



**COI**

CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL  
**NEWSLETTER**

---

**N° 191**

JUILLET-AOÛT 2024

ÉDITION FRANÇAISE



**LE COI EN BREF**

# SOMMAIRE

## 3 Les dernières activités du COI

- 4 Le COI accueille ses nouveaux directeurs exécutifs adjoints
- 5 Le COI réunit son Conseil des Membres
- 8 Remise des prix du Concours Mario Solinas
- 10 Le COI, le gouvernement espagnol et la FAO signent un accord pour la conservation du patrimoine phylogénétique oléicole
- 12 Le COI participe au premier Congrès mondial de l'huile d'olive
- 14 Le COI invite Olivares Vivos+ à présenter ses résultats
- 17 Le COI participe à une journée organisée par la Fundación del Olivar
- 18 Le COI participe à un événement organisé par le réseau des femmes arabes de l'huile d'olive
- 20 Le COI explique l'importance des normes relatives aux produits oléicoles
- 22 Le COI participe à la clôture du Master en oléiculture et oléotechnie de l'Université de Cordoue

## 24 Annonces et activités futures

- 25 Le COI participera à la Conférence Internationale sur le développement durable de l'oléiculture
- 26 Le COI organise un séminaire sur la valorisation des sous-produits et la minimisation des résidus de l'industrie oléicole
- 27 Le COI lance la 1<sup>re</sup> édition du Prix Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud
- 29 Dates de la 120<sup>e</sup> session du Conseil des Membres du COI
- 30 Le COI prépare la Journée mondiale de l'olivier 2024

## 31 Réunions du Secrétariat exécutif

- 32 Le directeur exécutif du COI reçoit le directeur général de l'OADA
- 33 L'association Olivérica présente ses objectifs au COI

## 35 Publications et réseaux sociaux

- 36 Suivez-nous sur les réseaux !



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS  
DU COI



## LE COI ACCUEILLE SES NOUVEAUX DIRECTEURS EXÉCUTIFS ADJOINTS

ABDERRAOUF LAAJIMI ET IMDAT PEKDEMIR SONT LES NOUVEAUX DIRECTEURS EXÉCUTIFS ADJOINTS DU COI



Le COI a accueilli récemment ses nouveaux directeurs exécutifs adjoints (DEA). **Abderraouf Laajimi** et **Imdat Pekdemir**, qui ont été élus par le Conseil des Membres du COI lors de la 118<sup>e</sup> session du Conseil des Membres en novembre 2023, ont pris leurs fonctions respectives au sein de l'Organisation le 1<sup>er</sup> juillet.

M. **Laajimi** (Tunisie) est le nouveau responsable des Unités opérationnelles du COI, notamment celles de recherche et normalisation, économie et promotion, et oléiculture, oléotechnie et environnement. Ingénieur agronome et expert en marketing agroalimentaire, M. **Laajimi** est titulaire d'un doctorat en économie appliquée et d'une maîtrise en marketing agricole et alimentaire. Également professeur d'économie agricole, il a été chef de cabinet, directeur général et conseiller du ministre tunisien de l'Agriculture, entre autres fonctions professionnelles notables, avant de rejoindre le COI.

M. **Pekdemir** (Turquie) supervise désormais les affaires administratives et financières du Secrétariat exécutif, ainsi que le Département des systèmes d'information et de l'observatoire. Diplômé en sciences politiques et en administration publique et titulaire d'une maîtrise en études européennes, M. **Pekdemir** a occupé divers postes au sein de l'administration publique turque, tels que rapporteur pour la présidence turque et chef de département au ministère de l'Éducation. Il a également travaillé en tant que consultant pour l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), ainsi qu'à d'autres postes clés.

Le Secrétariat exécutif du COI souhaite la bienvenue à la nouvelle équipe de direction qui a rejoint **Jaime Lillo**, directeur exécutif, pour guider l'Organisation vers de futures réalisations.



## LE COI RÉUNIT SON CONSEIL DES MEMBRES

### LES REPRÉSENTANTS DES ÉTATS MEMBRES DU COI ONT ACCUEILLI DEUX NOUVEAUX MEMBRES ET EXAMINÉ LES ACTIVITÉS RÉALISÉES ET PRÉVUES

Le **Conseil des Membres** du COI a tenu la séance plénière de sa **119<sup>e</sup>** session le 25 juin dernier, au siège de l'Organisation à Madrid, où se sont réunies les délégations de la quasi-totalité des 20 États membres du COI. Ces derniers contribuent à 94% de la production mondiale d'huile d'olive et d'olives de table.



Les représentants des membres et les fonctionnaires du Secrétariat exécutif du COI ont souhaité la bienvenue aux deux pays qui ont adhéré récemment à l'**Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table** : l'**Azerbaïdjan** et la **Bosnie-Herzégovine**. Ils ont également salué la participation en qualité d'observateur de la **République de Saint-Marin**, qui a officiellement demandé à adhérer au COI. Les représentants des membres ont examiné l'état d'avancement des activités mises en œuvre en 2024, les projets à venir et les défis et opportunités du secteur oléicole mondial. Le COI travaille sur la question du changement climatique, qui constitue un véritable obstacle pour le secteur oléicole, dans le cadre de différentes actions, notamment des activités de transfert de connaissances, des missions d'experts, l'initiative « Dialogues pour l'avenir ». Toutes ces activités ont pour fil conducteur la devise du COI : « L'huile d'olive est bonne pour la santé et pour la planète ». La séance plénière s'est terminée par la cérémonie de lever du drapeau en l'honneur de l'adhésion de la **République d'Azerbaïdjan** à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table.

Le **ministre jordanien de l'Agriculture** est intervenu en visioconférence à l'ouverture de la session et le **ministre espagnol de l'Agriculture**, dans une vidéo préenregistrée. Les ambassadeurs d'**Algérie**, d'**Argentine**, d'**Azerbaïdjan**, d'**Égypte**, de **Jordanie**, de **Libye**, de **Tunisie** et d'**Uruguay** et plusieurs autres autorités importantes pour l'Organisation, notamment le président du Conseil des Membres (Iran) et le président du Comité consultatif sur l'huile d'olive et les olives de table (Tunisie), avaient fait le déplacement. Étaient également présents les chefs de délégation de l'**Arabie saoudite**, du **Maroc**, de l'**Iran**, de l'**Ouzbékistan**, de la



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

6

**Turquie** et de l'**Union européenne**, ainsi que des représentants des membres observateurs, notamment les **États-Unis**, le **Brésil**, la **Ligue arabe** et **Saint-Marin**. Les deux futurs directeurs exécutifs adjoints du COI, de Tunisie et de Turquie, qui ont pris leurs fonctions le 1<sup>er</sup> juillet dernier, étaient aussi présents.

Le ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, **Luis Planas**, a rappelé que le changement climatique est l'un des défis les plus importants de l'humanité et que « pour faire face aux pénuries d'eau ou à l'apparition d'éventuels ravageurs et maladies, nous devons nous concentrer sur l'innovation ». À cet égard, il a souligné l'importance de l'[accord récent](#) entre le COI, le gouvernement espagnol et la FAO visant à inclure la banque internationale de germoplasme d'olivier de Cordoue dans le cadre du Traité international sur les ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (TIRPAA). « Le multilatéralisme et la coordination internationale sont fondamentaux », a-t-il déclaré. « Nous avons besoin de réponses coordonnées et précises. C'est pourquoi le rôle du COI est stratégique. »

Le ministre de l'Agriculture du Royaume hachémite de Jordanie, **Khaled Musa Al Henefat**, qui a assuré la présidence du COI pendant deux ans jusqu'au 31 décembre 2023, a souligné l'importance pour les pays membres du COI de travailler ensemble pour traiter les questions vitales pour le secteur de l'huile d'olive et a encouragé l'organisation de campagnes promotionnelles pour diffuser les bienfaits de l'huile d'olive pour la santé.

**Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, a salué la participation des pays membres de l'Organisation, soulignant que leur contribution reflétait l'importance et l'implication de ces pays au sein du COI et du secteur oléicole dans son ensemble.





## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

7

À l'occasion de cette 119<sup>e</sup> session, des décisions concernant presque toutes les unités opérationnelles du COI ont été présentées par les comités spécialisés et adoptées par le Conseil des Membres, notamment des décisions visant à réviser la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge, la Norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive, ainsi que des protocoles d'accord avec un certain nombre d'institutions, telles que le Conseil national de la recherche espagnol ou le Centre oléicole de l'Université de Californie à Davis. Avant de lever la séance, le Conseil a fait ses adieux à **Mustafa Sepetçi**, directeur exécutif adjoint du COI responsable des affaires administratives, dont le mandat a pris fin le 30 juin après huit années passées au service du Secrétariat de l'Organisation.

La 119<sup>e</sup> session, qui a été suivie d'événements clés pour le secteur tels que la cérémonie de **remise des prix du Concours Mario Solinas** à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Nord (le 25 juin) et le **Congrès mondial de l'huile d'olive OOWC** (du 26 au 28 juin), a permis de définir la ligne de conduite du COI et d'établir un plan d'action pour le prochain semestre. Nous vous parlons de ces deux événements dans les pages suivantes de cette Newsletter.





## REMISE DES PRIX DU CONCOURS MARIO SOLINAS

### LE COI A REMIS LES PRIX MARIO SOLINAS 2024 AUX MEILLEURES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA DE L'HÉMISPHERE NORD

La cérémonie de remise des prix du célèbre **Concours Mario Solinas** à la qualité s'est déroulée à l'Auditorium Caja de Música du Palacio de Cibeles à Madrid, mardi 25 juin 2024, dans le cadre de la 119<sup>e</sup> session du Conseil des Membres du COI.

Parmi les personnalités qui sont intervenues au cours de la cérémonie, on citera **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024 et premier directeur espagnol depuis la création, en 1959, de cette organisation intergouvernementale ; la Dr **Mercedes Fernández Albaladejo**, chef de l'Unité de normalisation et recherche du COI ; **S.E. M. Mohammad Mehdi Boroumandi**, vice-ministre de l'Agriculture d'Iran (R.I.) ; **Francisco Javier Hernández Martínez**, coordonnateur général du bureau de l'adjoint au maire de la ville de Madrid, et **S.E. Mme Fatma Omrani Chargui**, Ambassadrice de Tunisie en Espagne.

De nombreux membres du corps diplomatique accrédité à Madrid et les délégations et observateurs venus du monde entier pour la 119<sup>e</sup> session du Conseil des Membres du COI ont également participé au succès de cette cérémonie de remise des prix du Concours Mario Solinas du COI.

À l'occasion de cette 24<sup>e</sup> édition du Concours Mario Solinas, le COI a signé un accord de collaboration avec *Madrid Salud* afin de promouvoir la connaissance de la qualité des huiles d'olive.

Le Concours Mario Solinas du COI à la qualité 2024 - Hémisphère Nord, convoqué en décembre 2023, a vu la participation de 113 huiles d'olive vierges extra de 10 pays. C'est encore une fois l'Espagne qui a présenté le plus grand nombre d'échantillons (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 DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

9

Les membres du jury international ont sélectionné les six huiles ayant obtenu les meilleures notes dans chaque catégorie.

Dans la catégorie *Fruité vert intense*, la médaille d'or a été attribuée à Aziende Agricole di Martino de Trani (Italie). Le premier prix dans la catégorie *Fruité vert moyen* a été décerné à Accademia Olearia d'Alghero (Italie).

La meilleure huile d'olive au *Fruité vert léger* de cette édition venait de l'huilerie tunisienne Adonis à Slouguia. Dans la catégorie *Fruité mûr*, le jury international, composé de chefs de jurys de dégustation agréés par le COI et présidé par Plácido Pascual, a attribué la note la plus élevée à l'huile présentée par Domaine Fendri, à Sfax (Tunisie).

Dans les catégories *Petits producteurs* et *Conditionneurs*, les médailles d'or ont été décernées respectivement à l'huilerie La Loma de Canena (Espagne) et Aceites Oro Bailén Galgón 99, à Villanueva de la Reina (Espagne).

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





## LE COI, LE GOUVERNEMENT ESPAGNOL ET LA FAO SIGNENT UN ACCORD POUR LA CONSERVATION DU PATRIMOINE PHYTOGÉNÉTIQUE OLÉICOLE

CE TRIPLE PARTENARIAT VISE À CONSOLIDER LE RÉSEAU INTERNATIONAL DES BANQUES DE GERMOPLASME DE L'OLIVIER DU COI DANS LE CADRE DU TRAITÉ INTERNATIONAL SUR LES RESSOURCES PHYTOGÉNÉTIQUES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE DE LA FAO.

Le **COI**, le **gouvernement espagnol** et l'**Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture** (FAO) se sont réunis le 14 juin au siège du ministère espagnol de l'Agriculture pour signer un accord de collaboration historique visant à consolider la collection espagnole dans le cadre du **Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture** (TIRPAA) de la FAO.

Cet accord marque une nouvelle étape dans la conservation des ressources phytogénétiques de l'olivier. Celles-ci jouent un rôle fondamental, non seulement pour la protection de la biodiversité et comme pilier de cette activité socio-économique agroalimentaire, mais également pour leur contribution à l'identification de solutions pour relever les défis posés par le changement climatique. Les collections de germoplasme de l'olivier permettent en effet d'identifier des variétés résistantes aux parasites et aux maladies, à la sécheresse et à d'autres stress dont souffre l'olivier. Le COI a participé à la création de banques de germoplasme d'olivier dans la quasi-totalité de ses vingt États membres et parmi celles-ci,

a accordé sa reconnaissance à sept collections internationales, dont l'une se trouve en Espagne. C'est dans ce contexte que le COI et la FAO avaient déjà signé un protocole d'accord en 2021 pour élaborer, promouvoir et renforcer des actions conjointes visant à rendre le secteur oléicole plus efficace et durable.

L'Espagne, premier producteur mondial d'huile d'olive et hôte d'une vaste collection internationale d'*Olea europea* à Cordoue, est le premier pays à signer un accord avec le TIRPAA et le COI pour conserver et encourager la recherche dans le secteur oléicole. Le COI encourage vivement ses pays membres à signer des accords comme celui-ci, afin de consolider le réseau international de banques de germoplasme d'olivier sous les auspices du TIRPAA.

**Jaime Lillo, directeur exécutif du COI**, s'est félicité de cet accord tripartite et rappelé qu'une « partie de la solution au changement climatique réside dans les ressources phytogénétiques de l'olivier, qui constituent un véritable trésor pour notre patrimoine commun ».

Le **ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, Luis Planas**, a souligné l'importance de la diversité phytogénétique de la Banque mondiale de germoplasme oléicole et déclaré qu'il « incombe à l'Espagne de veiller à ce que l'olivier continue à garantir la sécurité alimentaire, compte tenu de son importance pour de vastes zones rurales et source de richesse pour les communautés oléicoles ».





## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

11

Le **secrétaire du TIRPAA, Kent Nnadozie**, a souligné que « cet accord historique, qui permet à la collection d'oliviers de Cordoue d'intégrer le système multilatéral du Traité sur les ressources phytogénétiques, est une étape importante pour l'agriculture et la biodiversité dans le monde ». Il a souligné l'engagement mondial en faveur de la préservation de la diversité génétique des oliviers et de la promotion d'un accès équitable à ces ressources vitales. « En collaboration avec le COI, nous veillons à ce que ces précieuses ressources soient conservées et rendues accessibles pour le bien de tous, et à favoriser ainsi l'agriculture durable et la sécurité alimentaire mondiale », a conclu M. **Nnadozie**.

Le ministre régional andalou de l'agriculture, de la pêche, de l'eau et du développement rural, **Ramón Fernández Pacheco**, et le recteur de l'université de Cordoue, **Manuel Torralbo Rodríguez**, ont également participé à l'événement, en témoignage de la collaboration interinstitutionnelle entre les secteurs public et privé.

*Le **COI** est la seule organisation intergouvernementale au monde à œuvrer exclusivement pour le développement du secteur oléicole. Dans le cadre de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table qu'il est chargé d'administrer, il est l'hôte du réseau international de collections de germoplasme de l'olivier, une ressource mondiale de ressources phytogénétiques saines et authentiques d'Olea europea accessible à la communauté scientifique.*

***L'Espagne** est le premier producteur mondial d'huile d'olive. Ce pays abrite, à Cordoue, l'une des collections internationales de germoplasme d'olivier les plus importantes, avec près de 1 000 variétés. Le **gouvernement espagnol** est très impliqué dans la conservation du patrimoine oléicole mondial et dans la promotion du développement durable du secteur.*

*L'**Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture** a adopté en 2001 le **Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture**, dont l'objet est de garantir la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture, ainsi que le partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation.*





## LE COI PARTICIPE AU PREMIER CONGRÈS MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE

### UN ÉVÉNEMENT SECTORIEL CLÉ POUR ABORDER LES DÉFIS ET LES OPPORTUNITÉS DU SECTEUR

La première édition du **Congrès mondial de l'huile d'olive** (OOWC, de l'anglais *Olive Oil World Congress*) s'est déroulée à Madrid du 26 au 28 juin 2024. Durant trois jours, plus de 300 participants de 25 nationalités se sont réunis au siège du **Centre national de recherche espagnol** (CSIC) pour aborder les défis et les opportunités du secteur à tous les échelons de la chaîne de valeur de l'huile d'olive. L'OOWC - dont le COI était l'un des partenaires institutionnels - prévoit de se réunir tous les deux ans pour faire le point sur la situation du secteur oléicole, et en particulier sur la manière dont il est affecté par le changement climatique et sa contribution à son atténuation.



**Abdessalem Loued**, président du Comité consultatif du COI, **Javad Mirarab**, président du Conseil des Membres du COI, **Francisco Javier Moreno**, vice-président des relations internationales du CSIC, **Pedro Barato**, président de l'Interprofession espagnole de l'huile d'olive, et **Raúl Compés**, directeur du Centre international des hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) de Saragosse, sont intervenus au cours de la cérémonie d'ouverture de l'OOWC, juste avant la conférence inaugurale donnée par **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI.

**M. Loued** a rappelé que : « la qualité est essentielle pour conquérir les grands marchés qui ne sont pas encore convaincus de l'utilisation de l'huile d'olive dans leur alimentation ». « Nous devons produire de la qualité et offrir ce produit au meilleur prix possible aux consommateurs du monde entier et, pour cela, nous avons besoin d'innovation » a-t-il ajouté. Pour **M. Mirarab**, l'OOWC est amené à « rassembler la communauté de l'huile d'olive plus intimement pour répondre à deux objectifs : examiner les difficultés et résoudre les problèmes ».



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

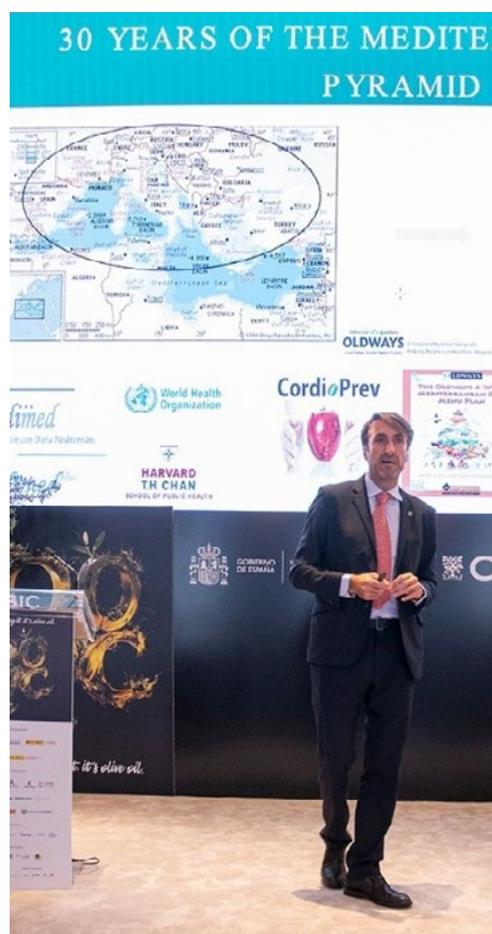
13



La conférence inaugurale de M. **Lillo** était intitulée « **Une vision pour l'avenir : relever les défis, tirer parti des opportunités** ». Le directeur du COI a souligné la nécessité de « produire de l'huile d'olive en plus grande quantité et de manière durable, tout en faisant face aux défis de la mondialisation et du changement climatique ».

Le ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, **Luis Planas**, et d'autres autorités, dont **Eloisa del Pino**, présidente du CSIC, **Ricardo Migueláñez**, secrétaire général de l'OOWC, et MM. **Lillo** et **Compés**, cités plus haut, sont intervenus à la cérémonie de clôture de l'OOWC. Dans son discours, le ministre espagnol a rappelé que l'huile d'olive « est un élément unique du régime méditerranéen, mais ce n'est pas seulement un produit alimentaire : elle façonne un style de vie et une culture gastronomique synonyme de santé et d'avenir ». « Les politiques que nous élaborons sont fondées sur des preuves scientifiques et cela est essentiel pour pouvoir faire face à tous les défis futurs qui se présentent à nous » a-t-il conclu.

L'OOWC était structuré en huit segments, chacun consacré à un aspect différent de la chaîne de valeur de l'huile d'olive. Plusieurs représentants du COI ont participé en tant qu'orateurs ou modérateurs au cours des trois jours. Pour en savoir plus sur le programme et les conclusions de cet événement, consultez le [site web du congrès](#).





## LE COI INVITE OLIVARES VIVOS+ À PRÉSENTER SES RÉSULTATS

DANS LE CADRE DU PROJET LIFE DE L'UE, OLIVARES VIVOS+ EST LA PLUS GRANDE ÉTUDE SUR LA BIODIVERSITÉ DE L'OLIVIER.

Les résultats du projet **LIFE Olivares Vivos+** ont été présentés au siège du **COI** le 18 juin 2024. Cette initiative, qui vise à renforcer la biodiversité et le caractère durable de l'oléiculture par la mise en œuvre de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, a clairement démontré la grande valeur écologique des oliveraies pour la conservation de la biodiversité en Europe.



Lors d'une présentation historique, **Olivares Vivos+** a dévoilé les résultats de plus de 1 600 taxons et 330 000 registres réalisés dans les oliveraies de quatre pays méditerranéens, qui montrent le rôle de l'olivier en tant que culture stratégique pour la conservation de notre patrimoine naturel. Le projet, mis en œuvre en Espagne, au Portugal, en Italie et en Grèce, met en évidence l'importance écologique significative des oliveraies dans la préservation de la biodiversité en Europe et au-delà. Lancé en 2015 dans le cadre des projets LIFE de l'Union européenne (UE), **Olivares Vivos+** est coordonné par **SEO/BirdLife** et mené par **l'Université de Jaén** et le **Conseil national de recherche espagnol (CSIC)**. Depuis 2021, il est soutenu notamment par le COI. L'étude souligne la contribution incontestable des oliveraies à la préservation de la biodiversité. Elle met en lumière l'impact important de l'intensification agricole sur la diversité de la flore et de la faune et aide les chercheurs à comprendre les conséquences de l'aridité croissante du climat sur la diversité et la composition des communautés biologiques.

À l'occasion de la présentation des résultats d'Olivares Vivos+, **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, a déclaré : « Nous présentons aujourd'hui les résultats de la plus grande étude sur la biodiversité de l'olivier à ce jour, dans le cadre du projet LIFE de l'Union européenne, Olivares Vivos+. Cette initiative montre que



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

15

l'agriculture, la biodiversité et l'environnement peuvent se renforcer mutuellement, en particulier dans un environnement où nous devons tous faire face au défi du changement climatique ».

La directrice exécutive de SEO/BirdLife, **Asunción Ruiz**, a souligné que « nous faisons aujourd'hui un pas de plus vers le changement nécessaire du modèle agroalimentaire. Et nous le faisons avec la science, car grâce aux données, nous pouvons proposer des systèmes productifs qui génèrent de la rentabilité en promouvant la biodiversité. Olivares Vivos dépasse les frontières et, plus que jamais, soutient l'Europe dont la société a besoin et qui va de pair avec la nature, seule garante de l'avenir ».

« Il est vrai que le développement durable est pleinement intégré dans le discours commercial et politique, mais il est temps de passer à l'action. Et Olivares Vivos est un outil qui a fait ses preuves pour s'engager sur cette voie. Car la biodiversité, en plus d'être un pilier fondamental du développement durable, en est le meilleur indicateur. La biodiversité est une durabilité qui se voit, se sent, s'entend et se ressent », a déclaré **José Eugenio Gutiérrez**, directeur de LIFE Olivares Vivos+.

Plongeant dans les résultats du projet, **Pedro J. Rey**, professeur d'écologie à l'Université de Jaén, a souligné l'existence « d'une ségrégation géographique et régionale dans l'identité des taxons (espèces, genres), qui montre leur renouvellement remarquable le long de ce gradient géographique, qui contribue à augmenter la diversité globale, et qui est compatible avec les gradients géographiques et de déforestation typiques de la Méditerranée. »

Au nom du **CSIC**, le technicien **Rubén Tarifa** a ajouté : « Avec ces nouvelles données, Olivares Vivos a combiné les résultats des deux projets LIFE, obtenant ainsi la représentation la plus complète jamais obtenue de la biodiversité de l'olivieraie en général et, en particulier, de celle de la péninsule ibérique qui, avec plus de 3 millions d'hectares, abrite plus de 50 % de l'olivieraie européenne ». « Cela nous rend optimistes quant à la gestion de la biodiversité dans les paysages oléicoles face à l'augmentation de l'aridité due au changement climatique, car le programme agro-environnemental du modèle Olivares Vivos, qui fonctionne déjà en récupérant la biodiversité dans des conditions relativement tempérées, le fera également dans des conditions semi-arides », a déclaré **Francisco Valera**, chercheur du CSIC à la station expérimentale des zones arides.

Étaient également présents à la tribune **Francés Boya**, secrétaire général au Défi démographique du ministère de la Transition écologique et du Défi démographique ; **Paz Fentes**, directrice générale adjointe des Cultures herbacées et industrielles et de l'huile d'olive au ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation ; **Isabel Uceda**, adjointe à l'Environnement au Conseil provincial de Jaén ; **José María Martell**, vice-président de la Recherche scientifique et technique au CSIC ; et **Nicolás Ruiz**, recteur de l'Université de Jaén.

**Luis Planas**, ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation ; **Humberto Delgado**, directeur de la Biodiversité et du Capital naturel à la direction générale de l'Environnement de la Commission européenne ; et **Mariana de Gracia Canales Duque**, vice-ministre de la Politique agricole commune et de la Politique agro-environnementale du gouvernement régional de Castille-La Manche, ont également participé à cette journée de présentation par vidéo.

*Depuis 2015, **Olivares Vivos**, qui a été financé par deux projets LIFE, a développé un modèle innovant de culture de l'olivier grâce à la collaboration entre les agriculteurs, les scientifiques et les défenseurs de l'environnement. Entre autres actions, l'actuel projet **LIFE Olivares Vivos+** (2021-2026) vise à accélérer la diffusion de ce modèle*



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

16

dans les principales régions oléicoles européennes, à l'étendre à d'autres produits comme les olives de table et à l'adapter à des cultures telles que les amandiers, la vigne et les cultures arables pluviales.

Le projet **LIFE Olivares Vivos+** est mis en œuvre par **SEO/BirdLife** en tant que partenaire coordinateur, avec le **Conseil provincial de Jaén**, l'**Université de Jaén**, la **Station expérimentale des zones arides (EEZA)** du CSIC (EEZA-CSIC), l'**Université d'Évora**, la coopérative agricole et forestière **DREAM-Italia**, l'**Organisation agricole Helena**, et **Juan Vilar Consultores Estratégicos**. Le projet est financé par le programme LIFE de la Commission européenne et est également cofinancé par le **Conseil provincial de Jaén** et le **ministère de l'Agriculture, de l'Élevage, de la Pêche et du Développement durable du gouvernement régional d'Andalousie**, avec le soutien financier supplémentaire de l'**Association interprofessionnelle de l'huile d'olive espagnole**, du **gouvernement régional de Castille-La Manche** et de **Caja Rural de Jaén**.

Le **COI**, la seule organisation internationale et intergouvernementale dédiée à l'oléiculture dans le monde, soutient le projet **LIFE Olivares Vivos+** depuis 2021 à travers la diffusion de ses résultats.





## LE COI PARTICIPE À UNE JOURNÉE ORGANISÉE PAR LA FUNDACIÓN DEL OLIVAR

LA RENCONTRE VISAIT À ANALYSER LA CONTRIBUTION DES NOUVELLES TECHNOLOGIES AU SECTEUR DE L'HUILE D'OLIVE



Cette journée, intitulée « POOLred Events: AOVE Digital, Mercado y Consumo », était organisée par la Fundación del Olivar avec le parrainage institutionnel du COI. Elle s'est tenue le 20 juin 2024 dans les installations du musée Terra Oleum, siège de la fondation à Menjíbar (Jaén), et a réuni de nombreux experts et professionnels du secteur de l'huile d'olive pour examiner l'impact des processus de numérisation sur des aspects spécifiques du marché de l'huile d'olive.

La chef de la Section de gestion des laboratoires et des jurys de dégustation du COI, Dr **Ibtihel Khemakhem**, avait été invitée à participer à la cérémonie d'inauguration de cette journée, 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 sous-directeur général de la Caja Rural de Jaén, **Luis Jesús García-Lomas**

**Pousibet**. L'objectif principal de cette journée était d'analyser comment l'impact positif des avancées numériques telles que le système d'information des prix à la production de l'huile d'olive, *POOLred*, et la plateforme digitale d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges *Intrapanel*, créée par la Fundación del Olivar, sur le paysage actuel du marché et sur l'harmonisation des jurys de dégustation des huiles d'olive vierges au niveau mondial.

La Dr **Khemakhem** a expliqué aux participants que le COI avait créé en 1959 sous les auspices des Nations Unies et décrit les principaux objectifs et activités de cet organisme intergouvernemental en matière de normalisation et de recherche sur l'huile d'olive et les olives de table.

Elle a également participé à une table ronde consacrée aux nouvelles technologies appliquées à l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive vierge extra en faisant notamment référence à la plateforme INTRAPANEL fournie par la Fundación del Olivar. La Dr **Khemakhem** a souligné l'utilité de cette plateforme digitale dans le cadre des ateliers d'harmonisation des jurys de dégustation organisés chaque année par le COI. L'objectif de ces ateliers, auxquels participent plus de 100 jurys agréés par le COI, est de minimiser les écarts entre les résultats des jurys, d'améliorer la qualité des huiles d'olive vierges produites et de faciliter le commerce international. La chef de la Section de gestion des laboratoires et des jurys de dégustation du COI a souligné la contribution positive de l'utilisation de cette plateforme lors de l'évaluation des huiles d'olive vierges extra candidates à la dernière édition du [Concours Mario Solinas du COI à la qualité](#). Son intervention a été suivie d'une séance de dégustation de différentes huiles.

*Depuis sa création en 1990, la **Fundación del Olivar** organise de nombreuses activités de caractère scientifique, technique et culturel pour la promotion, l'étude et la réalisation d'études et d'activités sur des questions liées à l'oléiculture, à ses problèmes et à ses perspectives d'avenir.*



## LE COI PARTICIPE À UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR LE RÉSEAU ARABE DES FEMMES DE L'HUILE D'OLIVE

### SOUS LE PATRONAGE DE LA PRINCESSE DE JORDANIE

Convaincu du rôle vital joué par les femmes dans l'éducation des générations futures à des habitudes alimentaires saines et durables et de leur contribution significative à la diffusion de la culture de la consommation d'huile d'olive, le COI continue de soutenir toutes les femmes impliquées dans le secteur oléicole mondial. C'est à ce titre que le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a manifesté son intérêt pour l'événement organisé du 25 au 30 mai en Jordanie par le Réseau arabe des femmes de l'huile d'olive, dirigé par l'ingénieure jordanienne **Nehayah Shafer Almuhaisin**.

La chef du département de promotion du COI, **Imene Trabelsi**, représentait l'Organisation à cet événement qui comprenait une conférence scientifique de haut niveau organisée sous le patronage de S.E. la princesse de Jordanie **Basma bint Ali bin Naif**, à laquelle ont participé de nombreux experts de pays arabes et européens ainsi que des représentants du ministère jordanien de l'Agriculture et d'institutions internationales.

Le programme comprenait également de nombreuses activités de tourisme oléicole et des séminaires de sensibilisation en faveur des femmes rurales et des jeunes universitaires dans de nombreux sites jordaniens (écoles, musées, centres culturels et historiques...) et dans des oliveraies et des huileries situées dans différentes villes de Jordanie (Ajloun, Wadi Rum, Irbid, Petra...).

Pour **Imene Trabelsi**, « cet événement a constitué une excellente occasion de présenter les activités du COI et de communiquer sur les meilleures pratiques à adopter pour produire une huile d'olive de qualité conformément aux normes commerciales du COI et sur le rôle des labels de qualité ». Les autorités jordaniennes et les principaux acteurs du secteur oléicole se sont montrés très intéressés par le renforcement de la coopération avec le COI.





## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

19

À l'occasion de la conférence scientifique intitulée « L'huile d'olive, miracle du bassin méditerranéen », organisée par le Réseau arabe des femmes de l'huile d'olive en coopération avec l'association Pandolea dirigée par l'experte italienne **Loriana Abbruzzetti**, et placée sous le haut patronage de la princesse **Basma bint Ali bin Naif**, présidente honoraire du Réseau des femmes jordaniennes de l'huile d'olive, la princesse a fait part de sa passion et de son profond intérêt pour le secteur oléicole. Rappelant les liens profonds de son pays avec l'olivier, Son Altesse a souligné le rôle des femmes dans la diffusion de la culture de l'huile d'olive.



Dans son discours, **Imene Trabelsi** a souligné la nécessité d'adopter des stratégies de marketing efficaces pour promouvoir l'huile d'olive et garantir un meilleur accès aux marchés de niche grâce à des activités touristiques offrant aux touristes la possibilité de mieux connaître la chaîne de production de l'huile d'olive, les racines historiques profondes de la culture de l'olivier et de profiter d'une expérience de consommation immersive des produits oléicoles. Au nom du directeur exécutif du COI, elle a remis à la princesse de Jordanie un coffret contenant des huiles d'olive lauréates du Concours Mario Solinas du COI.



## LE COI EXPLIQUE L'IMPORTANCE DES NORMES RELATIVES AUX PRODUITS OLÉICOLES

DURANT UNE CONFÉRENCE ET UNE DÉGUSTATION ANIMÉES PAR LA CHEF DE L'UNITÉ DE NORMALISATION ET DE RECHERCHE

Le 6 juin dernier, la chef de l'Unité de normalisation et de recherche du COI, Dr **Mercedes Fernández**, a donné une conférence sur la normalisation internationale des produits oléicoles, avant d'animer une séance de dégustation de certaines des huiles d'olive vierges extra lauréates du Concours Mario Solinas 2024 du COI. L'événement, qui a eu lieu au Musée archéologique national de Madrid, était organisé avec la **Fundación del Olivar**, avec laquelle le COI a signé un accord de collaboration, et dans le cadre de l'exposition temporaire du musée intitulée « Convivium : l'archéologie de la diète méditerranéenne ».



La Dr **Fernández** a donné une conférence ouverte au public sur les travaux de l'Organisation et son rôle dans la normalisation internationale des produits oléicoles, en mettant l'accent sur les normes et standards liés à la production et à la commercialisation des huiles d'olive et sur l'importance de la qualité de ces produits, ainsi que sur leurs bienfaits pour la santé des consommateurs.

Elle a également animé une séance de dégustation d'huile d'olive, expliquant aux participants comment les huiles d'olive vierges sont évaluées sur le plan organoleptique pour en déterminer la qualité.



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

21



Elle a notamment fait référence aux critères appliqués et aux techniques utilisées pour procéder à la dégustation de ces huiles et a décrit les attributs positifs et les défauts que l'analyse sensorielle permet de détecter. Une trentaine de participants ont eu l'occasion d'approfondir leurs connaissances sur l'huile d'olive et les mécanismes complexes de sa normalisation, tout en profitant d'une séance de dégustation.

L'Unité de normalisation et de recherche du COI et **Javier Olmedo**, directeur de la Fundación del Olivar, ont été invités à visiter l'exposition temporaire consacrée à l'archéologie de la diète méditerranéenne, et se sont entretenus avec la directrice de l'exposition, **Isabel Izquierdo**, et le directeur du musée, **Francisco Narváez Vila**.



## LE COI PARTICIPE À LA CLÔTURE DU MASTER EN OLÉICULTURE ET OLÉOTECHNIE DE L'UNIVERSITÉ DE CORDOUE

DEPUIS 1995, LE COI A ACCORDÉ DES BOURSES À PLUS DE 70 ÉTUDIANTS DE CE MASTER

Le COI était représenté par le chef de son Département oléotechnie et environnement, **Juan Antonio Polo Palomino**, à la cérémonie de clôture de la quinzième édition du Master en oléiculture et oléotechnie de l'Université de Cordoue qui s'est déroulée le 28 mai dernier dans l'enceinte de l'auditorium du campus de Rabanales de l'Université, en présence des 23 étudiants de sept nationalités (Algérie, Egypte, Grèce, Maroc, Portugal, Tunisie et Espagne) qui ont terminé cette année leur cours de spécialisation ou l'un de ses modules. Parmi ces étudiants, 4 ont bénéficié d'une bourse du COI pour poursuivre leurs études : **Mohand Amokrane Bouchabane** (Algérie), **Evangelos Mitropoulos** (Grèce), **Ahmed Oujdi** (Maroc) et **Alexandre José de Melo Andrade Sousa** (Portugal).



Ce master biennal, dont la mission est de répondre à la demande croissante de techniciens spécialistes au plus haut niveau dans le secteur oléicole, est organisé par l'université de Cordoue (UCO), le ministère de l'Agriculture de la région autonome d'Andalousie, l'IFAPA (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica), le CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) de Saragosse, le Conseil oléicole international (COI) et la FPCO (Fundación Patrimonio Comunal Olivarero).



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

23

Depuis son lancement en 1995, cette formation a été suivie par 347 étudiants ressortissants des 25 pays suivants : Espagne (118), Algérie (51), Maroc (37), Tunisie (35), Portugal (20), Égypte (13), Turquie (12), Albanie (10), Argentine (9), Chili (9), Syrie (7), Italie (5), Grèce (4), Liban (3), Mexique (2), Monténégro (2), Pérou (2), Croatie (2), Belgique (1), Brésil (1), Iran (1), Palestine (1), Jordanie (1), Libye (1) et Israël (1). Sur ces 347 étudiants, plus de 70 ont bénéficié d'une bourse du COI.

Lors de la cérémonie de remise des diplômes, le chef du Département oléotechnie et environnement du COI a rappelé l'un des principaux défis auxquels le secteur est confronté : « produire plus et mieux, de manière durable, en tenant compte des aspects économiques, environnementaux et sociaux ». À cette occasion, il a félicité les étudiants et les a encouragés à être fiers d'avoir été formés « dans la Silicon Valley de l'agriculture ».

Comme cela a été souligné lors de l'événement de clôture, l'un des principaux attraits de ce master est sans aucun doute l'excellence de son corps enseignant, composé de professeurs issus de l'UCO,



des différentes organisations collaboratrices (IFAPA, CSIC, FPCO, AGAPA, Junta de Andalucía), des universités de Jaén, Málaga, Madrid et Séville, ainsi que d'entreprises de premier plan du secteur.

Le COI participe régulièrement aux réunions du comité exécutif du Master en oléiculture et oléotechnie. Les deux premières réunions de cette année, qui se sont tenues le 23 janvier et le 28 mai, ont permis aux différentes parties prenantes de débattre des moyens pour moderniser, optimiser et adapter le master à l'accréditation professionnelle. La prochaine réunion de ce comité a eu lieu le 10 juillet.





# ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES



## LE COI PARTICIPERA À LA CONFÉRENCE INTERNATIONALE SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE L'OLÉICULTURE

La [Conférence Internationale sur le développement durable de l'oléiculture](#) (IOSC) se tiendra du 5 au 7 septembre 2024 sur le campus de l'Olive Center de l'Université de Californie à Davis (UC), comme prévu dans l'accord de collaboration signé le 23 mai dernier entre le COI et cette université.

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. Le [programme](#) de la conférence portera notamment sur la santé des sols, la biodiversité, les différentes utilisations des sous-produits des huileries et la gestion des intrants. Les interventions seront également consacrées aux choix alimentaires et aux innombrables bienfaits de l'huile d'olive pour la santé humaine et pour l'environnement, ainsi qu'aux 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. Deux représentants du COI interviendront à cette occasion : **Abderraouf Laajimi**, le nouveau directeur adjoint du COI, qui prononcera le discours d'ouverture, sur « la situation actuelle et les défis de la durabilité pour le secteur oléicole mondial », et **Lhassane Sikaoui**, le chef de l'Unité Oléiculture, Oléotechnie et Environnement du COI, qui parlera plus spécifiquement du « bilan carbone des oliveraies ».

*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

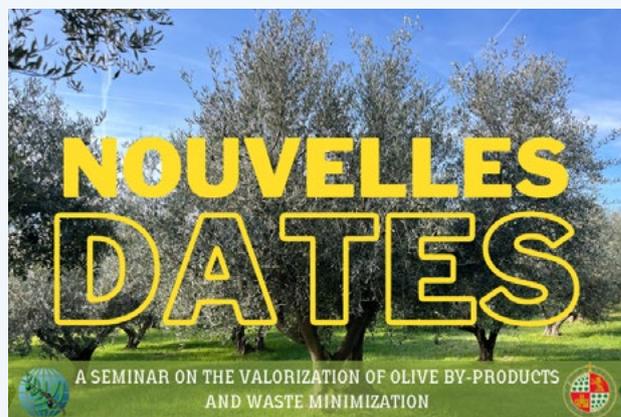


## LE COI ORGANISE UN SÉMINAIRE SUR LA VALORISATION DES SOUS-PRODUITS ET LA MINIMISATION DES RÉSIDUS DE L'INDUSTRIE OLÉICOLE

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 est une arme à double tranchant : elle génère des sous-produits, tels que les résidus des opérations de taille, les eaux usées et les grignons, qui sont difficiles à gérer et peuvent avoir un impact sur le plan environnemental, mais elle constitue en même temps une source potentielle très attrayante de revenus. L'utilisation efficace et durable de ces sous-produits suscite un intérêt croissant. C'est la raison pour laquelle la diffusion



de connaissances et de nouvelles approches, méthodes et outils innovants pour leur gestion est un élément clé de l'agenda du secteur oléicole.

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



## LE COI LANCE LA 1<sup>RE</sup> ÉDITION DU PRIX MARIO SOLINAS À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA DE L'HÉMISPHERE SUD

LE PRESTIGIEUX CONCOURS MARIO SOLINAS À LA QUALITÉ DU COI SE RENDRA EN URUGUAY EN NOVEMBRE 2024 DANS LE CADRE D'UNE NOUVELLE ÉDITION SPÉCIALE CONSACRÉE UNIQUEMENT AUX HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA DE L'HÉMISPHERE SUD.

Le Concours Mario Solinas du COI à la qualité des huiles d'olive vierges extra a été lancé au cours de la campagne 2000/01 pour honorer et commémorer la mémoire du professeur italien **Mario Solinas**, grand promoteur de l'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge. L'objectif principal du concours est de récompenser les huiles d'olive vierges extra présentant les meilleures caractéristiques sensorielles dans chacune des catégories définies dans le règlement du concours. Outre la reconnaissance du travail méticuleux et du dévouement des producteurs, ce concours constitue une référence dans le secteur oléicole et encourage les producteurs à atteindre de nouveaux sommets en termes de qualité.

La période de récolte des olives étant différente selon les hémisphères, **l'Uruguay** a proposé de lancer une édition spécifique du Concours Mario Solinas à la qualité adaptée à la période de récolte dans les pays de l'hémisphère Sud. Cette demande a été étudiée par les experts du COI en matière d'évaluation organoleptique des huiles d'olive et approuvée par le Conseil des Membres de l'Organisation lors de sa 118<sup>e</sup>





## ANNONCES ET ACTIVITÉS FUTURES

28

session, en novembre 2023. Le principe d'une alternance entre l'Uruguay et l'Argentine a été suggéré pour l'organisation des futures éditions du Concours Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud.

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

Cette initiative permettra en outre de renforcer les liens entre le COI et les pays de l'hémisphère Sud et, nous l'espérons, d'inciter de nouveaux pays de cette région à adhérer au Conseil oléicole international. Elle ouvre la porte à une multitude d'huiles d'olive vierges extra exceptionnelles provenant des régions oléicoles de l'hémisphère Sud.

Les bases du Concours Mario Solinas pour l'hémisphère Sud sont disponibles [ici](#) en anglais, français et espagnol.

Les participants devront envoyer leurs échantillons de la campagne oléicole 2024 et les documents mentionnés dans les bases du concours **avant le 15 août 2024** à l'adresse suivante : Laboratorio Tecnológico del Uruguay – Sede Central – Av. Italia 6201, 11500 Montevideo, Uruguay.

Ils devront également envoyer le formulaire exigé par la Direction générale des douanes de l'Uruguay pour participer au Concours Mario Solinas du COI à la qualité – Hémisphère Sud 2024 ([voir instructions](#)).





## DATES DE LA 120<sup>e</sup> SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES DU COI

Les dates de la 120<sup>e</sup> session du Conseil des Membres du COI ont été récemment approuvées par le président du Conseil, **Javad Mirarab**. Les **comités spécialisés** se réuniront les 12, 13 et 14 novembre en visioconférence. La réunion du **Comité consultatif** de l'huile d'olive et des olives de table se tiendra le 19 novembre, la veille de la **séance plénière** du Conseil des Membres (le 20 novembre). Le Secrétariat exécutif prépare actuellement la **Journée mondiale de l'olivier**, qui sera célébrée exceptionnellement cette année le 21 novembre (la date officielle est le 26 novembre) pour assurer la participation de tous les représentants du Conseil à cette journée dont nous vous parlons plus en détail dans l'article suivant.





## LE COI PRÉPARE LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER 2024

LE COI COMMÉMORERA LE TRENTIÈME  
ANNIVERSAIRE DE LA PUBLICATION OFFICIELLE DE  
LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE MÉDITERRANÉENNE

À l'occasion de la Journée mondiale de l'olivier 2024, le COI a décidé de rendre hommage aux personnes et aux organisations qui ont été à l'origine de la publication de la pyramide alimentaire méditerranéenne, ainsi qu'à son impact sur la préservation et la diffusion de ce patrimoine culturel méditerranéen au profit de la santé de l'humanité.

De nombreux scientifiques de premier plan dans le domaine de la santé et du régime alimentaire méditerranéen, véritables **éminences de la science et de la connaissance**, sont encore actifs et apportent une contribution décisive à la promotion de la santé humaine et planétaire. Dans un monde confronté au défi de nourrir une population mondiale croissante de manière saine et durable, la **diète méditerranéenne** - avec l'huile d'olive comme ingrédient essentiel - est plus pertinente que jamais.

Le **COI** célébrera la **Journée mondiale de l'olivier** le jeudi 21 novembre, afin de reconnaître la contribution majeure de l'olivier au régime méditerranéen et promouvoir la diffusion des connaissances et la compréhension de son importance et de ses bienfaits.

La **diète méditerranéenne**, traditionnelle dans les régions oléicoles de la **mer Méditerranée**, est l'un des régimes alimentaires les plus sains au monde. L'**huile d'olive** est un élément essentiel qui facilite l'incorporation des légumes et autres aliments d'origine végétale dans les modèles alimentaires, offrant des avantages pour la santé qui sont reconnus par de nombreuses études scientifiques. Ces avantages comprennent la réduction du risque de maladies cardiovasculaires, la capacité d'améliorer la santé cérébrale, l'apport d'antioxydants essentiels qui combattent le vieillissement cellulaire et la prévention de certains cancers.

Bien que ce régime ait une histoire millénaire, il n'a pas été reconnu à sa juste valeur avant le début des années 1960, moment où un groupe d'éminents chercheurs dans les domaines de la nutrition, d'experts en matière de santé publique et de spécialistes de l'alimentation et de la culture s'est penché sur l'étude des caractéristiques du régime méditerranéen traditionnel. Leurs efforts, qui s'appuient sur les travaux pionniers du **professeur Ancel Keys** et de sa fameuse « Étude des sept pays » et qui sont menés par des institutions de renommée mondiale telles que la **Harvard T.H. Chan School of Public Health-Department of Nutrition** et l'**Organisation mondiale de la santé**, en collaboration avec le **Oldways Preservation & Exchange Trust**, ont abouti à une série de conférences et de travaux qui ont permis de concevoir une **pyramide du régime méditerranéen traditionnel** reconnue à l'échelle mondiale.

Ce groupe d'experts est à l'origine de la **Conférence internationale sur les régimes méditerranéens** qui s'est tenue en 1993, de la conférence de suivi en 1994 et de nombreux articles scientifiques publiés dans des numéros spéciaux de l'**American Journal of Clinical Nutrition** en 1995 et 1997, qui ont éveillé l'intérêt international pour ce modèle nutritionnel culturellement enraciné et fondé sur les aliments d'origine végétale, modifiant ainsi le cours de la recherche nutritionnelle mondiale et les orientations en matière de santé publique.

Nous vous donnerons plus d'informations dans les prochains mois pour vous présenter le programme définitif de cette journée et les orateurs invités par le COI pour commémorer ce trentième anniversaire de la pyramide alimentaire méditerranéenne dans laquelle l'huile d'olive et les olives de table occupent une place si importante.





RÉUNIONS DU SECRÉTARIAT  
EXÉCUTIF



## LE DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI REÇOIT LE DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'OADA

Une rencontre de courtoisie a eu lieu mercredi 3 juillet au siège du COI à Madrid, entre **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, et **Ibrahim Adam Ahmed-El-Dukhari**, directeur général de l'Organisation arabe pour le développement agricole (OADA), entité opérant dans le cadre de la Ligue des États arabes.

Les deux responsables ont souligné l'importance de la coopération entre les deux organisations afin de développer un programme de collaboration dans le domaine de l'oléiculture, en particulier suite à la mise en place d'un bureau international chargé du secteur oléicole dans le monde arabe, nouvellement installé à Tunis.

La réunion, à laquelle participait également le nouveau directeur exécutif adjoint du COI chargé des questions opérationnelles, **Abderraouf Laajimi**, a permis d'échanger sur les possibilités futures et les activités pouvant s'inscrire dans le cadre de la coopération entre les deux organisations pour soutenir le secteur oléicole dans les pays arabes et dans le monde.

*L'Organisation arabe pour le développement agricole (OADA) opère dans le cadre de la Ligue des États arabes en vue de créer des filières agricoles arabes innovantes, harmonieuses, compétitives et durables, de renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle et de contribuer à l'éradication de la pauvreté.*





## L'ASSOCIATION OLIVÉRICA PRÉSENTE SES OBJECTIFS AU COI

Des représentants d'Olivérica, une association récemment créée qui regroupe des cultivateurs espagnols et portugais d'oliviers en haie, se sont réunis le 6 juin dernier avec le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, et une partie de son équipe et d'autres fonctionnaires du Secrétariat exécutif.

Pour le président d'Olivérica, **Gregorio Álvarez Cabrerós**, « c'est une satisfaction que le principal organisme intergouvernemental dédié à la régulation et à la promotion du marché mondial de l'huile d'olive ait pu écouter les défis et les objectifs de cette association d'agriculteurs ». Parmi ceux-ci figure « la diffusion de l'excellence et des bienfaits pour la santé de l'huile d'olive vierge extra », un objectif qui s'inscrit dans la mission du COI.

Lors d'une réunion au siège du COI à Madrid, les deux organisations ont abordé des questions d'intérêt pour le secteur de l'huile d'olive, notamment l'innovation et les nouvelles technologies appliquées au secteur et au produit. Selon le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, « Olivérica promeut des valeurs que nous partageons : produire une huile d'olive d'excellence, qui contribue à la lutte contre le changement climatique et à l'alimentation de la population d'une manière plus saine et plus durable ».

Dans sa présentation, M. **Lillo** a mis en évidence certains axes de travail stratégiques pour promouvoir la collaboration entre le COI et Olivérica : les bienfaits de l'huile d'olive vierge extra pour la santé, l'internationalisation du produit, la durabilité de sa production pour lutter contre le changement climatique, l'amélioration de la qualité de l'huile produite, la recherche de l'excellence dans le secteur, la numérisation des processus pour une plus grande efficacité des systèmes de production, etc.





## RÉUNIONS DU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF

34

Pour le président d'Olivérica, **Gregorio Álvarez Cabrerros**, « suivre les principes du COI pour défendre les bienfaits de l'huile d'olive vierge extra est une initiative qui aura des répercussions sur l'ensemble du secteur ». M. **Álvarez** a défendu la technification des systèmes de production en vue d'une utilisation plus efficace des ressources, d'une plus grande production d'huile d'olive de qualité et de l'amélioration de la compétitivité du secteur de l'huile d'olive.

*Olivérica est une association à but non lucratif qui rassemble les cultivateurs d'oliviers en haie en Espagne et au Portugal. L'un de ses objectifs est de représenter les intérêts de ces oléiculteurs auprès des autorités et de la société.*



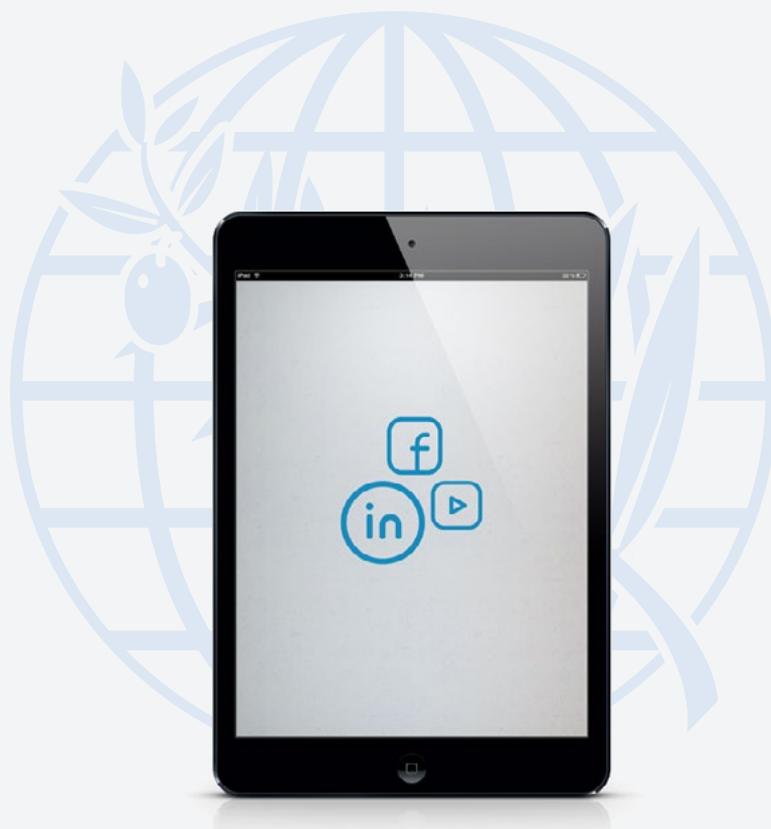


# PUBLICATIONS ET RÉSEAUX SOCIAUX



## 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 9 300 abonnés et a déjà reçu plus de 380 000 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

