHEAM
- 9** Le COI invité au Forum agricole d'Al-Jouf en Arabie saoudite
- 10** Le COI au 6^e Symposium international de Yale sur l'huile d'olive
- 10** Le COI participe à un atelier sur les huiles de la variété tunisienne Chemlali
- 11** L'huile d'olive : pilier de la durabilité sociale et économique dans le régime méditerranéen
- 11** Le COI organise un cours sur la qualité des huiles d'olive pour le secteur américain
- 12** Le COI organise un séminaire sur l'évaluation sensorielle des olives de table à Amman
- 12** Le COI renforce sa collaboration avec ELGO-DIMITRA et l'Université de Pérouse
- 13** Le COI fait progresser la conservation des ressources génétiques de l'olivier
- 14** Suivez le COI sur les réseaux sociaux !



RETOUR SUR LA 120^e SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES DU COI

Le 20 novembre 2024, le Conseil des Membres s'est réuni à Madrid pour sa 120^e session, un moment clé pour examiner les progrès en oléiculture, chimie et économie. Parmi les réalisations marquantes figurent de nouvelles initiatives, comme l'élaboration d'un outil pour mesurer le bilan carbone des oliveraies, la reconnaissance de la collection iranienne de germoplasme comme collection internationale et l'intégration de la banque espagnole au Traité international sur les ressources phylogénétiques.



Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

LE SECTEUR OLÉICOLE INTERNATIONAL SE RÉUNIT AU SIÈGE DU COI



Le Comité consultatif s'est réuni au siège du COI le 19 novembre 2024, réunissant des représentants de plus de 30 pays. Les discussions ont porté sur la résilience face aux défis climatiques, les innovations pour améliorer la qualité et les opportunités d'expansion dans de nouveaux marchés. Les participants ont également salué les efforts du COI pour établir des normes harmonisées et promouvoir l'excellence au sein du secteur.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



SUCCÈS DE LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER 2024



Le 21 novembre 2024, à Madrid, le COI a célébré le 30^e anniversaire de la pyramide alimentaire méditerranéenne lors de la Journée mondiale de l'olivier. Cet événement a rassemblé quelques-uns des plus grands experts en santé publique et nutrition, pour souligner l'importance du régime méditerranéen, dont l'huile d'olive est un pilier. Les discussions ont mis en avant les bienfaits pour la santé et la durabilité de ce modèle alimentaire, particulièrement pertinent face aux défis climatiques actuels.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



LE COI LANCE UNE CAMPAGNE DE PROMOTION AU BRÉSIL

Le COI a officiellement lancé une campagne de promotion au Brésil, en collaboration avec le ministère brésilien de l'Agriculture et d'autres partenaires locaux. Le directeur exécutif du COI et la chef de l'Unité économie et promotion ont inauguré cette initiative par diverses activités, dont un cours sur l'analyse sensorielle à São Paulo et des visites d'oliveraies dans le Rio Grande do Sul. Cette campagne, qui se poursuivra jusqu'en 2027, vise à promouvoir les normes du COI, à renforcer la qualité et la durabilité des produits oléicoles et à soutenir la montée en puissance de l'industrie oléicole locale.



Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

L'URUGUAY CÉLÈBRE L'HUILE D'OLIVE AVEC LE COI



Le 7 novembre 2024, Montevideo a accueilli la première édition du Concours Mario Solinas pour les huiles d'olive de l'hémisphère Sud. Des huiles d'Argentine, du Brésil, de l'Uruguay et de l'Australie ont été récompensées pour leur excellence. Cet événement souligne la croissance du secteur oléicole dans cette région et l'importance du soutien du COI pour promouvoir la qualité et l'innovation.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



15^e RÉUNION DU GROUPE DE SUIVI DES STATISTIQUES DU COI



Des experts de 25 pays ont analysé les données récentes du marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table. Les discussions ont abordé l'impact du changement climatique, les tendances de la production et des prix, ainsi que la nécessité de données fiables pour orienter les politiques publiques et privées.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

COUP D'ENVOI DU PROJET DE BILAN CARBONE DES OLIVERAIRES



Le COI vient de lancer un projet ambitieux avec l'AENOR pour évaluer le bilan carbone des oliveraies dans le cadre des marchés volontaires de crédits carbone. Ce projet vise à développer des outils méthodologiques qui permettront de mesurer les émissions et captations de CO₂. Le COI promeut ainsi le rôle des oliveraies comme solution au changement climatique.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



LE COI RENFORCE SA COLLABORATION AVEC L'ISO POUR DES NORMES INTERNATIONALES HARMONISÉES

Le COI a récemment participé en tant qu'observateur à la 31^e réunion du Comité technique ISO/TC 34/SC 11 sur les matières grasses et huiles animales et végétales. Représentée par la Dr Ibtihel Khemakhem, l'Organisation a réaffirmé son engagement à promouvoir des méthodes d'analyse fiables et validées scientifiquement, essentielles pour garantir la qualité des produits de l'olivier et favoriser un commerce équitable. Cette collaboration avec l'Organisation internationale de normalisation (ISO) illustre le rôle du COI en tant que leader mondial dans l'harmonisation des normes.



Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

LE COI À LA 47^e RÉUNION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

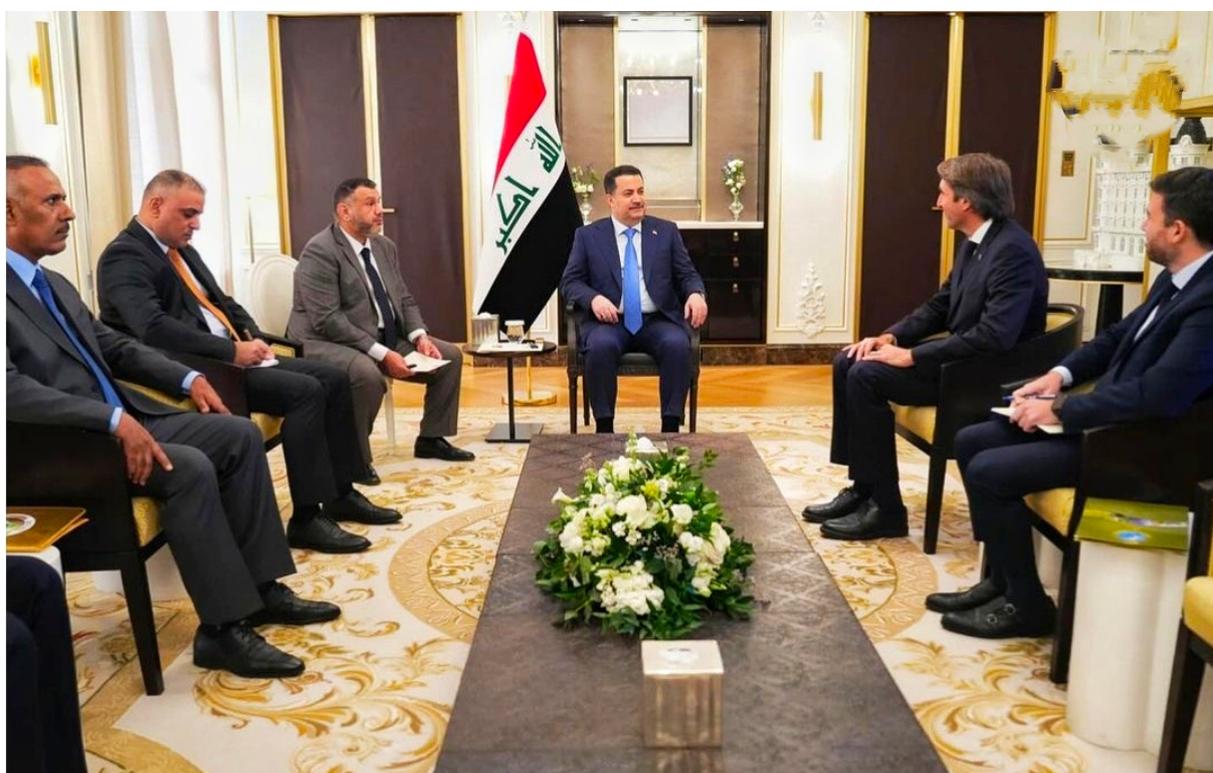


Le COI a participé à la 47^e réunion de la Commission du Codex Alimentarius (CAC47), tenue à Genève du 25 au 30 novembre 2024. Représenté par la Dr Mercedes Fernández Albaladejo et la Dr Yusra Antit, le COI a mis en avant son rôle unique dans l'harmonisation des normes internationales pour les huiles d'olive et les olives de table.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



LE PREMIER MINISTRE IRAKIEN ANNONCE L'INTENTION DE SON PAYS DE REJOINDRE LE COI



Lors d'une rencontre avec le directeur exécutif du COI, Jaime Lillo, le Premier ministre irakien, Mohammed Shia' Al Sudani, a fait part de l'intention exprimée par le Parlement irakien d'adhérer de nouveau à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Cette décision marque une étape clé vers la réintégration de l'Irak au sein du COI, après une interruption de sa participation due à des difficultés économiques et administratives. Le COI se réjouit de cette initiative qui ouvre la voie à une coopération renforcée avec l'Irak.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



LE COI À LA 12^e RÉUNION DES MINISTRES DE L'AGRICULTURE DES ÉTATS MEMBRES DU CIHEAM

Le COI a participé à la 12^e réunion des ministres des États membres du Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM), le 25 octobre 2024 à Rabat. Cet événement de haut niveau, axé sur la souveraineté alimentaire et les systèmes agroalimentaires durables, a permis au directeur exécutif du COI de souligner l'importance de la coopération internationale pour une agriculture durable et respectueuse de l'environnement et de réaffirmer le rôle central du COI dans la promotion de l'oléiculture, essentielle pour la sécurité alimentaire et le développement durable en Méditerranée.



Approche méditerranéenne de la souveraineté alimentaire: Préoccupations et impacts sur les systèmes alimentaires durables

Rabat, Maroc
25 OCTOBRE / 2024



Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

LE COI INVITÉ AU FORUM AGRICOLE D'AL-JOUF EN ARABIE SAOUDITE



Les 27 et 28 novembre 2024, le directeur exécutif adjoint du COI, Abderraouf Laajimi, a participé à ce forum centré sur l'innovation et la durabilité. Dans sa conférence, il a exploré les tendances du marché, les défis climatiques et les innovations technologiques pour renforcer la durabilité du secteur oléicole.

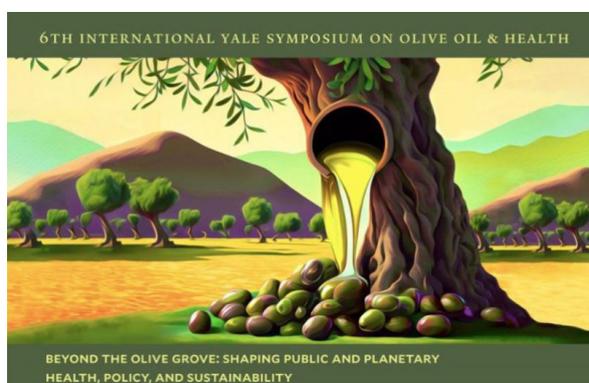
Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



LE COI AU 6^e SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE YALE SUR L'HUILE D'OLIVE

Le COI a récemment participé au Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé, à La Canée (Crète). L'événement a mis en lumière les avancées scientifiques sur les bienfaits de l'huile d'olive, notamment dans la prévention des maladies cardiovasculaires et neurodégénératives. Le COI a renforcé ses collaborations avec des experts pour promouvoir ce produit comme pilier d'un mode de vie sain et durable.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



LE COI PARTICIPE À UN ATELIER SUR LES HUILES DE LA VARIÉTÉ TUNISIENNE CHEMLALI

Le COI, représenté par la Dr Ibtihel Khemakhem, a participé à un atelier organisé par l'ONH à Sfax (Tunisie). L'étude présentée, menée par un groupe d'experts du COI, a révélé les propriétés uniques de la variété *Chemlali* et son adaptation au changement climatique. Cet événement a mis en valeur les efforts collaboratifs pour promouvoir cette variété sur la scène internationale.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).





L'HUILE D'OLIVE : PILIER DE LA DURABILITÉ SOCIALE ET ÉCONOMIQUE DANS LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN



Le COI a récemment participé à la conférence « Journées de l'agroécologie et de la diète méditerranéenne », organisée à Tunis par l'Association tunisienne de permaculture et le Réseau tunisien pour la transition agroécologique. Cet événement a mis en lumière le rôle essentiel de l'huile d'olive, non seulement comme ingrédient clé du régime méditerranéen, mais aussi comme moteur de la durabilité sociale et économique. Représenté par Imene Trabelsi, le COI a souligné l'impact positif de l'oléiculture sur les communautés rurales, le développement régional et la préservation du patrimoine culturel.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

LE COI ORGANISE UN COURS SUR LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE POUR LE SECTEUR AMÉRICAIN

Lors d'un cours théorico-pratique sur la qualité et l'authenticité des huiles d'olive organisé par le COI en Andalousie, des représentants américains de l'USDA et du Culinary Institute of America ont exploré les critères de qualité des huiles d'olive, participé à des dégustations et découvert les innovations du secteur. Cette initiative renforce la diffusion des normes du COI à l'échelle mondiale.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).





LE COI ORGANISE UN SÉMINAIRE SUR L'ÉVALUATION SENSORIELLE DES OLIVES DE TABLE À AMMAN



Vingt-cinq participants du secteur public et privé ont participé à un séminaire organisé par le COI en Jordanie. Les différentes sessions ont porté sur l'analyse sensorielle, la nutrition et les méthodes de transformation des olives. Une visite technique a permis aux participants d'approfondir leurs connaissances et d'échanger sur les meilleures pratiques.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

LE COI RENFORCE SA COLLABORATION AVEC ELGO-DIMITRA ET L'UNIVERSITÉ DE PÉROUSE



Le COI a récemment signé deux protocoles d'accord avec ELGO-DIMITRA en Grèce et l'Université de Pérouse en Italie. Ces partenariats visent à renforcer la recherche, l'innovation et la formation dans le secteur oléicole et met l'accent sur le transfert de technologies, le développement durable et le soutien aux étudiants et chercheurs pour relever les défis environnementaux et économiques du secteur.



LE COI FAIT PROGRESSER LA CONSERVATION DES RESSOURCES GÉNÉTIQUES DE L'OLIVIER



Le COI continue à mener les efforts mondiaux pour protéger les ressources génétiques de l'olivier en collaboration avec le Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture de la FAO. Il cherche notamment à intégrer ses collections de germoplasme d'oliviers dans le cadre du Traité international afin de lutter contre l'érosion génétique et d'assurer une conservation à long terme. En collaboration avec l'Université de Cordoue, il prévoit même de déposer un premier lot de noyaux d'olives dans la réserve mondiale de semences du Svalbard en Norvège, en février 2025. Les préparatifs pour un accord avec cette réserve sont en cours.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).





PUBLICATIONS ET RÉSEAUX SOCIAUX

SUIVEZ LE COI SUR LES RÉSEAUX !

Restez informé des actualités oléicoles grâce à notre revue de presse [OLIVE NEWS](#) et nos comptes sur X (@iocolivenews) et LinkedIn (international olive council). Rejoignez les milliers d'abonnés qui suivent l'évolution du secteur et découvrez les dernières tendances, analyses et événements internationaux.





RESTEZ À L'ÉCOUTE!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Suivez l'actualité du secteur oléicole grâce à Olive News :

<https://www.scoop.it/topic/olive-news>

et tout ce qui se passe 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

