



**IOC**

INTERNATIONAL  
OLIVE  
COUNCIL  
**NEWSLETTER**

---

**Nº 185**

AUGUST-SEPTEMBER 2023

ENGLISH EDITION



THE IOC STRENGTHENS  
ITS COLLABORATION WITH  
THE UNITED STATES



# TABLE OF CONTENTS

- 03.** The IOC hosted a briefing at its headquarters on its upcoming mission to Washington DC.

---
- 05.** Meeting between the Executive Director of the IOC and the Spanish Minister for Agriculture, Fisheries and Food.

---
- 06.** The IOC and the CIHEAM launch their joint course on “Efficient water use in olive groves in a context of climate change”.

---
- 08.** The IOC prepares for World Olive Day 2023.

---
- 09.** Experts will gather at the IOC to analyse the olive grove’s fundamental role in addressing climate change acting as a CO2 sink.

---
- 11.** The IOC announces the dates of the 118th session of its Council of Members.

---
- 12.** Standardisation & Research Unit: documents adopted during the 117th session of the Council of Members.

---
- 13.** Tribute to Cristino Lobillo.

---
- 14.** The IOC extends its condolences to the Kingdom of Morocco and the State of Libya.

---
- 15.** World market of olive oil and table olives.

---



## THE IOC HOSTED A BRIEFING AT ITS HEADQUARTERS ON ITS UPCOMING MISSION TO WASHINGTON DC

On Tuesday 12 September, 2023, the **International Olive Council (IOC)** held a briefing at its headquarters regarding the Executive Secretariat's upcoming mission to Washington DC. The event was an opportunity for the Organisation to present to representatives of IOC member countries its longstanding collaboration with its strategic partner, the **Culinary Institute of America (CIA)**, outline the activities that will take place during the Secretariat's visit to the United States Congress in October, and mobilise member countries to provide their support in order to consolidate the IOC's efforts and cooperation with the American government, federal institutions and stakeholders in the olive oil and food sector. The meeting was attended both in person and online by a number of delegates from Argentina, the European Union, Italy, Greece, Portugal, Tunisia, Türkiye, the US and Spain's Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.



The event participants also had the opportunity to taste extra virgin olive oils and dishes made with Mario Solinas 2023 award-winning extra virgin olive oil. The session was led by **Mercedes Fernández**, Head of the Standardisation and Research Unit, who explained the concept of sensory analysis and its importance for the classification and quality of oils.





The briefing was hosted by the IOC's Executive Director, **Abdellatif Ghedira**, and Deputy Executive Director, **Jaime Lillo**. It also counted on the participation of two representatives from the CIA, namely **Michael Sperling**, Vice President of Academic Affairs, and **Santiago Mas de Xaxàs** Faus, co-Executive Director of the **Torribera Mediterranean Center**. The IOC's collaboration with the US began approximately eight years ago and, since 2019, the country has participated as an observer, regularly contributing to a number of meetings and events. Taking into account that the US is the main global importer of olive oil and that its population is showing an ever-growing interest in leading healthier and more sustainable life styles, where olive oil is increasingly becoming a fundamental part of the American diet, the IOC is looking to take its cooperation with the American authorities a step forward. To this end, the IOC partnered with the CIA, a prestigious, private non-for-profit college established in 1946 and dedicated to providing the world's best professional culinary education. With the common goal of translating the olive oil sector's technical knowledge to practical terms, they have successfully collaborated on a number of projects, such as the "[Olive oil and the Plant-Forward Kitchen](#)", which looks at how olive oil makes Mediterranean cuisine so delicious, creating [digital content](#), and disseminating the IOC standard while raising awareness of the importance of olive oil consumption (and the concepts of tasting, quality, positive and negative attributes, composition, authenticity, etc.) in the educational, scientific, institutional and gastronomic spheres through the regular organisation of tasting sessions. In addition, in collaboration with the CIA and **Menus of Change University Research Collaborative (MCURC)**, the IOC also organised training sessions in extra virgin olive oil tasting for 16 American universities in 2021.



Next month, the IOC Executive Secretariat will travel to Washington DC for a meeting at the Capitol on October 25th and a tasting lunch and seminar on October 26th. Both events will bring together US senators, members of the US Congress and senior staff with oversight of food, agriculture and health, representatives of the American food industry, the wider diplomatic community, and other relevant stakeholders. They will constitute an opportunity for the IOC and the CIA to raise the visibility of the Mediterranean diet and the health benefits of olive oil; increase the collaboration between the US government and industry leaders and the IOC, the EU, the Mediterranean region and beyond; as well as further securing the long-term growth and resilience of the olive oil sector as a major contributor to public and planetary health. The representatives of IOC member countries that attended the briefing in Madrid communicated their full support for the forthcoming events and welcomed the strengthening of the IOC's collaboration with the United States.



## MEETING BETWEEN THE EXECUTIVE DIRECTOR OF THE IOC AND THE SPANISH MINISTER FOR AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD

The Executive Director of the IOC, **Abdellatif Ghedira**, met with the Spanish [Minister of Agriculture, Fisheries and Food](#), **Luis Planas**, on Monday 11 September 2023 at the Ministry's headquarters. The Executive Director was accompanied by **Jaime Lillo**, current IOC Deputy Director and future Executive Director as of January 2024.



The meeting addressed various issues related to the situation of the olive oil sector, both in Spain and worldwide. The IOC also had the opportunity to present to the Minister **Luis Planas** the international workshop that the Organisation will be organising on 17 October: "Carbon balance of the olive sector: part of the solution against climate change". The workshop, which will count on the support of the Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, as well as the participation of numerous international experts, will analyse the important role of the olive grove in contributing to the fight against climate change.

The IOC representatives and Minister **Luis Planas** took this opportunity to reinforce and reaffirm the close collaboration between the intergovernmental agency and the Government of the Kingdom of Spain.



## THE IOC AND THE CIHEAM LAUNCH THEIR JOINT COURSE ON “EFFICIENT WATER USE IN OLIVE GROVES IN A CONTEXT OF CLIMATE CHANGE”

It is well-known that water is becoming an increasingly scarce commodity across the planet. This new reality has pushed olive-growing countries to adopt novel policies and to take decisions with regard to national water management that will certainly have a considerable impact on the sector's future, and that of our communities as a whole.



It is in this context that the IOC and the **Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza** (CIHEAM - IAMZ) launched their advanced course on [“Efficient water use in olive groves in a context of climate change”](#). The course ran from Monday 18th to Saturday 23d of September, 2023. Throughout that week, course participants dove into how water can be used efficiently in olive growing, specifically within a context of climate change; learned about the olive crop's water requirements and its soil balance, and adopted recommended management strategies aimed at preventing water losses in the field; as well as introduced innovative and groundbreaking technologies with a view to optimising water use and other resources, and improve irrigation management strategies through the use of low-quality water, soil management and fertigation. Finally, this course also constituted a unique opportunity for the students to share their know-how and personal experiences from their countries of origin, thus creating an exclusive collaborative space aimed at tackling the sensible issue of climate change from the perspective of water usage in olive groves.



The inauguration ceremony took place on Monday 18 September at the CIHEAM's headquarters in Zaragoza. It counted on the participation of representatives from the organising institutions, namely **Lhassane Sikaoui** (Head of the IOC's Olive Growing, Olive Technology and Environment Unit) and **Raúl Compés** (Director of the CIHEAM Zaragoza), as well as **Catarina Bairrao Balula** and **Juan Antonio Polo Palomino** from the IOC and **Ramzi Belkhodja** from CIHEAM Zaragoza. They welcomed close to sixty course participants, spanning nineteen different countries, particularly: Algeria, Argentina, Croatia, Cyprus, Egypt, France, Greece, Iran, Israel, Jordan, Lebanon, Morocco, Portugal, Saudi Arabia, Slovenia, Spain, Tunisia, Türkiye and Uruguay. The course brought together a range of experts in the field, such as **Helder Fraga**, **Mladen Todorovic**, **Luca Testi**, **Álvaro López-Bernal**, **Maria Victoria González**, **Kostas Chartzoulakis**, **Kamel Gargouri**, **Alon Ben-Gal**, **Ignacio Lorite**, **Salvatore Camposeo** and **Andi Mehmeti**, among many others.



From left to right:  
**Lhassane Sikaoui** (Head of the Olive Growing, Olive Technology and Environment Unit at the IOC),  
**Raúl Compés** (Director of CIHEAM Zaragoza),  
**Catarina Bairrao Balula** (Head of the Technical Cooperation and Training Department at the IOC),  
**Juan Antonio Polo Palomino** (Head of the Olive Technology and Environment Department at the IOC), and  
**Ramzi Belkhodja** (Head of Plant Production, Health and Breeding at CIHEAM Zaragoza).

The IOC will publish the important conclusions of this advanced course in the following weeks.



## THE IOC PREPARES FOR WORLD OLIVE DAY 2023



The IOC is pleased to announce that the **International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM)** will be collaborating on the next World Olive Day, which will focus on the vital role of women in the olive sector. CIHEAM Secretary General **Teodoro Miano** and IOC Executive Director **Abdellatif Ghedira** met with their teams on 13 September 2023 to discuss the programme for what promises to be an exciting event.

This year, the IOC will be celebrating **World Olive Day** on Thursday 23 November at its headquarters in Madrid, as part of the 118th session of its Council of Members. On this occasion, women working in the olive oil sector and their fundamental role in the entire olive oil production chain and in the transmission of knowledge and know-how will be the protagonists of this event.

The IOC Executive Secretariat met several times over the summer with representatives of the main women's associations active in the olive sector to draw up the programme for the ceremony, which will include tastings of typical dishes and olive oils from all over the world, an [artwork competition devoted to the olive tree](#), the presentation of women's videos and speeches by prominent figures.

[World Olive Day](#) was proclaimed by the **United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation (UNESCO)** at its General Conference in 2019 and on the occasion of its 40th session. As this organisation points out, this thousand-year-old "universal tree" is not only essential for the lands where it is grown, but also for the communities of our shared planet as a whole.

We'll be publishing more information on what promises to be an exciting day as soon as possible!







## EXPERTS WILL GATHER AT THE IOC TO ANALYSE THE OLIVE GROVE'S FUNDAMENTAL ROLE IN ADDRESSING CLIMATE CHANGE ACTING AS A CO<sub>2</sub> SINK

Climate change is indisputably one of the greatest challenges faced by humankind across the globe in the current century. It is rapidly affecting our way of living every day, rendering the urgent search for solutions to this threat a main priority item in the international agenda. The United Nations has established a series of climate goals that are aimed in large part at reducing the global carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) emissions in order to avoid our planet from overheating. A task which requires the input and effort from all aspects of society.

It is no wonder that the olive tree, a crop as old as time that is at the heart of the prosperity, life and health of the Mediterranean basin and other corners of the world, also plays a key role in addressing climate change. As part of their millennial photosynthesis process, olive trees capture and absorb carbon, storing it in the soil. According to a 2017 study developed by the International Olive Council (IOC), the world olive-growing area spans approximately 10.5 million hectares, meaning it could remove around 47 million tons of CO<sub>2</sub> per year. The data sustains that, on average, one hectare of olive grove can capture 4.5 tons of CO<sub>2</sub> per year.

Taking into account the total life cycle of olive oil, this means that the production of 1 kg of olive oil can remove up to 10 kg of CO<sub>2</sub> from the atmosphere.





Unquestionably, the olive grove stands in a unique position as part of the solution to climate change and should receive a well-earned recognition for its fundamental environmental role. Moreover, this acknowledgement could also have a potentially positive effect on the life of farmers as a whole, as their sustainable and positive agronomic practices could be recognised in the context of 'carbon credit' initiatives. For instance, the European Union is currently working on the development of a framework for certifying carbon removals, implying that these 'carbon credits' from agriculture could hypothetically be monetised on the voluntary emissions market.



The IOC, in its unique capacity as the world's only intergovernmental organisation focusing on olive oil and table olives, is entirely engaged with and committed to the development of sustainable solutions to climate change that put the olive tree at the centre of its actions and that ultimately have a positive effect for all of its stakeholders. In this context, the IOC will be organising an international workshop under the working title "**Carbon balance of the olive sector: part of the solution against climate change**" at its headquarters in Madrid from Tuesday 17<sup>th</sup> to Thursday 19<sup>th</sup> of October, 2023. The event will bring together leading stakeholders from the olive sector, from experts, lawyers and policy makers to project coordinators and representatives of private companies. The workshop participants will discuss on a wide range of topics relating to the carbon balance of olive groves, such as on the scientific consensus surrounding the topic and on the possibility of putting forward an algorithm for calculating said balance, among many other themes. It will be a unique opportunity for them to exchange on their experiences, reflect on the position of the olive and table olive sector in its contribution to addressing climate change, and on how the current situation can actually benefit the sector as a whole.

More detailed information on the workshop will be published on the IOC's [website](#) in the following weeks and in upcoming editions of our monthly newsletter.

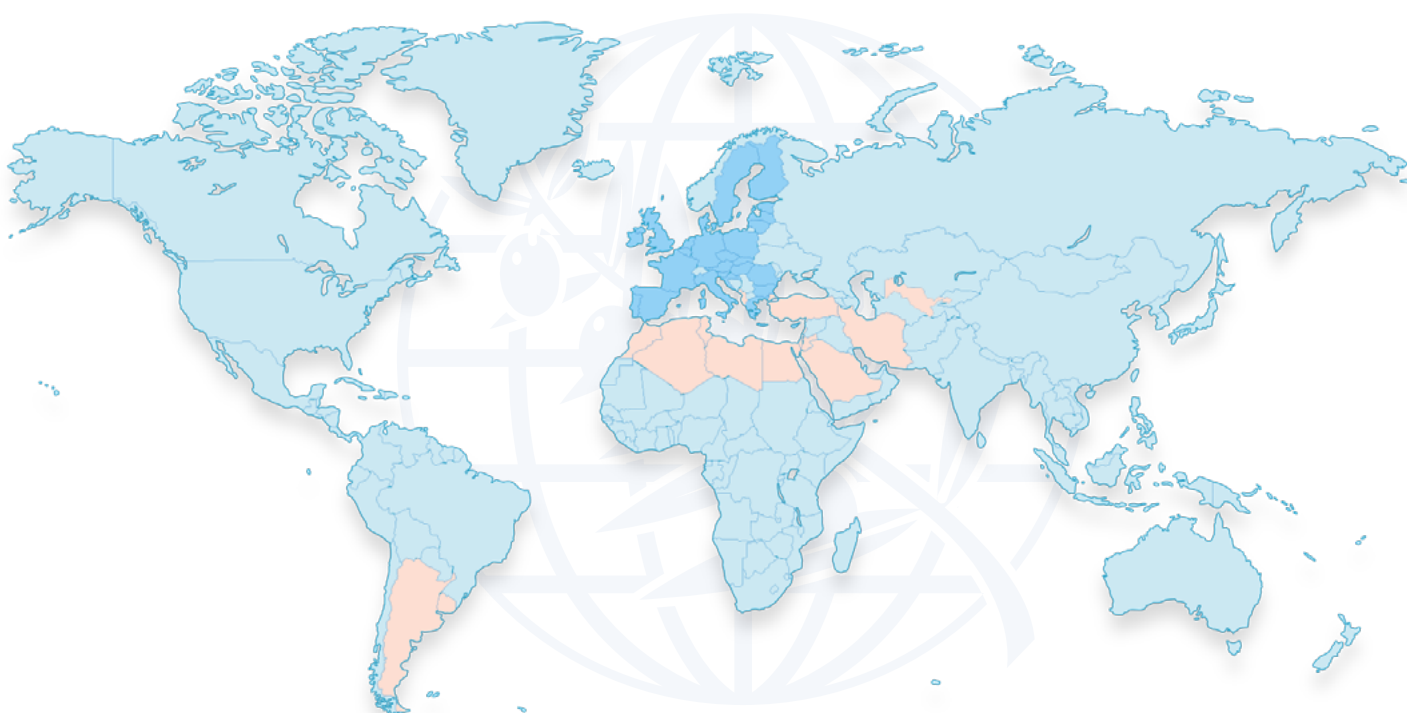


## THE IOC ANNOUNCES THE DATES OF THE 118TH SESSION OF ITS COUNCIL OF MEMBERS

Representatives of the IOC's [member countries](#) will gather for the second time this year at the Organisation's headquarters in Madrid and online on the occasion of the **118th session of its Council of Members**. The delegates will participate virtually in the meetings of the specialised committees from 15 to 17 November. During these dates, the Executive Secretariat will inform the members of the Administrative and Financial Affairs Committee, the Economic Affairs and Promotion Committee, the Chemistry and Standardisation Committee and the Technology and Environment Committee, on the latest updates regarding its work and other relevant information.

On Thursday 23 November, the representatives of IOC member countries will also convene at the Organisation's headquarters and online on the occasion of the plenary session. Further to the presentation of the outcomes of the four specialised committees, the delegates will also vote on the two Deputy Executive Directors who will assume office in the month of July of 2024. The vacancy notices for the posts of Deputy Executive Directors were published on the [IOC website](#) on 12 July 2023 and the deadline for receipt of applications was 10 September 2023 at midnight (Madrid time).

Moreover, and as aforementioned, the IOC will also celebrate **World Olive Day** on Thursday afternoon, dedicating the celebration to the essential role played by women in olive oil. More information regarding the upcoming session of the Council of Members and other related events will be published in the coming weeks.





## STANDARDISATION & RESEARCH UNIT: DOCUMENTS ADOPTED DURING THE 117TH SESSION OF THE COUNCIL OF MEMBERS

With the aim to harmonise international legislation with regard to olive oil and table olives, the IOC's Standardisation and Research Unit performs a wide range of tasks. These involve, among others, carrying out studies on the composition of olives, olive oils and olive-pomace oils, improving methods of analysis, and engaging and discussing with international experts on the standards and limits to be proposed to IOC [member countries](#).

At the 117th session of its Council of Members in June 2023, a number of important documents were adopted following the unanimous position of organoleptic evaluation experts, and subsequently published on the IOC's website:

Guidelines for the accomplishment of requirements of standard ISO 17025 of sensory testing laboratories with particular reference to virgin olive oil COI/T.28/Doc. No 1/Rev.7/2023. At the session, it was agreed to split the document COI/T.28/Doc. No 1 in order to make it more accessible for the heads of panels and laboratory managers. It is now available [here](#).

Internal quality control guidelines for sensory laboratories COI/T.20/Doc. No 17/Rev.1/ 2023, which is now available [here](#).

Visit the IOC's [website](#) to learn more about the standards and methods developed by the IOC's Standardisation and Research Unit.





## TRIBUTE TO CRISTINO LOBILLO

It was with great sadness that on Wednesday 23 August we bid farewell to **Cristino Lobillo** (1940 – 2023), a dear member of the IOC family who was part of the group of chemistry experts and an active collaborator with the Organisation for years. A great professional and person, he earned the unanimous respect and appreciation of those who had the good fortune to know and work with him.

Originally from Seville and established in Córdoba, **Cristino Lobillo** held a degree in Chemistry and was a great expert in the olive oil sector and in the sensory analysis of virgin olive oils, as well as a leading expert in various Spanish companies and associations. He dedicated a large part of his professional life to the olive oil sector and actively participated in the “Programme for the improvement of the quality of olive oil in Spain” which ran from 1993 to 1999 and which marked a turning point in the quality of extra virgin olive oil in the country.

He received numerous awards and decorations throughout his outstanding professional career. He was awarded the *Gran Orden del Mérito Agrario* (Grand Order of Agricultural Merit) by the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, and was also a full member of the Royal Spanish Academy of Gastronomy. In 2005, he received the Doctor Marañón Award for the best scientist in the field of food.



We at the IOC would like to join his family in bidding him farewell and thanking this great friend and excellent professional for his marvellous work and dedication over the years, with an emphasis not only on his great ability, but also his brilliance, his affable character and his great sense of humour. We will always remember him and he will forever be part of our history.

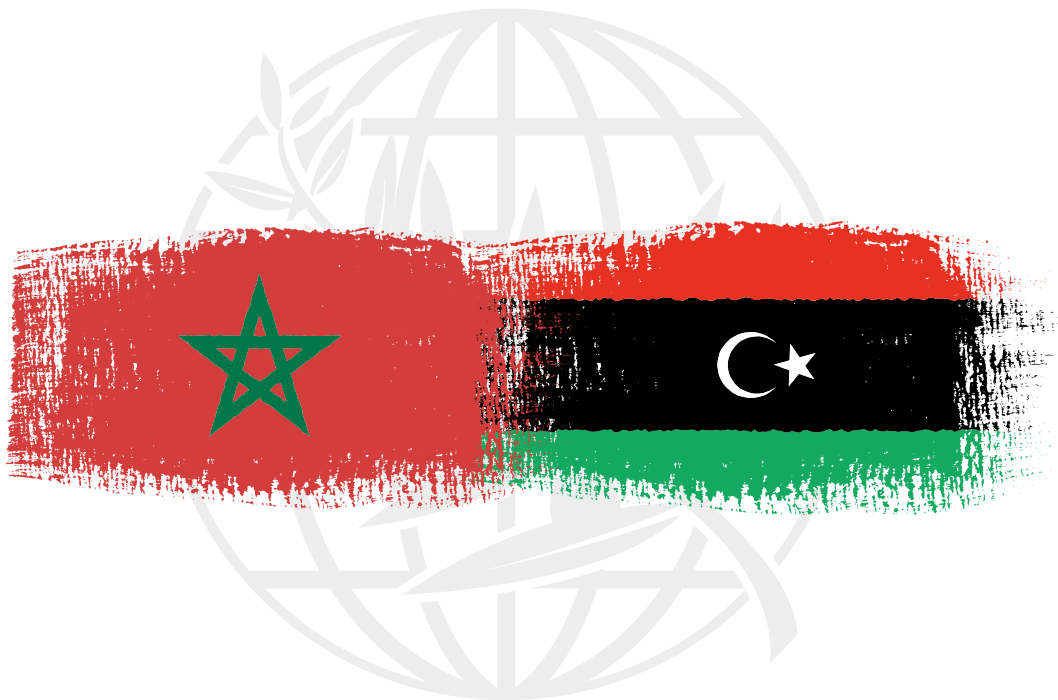
*In memoriam*



## THE IOC EXTENDS ITS CONDOLENCES TO THE KINGDOM OF MOROCCO AND THE STATE OF LIBYA

The IOC wishes to extend its most heartfelt condolences to the **Kingdom of Morocco** for the tragic loss of life and damage caused by the devastating earthquake that shook the country on Friday 8 September. The Organisation also wishes to express its deepest sympathy to the **State of Libya** for the catastrophic and deadly floods that swamped the country on Monday 11 September.

Both countries are essential members of the IOC. The Organisation wishes to reiterate its expression of solidarity and compassion with all of the civilians affected, as well as with those involved in the ongoing indispensable relief efforts.

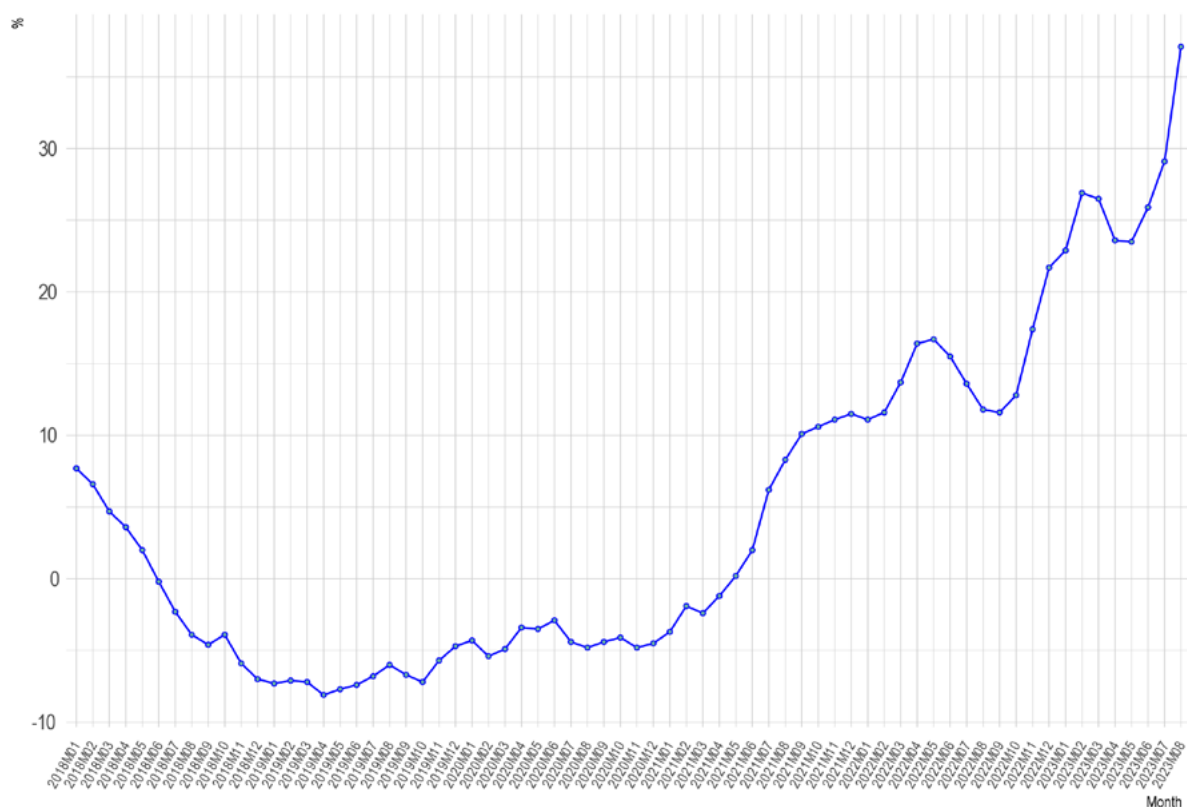




## WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

### HARMONISED INDEX OF CONSUMER PRICES EU-27

In August, the Harmonised Index of Consumer Prices (HICP) for olive oil in the EU-27 was 37.1% higher than in the same month of the previous year.



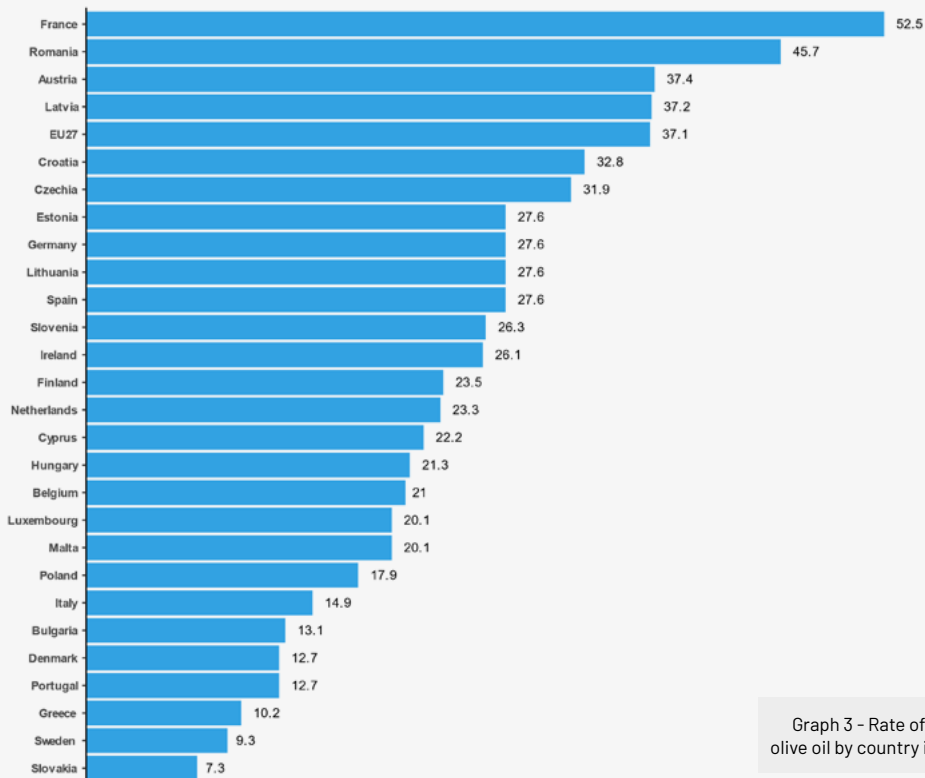
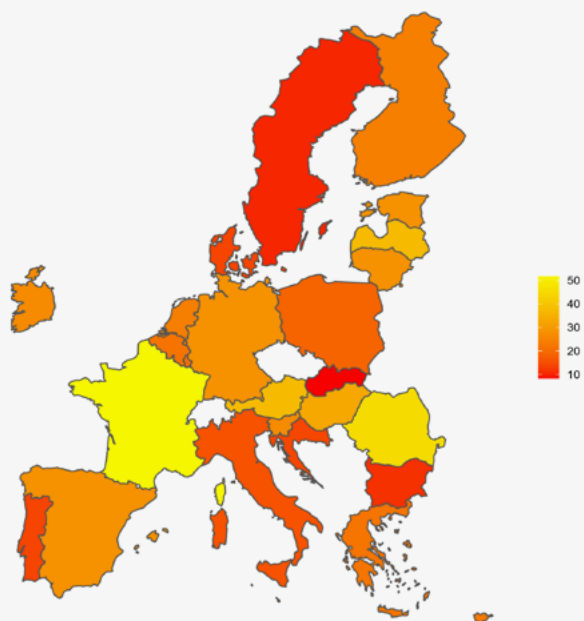
Graph 1 - Trend in the rate of change of the HICP for olive oil in the EU-27(m/m-12)(%).

The HICP for the EU-27 stood at 153.4 (2015 = 100) in August, up 5.9% in comparison to the previous month.

By country, the highest increases were recorded in France, Romania and Austria. Slovakia, Sweden and Greece saw the smallest increases. Four countries have rates higher than the EU-27 value.



Graph 2 - Rate of change in the HICP for olive oil by country in August (m/m-12)(%).



Graph 3 - Rate of change in the HICP for olive oil by country in August (m/m-12)(%).

2023M08 (%)





## I. WORLD TRADE IN OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

### 1. OLIVE OIL - 2022/23 CROP YEAR

Trade in olive oil and olive-pomace oil on the 8 markets shown in the table below for the 2022/23 crop year (October 2022 - June 2023) fell by 4% in Australia, 6% in Brazil, 10% in Canada, 19% in China, 15% in Japan and 13% in the United States compared to the same period in the previous crop year.

In terms of EU trade during the 2022/23 crop year, intra-EU purchases and extra-EU imports up to June were down by 12% and 13% respectively compared to the same period in the previous crop year.

Olive oil imports (including olive-pomace oils)(t)

Importing country	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23	April 22	April 23	May 22	May 23	June 22	June 23
Australia	3385,1	2687,1	2254,0	3071,9	2809,0	2423,4	1942,9	3220,5	2453,0	2141,9	2941,4	2701,6	2366,1	1403,1	2554,0	2526,1	2069,8	1769,9
Brazil	8137,6	8488,4	8895,7	12979,1	7465,7	9772,4	9219,6	7735,8	6199,6	9010,5	9808,9	10174,5	8204,9	4400,5	8910,0	4755,0	8996,3	4097,0
Canada	3195,9	4845,4	3628,6	5634,9	3209,7	3862,3	3997,5	3935,3	5294,5	3476,8	5632,6	4798,4	4200,3	3431,5	4702,0	4221,0	8699,3	4254,5
China	3156,3	3447,5	5464,2	7032,8	8439,6	6035,3	4931,3	3220,7	2931,0	1691,7	2711,2	1548,3	2787,0	2236,9	2210,5	1864,8	3424,0	2177,7
Japan	4567,0	5555,5	6856,5	3476,5	4514,3	4508,3	6201,0	4092,4	3557,2	3838,6	5759,4	4023,0	4871,7	4311,1	4366,3	5696,8	5238,9	3570,1
Russia	3227,1	n.d	3393,8	n.d	2805,4	n.d	2220,1	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
USA	24667,7	37568,0	32101,5	32131,2	25886,4	24321,7	41415,3	32843,2	31094,2	30683,6	32371,3	38221,3	40530,7	35301,9	52410,9	28790,2	45645,3	22916,1
Extra-EU/27	15418,9	10879,0	9681,7	9374,4	28845,2	29095,3	7075,9	8375,4	14814,2	14024,2	15339,9	11839,4	22021,2	11912,9	17543,8	14031,0	14662,3	17299,7
Intra-EU/27	81263,4	86190,7	98173,2	101980,4	116706,2	116557,8	92792,8	92295,8	113380,0	100229,5	110910,4	95704,9	104439,8	71862,6	125059,5	89864,7	104449,6	81750,2
<b>Total</b>	<b>147019,0</b>	<b>159661,6</b>	<b>170449,1</b>	<b>175681,3</b>	<b>200381,5</b>	<b>196576,5</b>	<b>169796,5</b>	<b>155718,9</b>	<b>179723,6</b>	<b>165096,8</b>	<b>185474,9</b>	<b>169011,3</b>	<b>189421,7</b>	<b>134860,5</b>	<b>217757,0</b>	<b>151749,5</b>	<b>193185,5</b>	<b>137835,3</b>

### 2. TABLE OLIVES - 2022/23 SEASON

Trade in table olives for the<sup>1</sup> 2022/23 crop year (September 2022 - June 2023) on the markets indicated in the table below increased by 3% in Brazil and by 10% in the United States in comparison to the same period of the previous crop year. Conversely, imports fell by 10% in Australia and Canada.

With regard to trade in table olives within the EU during the 2022/23 crop year, intra-EU purchases up to June rose by 8% and extra-EU imports fell by 6% compared to the same period in the previous crop year.

Table olive imports (t)

Importing country	September 21	September 22	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23	April 22	April 23	May 22	May 23	June 22	June 23
Australia	1622,4	2366,1	1120,8	996,5	1277,0	1600,5	1531,5	1547,0	1296,8	1221,0	1565,2	905,6	2275,7	1545,0	1691,3	1301,8	1559,2	1309,5	1500,8	1084,2
Brazil	11770,4	11432,5	10495,0	8957,5	13417,9	10838,6	9812,7	11057,8	5484,3	9922,8	8182,5	10303,0	9275,3	11740,6	8914,5	8302,4	9698,7	11110,7	12389,1	8798,5
Canada	2581,3	3172,0	2396,9	2872,2	3150,3	3459,8	3032,9	2661,1	3320,0	2827,9	2403,6	1759,7	2837,2	2379,2	2996,2	2567,4	3727,7	2489,7	3570,4	2775,3
USA	12274,1	14272,0	11534,0	13449,3	10713,6	17146,0	12419,3	13606,8	11211,4	12173,9	9804,7	12385,0	12150,6	12511,0	10494,0	14477,2	10401,0	11350,5	17614,9	12892,1
Extra-EU/27	8335,4	8262,9	8858,6	9177,3	9328,5	8683,8	8114,0	8982,9	8747,8	8453,0	9371,0	7658,0	11235,7	10663,5	11548,2	9369,1	10045,3	9934,3	10650,8	9731,4
Intra-EU/27	28211,0	28224,8	33305,3	50645,7	39645,5	31851,5	26423,6	32850,1	22988,4	23537,5	24904,0	24763,0	25720,4	32287,7	25529,0	28569,7	33323,4	32090,1	33044,8	31899,1
<b>Total</b>	<b>64794,6</b>	<b>67730,2</b>	<b>67710,6</b>	<b>86098,4</b>	<b>77532,7</b>	<b>73580,1</b>	<b>61334,0</b>	<b>70705,7</b>	<b>53048,6</b>	<b>58136,0</b>	<b>56231,0</b>	<b>57774,3</b>	<b>63494,8</b>	<b>71127,0</b>	<b>61173,2</b>	<b>64587,5</b>	<b>72395,2</b>	<b>68284,8</b>	<b>78770,8</b>	<b>67180,6</b>

<sup>1</sup> According to the 2015 International Agreement on Olive Oil and Table Olives, in force since 1 January 2017, a "table olive crop year" is defined as the twelve-month period from 1 September of any one year to 31 August of the following year.



## II. PRODUCER PRICES - OLIVE OILS

---

Monthly price trends for extra virgin and refined olive oil are shown in graph 1.

**Extra virgin olive oil** - The producer price for this category in **Spain** reached €8.52/kg during the week of 11 to 17 September 2023, an increase of 116.5% compared to the same period in the previous crop year.

**Italy** - The producer price for extra virgin olive oil was €9.08/kg in the week from 11 to 17 September 2023, an increase of 78.7% compared to the same period last year.

**Greece** - During the week of 11 to 17 September 2023, extra virgin olive oil was trading at €7.45/kg, an increase of 122.4% compared to the same period in the previous crop year.

**Tunisia** - The price for this category was €7.53/kg in the second week of July 2023.

**Refined olive oil:** The producer price for this category was €7.47/kg in Spain in the week from 11 to 17 September 2023, an increase of 100.3% on the same period in the previous crop year. Italian data for this category has not been available since the end of December 2017.

The difference between the price of extra virgin olive oil (€8.52/kg) and the price of refined olive oil (€7.47/kg) in Spain is €1.05/kg.

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

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



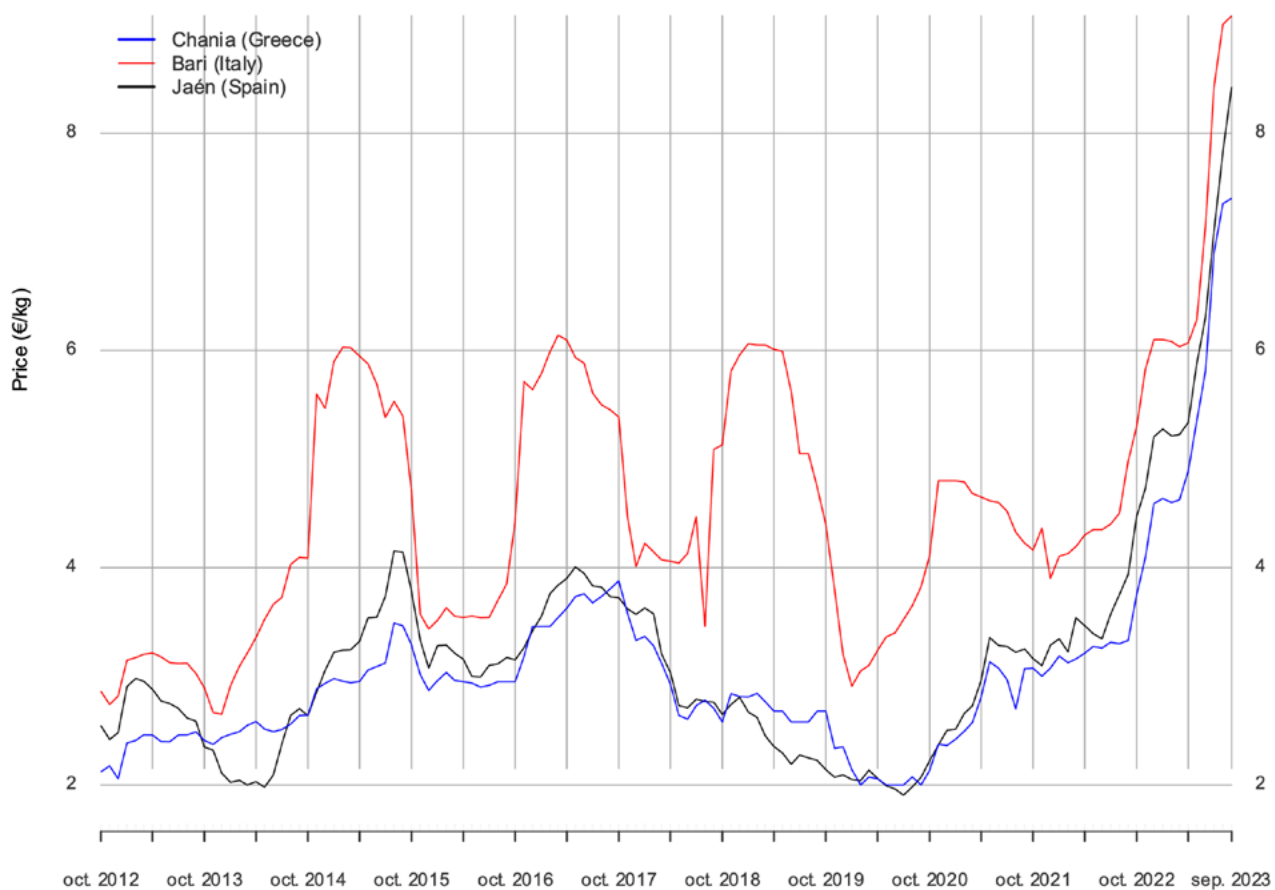
## CHANGE IN PRODUCER PRICES

### EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Average monthly prices

Movements in producer prices

oct. 2012 / sep. 2023



Graph 1



## STAY TUNED!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Keep up with the olive sector through Olive News:

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

and everything that is going on at the IOC:

<https://www.linkedin.com/company/international-olive-council/>

Our scientific journal *Olivae* is available at:

<https://www.internationaloliveoil.org/publications/>

---

IOC Headquarters  
C/ Príncipe de Vergara, 154  
Madrid





**COI**

CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL  
**NEWSLETTER**

---

**N° 185**

AOÛT - SEPTEMBRE 2023

ÉDITION FRANÇAISE



LE COI RENFORCE  
SA COLLABORATION AVEC  
LES ÉTATS-UNIS



# TABLE DES MATIÈRES

- 03.** Réunion d'information au siège du COI sur la prochaine mission du Secrétariat exécutif de l'Organisation à Washington DC.

---
- 05.** Réunion entre le Directeur exécutif du COI et le ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation.

---
- 06.** Le COI et le CIHEAM lancent leur cours commun sur « L'utilisation efficace de l'eau en oléiculture face au changement climatique ».

---
- 08.** Le COI prépare la Journée mondiale de l'olivier 2023.

---
- 09.** Le COI invite des experts à analyser le rôle fondamental de l'olivieraie, puits permanent de CO<sub>2</sub>, dans la lutte contre le changement climatique.

---
- 11.** Le COI annonce les dates de la 118<sup>e</sup> session de son Conseil des Membres.

---
- 12.** Unité de Normalisation & Recherche : Documents adoptés durant la 117<sup>e</sup> session du Conseil des Membres.

---
- 13.** Hommage à Cristino Lobillo.

---
- 14.** Le COI exprime ses condoléances au Royaume du Maroc et à l'État de Libye.

---
- 15.** Le marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table.

---



## RÉUNION D'INFORMATION AU SIÈGE DU COI SUR LA PROCHAINE MISSION DU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF DE L'ORGANISATION À WASHINGTON DC

Le 12 septembre 2023, le **Conseil oléicole international** (COI) a tenu une réunion d'information pour présenter la prochaine mission du Secrétariat exécutif à Washington DC. L'événement a été l'occasion pour le COI de présenter aux représentants de ses pays membres sa collaboration de longue date avec son partenaire stratégique, le **Culinary Institute of America (CIA)**, de décrire les activités qui se dérouleront lors de la mission du Secrétariat exécutif au Congrès américain en octobre, et de mobiliser les pays membres pour qu'ils apportent leur soutien afin de consolider les efforts et la coopération du COI avec le gouvernement américain, les institutions fédérales et les parties prenantes du secteur de l'huile d'olive et de l'agroalimentaire. Des délégués - d'Argentine, de l'Union européenne, d'Italie, de Grèce, du Portugal, de Tunisie, de Turquie, des États-Unis et du ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation - ont participé à la réunion.



Les participants ont eu l'occasion de déguster des huiles d'olive vierges extra, ainsi que des plats à base d'huile d'olive vierge extra primées Mario Solinas 2023. Cette session a été animée par la chef de l'Unité de Normalisation et Recherche, Mercedes Fernández, qui a expliqué le concept de l'analyse sensorielle et son importance pour la classification et la qualité des huiles.





La séance d'information a été ouverte par le Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira, et le Directeur exécutif adjoint, Jaime Lillo, avec la participation de deux représentants du CIA : Michael Sperling, vice-président des affaires académiques, et Santiago Mas de Xaxàs Faus, codirecteur exécutif du Centre méditerranéen de Torribera. Les intervenants ont rappelé que la collaboration du COI avec les États-Unis avait commencé il y a environ huit ans et que depuis 2019, le pays disposait du statut d'observateur auprès du COI et contribuait régulièrement à un certain nombre de réunions et d'événements. Conscient du fait que les États-Unis sont le

principal importateur mondial d'huile d'olive et que la population américaine manifeste un intérêt croissant pour des modes de vie plus sains et plus durables, et que l'huile d'olive devient un élément fondamental du régime alimentaire américain, le COI cherche à renforcer sa coopération avec les autorités américaines. C'est à cette fin qu'il s'est associé au CIA, un établissement prestigieux d'enseignement supérieur privé à but non lucratif créé en 1946 et dont la vocation est de dispenser une formation culinaire professionnelle de haut niveau.

Dans le but commun de traduire dans la pratique les connaissances techniques du secteur de l'huile d'olive, les deux organisations ont collaboré de façon fructueuse à un certain nombre de projets, notamment [Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen](#), qui se penche sur la manière dont l'huile d'olive rend la cuisine méditerranéenne si délicieuse, la création d'un [contenu digital](#), la divulgation de la norme du COI et la sensibilisation à l'importance de la consommation d'huile d'olive (et aux concepts de dégustation, qualité, attributs positifs et négatifs, composition, authenticité...) dans le domaine éducatif, scientifique, institutionnel et gastronomique à travers l'organisation régulière de sessions de dégustation. En 2021, le COI a également organisé, en collaboration avec le CIA et *Menus of Change University Research Collaborative (MCURC)*, des sessions de formation en dégustation des huiles d'olive vierges extra pour 16 universités américaines.

Des représentants du Secrétariat exécutif du COI se rendront à Washington DC pour une réunion au Capitole le 25 octobre et pour un déjeuner de dégustation et un séminaire le 26 octobre. Ces deux événements réuniront des sénateurs américains, des membres du Congrès et des hauts fonctionnaires chargés de l'alimentation, de l'agriculture et de la santé, des représentants de l'industrie alimentaire américaine, de la communauté diplomatique au sens large et d'autres parties prenantes concernées. Ces événements seront l'occasion pour le COI et le CIA d'accroître la visibilité du régime alimentaire méditerranéen et des bienfaits sur la santé de l'huile d'olive, de renforcer la collaboration entre le gouvernement américain et les dirigeants de l'industrie avec le COI, mais également avec l'UE, la région méditerranéenne et au-delà, ainsi que d'assurer la croissance à long terme et la résilience du secteur de l'huile d'olive en tant que contributeur majeur à la santé publique et à la santé de la planète. Les représentants des pays membres du COI qui ont assisté à la réunion d'information à Madrid ont fait part de leur soutien total aux événements à venir et se sont réjouis de la collaboration du COI avec les États-Unis.







## RÉUNION ENTRE LE DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI ET LE MINISTRE ESPAGNOL DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION

Le Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), **Abdellatif Ghedira**, a rencontré le [ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation](#), **Luis Planas**, le lundi 11 septembre 2023 au siège du ministère. Le Directeur exécutif était accompagné à cette occasion de **Jaime Lillo**, actuel Directeur adjoint du COI et futur Directeur exécutif à partir de janvier 2024.



Diverses questions liées à la situation du secteur de l'huile d'olive, tant en Espagne qu'au niveau mondial, ont été abordées au cours de la réunion. Les représentants du COI ont également eu l'occasion de présenter au ministre **Luis Planas** l'atelier international consacré au rôle important de l'oléiculture dans la lutte contre le changement climatique, que l'Organisation organisera à partir du 17 octobre. Ce séminaire, intitulé « Bilan carbone de l'olivier : partie de la solution au changement climatique », bénéficiera du soutien du ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, ainsi que de la participation de nombreux experts internationaux.

Les représentants du COI et le ministre **Luis Planas** ont profité de l'occasion pour réaffirmer l'étroite collaboration entre l'organisation intergouvernementale et le gouvernement du Royaume d'Espagne.



## LE COI ET LE CIHEAM LANCENT LEUR COURS COMMUN SUR « L'UTILISATION EFFICACE DE L'EAU EN OLÉICULTURE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE »

L'eau devenant une denrée de plus en plus rare sur la planète, cette nouvelle réalité a poussé les pays oléicoles à adopter des politiques novatrices et à prendre des décisions en matière de gestion nationale de l'eau qui auront certainement un impact considérable sur l'avenir du secteur et de nos communautés dans leur ensemble.



C'est dans ce contexte que le **Conseil oléicole international (COI)** et l'**Institut agronomique méditerranéen de Saragosse (CIHEAM - IAMZ)** ont organisé un cours supérieur consacré à l'[Utilisation efficace de l'eau en oléiculture face au changement climatique](#). Ce cours s'est déroulé du lundi 18 au samedi 23 septembre 2023. Tout au long de cette semaine, les participants ont étudié la manière dont l'eau peut être utilisée de manière efficace dans les oliveraies, en particulier dans un contexte de changement climatique. Ils ont appris à connaître les besoins en eau de la culture de l'olivier et l'équilibre du sol afin d'adopter des stratégies de gestion visant à prévenir les pertes d'eau sur le terrain. Ce cours leur a également permis de découvrir des technologies innovantes et révolutionnaires en vue d'optimiser l'utilisation de l'eau et d'autres ressources, et d'améliorer les stratégies de gestion de l'irrigation par l'utilisation d'eau de faible qualité, la gestion du sol et la fertirrigation. Enfin, il a constitué une occasion unique pour les étudiants de partager leur savoir-faire et leurs expériences personnelles dans leurs pays d'origine, créant ainsi un espace de collaboration exclusif visant à aborder la question sensible du changement climatique du point de vue de l'utilisation de l'eau dans les oliveraies.



La cérémonie d'inauguration a eu lieu le lundi 18 septembre au siège du CIHEAM à Saragosse, en présence des représentants des institutions organisatrices, notamment **Lhassane Sikaoui** (chef de l'Unité d'oléiculture, oléotechnie et environnement du COI) et **Raúl Compés** (directeur du CIHEAM Saragosse), ainsi que **Catarina Bairrao Balula** et **Juan Antonio Polo Palomino** du COI et **Ramzi Belkhodja** du CIHEAM Saragosse. Ils ont accueilli près de soixante participants au cours, originaires des dix-neuf pays suivants : Algérie, Arabie saoudite, Argentine, Chypre, Croatie, Égypte, Espagne, France, Grèce, Iran, Israël, Jordanie, Liban, Maroc, Portugal, Slovénie, Tunisie, Turquie et Uruguay. Le cours a été imparti par quelques-uns des plus grands experts en la matière, en particulier **Helder Fraga**, **Mladen Todorovic**, **Luca Testi**, **Álvaro López-Bernal**, **Maria Victoria González**, **Kostas Chartzoulakis**, **Kamel Gargouri**, **Alon Ben-Gal**, **Ignacio Lorite**, **Salvatore Camposeo** et **Andi Mehmeti**.



De gauche à droite :

**Lhassane Sikaoui** (chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement du COI),

**Raúl Compés** (directeur du CIHEAM Saragosse),

**Catarina Bairrao Balula** (chef du Département Coopération technique et Formation du COI),

**Juan Antonio Polo Palomino** (chef du Département Oléotechnie et Environnement du COI) et

**Ramzi Belkhodja** (responsable de Production, Santé et Sélection des Plantes au CIHEAM Saragosse).

Le COI publiera les conclusions de ce cours dans les semaines à venir.



## LE COI PRÉPARE LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER 2023

Le COI est heureux d'annoncer que le **Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM)** collaborera à la tenue de la prochaine Journée mondiale de l'olivier consacrée au rôle vital des femmes dans le secteur oléicole. À ce titre, le Secrétaire général du CIHEAM, **Teodoro Miano**, et le Directeur exécutif du COI, **Abdellatif Ghedira**, se sont réunis le 13 septembre 2023 avec leurs équipes pour discuter sur le programme de cet événement qui s'annonce passionnant.

Cette année, le COI célébrera la **Journée mondiale de l'olivier** le jeudi 23 novembre au siège de l'Organisation à Madrid et dans le cadre de la 118<sup>e</sup> session de son Conseil des Membres. À cette occasion, les femmes travaillant dans le secteur de l'huile d'olive et leur rôle fondamental dans toute la chaîne de production oléicole et dans la transmission des connaissances et des savoir-faire seront les protagonistes de cet événement.

Le Secrétariat exécutif du COI s'est réuni à plusieurs reprises durant l'été avec les représentantes des principales associations de femmes actives dans le secteur oléicole pour mettre au point le programme de la cérémonie qui prévoit notamment des dégustations de plats typiques et d'huiles d'olive de tous



les pays, un [concours d'art consacré à l'olivier](#), la présentation de vidéos de femmes, et des interventions de personnalités.

La [Journée mondiale de l'olivier](#) a été proclamée par l'**Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO)** lors de sa Conférence générale de 2019 et à l'occasion de sa 40<sup>e</sup> session. Comme le souligne cette organisation, cet « arbre-univers » millénaire n'est pas seulement essentiel pour les terres où il est cultivé, mais aussi pour les communautés de notre planète commune dans son ensemble.

Nous publierons dès que possible plus d'informations sur cette journée qui s'annonce passionnante !

### 2023 World Olive day





## LE COI INVITE DES EXPERTS À ANALYSER LE RÔLE FONDAMENTAL DE L'OLIVERAIE, PUITS PERMANENT DE CO<sub>2</sub>, DANS LA LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le changement climatique est incontestablement l'un des plus grands défis du siècle auxquels l'humanité est confrontée. Il affecte rapidement notre mode de vie au quotidien, faisant de la recherche urgente de solutions à cette menace une priorité majeure de l'agenda international. L'Organisation des Nations Unies a défini une série d'objectifs climatiques qui visent en grande partie à réduire les émissions mondiales de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) afin d'éviter le réchauffement de notre planète, une tâche qui nécessite la contribution et l'effort de tous les secteurs de la société.

Il n'est pas étonnant que l'olivier - culture millénaire synonyme, dans le bassin méditerranéen et d'autres régions du monde, de prospérité, de vie et de santé - joue également un rôle clé dans la lutte contre le changement climatique. Grâce à leur processus de photosynthèse unique, les oliviers capturent et absorbent le carbone et le stockent dans le sol. Selon une étude réalisée en 2017 par le Conseil oléicole international (COI), la superficie oléicole mondiale s'étend sur environ 10,5 millions d'hectares, ce qui signifie que les oliveraies pourraient éliminer environ 47 millions de tonnes de CO<sub>2</sub> par an. Les données indiquent qu'un hectare d'oliveraie peut capturer en moyenne 4,5 tonnes de CO<sub>2</sub> par an. Si l'on tient compte du cycle de vie total de l'huile d'olive, cela signifie que la production de 1 kg d'huile d'olive peut éliminer jusqu'à 10 kg de CO<sub>2</sub> de l'atmosphère.





L'oléiculture occupe incontestablement une position unique dans la solution au changement climatique et à ce titre, elle mérite une reconnaissance pour son rôle environnemental fondamental. Cette reconnaissance pourrait également avoir un effet positif sur la vie des agriculteurs dans leur ensemble, car leurs pratiques agronomiques durables et positives pourraient être reconnues dans le cadre d'initiatives liées aux « crédits carbone ». L'Union européenne (UE) travaille actuellement à l'élaboration d'un cadre de certification des absorptions de carbone, ce qui signifie que les crédits carbone issus de l'agriculture pourraient hypothétiquement être monétisés sur le marché des émissions volontaires.



Le COI, en tant que seule organisation intergouvernementale au monde travaillant sur l'huile d'olive et les olives de table, est entièrement engagé dans l'élaboration de solutions durables au changement climatique qui placent l'olivier au centre de ses actions et qui, en fin de compte, ont un effet positif pour toutes ses parties prenantes.

C'est dans ce contexte que le COI a décidé d'organiser un atelier international sur le thème du « Bilan carbone du secteur oléicole : partie de la solution contre le changement climatique » au siège de l'Organisation à Madrid, du mardi 17 au jeudi 19 octobre 2023. L'événement réunira les principaux acteurs du secteur oléicole - experts, juristes, décideurs politiques, coordinateurs de projets ou représentants d'entreprises privées. Les participants à l'atelier discuteront d'un large éventail de sujets relatifs au bilan carbone des oliveraies, tels que le consensus scientifique autour du sujet et la possibilité de proposer un algorithme pour calculer ce bilan, parmi de nombreux autres thèmes. Cet atelier sera une occasion unique pour eux d'échanger leurs expériences, de réfléchir à la position du secteur de l'huile d'olive et des olives de table dans sa contribution à la lutte contre le changement climatique, et à la manière dont la situation actuelle peut réellement bénéficier au secteur dans son ensemble.

Des informations plus détaillées sur l'atelier seront publiées sur le [site web du COI](#) dans les semaines à venir et dans les prochaines éditions de notre newsletter mensuelle.

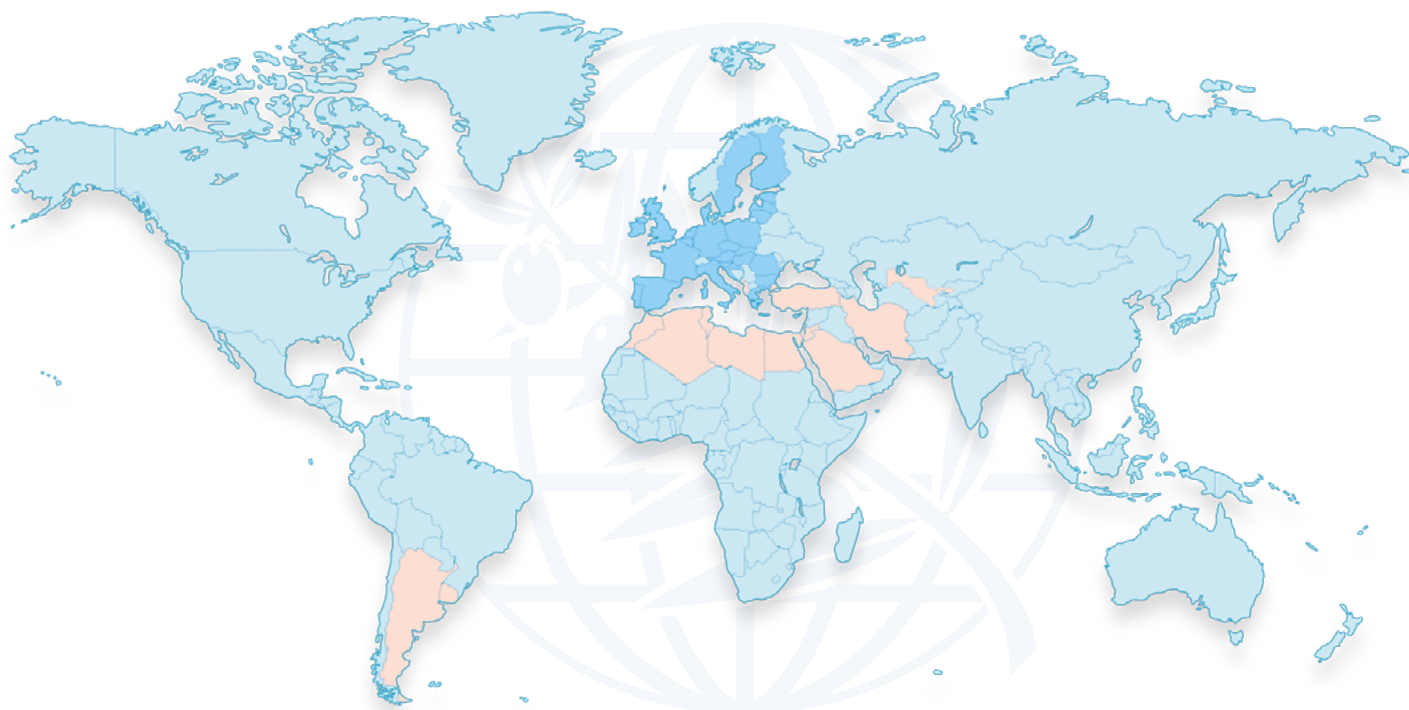


## LE COI ANNONCE LES DATES DE LA 118<sup>E</sup> SESSION DE SON CONSEIL DES MEMBRES

Les représentants des pays [membres du COI](#) se réuniront pour la deuxième fois cette année au siège de l'Organisation à Madrid et en ligne à l'occasion de la **118<sup>e</sup> session de son Conseil des Membres**. Les délégués participeront virtuellement aux réunions des comités spécialisés du 15 au 17 novembre. Durant ces trois jours, le Secrétariat exécutif informera les membres du Comité des affaires administratives et financières, du Comité des affaires économiques et de promotion, du Comité de chimie et de normalisation et du Comité de technologie et environnement, des dernières mises à jour concernant ses travaux et d'autres informations pertinentes.

Le jeudi 23 novembre, les représentants des pays membres du COI se réuniront également au siège de l'Organisation et en ligne à l'occasion de la séance plénière. Outre la présentation des résultats des quatre comités spécialisés, les délégués procéderont à la sélection des deux nouveaux Directeurs exécutifs adjoints qui prendront leurs fonctions au mois de juillet 2024. Les avis de vacance pour les postes de Directeurs exécutifs adjoints ont été publiés sur le site [web du COI](#) le 12 juillet 2023 et la date limite de réception des candidatures était fixée au 10 septembre 2023 à minuit (heure de Madrid).

Par ailleurs, et comme indiqué précédemment, le COI célébrera la **Journée mondiale de l'olivier** dans l'après-midi du jeudi 23 novembre, en dédiant cette célébration au rôle essentiel joué par les femmes dans le secteur de l'huile d'olive. De plus amples informations concernant la prochaine session du Conseil des Membres et les autres événements seront publiées dans les semaines à venir.





## UNITÉ DE NORMALISATION & RECHERCHE : DOCUMENTS ADOPTÉS DURANT LA 117<sup>E</sup> SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES

Dans le but d'harmoniser la législation internationale relative à l'huile d'olive et aux olives de table, l'Unité de Normalisation et Recherche du COI accomplit un large éventail de tâches. Elle est notamment chargée de réaliser des études sur la composition des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et des olives de table, d'élaborer et d'actualiser les méthodes d'analyse et d'engager des discussions avec des experts internationaux sur les normes et les limites à proposer aux [pays membres du COI](#).

Suite à la position unanime des experts en évaluation organoleptique, les deux documents suivants ont été adoptés par le Conseil des Membres durant sa 117<sup>e</sup> session en juin 2023, et ont été publiés sur notre page web.

Lignes directrices pour répondre aux exigences de la norme ISO 17025 concernant la compétence des laboratoires d'analyse sensorielle, notamment en ce qui concerne l'huile d'olive vierge COI/T.28/Doc. n° 1/Rév. 7/2023. Il a été convenu de scinder le document COI/T.28/Doc. n° 1 afin de le rendre plus accessible aux chefs de jury et aux directeurs de laboratoire. Ce document est maintenant disponible [ici](#) en français et en anglais.

Guide de contrôle interne de la qualité des laboratoires d'analyse sensorielle COI/T.20/Doc. n° 17/Rév. 1/2023. Ce document est disponible [ici](#).

Pour en savoir plus sur les normes et les méthodes élaborées par l'Unité de Normalisation et Recherche du COI, consultez le site web du COI [ici](#).







## HOMMAGE À CRISTINO LOBILLO

C'est avec une grande tristesse que nous avons fait nos adieux le 23 août à **Cristino Lobillo** (1940 - 2023), un membre cher de la famille du COI. Excellent professionnel et homme d'une grande générosité, il était respecté et apprécié de tous ceux qui ont eu la chance de le connaître et de travailler avec lui. Il a collaboré activement avec le COI, pendant de nombreuses années, en tant qu'expert chimiste.

Originaire de Séville et établi à Cordoue, diplômé en chimie, **Cristino Lobillo** était un grand spécialiste du secteur de l'huile d'olive et de l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges, ainsi qu'un expert de premier plan au sein de diverses entreprises et associations espagnoles. Il a consacré une grande partie de sa vie professionnelle au secteur de l'huile d'olive et a participé activement au « Programme d'amélioration de la qualité de l'huile d'olive en Espagne » qui s'est déroulé de 1993 à 1999 et qui a marqué un tournant dans la qualité de l'huile d'olive vierge extra dans ce pays.



Tout au long de sa remarquable carrière professionnelle, il a reçu de nombreux prix et décorations. Le ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation lui avait décerné le Grand Ordre du Mérite Agricole. Il était également membre à part entière de l'Académie royale espagnole de gastronomie et avait reçu en 2005 le Prix *Doctor Marañón* récompensant le meilleur scientifique dans le domaine de l'alimentation.

Le COI se joint à sa famille pour faire ses adieux et remercier ce grand ami et cet excellent professionnel pour son travail et son dévouement pendant toutes ces années au cours desquelles il a accompli un travail remarquable, mettant toujours en avant non seulement ses grandes capacités, mais également son intelligence, son caractère affable et un grand sens de l'humour. Nous nous souviendrons toujours de lui et il fera toujours partie de notre histoire.

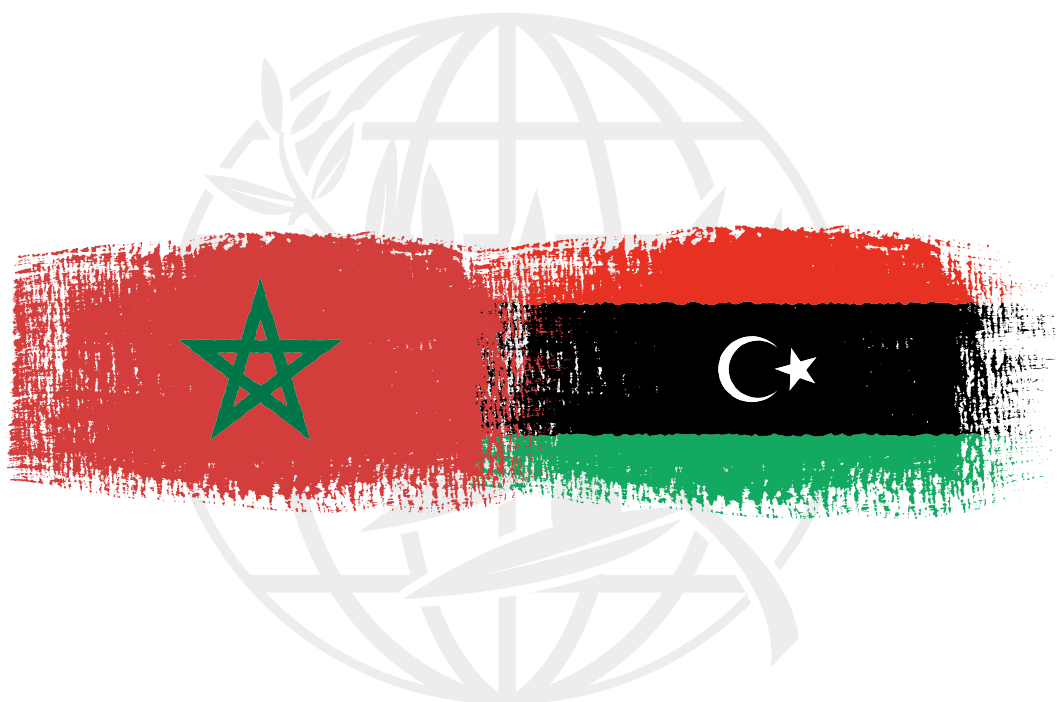
*In memoriam*



## LE COI EXPRIME SES CONDOLEANCES AU ROYAUME DU MAROC ET À L'ÉTAT DE LIBYE

Le COI présente ses sincères condoléances au **Royaume du Maroc** pour les vies tragiquement perdues et les dégâts causés par le tremblement de terre qui a touché ce pays le 8 septembre dernier. L'Organisation souhaite également exprimer sa profonde émotion et sa plus sincère compassion à l'**État de Libye** pour les pertes tragiques en vies humaines et les dommages résultant des inondations meurtrières qui ont touché ce pays le 11 septembre.

Ces deux pays sont des Membres essentiels du COI. L'Organisation souhaite exprimer sa solidarité avec toutes les personnes touchées et celles impliquées dans les efforts de secours.

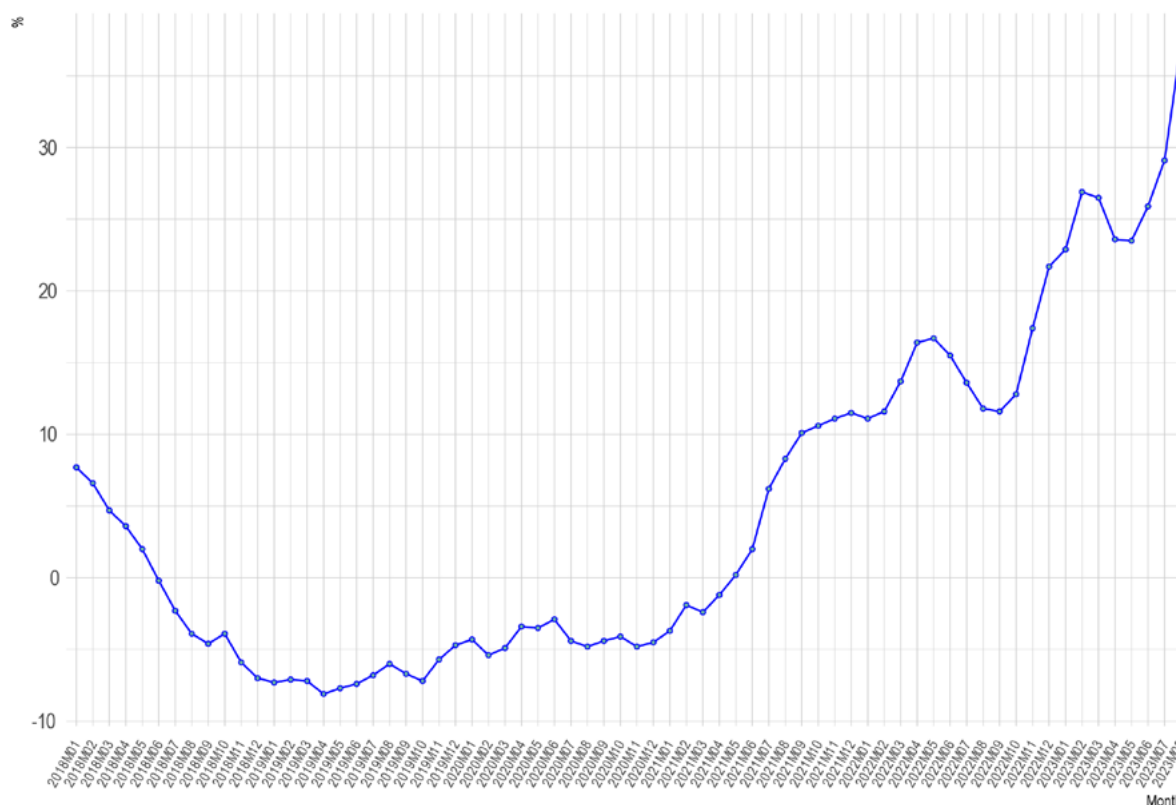




## LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

### INDICE DES PRIX À LA CONSOMMATION HARMONISÉ UE-27

En août, l'indice des prix à la consommation harmonisé (IPCH) pour l'huile d'olive dans l'UE-27 était supérieur de 37,1% à celui du même mois de l'année précédente.



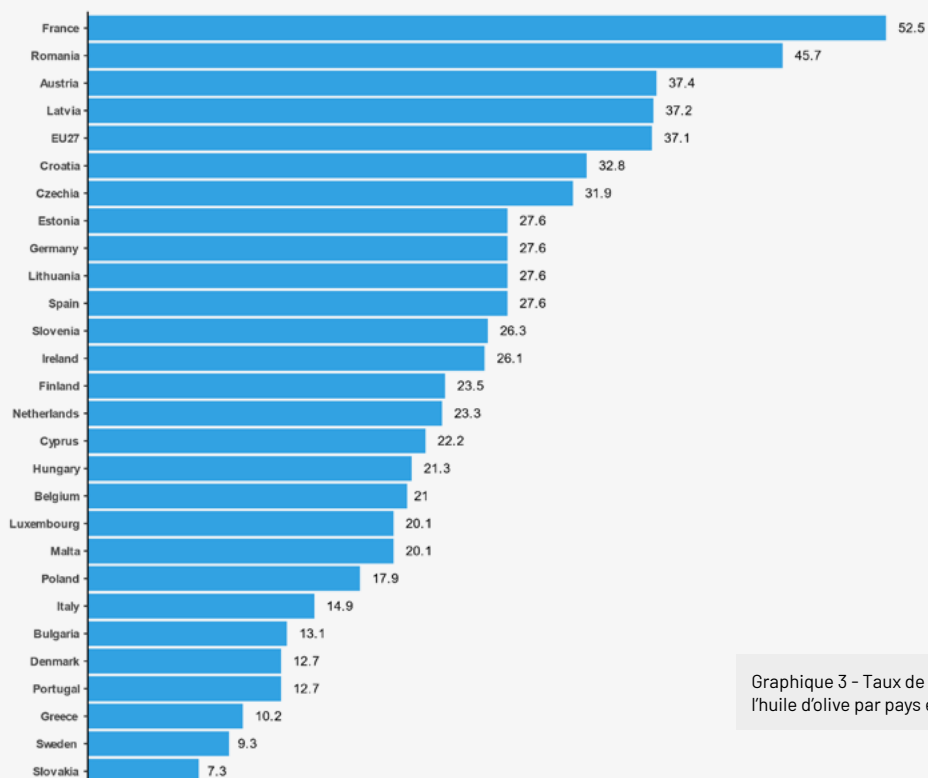
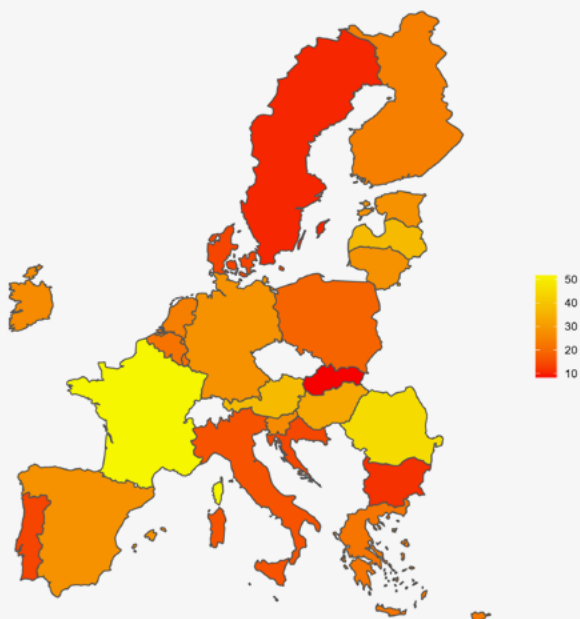
Graphique 1 - Évolution du taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive dans l'UE-27 (m/m-12)(%).

L'IPCH de l'UE-27 était de 153,4 (2015 = 100) en août, soit une hausse de 5,9% par rapport au mois précédent.

Par pays, les plus fortes augmentations ont été enregistrées en France, en Roumanie et en Autriche. La Slovaquie, la Suède et la Grèce ont connu les plus faibles augmentations. Quatre pays ont des taux supérieurs à la valeur de l'UE-27.



Graphique 2 - Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en août (m/m-12)(%).



Graphique 3 - Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en août (m/m-12)(%).



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

### 1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2022/23

Les échanges d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous pour la campagne 2022/23 (octobre 2022 - juin 2023) ont diminué de 4% en Australie, 6% au Brésil, 10% au Canada, 19% en Chine, 15% au Japon et 13% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente.

En ce qui concerne le commerce de l'UE durant la campagne 2022/23, les achats intra-UE et les importations extra-UE jusqu'en juin ont diminué respectivement de 12 et 13% par rapport à la même période de la campagne précédente.

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

Importing country	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23	April 22	April 23	May 22	May 23	June 22	June 23
Australia	3385,1	2687,1	2254,0	3071,9	2809,0	2423,4	1942,9	3220,5	2453,0	2141,9	2941,4	2701,6	2366,1	1403,1	2554,0	2526,1	2069,8	1769,9
Brazil	8137,6	8488,4	8895,7	12979,1	7465,7	9772,4	9219,6	7735,8	6199,6	9010,5	9808,9	10174,5	8204,9	4400,5	8910,0	4755,0	8996,3	4097,0
Canada	3195,9	4845,4	3628,6	5634,9	3209,7	3862,3	3997,5	3935,3	5294,5	3476,8	5632,6	4798,4	4200,3	3431,5	4702,0	4221,0	8699,3	4254,5
China	3156,3	3447,5	5464,2	7032,8	8439,6	6035,3	4931,3	3220,7	2931,0	1691,7	2711,2	1548,3	2787,0	2236,9	2210,5	1864,8	3424,0	2177,7
Japan	4567,0	5555,5	6856,5	3476,5	4514,3	4508,3	6201,0	4092,4	3557,2	3838,6	5759,4	4023,0	4871,7	4311,1	4366,3	5696,8	5238,9	3570,1
Russia	3227,1	n.d	3393,8	n.d	2805,4	n.d	2220,1	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
USA	24667,7	37568,0	32101,5	32131,2	25586,4	24321,7	41415,3	32843,2	31094,2	30683,6	32371,3	38221,3	40530,7	35301,9	52410,9	28790,2	45645,3	22916,1
Extra-EU/27	15418,9	10879,0	9681,7	9374,4	28845,2	29095,3	7075,9	8375,4	14814,2	14024,2	15339,9	11839,4	22021,2	11912,9	17543,8	14031,0	14662,3	17299,7
Intra-EU/27	81263,4	86190,7	98173,2	101980,4	116706,2	116557,8	92792,8	92295,8	113380,0	100229,5	110910,4	95704,9	104439,8	71862,6	125059,5	89864,7	104449,6	81750,2
<b>Total</b>	<b>147019,0</b>	<b>159661,6</b>	<b>170449,1</b>	<b>175681,3</b>	<b>200381,5</b>	<b>196576,5</b>	<b>169796,5</b>	<b>155718,9</b>	<b>179723,6</b>	<b>165096,8</b>	<b>185474,9</b>	<b>169011,3</b>	<b>189421,7</b>	<b>134860,5</b>	<b>217757,0</b>	<b>151749,5</b>	<b>193185,5</b>	<b>137835,3</b>

### 2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2022/23

Les échanges d'olives de table de la campagne<sup>1</sup> 2022/23 (septembre 2022 - juin 2023) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous ont augmenté de 3% au Brésil et de 10% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont diminué de 10% en Australie et au Canada.

En ce qui concerne les échanges d'olives de table dans l'UE au cours de la campagne 2022/23, les achats intra-UE jusqu'en juin ont augmenté de 8% et les importations extra-UE ont diminué de 6% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importations d'olives de table (t)

Importing country	September 21	September 22	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23	April 22	April 23	May 22	May 23	June 22	June 23
Australia	1622,4	2366,1	1120,8	996,5	1277,0	1600,5	1531,5	1547,0	1296,8	1221,0	1565,2	905,6	2275,7	1545,0	1691,3	1301,8	1559,2	1309,5	1500,8	1084,2
Brazil	11770,4	11432,5	10495,0	8957,5	13417,9	10838,6	9812,7	11057,8	5484,3	9622,8	8182,5	10303,0	9275,3	11740,6	8914,5	8302,4	9698,7	11110,7	12389,1	8798,5
Canada	2581,3	3172,0	2396,9	2872,2	3150,3	3459,8	3032,9	2661,1	3320,0	2827,9	2403,6	1769,7	2837,2	2379,2	2996,2	2567,4	3727,7	2489,7	3570,4	2775,3
USA	12274,1	14272,0	11534,0	13449,3	10713,6	17146,0	12419,3	13606,8	11211,4	12173,9	9804,7	12385,0	12150,6	12511,0	10494,0	14477,2	14041,0	11350,5	17614,9	12892,1
Extra-EU/27	8335,4	8262,9	8858,6	9177,3	9328,5	8683,8	8114,0	8982,9	8747,8	8453,0	9371,0	7658,0	11235,7	10663,5	11548,2	9369,1	10045,3	9934,3	10650,8	9731,4
Intra-EU/27	28211,0	28224,8	33305,3	50645,7	39645,5	31851,5	26423,6	32850,1	22988,4	23537,5	24904,0	24763,0	32287,7	25529,0	28569,7	33323,4	32090,1	33044,8	31899,1	
<b>Total</b>	<b>64794,6</b>	<b>67730,2</b>	<b>67710,6</b>	<b>86098,4</b>	<b>77532,7</b>	<b>73580,1</b>	<b>61334,0</b>	<b>70705,7</b>	<b>53048,6</b>	<b>58136,0</b>	<b>56231,0</b>	<b>57774,3</b>	<b>63494,8</b>	<b>71127,0</b>	<b>61173,2</b>	<b>64587,5</b>	<b>72395,2</b>	<b>68284,8</b>	<b>78770,8</b>	<b>67180,6</b>

1 Conformément à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, en vigueur depuis le 1er janvier 2017, on entend par « campagne des olives de table » la période de douze mois allant du 1er septembre d'une année au 31 août de l'année suivante.



## II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

---

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

**Huile d'olive vierge extra** - Le prix à la production de cette catégorie en **Espagne** a atteint 8,52€/kg durant la semaine du 11 au 17 septembre 2023, soit une augmentation de 116,5% par rapport à la même période de la campagne précédente.

**Italie** - Le prix à la production de l'huile d'olive vierge extra était de 9,08 €/kg durant la semaine du 11 au 17 septembre 2023, soit une augmentation de 78,7% par rapport à la même période de la dernière campagne.

**Grèce** - Durant la semaine du 11 au 17 septembre 2023, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 7,45 €/kg, soit une augmentation de 122,4% par rapport à la même période de la campagne précédente.

**Tunisie** - Le prix de cette catégorie était de 7,53 €/kg au cours de la deuxième semaine de juillet 2023.

**Huile d'olive raffinée** : Le prix à la production de cette catégorie était de 7,47 €/kg en Espagne au cours de la semaine du 11 au 17 septembre 2023, soit une augmentation de 100,3% par rapport à la même période de la campagne précédente. Les données de l'Italie pour cette catégorie ne sont pas disponibles depuis la fin du mois de décembre 2017.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (8,52 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (7,47 €/kg) en Espagne est de 1,05 €/kg.

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

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

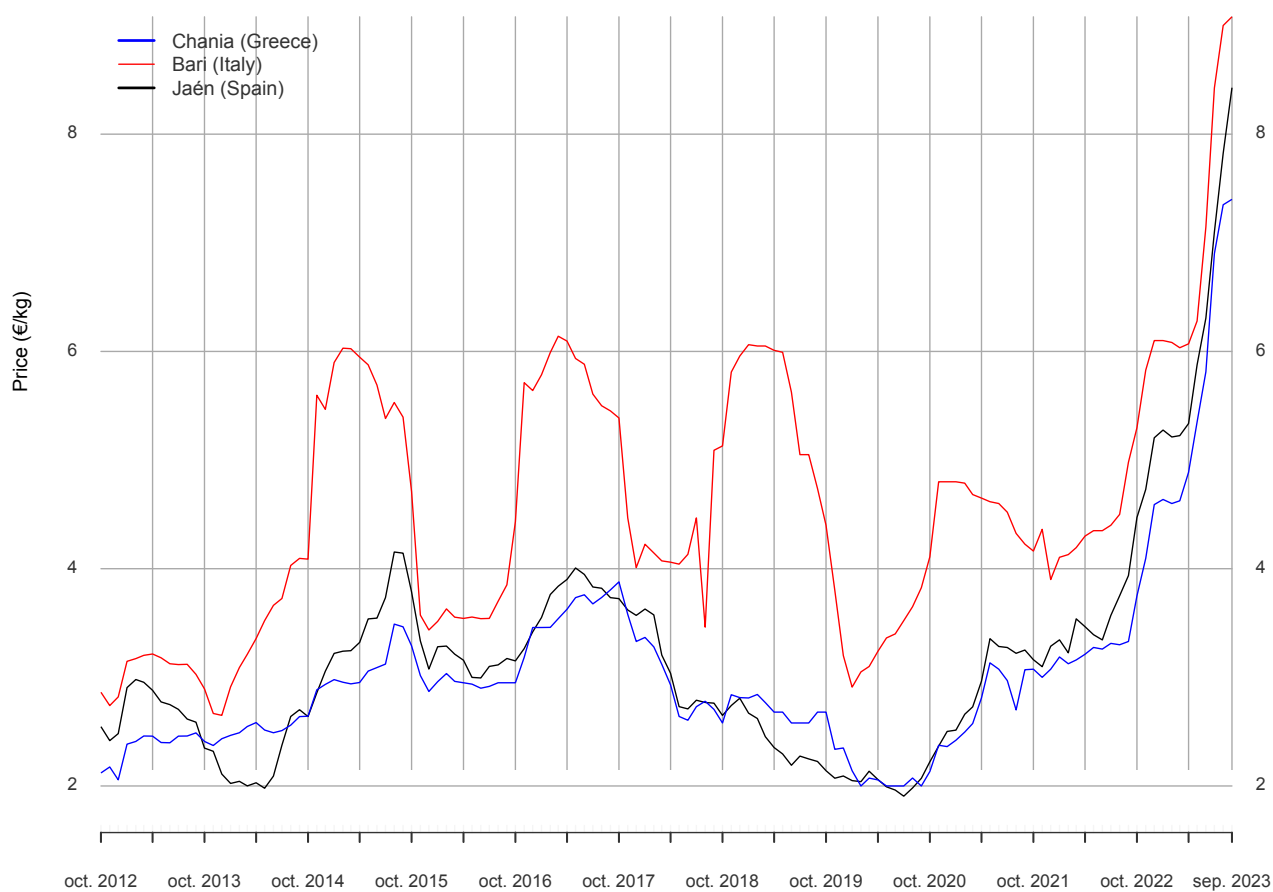


## ÉVOLUTION DES PRIX À LA PRODUCTION HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA

Prix moyens mensuels

Movements in producer prices

oct. 2012 / sep. 2023



Graphique 1



## 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  
Madrid

