



IOC

CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL
NEWSLETTER

N° 192

SEPTEMBRE – OCTOBRE 2024

ÉDITION FRANÇAISE



TABLE DES MATIÈRES

3 Les dernières activités du COI

- 4 Le COI à la Conférence internationale sur le développement durable de l'oléiculture
- 5 Réunion avec les autorités portugaises et le secteur de l'huile d'olive
- 7 Le COI renforce sa coopération avec le CSIC
- 8 Le COI organise un séminaire international sur les sous-produits de l'industrie oléicole avec l'Université de Jaén
- 10 Découvrez les lauréats et finalistes du Concours Mario Solinas de l'hémisphère sud !
- 12 Nouvelle formation à l'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI
- 14 Le COI à la conférence internationale « L'huile d'olive pour la paix et le développement durable
- 15 Vers une meilleure reconnaissance des bienfaits de l'huile d'olive sur la santé
- 16 « Dialogues sur l'avenir » avec le secteur australien de l'huile d'olive
- 17 Conférence inaugurale sur l'état de l'oléiculture mondiale
- 18 Le COI poursuit ses efforts pour l'amélioration de l'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges
- 19 21^e édition du cours d'expert universitaire en dégustation de l'huile d'olive vierge
- 21 Le COI participe à l'inauguration d'un cours d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge à Porto Alegre (Brésil)
- 22 OLIVUM TALKS 2024 : Promouvoir l'économie circulaire dans le secteur oléicole au Portugal

24 Réunions du Secrétariat exécutif

- 25 Le COI et l'Afrique du Sud renforcent leurs liens
- 26 Visite d'une délégation d'entreprises et institutions chinoises au siège du COI

28 Annonces et activités futures

- 29 Dates de la 120^e session du Conseil des Membres du COI
- 30 Le COI prépare la Journée mondiale de l'olivier 2024
- 31 Le COI s'apprête à lancer une campagne de promotion au Brésil

32 Publications et réseaux sociaux

- 33 Suivez le COI sur les réseaux !



LES DERNIÈRES
ACTIVITÉS DU COI



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

4

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

L'ORGANISATION INTERGOUVERNEMENTALE ÉTAIT L'UN DES PARTENAIRES ORGANISATEURS DE CETTE CONFÉRENCE

La première édition de la [Conférence internationale sur le développement durable de l'oléiculture](#) s'est déroulée du 5 au 7 septembre 2024 dans les installations de l'Université de Californie à Davis (UC Davis). Le Conseil oléicole international (COI), l'un des [partenaires organisateurs](#) du Centre consacré à l'oléiculture (Olive Center) de l'UC Davis, a participé activement à cet événement international qui a réuni de nombreux représentants du secteur oléicole international et du monde académique et de la recherche, ainsi que des professionnels et des organisations nationales et internationales.

Durant la session d'ouverture, le directeur exécutif adjoint du COI, **Abderraouf Laajimi**, a consacré son intervention à la **situation actuelle et aux défis du secteur oléicole mondial sur le plan du développement durable**. À cette occasion, le haut fonctionnaire a présenté le secteur oléicole mondial, en mettant en exergue le rôle de l'organisation intergouvernementale dans un contexte international qui exige de favoriser le dialogue pour relever les défis et exploiter les opportunités.

Dans son intervention, il a notamment souligné que cette vision future reposait sur les trois piliers fondamentaux suivants :

1. Produire davantage et de manière durable, pour faire face à la mondialisation en facilitant les échanges commerciaux, en défendant les normes de qualité et d'authenticité et en protégeant les consommateurs.
2. Mettre en avant la contribution de l'huile d'olive à la santé humaine.
3. Promouvoir le rôle essentiel de ce produit unique à la santé planétaire pour garantir le développement durable du secteur oléicole dans un contexte de changement climatique, grâce à une formation appropriée et à une sensibilisation accrue pour conduire à un cycle de carbone équilibré et assurer ainsi une planète plus saine aux générations futures.

La deuxième intervention du COI prévue au [programme](#) de cette conférence était consacrée au **bilan carbone de l'oléiculture et à sa contribution à la lutte contre le changement climatique** ». Le chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement du COI, **Lhassane Sikaoui**, a présenté la stratégie du COI dans ce domaine et souligné le rôle fondamental de l'oléiculture en tant qu'alternative durable, eu égard à son faible impact en termes d'utilisation de ressources hydriques et d'énergie et à son bilan carbone.



[L'UC Davis Olive Center](#) est un centre de recherche et de formation renommé de l'Université de Californie à Davis, créé en 2008 et dédié 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**.



RÉUNION AVEC LES AUTORITÉS PORTUGAISES ET LE SECTEUR DE L'HUILE D'OLIVE

UN APERÇU DE LA VISITE DU DIRECTEUR EXÉCUTIF DU COI AU PORTUGAL



Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, s'est rendu au Portugal du 9 au 11 septembre pour rencontrer le nouveau ministre de l'Agriculture du pays, **José Manuel Fernandes**, ainsi que des représentants de l'Université d'Évora et du secteur portugais de l'huile d'olive. La mission visait à rapprocher le COI, la seule organisation intergouvernementale au monde dédiée à l'huile d'olive et aux olives de table, de ce pays producteur clé.

Le ministre de l'Agriculture a reçu le directeur exécutif du COI au siège du ministère, à Lisbonne. Les discussions ont porté sur les défis auxquels le secteur est confronté, notamment en ce qui concerne les ressources hydriques, et sur les possibilités de coopération en vue d'adapter et d'améliorer la production d'huile d'olive au Portugal. Le directeur exécutif du COI a profité de l'occasion pour inviter le ministre à la prochaine **Journée mondiale de l'olivier** qui sera célébrée à Madrid au mois de novembre et a exprimé la possibilité de tenir les assises de la 123^e session du Conseil des Membres, en juin 2026, au Portugal, proposition que le ministre a accueillie avec enthousiasme.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

6



Des visites techniques avaient été organisées par l'association **Olivum**, des représentants portugais du Comité consultatif du COI et d'autres parties prenantes, notamment au domaine **Herdade do Figueirinha** à Beja, où un projet complet de compostage des sous-produits de l'olivier est en cours ; à **Olibest** (Serpa), où se trouve une installation de pointe intégrant l'ensemble de la chaîne de valeur de l'huile d'olive, de la culture à la production et à la commercialisation ; et à Vendinha, dans les installations du groupe **DePrado**, le plus grand producteur privé d'huile d'olive au monde, doté d'une technologie de pointe et de la capacité industrielle la plus élevée du secteur. Enfin, à Edia (Beja), une rencontre a porté sur l'impact du projet d'irrigation **Alqueva** et sur l'initiative **URSA**, qui vise à promouvoir une économie circulaire en valorisant les sous-produits agricoles.

Le directeur du COI a également rencontré la rectrice de **l'Université d'Évora, Herminia Vasconcelos**, et d'autres représentants de cette université avec laquelle le COI signera prochainement un protocole d'accord visant à renforcer la coopération entre les deux institutions. L'organisation intergouvernementale envisage d'apporter un soutien institutionnel au **Master en technologie de l'huile d'olive de l'université**.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

7

LE COI RENFORCE SA COOPÉRATION AVEC LE CSIC

LES DEUX INSTITUTIONS COLLABORERONT DANS LES DOMAINES DE LA FORMATION, DE LA RECHERCHE ET DE LA COOPÉRATION TECHNIQUE

Le COI et le Conseil supérieur espagnol de la recherche scientifique (CSIC) ont signé récemment un protocole d'accord qui définit les modalités de collaboration entre les deux institutions en vue de créer des synergies dans les activités relatives à la formation, à la recherche et à la coopération technique, ainsi que dans les activités mises en œuvre dans le cadre de projets de développement bilatéraux et régionaux.

Le CSIC et le COI entretiennent des relations institutionnelles depuis plusieurs années à travers des activités fréquentes de formation, de coopération, de partage d'expériences et d'échange d'informations et en contribuant au débat international sur l'importance de l'agriculture en général et de l'oléiculture en particulier.

Les deux institutions considèrent la recherche et la formation comme des investissements essentiels pour l'avenir, d'où la nécessité de les placer au cœur de la stratégie des pays oléicoles pour favoriser la croissance et la création d'emplois durables et inclusifs. L'éducation professionnelle et de haut niveau est en effet une composante essentielle du développement humain car elle fournit les compétences de haut niveau nécessaires aux experts du secteur oléicole. Ce protocole d'accord souligne également le rôle historique central de l'olivier, dont l'exploitation joue un rôle fondamental dans l'économie, le paysage, la protection de l'environnement et la production agricole des pays oléicoles et dans la vitalité des territoires ruraux où il est cultivé, ainsi que les avantages de l'huile d'olive pour la santé et son rôle en tant qu'aliment de base essentiel du régime alimentaire méditerranéen.

Le Conseil supérieur de la recherche scientifique (CSIC) est la plus grande institution publique de recherche en Espagne et l'une des institutions les plus reconnues de l'Espace européen de la recherche (EER). Créé il y a près de 85 ans, il est rattaché au ministère espagnol de la Science et de l'Innovation.





LE COI ORGANISE UN SÉMINAIRE INTERNATIONAL SUR LES SOUS-PRODUITS DE L'INDUSTRIE OLÉICOLE AVEC L'UNIVERSITÉ DE JAÉN

DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024 À L'UNIVERSITÉ DE JAÉN

Le COI et l'**Université de Jaén** ont organisé conjointement un séminaire consacré aux méthodes permettant de valoriser les sous-produits et de minimiser les résidus de l'oléiculture et de leur trouver des utilisations alternatives.

Le très grand nombre de candidatures reçues a démontré l'intérêt suscité par cette question auprès des **160 candidats** de **26 pays**, membres ou non du COI (Albanie, Algérie, Argentine, Azerbaïdjan, Chypre, Égypte, Espagne, France, Grèce, Inde, Iran, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Malte, Maroc, Monténégro, Pakistan, Pérou, Portugal, Sao Tomé-et-Principe, Slovaquie, Tunisie, Turquie et Uruguay) qui avaient soumis leur candidature pour y participer. Les représentants des deux institutions avaient finalement sélectionné 65 candidats : 25 en présentiel et 40 en ligne.





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

9

Le recteur de l'université de Jaén, **Nicolás Ruiz Reyes**, le directeur exécutif adjoint du COI, **Abderraouf Laajimi**, et le directeur du cours, **Sebastián Sánchez**, ont ouvert le séminaire lors de la cérémonie d'inauguration qui s'est tenue le 16 septembre. Le COI était également représenté par **Lhassane Sikaoui** (chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement), **Catarina Bairrao** (chef du Département coopération technique et formation), **Ayman Lekhbou** (stagiaire) et **Akram Charfi** (doctorant du COI).

Le Directeur exécutif adjoint du COI a remercié l'Université de Jaén pour sa collaboration et son soutien continu, et insisté sur l'importance d'intégrer le concept de durabilité environnementale aux aspects économiques et sociaux du secteur oléicole. Il a souligné la résilience du secteur et son rôle dans l'adaptation au changement climatique, dans l'amélioration de la qualité et la création d'opportunités d'emploi.

Le recteur de l'Université de Jaén a exprimé sa gratitude au COI pour sa confiance et son soutien, et exprimé la fierté de l'Université d'accueillir 65 participants de 19 pays à ce séminaire. Il a souligné l'importance de cet événement dans la promotion de

pratiques agricoles plus durables et sa pertinence pour une région où l'huile d'olive vierge extra est un élément essentiel de l'identité locale. Il a insisté sur la nécessité d'adopter des pratiques avancées pour faire face aux risques environnementaux liés à l'agriculture et sur l'importance de la diffusion de technologies innovantes.

Le directeur du cours a souhaité la bienvenue aux participants. Il a évoqué la longue préparation du séminaire et rappelé l'importance d'aborder à la fois la chaîne de production de l'huile d'olive et la valeur potentielle des sous-produits et des résidus du secteur. Il a insisté sur la synergie entre l'agriculture, l'environnement et l'énergie, en vue d'une approche équilibrée de la durabilité.

L'objectif de ce séminaire était d'approfondir la compréhension des défis et des innovations liés à la gestion des sous-produits, tout en analysant la chaîne de production, la législation applicable et la rentabilité des pratiques durables. Il se voulait une occasion précieuse de développement professionnel et personnel, et de promotion des avancées dans les aspects économiques et environnementaux de l'industrie oléicole.



L'Université de Jaén, avec laquelle le COI entretient une coopération de longue date, reste un leader en matière de recherche et de transfert de connaissances sur l'oléiculture, avec près de 130 groupes de recherche, parallèlement aux travaux de l'Institut international de recherche sur l'huile d'olive (INUO), institut de référence pour la recherche, le développement et les avancées en matière d'innovation dans le domaine des olives de table et de l'huile d'olive.



DÉCOUVREZ LES LAURÉATS ET FINALISTES DU CONCOURS MARIO SOLINAS DE L'HÉMISPHERE SUD !

LE CONCOURS MARIO SOLINAS À LA QUALITÉ RÉCOMPENSE LES MEILLEURES HUILES DU MONDE POUR LEUR QUALITÉ EXTRAORDINAIRE ET LEURS ATTRIBUTS SENSORIELS



Le COI a publié la liste des lauréats et des finalistes de la première édition du Concours Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra (HOVE) de l'hémisphère sud. Cette année, 26 huiles de 4 pays de l'hémisphère sud ont participé au plus prestigieux concours international et institutionnel à la qualité des HOVE. Les huiles lauréates et finalistes ont été sélectionnées par un jury international composé de chefs de jurys de dégustation agréés par le COI, qui s'était réuni les 11 et 12 septembre 2024 au laboratoire d'évaluation sensorielle de l'école de chimie de l'Universidad de la República (UdelaR), à Montevideo. Les membres du jury (voir photo) ont utilisé la plateforme IOC-Panel conçue par la [Fundación del Olivar](#) lors de leurs séances de dégustation.

Les résultats de cette édition sont disponibles ici en [anglais](#), en [français](#) et en [espagnol](#).

Le Concours Mario Solinas à la qualité a pour objectif d'améliorer la qualité des huiles d'olive vierges extra produites dans le monde entier. Depuis la campagne oléicole 2000/01, le concours encourage les producteurs individuels, les associations de producteurs et les conditionneurs des pays producteurs à commercialiser des huiles d'olive vierges extra aux caractéristiques

organoleptiques harmonieuses. Il vise également à sensibiliser les consommateurs à ce produit unique, en les encourageant à reconnaître et à apprécier les attributs sensoriels de ces huiles d'olive de qualité exceptionnelle. Cette année, et pour la première fois, le COI a lancé, en collaboration avec l'Uruguay, une édition consacrée exclusivement aux huiles d'olive vierges extra des pays de l'hémisphère sud.

La cérémonie de remise des prix se tiendra à Montevideo (Uruguay) le 7 novembre prochain, dans le cadre du deuxième Congrès latino-américain sur l'huile d'olive (CLA02024) qui se tiendra les 8 et 9 novembre 2024 avec le parrainage institutionnel du COI.

Le COI souhaite profiter de cette occasion pour remercier tous les producteurs qui ont participé à cette première édition de son Concours Mario Solinas dans l'hémisphère sud et espère que de nombreuses huiles participeront à la prochaine édition.





NOUVELLE FORMATION À L'HARMONISATION DES JURYS DE DÉGUSTATION AGRÉÉS PAR LE COI

LE COI A CONVOQUÉ SON 5^E ATELIER D'HARMONISATION DES JURYS D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE



La cinquième édition de l'atelier annuel d'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI s'est déroulée en ligne du 17 au 19 septembre 2024. À l'instar des années précédentes, l'objectif principal de cette activité était de réduire les écarts entre les jurys d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge à travers le monde et d'encourager la formation continue des membres des jurys. Lors de cette cinquième édition, **112 chefs du jury** de 29 pays membres et non-membres du COI ont évalué plus de 30 échantillons d'huile d'olive vierge provenant de plusieurs pays.

L'atelier avait été organisé par l'**Unité de normalisation et recherche du COI** et il était dirigé par six experts du COI en matière d'évaluation organoleptique des huiles d'olive : **Karolina Brkić Bubola, Milena Bučar Miklavčič, Ana Carrilho, Susana Mattar Sabio, Angels Calvo Fandos et Placido Pascual Morales.**

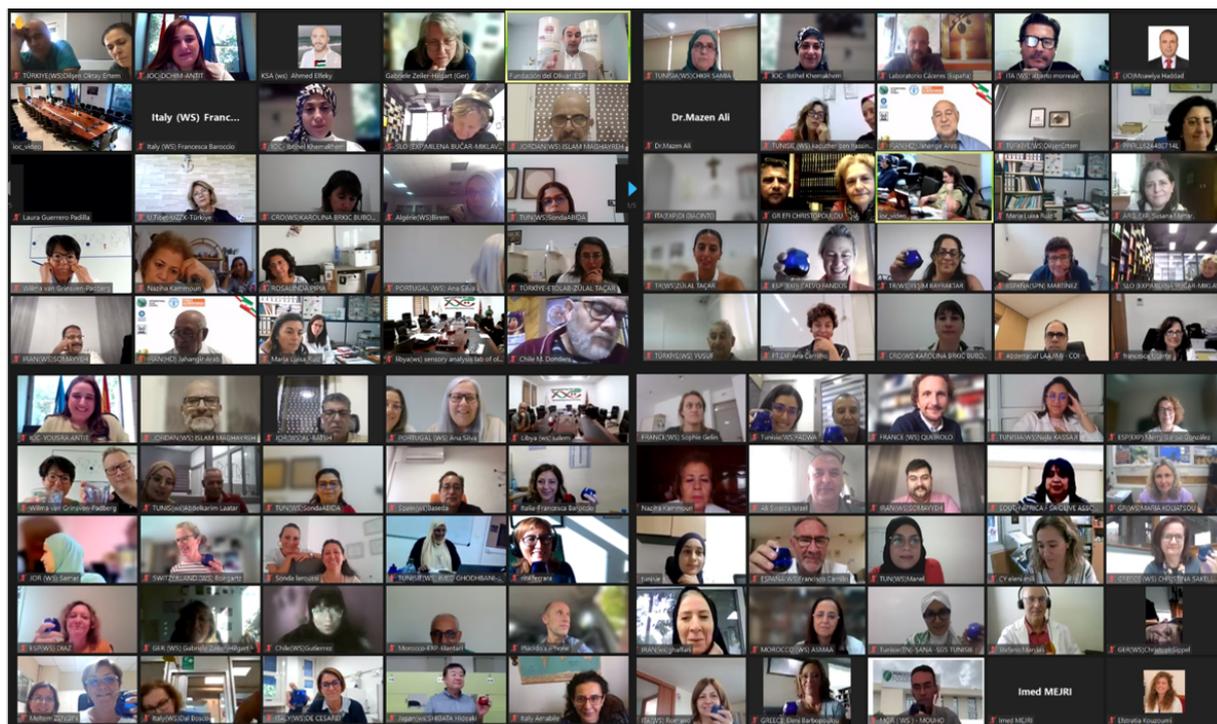
Les échantillons d'huile d'olive vierge avaient été envoyés dès le mois de juillet 2024 aux jurys de dégustation inscrits à l'activité, avec les instructions relatives à leur conservation adéquate. Au cours de cet atelier de trois jours, les dégustateurs ont enregistré les données des échantillons sur la **plateforme IOC Panel**, un outil essentiel fourni par la **Fundación del Olivar (FO)** qui permet l'analyse statistique des résultats en temps réel et facilite l'harmonisation des jurys de dégustation. À cette fin, ils ont également utilisé la feuille de profil du Concours international du COI Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra.

Le directeur exécutif adjoint du COI responsable des affaires opérationnelles, **Abderraouf Laajimi**, a souligné l'importance de cette activité annuelle qui vise à harmoniser les résultats des jurys de dégustation d'huile d'olive vierge au niveau mondial. Il a également fait référence aux autres activités du COI dont l'objectif est d'améliorer la compétence des jurys de dégustation et de fournir une formation essentielle aux membres des jurys.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

12



L'atelier a été l'occasion pour les participants d'en apprendre davantage sur l'utilisation statistique des données de l'analyse sensorielle, grâce à un exposé présenté par **Luis Guerreo Asorey**, chercheur principal sur la qualité et la technologie des aliments à l'**Institut de recherche et de technologie agroalimentaire (IRTA)**, et de prendre part à une formation sur l'utilisation de la plateforme IOC Panel dispensée par **Miguel Ángel Romera Ortega**, représentant de la FO.

Le sixième atelier d'harmonisation des jurys de dégustation d'huile d'olive agréés par le COI est prévu pour septembre 2025.



LE COI À LA CONFÉRENCE INTERNATIONALE « L'HUILE D'OLIVE POUR LA PAIX ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE »

L'OLIVIER, SYMBOLE DE PAIX

Pour commémorer la Journée internationale de la paix, célébrée chaque année le 21 septembre, l'**Institut agronomique méditerranéen de Saragosse** (CIHEAM Saragosse), partenaire de longue date du COI, a organisé une **Conférence internationale** intitulée « **L'huile d'olive pour la paix et le développement durable** » avec le soutien de l'Université de Saragosse. Cette conférence, qui visait à mettre en lumière la contribution de l'huile d'olive au développement local dans toute la Méditerranée et au-delà, ainsi que son rôle en tant que symbole de paix, coïncidait avec le 25^e anniversaire de l'adoption par l'Assemblée générale des Nations unies de la **Déclaration et du Programme d'action sur une culture de la paix**.

L'événement a rassemblé des représentants des secteurs public et privé, notamment des autorités officielles, des organisations intergouvernementales, des universités, des coopératives, des entreprises et des responsables sociaux et institutionnels, qui ont analysé le rôle de la coopération pour que la production d'huile d'olive contribue au développement durable. Les discussions ont porté sur les techniques de gestion et de production, ainsi que sur les initiatives de coopération mises en place dans le secteur agroalimentaire pour promouvoir une culture de la paix.

La conférence a été ouverte par **Raúl Compés**, directeur du CIHEAM de Saragosse. À cette occasion, le COI était représenté par son directeur exécutif adjoint, **Abderraouf Laajimi**, qui a participé à une table ronde consacrée au soutien institutionnel à la promotion de l'oléiculture. Dans son intervention, il a souligné les mesures spécifiques que les institutions gouvernementales pourraient prendre pour soutenir la modernisation et le développement durable de l'oléiculture. Il a également insisté sur l'importance d'adopter des politiques qui amélioreraient le potentiel concurrentiel de l'huile d'olive sur le marché international.



Juan Antonio Polo, chef du Département oléotechnie et environnement du COI, a souligné l'importance de la culture des oliviers sur le plan environnemental et social en Méditerranée. Il a rappelé que les Nations unies considèrent l'« agriculture du carbone » comme primordiale pour atteindre les objectifs de neutralité climatique fixés pour 2050. Les oliveraies, qui constituent des puits de CO2 permanents, fournissent des services écosystémiques essentiels qui devraient être reconnus et potentiellement monétisés. Il a indiqué que le COI avait lancé en 2024 un projet visant à élaborer un système de calcul du bilan carbone des oliveraies et à générer des crédits carbone volontaires pour les agriculteurs. Le programme de la conférence peut être consulté [ici](#).

L'olivier est depuis longtemps un symbole de paix, qui remonte aux civilisations anciennes. D'ailleurs, l'emblème des Nations unies représente un rameau d'olivier, ce qui renforce l'association de cette culture importante avec la paix dans le monde. L'olivier est un symbole d'unité, de compréhension et de coopération pour les civilisations de la Méditerranée et d'ailleurs.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

14

VERS UNE MEILLEURE RECONNAISSANCE DES BIENFAITS DE L'HUILE D'OLIVE SUR LA SANTÉ

2^e CONFÉRENCE SUR LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ DES HOVE AU SEIN DE L'UE



Le secteur espagnol de l'huile d'olive vierge extra (HOVE) s'est réuni à Cordoue le 24 septembre à l'occasion de la **2^e Conférence sur les allégations nutritionnelles et de santé des huiles d'olive vierges extra** organisée par QvExtra!, une association partenaire du COI, qui promeut la qualité des HOVE.

L'objectif de la conférence était de faire le point sur l'état d'avancement du dossier technique soumis par cette association à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), qui vise à obtenir, pour la première fois, l'autorisation de mentionner sur l'étiquette des huiles d'olive vierges des allégations nutritionnelles et de santé faisant référence aux bienfaits des HOVE pour prévenir certaines maladies. La conférence a réuni plus de 100 participants du secteur de l'huile d'olive, des agriculteurs et producteurs aux représentants d'institutions gouvernementales et d'organisations internationales.

Soledad Serrano, présidente de QvExtra!, **Salvador Fuentes**, président du Conseil provincial de Cordoue, et **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, ont inauguré la conférence. Jaime Lillo a profité de l'occasion pour rappeler à quel point il est important d'améliorer

les connaissances des consommateurs sur les innombrables bienfaits de l'huile d'olive pour la santé. Il a félicité QvExtra! pour ses efforts visant à établir des lignes directrices pour défendre les propriétés nutritionnelles et de santé des HOVE. Rappelant que la première conférence sur l'étiquetage des allégations nutritionnelles et de santé des huiles d'olive avait eu lieu au siège du COI, il a réaffirmé le soutien de l'organisation internationale à cette importante initiative. Après la cérémonie d'ouverture, de nombreux experts sont intervenus sur les lignes directrices de l'EFSA en matière d'étiquetage et sur l'importance de promouvoir les bienfaits de l'huile d'olive pour la santé humaine.

QvExtra! est une association internationale qui promeut et certifie la qualité des huiles d'olive vierges extra, en veillant à ce que les producteurs respectent des normes et des lignes directrices strictes en matière d'excellence. Elle regroupe des producteurs d'huile d'olive qui s'engagent à maintenir une qualité élevée et la transparence de leurs produits. Au début de l'année, l'association a reçu [une subvention du COI](#) dans le cadre de son programme de subvention pour la promotion des bienfaits des huiles d'olive vierges extra pour la santé.



« DIALOGUES SUR L'AVENIR » AVEC LE SECTEUR AUSTRALIEN DE L'HUILE D'OLIVE

LE COI CHERCHE À SE RAPPROCHER DES PAYS NON MEMBRES DE L'ORGANISATION

Dans le cadre de l'initiative « **Dialogues sur l'avenir** » lancée par le COI en Californie au début de l'année 2024, le directeur exécutif et la chef de l'Unité de normalisation et recherche se sont rendus en Australie au mois de septembre 2024. L'initiative a pour but de rapprocher les pays non membres du COI, producteurs, importateurs et consommateurs d'huile d'olive et d'olives de table, de la seule organisation intergouvernementale au monde dédiée à ces produits uniques.

La visite du COI en Australie s'inscrivait également dans le cadre de la campagne de promotion menée dans ce pays par l'Organisation depuis 2022. À l'occasion de cette visite, les fonctionnaires du COI ont rencontré divers acteurs importants du secteur australien. Au cours d'un événement organisé à Canberra, le directeur exécutif du COI a souligné les principaux défis du secteur oléicole mondial et l'importance de collaborer pour y faire face et a insisté sur les nombreux avantages pour l'Australie d'adhérer à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table. Ce chapitre des « Dialogues sur l'avenir » a été une occasion enrichissante pour le secteur australien de l'huile d'olive de comprendre les défis et d'entrevoir les opportunités futures. La mission du COI en Australie comprenait également une visite à Cobram Estate, le principal producteur australien d'huile d'olive.



La production d'huile d'olive en Australie est estimée à environ 19 000 tonnes par campagne. En moyenne, le pays importe plus de 32 000 tonnes chaque année, dont 92 % proviennent des pays de l'Union européenne. La consommation moyenne est d'environ 48 000 tonnes par an, soit une consommation de 1,9 kilogramme d'huile d'olive par habitant et par an.



CONFÉRENCE INAUGURALE SUR L'ÉTAT DE L'OLÉICULTURE MONDIALE

XVI^e COURS SUPÉRIEUR DE SPÉCIALISATION EN OLÉICULTURE



Le **cours supérieur de spécialisation en oléiculture**, organisé par l'**Institut andalou de l'agriculture, de la pêche, de l'alimentation et de la production durable (IFAPA)** a pour objectif d'améliorer les connaissances des professionnels du secteur oléicole et porte spécifiquement sur les bases scientifiques et les techniques avancées de culture. Il aborde un grand nombre de sujets, allant des programmes d'amélioration génétique et des systèmes de gestion des sols à l'utilisation des sous-produits et à la mécanisation de la récolte, et constitue un forum pour l'échange d'informations et d'expériences entre les participants et pour la promotion de la coopération scientifique et technique.

Lors de la cérémonie d'inauguration de la seizième édition de ce cours supérieur, le 23 septembre au siège de l'IFAPA, **Abderraouf Laajimi**, directeur exécutif adjoint du COI chargé des affaires opérationnelles, a présenté

la situation actuelle de l'oléiculture mondiale. Il a souligné l'impact des conditions climatiques en Méditerranée, en particulier dans la péninsule ibérique, qui ont entraîné deux baisses de production sans précédent et une flambée des prix, ralentissant ainsi la consommation mondiale d'huile d'olive. Affirmant que le changement climatique constituait un défi majeur pour le secteur, il a rappelé que les oliveraies pouvaient agir comme un puits de carbone important car elles permettaient de capturer le CO2 et de le stocker de manière stable. Il a également insisté sur le fait que la production d'une huile d'olive de qualité demeurait une priorité absolue, en raison de ses multiples bienfaits pour la santé. Dans cette optique, il a rappelé que le COI cherchait à soutenir le commerce mondial de l'huile d'olive, en garantissant la qualité et la sécurité et en contribuant ainsi à améliorer la santé des consommateurs et de la planète.

Le programme du cours est disponible [ici](#).



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

17

LE COI POURSUIT SES EFFORTS POUR L'AMÉLIORATION DE L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

L'UNITÉ DE NORMALISATION ET DE RECHERCHE DU COI RÉUNIT SES EXPERTS

Le Secrétariat exécutif du COI s'est engagé à assurer la cohérence des législations nationales et internationales relatives aux caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles d'olive et des olives de table.

Dans ce contexte, l'Unité de Normalisation et Recherche a tenu sa réunion virtuelle biennale avec les experts et conseillers en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges, les 25 et 26 septembre.



Plus de trente-cinq spécialistes - officiellement désignés par les pays membres du COI, dont la plupart sont des chefs de jury de dégustation des huiles d'olive vierges agréés par le COI - ont examiné les dernières révisions proposées à la [méthode d'évaluation organoleptique](#) des huiles d'olive vierges, les décisions approuvées lors de la dernière session du Conseil des Membres, les études en cours et les priorités futures. Les discussions ont porté sur divers sujets, notamment la formation des dégustateurs, les

matériels de référence, l'accréditation, les huiles d'olive borderline, les résultats de l'essai de compétence du COI pour l'agrément des laboratoires de décembre 2024 à novembre 2025, et les conclusions des études sur les caractéristiques et les profils volatils des huiles d'olive *Picual* mûre et *Chemlali*. Ils ont également examiné les conclusions du [cinquième atelier d'harmonisation](#) des jurys de dégustation agréés par le COI, qui s'est déroulé au début du mois de septembre.



21^e ÉDITION DU COURS D'EXPERT UNIVERSITAIRE EN DÉGUSTATION DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

LE COI A ACCORDÉ DES BOURSES D'ÉTUDE À TRENTE ÉTUDIANTS DE DOUZE DE SES PAYS MEMBRES



Plusieurs fonctionnaires du COI ont participé à la cérémonie d'inauguration de la **21^e édition du Cours d'expert universitaire en dégustation de l'huile d'olive vierge à l'Université de Jaén (UJA)**, partenaire clé du COI. Cette année, le COI a accordé des bourses d'étude à trente étudiants de douze de ses pays membres : Algérie, Argentine, Égypte, Espagne, Grèce, Iran, Israël, Italie, Maroc, Portugal, Tunisie et Turquie. Le programme, lancé en 1997/98, permet aux étudiants de comprendre le cycle de vie complet, de la ferme à la table, de ce produit unique qu'est l'huile d'olive.

La richesse du contenu du cours a été soulignée par **Catarina Bairrao Balula**, chef du Département de coopération technique et formation du COI. Aux côtés du vice-recteur à la stratégie et à l'université numérique, **Juan Martínez** ; du directeur du cours, **Sebastián Sánchez** ; du directeur technique, **Marino Úceda** ; et du coordinateur, **Alberto Moya**, la représentante du COI a félicité l'université pour ses efforts constants. Elle a également souligné l'importance de cette formation qui réunit des passionnés d'huile d'olive du monde entier pour un programme intensif de trois mois et qui leur permettra d'approfondir leur connaissance de l'huile d'olive, tout en favorisant le partage d'expériences et le dialogue interculturel.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

19



Le **directeur du cours** a remercié le COI pour son soutien continu et précisé que le cours portait sur tous les aspects de la chaîne de production de l'huile d'olive, de l'arbre au consommateur. Il a rappelé qu'un bon dégustateur devait comprendre à la fois ce qui se passe dans l'oliveraie et dans l'huilerie et a expliqué que la formation prévoyait non seulement des cours théoriques, mais également des visites techniques dans des zones de production, des oliveraies, des huileries et des instituts de recherche.

Le **vice-recteur de l'UJA** a également exprimé sa gratitude envers le COI et les directeurs de cours. Il a précisé que plus de 600 étudiants avaient déjà suivi cette formation depuis son lancement, ajoutant qu'elle était devenue une référence internationale, grâce à l'accent mis par l'UJA sur le secteur oléicole et au soutien du COI.

Le programme de la 21^e édition du Cours d'expert universitaire en dégustation de l'huile d'olive vierge est disponible [ici](#).



LE COI PARTICIPE À L'INAUGURATION D'UN COURS D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE À PORTO ALEGRE (BRÉSIL)

CE COURS, QUI S'ADRESSE À DES CHEFS DE JURYS, A REÇU LE PARRAINAGE INSTITUTIONNEL DU COI

Du 7 au 11 octobre 2024, la ville de Porto Alegre, capitale de l'État du Rio Grande do Sul au Brésil, a accueilli un cours d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge parrainé par le Conseil oléicole international (COI) conformément aux dispositions du document COI/T.30-3/Doc. n° 1 « Lignes directrices pour le parrainage institutionnel des cours d'évaluation organoleptique des huiles d'olive ».

Organisé par le Laboratório Federal de Defesa Agropecuária (LFDA-RS) sous l'égide du ministère brésilien de l'Agriculture, ce cours visait à fournir à ses 18 participants les connaissances et les compétences nécessaires pour leur permettre de réaliser des évaluations rigoureuses et normalisées des huiles d'olive vierges, conformément aux [méthodes, normes et guides](#) du COI.

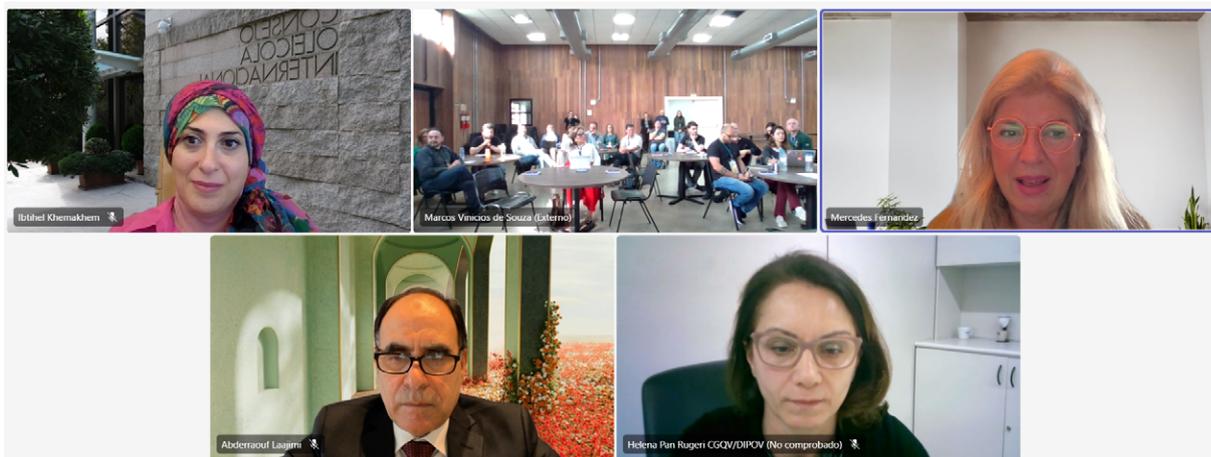
La séance inaugurale, qui s'est déroulée le 7 octobre 2024, a vu la participation en visioconférence d'**Abderraouf Laajimi**, directeur exécutif adjoint du COI, qui a prononcé un discours sur la structure et les missions du COI, et la chef de l'Unité de normalisation et recherche, **Mercedes Fernández Albaladejo**, qui est intervenue pour expliquer les normes mises au point par le COI avec l'aide de ses experts.





LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

21



Les objectifs principaux de ce cours étaient de renforcer les compétences locales mais également de promouvoir la diffusion des normes et des méthodes du COI, contribuant ainsi à l'amélioration de la qualité des huiles d'olive vierges produites au Brésil, à la prévention des fraudes et à la protection des consommateurs. La plateforme IOC-Panel fournie par « la Fundación del Olivar » a été utilisée durant ce cours afin de traiter les résultats des participants en temps réel et assurer un meilleur entraînement.

L'événement parrainé par le COI était organisé par des institutions locales, dont la CGQV/DIPOV/SDA/MAPA, représentée par Helena Pan Rugeri, coordinatrice générale de la qualité végétale, et Fabiano Barreto, coordinateur du laboratoire LFDA-RS.

Lors de l'ouverture, le **directeur exécutif adjoint du COI** a rappelé que « la normalisation et l'entraînement des dégustateurs sont essentiels pour garantir la qualité des huiles d'olive produites », avant de remercier le Brésil et les organisateurs pour cette initiative.

Ce programme s'inscrit pleinement dans les objectifs du COI en matière de normalisation et de recherche, offrant un exemple concret de coopération internationale au service du développement durable du secteur oléicole.

Ce cours coïncide avec le lancement, à la fin du mois, de la nouvelle campagne de promotion que l'Organisation mettra en œuvre jusqu'en 2027 dans ce pays où la consommation d'huile d'olive, stimulée par une classe moyenne grandissante et une sensibilisation accrue aux bienfaits pour la santé, est en pleine expansion. Le pays est désormais l'un des plus grands importateurs mondiaux d'huile d'olive, après les États-Unis et l'Union européenne, puisqu'environ 8% des exportations mondiales d'huile d'olive lui sont destinées. L'objectif principal de cette campagne est de favoriser l'intégration du Brésil au sein du COI, de mieux faire connaître les normes de l'Organisation et d'offrir des possibilités de formation aux acteurs de l'industrie par le biais de sessions pratiques et de mise en réseau.



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

22

OLIVUM TALKS 2024 : PROMOUVOIR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LE SECTEUR OLÉICOLE AU PORTUGAL

LE COI CONFIRME SON ENGAGEMENT ENVERS DES PRATIQUES PLUS DURABLES DANS LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE

Le 3 octobre 2024, l'Institut polytechnique de Beja (Alentejo, Portugal) a accueilli l'événement OLIVUM TALKS organisé par **Olivum**, une association portugaise d'oléiculteurs et producteurs d'huile d'olive. Cet événement

a rassemblé plus de 250 participants, notamment des producteurs, des responsables d'huileries, des institutions publiques et des centres de recherche, venus discuter des défis et des opportunités du secteur de l'huile d'olive.

11ª EDIÇÃO
olivum TALKS
03.OCT.2024
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
Auditorio - Edifício da Presidência

ABERTURA

Pedro Lopes
Presidente da Direção - Olivum

Paulo Arsénio
Presidente da Câmara Municipal de Beja

11ª EDIÇÃO
olivum TALKS
03.OCT.2024
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
Auditorio - Edifício da Presidência

AZEITE: Tendências de Mercado, Preços e Consumo

Keynote Speaker

Francisco Gomes da Silva
AGROCEA, Diretor Geral

Pedro Brinca
Novo SIC, Associate Professor

Carlos Jimenez
ACCESSUR, Diretor de Operações

Ricardo Costa
Gallo WWL, Vice President Global Procurement & Buying

Mariana Matos
Casa do Alentejo, Secretária-geral

MODERADOR
José Diogo Albuquerque
Agropolita, CEO

11ª EDIÇÃO
olivum TALKS
03.OCT.2024
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
Auditorio - Edifício da Presidência

PEPAC Investimento

Nuno Mouro
C&A Consultores e Investimentos, Dep. Técnico

11ª EDIÇÃO
olivum TALKS
03.OCT.2024
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
Auditorio - Edifício da Presidência

OLIVAL e LAGAR: Valorização de Subprodutos

Keynote Speaker

José António Palermine
CGA, Chief Representative of the sector

Ana Cristina Carrada
ATA, Head of Innovation Projects

Inês Vican
LIFE, Project Director, research projects

José António Cal Homena
Andra, Lead Producer of Olive Oil

MODERADOR
Susana Sampaio
ATA, Head of Innovation Projects

11ª EDIÇÃO
olivum TALKS
03.OCT.2024
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
Auditorio - Edifício da Presidência

ENCERRAMENTO

Salvador Malheiro
Presidente do Conselho de Administração



LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

23

Au cours de la journée, des experts nationaux et internationaux ont analysé les tendances du marché, l'avenir du secteur au Portugal et la valorisation des sous-produits de l'oliveraie et des huileries. Lors d'une table ronde modérée par la directrice exécutive de l'association, **Susana Sasseti**, des alternatives durables pour l'utilisation de ces sous-produits ont été présentées et l'importance de leur gestion pour assurer la croissance du secteur a été soulignée.

Le Conseil oléicole international (COI) était représenté à cette occasion par **Juan Antonio Polo Palomino**, chef du Département oléotechnie et environnement de l'Organisation, qui a mis en avant sa vision d'une économie circulaire dans ce secteur et insisté sur l'importance de la valorisation des sous-produits de la production d'huile d'olive.

Le fonctionnaire du COI a notamment rappelé que l'objectif de l'Organisation était d'encourager une utilisation plus durable des ressources pour minimiser les résidus et maximiser les bénéfices environnementaux et économiques. Il a indiqué que l'industrie de l'huile d'olive était un exemple parfait de la manière dont l'économie circulaire pouvait être appliquée de manière efficace. « Tous les coproduits générés tout au long de la chaîne de valeur, de l'oliveraie à l'huilerie, ont un potentiel d'utilisation et de valorisation. Le véritable défi consiste à rendre ces solutions techniquement et économiquement viables » a-t-il conclu.

Plusieurs applications agronomiques offrent des solutions viables pour la gestion de ces coproduits, notamment le compost, qui peut être utilisé comme amendement organique dans les sols, et les margines, qui peuvent être un excellent complément à la fertigation. L'incorporation dans le sol de matières organiques provenant des résidus de la taille des oliviers et du désherbage contribue également à améliorer la qualité et la santé du terrain. Le biochar, un charbon de bois, est aussi très utile pour la rétention des nutriments et l'amélioration des sols. Un autre aspect fondamental à ne pas négliger pour augmenter la production est la gestion des grignons et des sous-produits, car chaque kilogramme d'huile produite suppose la production de 4 kilogrammes de grignons. Il est donc



essentiel de trouver des moyens efficaces de gérer et de valoriser ces sous-produits pour assurer la croissance durable du secteur.

Enfin, l'utilisation énergétique des coproduits, comme la production de bioéthanol et de biogaz, est considérée comme l'une des solutions à long terme les plus prometteuses, car elle permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi de contribuer à la transition vers des énergies plus propres et plus durables.

Cet événement a permis de renforcer le dialogue entre les acteurs clés du secteur au Portugal et de confirmer l'engagement du COI envers des pratiques plus durables dans la production d'huile d'olive.

Pour plus d'informations, visitez le site officiel d'[Olivum](https://www.olivum.org).



RÉUNIONS DU
SECRÉTARIAT EXÉCUTIF



LE COI ET L'AFRIQUE DU SUD RENFORCENT LEURS LIENS

RÉUNION BILATÉRALE ENTRE LE DIRECTEUR EXÉCUTIF ET L'AMBASSADRICE D'AFRIQUE DU SUD EN ESPAGNE

Le directeur exécutif du COI, **Jaime Lillo**, a accueilli l'ambassadrice d'Afrique du Sud à Madrid, **Sankie Dolly Mthembu-Mahanyele**, au siège de l'Organisation, le 9 octobre. À cette occasion, les deux représentants ont fait le point sur le secteur oléicole mondial, les défis et les opportunités à venir, et ont souligné l'intérêt d'un renforcement des liens entre le COI et l'Afrique du Sud. **M. Lillo** a profité de l'occasion pour inviter l'ambassadrice à participer en qualité d'observateur à la prochaine réunion du Comité consultatif et à la séance plénière de la 120^e session du Conseil des Membres du COI, qui se tiendront respectivement les 19 et 20 novembre, ainsi qu'à la célébration de la Journée mondiale de l'olivier, le 21 novembre. L'ambassadrice a accueilli cette invitation avec enthousiasme et a réaffirmé l'intérêt de l'Afrique du Sud à se rapprocher du COI.

Le secteur oléicole sud-africain est en pleine expansion. La surface oléicole augmente considérablement d'une campagne à l'autre et la production d'huile d'olive est aujourd'hui estimée à plus de 1 500 tonnes. L'Afrique du Sud importe environ 6 000 tonnes d'huile d'olive par an, l'Espagne et l'Italie étant ses principaux fournisseurs.





VISITE D'UNE DÉLÉGATION D'ENTREPRISES ET INSTITUTIONS CHINOISES AU SIÈGE DU COI

VERS UN RENFORCEMENT DES LIENS ENTRE LA CHINE ET LE COI



Le 6 septembre, une délégation de représentants de diverses entreprises et institutions chinoises s'est rendue au siège du Conseil oléicole international (COI) à Madrid.

La délégation a été reçue par le directeur exécutif, **Jaime Lillo**, qui était accompagné à cette occasion par la chef de l'Unité économie et promotion ; la chef du Département

coopération technique et formation ; le chef du Département observatoire et systèmes d'information et la chef de l'Unité recherche et normalisation.

La délégation chinoise a remis à M. Lillo un exemplaire du *Catalogue mondial des variétés d'olivier* traduit en chinois.



RÉUNIONS DU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF

27



M. Lillo a expliqué la mission et les activités du COI et a présenté l'évolution des importations d'huile d'olive en Chine. Il a souligné que le pays asiatique était aujourd'hui l'un des plus grands importateurs d'huile d'olive au monde et qu'il contribuait à 4% des importations mondiales. Les membres de la délégation chinoise ont commenté que les perspectives de consommation d'huile d'olive dans leur pays étaient très prometteuses, la consommation augmentant en moyenne de 7% par an, et que la population chinoise faisait preuve d'un intérêt croissant pour les propriétés uniques des produits oléicoles sur la santé. L'olivier a été introduit en Chine il y a 60 ans et près de 120 000 hectares d'oliviers de 157 variétés y sont aujourd'hui cultivés, donnant une moyenne de 90 000 tonnes d'olives par an. Le pays compte une cinquantaine d'huileries, qui produisent une moyenne de 11 000 tonnes d'huile d'olive par an, et a même sa propre banque nationale de germoplasme oléicole.

La délégation chinoise s'est montrée particulièrement intéressée par les démarches à réaliser pour que la Chine puisse adhérer à l'organisation internationale et par l'agrément par le COI des laboratoires et des jurys de dégustation. La Chine compte actuellement un laboratoire d'analyse physico-chimique des huiles d'olive et un jury de dégustation agréés par le COI. Le secteur oléicole chinois est très actif et s'efforce depuis plusieurs années de renforcer les échanges et la coopération avec des producteurs et des universités et centres de recherche des pays oléicoles membres du COI.

La région de Longnan, située dans la province du Gansu, est aujourd'hui une zone importante de production d'huile d'olive. Au cours des dernières années, le COI a mené plusieurs [campagnes de promotion](#) dans le pays.



ANNONCES ET
ACTIVITÉS FUTURES



DATES DE LA 120^e SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES DU COI



Les dates de la 120^e session du Conseil des Membres du COI ont été 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.



**Advisory Committee
for Olive Oil and Table Olives**



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 prochaines semaines 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.



LE COI S'APPRÊTE À LANCER UNE CAMPAGNE DE PROMOTION AU BRÉSIL

L'année 2024 marque le début d'une nouvelle campagne de promotion au Brésil, qui devrait se dérouler jusqu'en 2027. Depuis plusieurs mois, le COI est en contact avec des représentants du ministère brésilien de l'Agriculture et de l'[ambassade du Brésil en Espagne](#) afin de mieux comprendre les besoins de ce pays et de concevoir une campagne efficace pour convaincre le Brésil d'adhérer à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table et de rejoindre les pays producteurs et consommateurs déjà membres de l'organisation internationale.

Le directeur exécutif du COI et la chef de l'Unité économie et promotion de l'Organisation se rendront prochainement au Brésil pour inaugurer la nouvelle campagne. Les principales activités de cette première année de campagne sont les suivantes :

- Formation de jurys de dégustation
- Rencontres de producteurs dans la région de Rio Grande do Sul
- Réunions avec des représentants du gouvernement à Brasilia

Formation de jurys de dégustation

Un cours de formation se tiendra à Sao Paulo du 28 octobre au 1^{er} novembre. Il s'adressera à un groupe de 20 à 30 membres de jurys de dégustation d'huile d'olive, en réponse au besoin exprimé par les autorités brésiliennes de favoriser la création d'un plus grand nombre de jurys de dégustation agréés par le COI au Brésil. Les participants ont été sélectionnés en collaboration avec le ministère brésilien de l'Agriculture. L'objectif de cette activité est de renforcer les liens entre les parties prenantes du secteur et le COI, de faire

connaître la norme commerciale du COI, de favoriser l'image de l'huile d'olive par le biais d'expériences sensorielles et de séances de dégustation et d'aider les parties prenantes à prévenir les fraudes.

Un cocktail sera offert à l'issue de cette formation et à cette occasion, le directeur exécutif du COI s'adressera aux participants et encouragera les échanges et les discussions en vue de collaborations fructueuses.

Rencontres avec des producteurs dans la région de Rio Grande do Sul

La région de Rio Grande do Sul, qui concentre environ 80 % de la production d'huile d'olive du pays, a été touchée récemment par de fortes inondations. Les fonctionnaires du COI visiteront plusieurs oliveraies et sites de production. Le directeur exécutif s'adressera personnellement à la communauté oléicole pour faire connaître les activités et les normes du COI et encourager les producteurs à améliorer la qualité, l'authenticité et le caractère durable des produits oléicoles.

Réunions avec des représentants du gouvernement à Brasilia

Le troisième pilier de la campagne sera la visite des représentants de l'Organisation dans la capitale, où ils rencontreront les autorités de différents ministères (Agriculture, Finances et Relations extérieures) pour leur présenter personnellement le travail du COI. Ils se réuniront également avec les représentants des ambassades des principaux pays importateurs membres du COI, afin de leur expliquer le programme de la campagne et recueillir leurs opinions.



PUBLICATIONS ET RÉSEAUX SOCIAUX



PUBLICATIONS ET RÉSEAUX SOCIAUX

SUIVEZ LE COI SUR LES RÉSEAUX !

Vous êtes déjà très nombreux à nous suivre sur les réseaux, à travers la revue de presse du COI, **OLIVE NEWS** (<http://www.scoop.it/t/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 12 700 articles ont été recueillis dans cette revue de presse qui compte plus de 9 700 abonnés et a déjà reçu plus de 383 000 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) suivie par plus de 10 500 personnes. N'attendez plus pour vous abonner !





RESTEZ À L'ÉCOUTE!

<http://www.internationaloliveoil.org>

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

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

et tout ce qui se passe au COI :

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

Notre revue scientifique Olivae est disponible sur :

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

Siège du COI
C/ Príncipe de Vergara, 154
28002, Madrid

