

## Foreword / Prólogo / Avant Propos

Romagosa I., Barjol J.L.

*in*

Arcas N. (ed.), Arroyo López F.N. (ed.), Caballero J. (ed.), D'Andria R. (ed.), Fernández M. (ed.), Fernandez Escobar R. (ed.), Garrido A. (ed.), López-Miranda J. (ed.), Msallem M. (ed.), Parras M. (ed.), Rallo L. (ed.), Zandli R. (ed.).  
Present and future of the Mediterranean olive sector

Zaragoza: CIHEAM / IOC

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 106

2013

pages 3-8

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=6802>

To cite this article / Pour citer cet article

Romagosa I., Barjol J.L. **Foreword / Prólogo / Avant Propos**. In : Arcas N. (ed.), Arroyo López F.N. (ed.), Caballero J. (ed.), D'Andria R. (ed.), Fernández M. (ed.), Fernandez Escobar R. (ed.), Garrido A. (ed.), López-Miranda J. (ed.), Msallem M. (ed.), Parras M. (ed.), Rallo L. (ed.), Zandli R. (ed.). *Present and future of the Mediterranean olive sector*. Zaragoza: CIHEAM / IOC, 2013. p. 3-8 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 106)



<http://www.ciheam.org/>  
<http://om.ciheam.org/>

# Foreword

Olive cultivation constitutes a key element of the Mediterranean agricultural sector, and Mediterranean countries clearly dominate world olive oil and table olive production and consumption. Production has increased dramatically in the last decades, partly due to the development of production systems based on more intensive plantations using new technologies. Nevertheless, traditional olive production systems should not be forgotten, as these systems are multifunctional and they contribute to rural development and landscape conservation and protect the environment against erosion and desertification. Consumption of olive products has followed similar expansive patterns, and non-traditionally consuming countries are becoming important consumers and importers. The growth of these markets is the result of the gastronomic qualities of olive products and the nutritional and functional properties that make them healthy foods. There has also been an important improvement in post-harvest and processing in order to respond to the increasing demands for high quality standards.

In this context, the Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (IAMZ-CIHEAM) and the International Olive Council (IOC) – two institutions that have recently celebrated their 50th anniversary, one serving agriculture in the Mediterranean region and the other the olive sector globally – organized the Seminar on "Present and future of the Mediterranean olive sector" from 26 to 28 November 2012 in Zaragoza (Spain). The aim of the Seminar was to promote debate on the following key questions challenging the olive sector: Are intensive production systems sustainable and will the future of olive development be based on them or should there still be an important role for traditional systems? Which key elements should be improved in processing technologies, especially to gain access to markets demanding high quality? In addition to the well-known nutritional and functional properties of olive products, what are the prospects of using them as a raw material base for the nutraceutical industry? What are the keys to open up new markets and to increase the share of consolidated markets?

The Seminar was organized in three scientific sessions with invited keynote speakers and oral presentations: "Challenges and trends in olive growing and processing", "Marketing strategies", and "Olive oil and olives, human health and nutrition". A round table on "Olive and olive oil development and promotion: policies and strategies" closed the seminar, which was attended by 102 experts from 18 countries: Albania, Algeria, Argentina, Croatia, Cyprus, Egypt, France, Greece, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Morocco, Montenegro, Portugal, Spain, Tunisia and Turkey. The last day was devoted to a technical visit to the Bajo Aragón Designation of Origin in Alcañiz and to the agribusiness Hacienda Iber, both in the Aragón region.

This book publishes the proceedings of the Seminar and contains 14 articles and 1 abstract of the contributions presented. We would like to thank all the speakers and authors for contributing their expertise to shed light and encourage the debate on the wide and fascinating world of olive. We also acknowledge the panel of editors for their role in increasing the quality of this publication, and last but not least, Hacienda Iber and the Designation of Origin "Aceite del Bajo Aragón" for sharing their practical experience with the Seminar participants.

Ignacio Romagosa  
IAMZ-CIHEAM

Jean-Louis Barjol  
IOC

# Prólogo

El cultivo del olivo es un elemento clave del sector agrícola mediterráneo y es evidente que los países de la cuenca del Mediterráneo destacan a escala mundial en la producción y consumo de aceite de oliva y de aceituna de mesa. La producción ha aumentado de manera notable en las últimas décadas, debido en parte al desarrollo de sistemas de producción basados en plantaciones más intensivas que hacen uso de nuevas técnicas. No obstante, no hay que olvidarse de los sistemas tradicionales de producción olivarera ya que estos sistemas son multifuncionales y contribuyen al desarrollo rural y la conservación del paisaje así como a proteger el medioambiente frente a procesos erosivos y la desertificación. El consumo de productos derivados del olivo ha seguido patrones similares de expansión, y los países que hasta ahora no habían sido consumidores tradicionales se están convirtiendo en importantes consumidores y productores. El crecimiento de estos mercados es fruto de las cualidades gastronómicas de los productos del olivo así como de las propiedades nutricionales y funcionales que los convierten en alimentos saludables. También se han conseguido importantes mejoras en las tecnologías de elaboración y poscosecha con el objeto de responder a la creciente demanda de normas de calidad más estrictas.

En este contexto, el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ-CIHEAM) y el Consejo Oleícola Internacional (COI) – dos instituciones que han celebrado recientemente su 50 aniversario, una al servicio de la agricultura en el Mediterráneo y la otra al del sector olivarero a escala global – organizaron el Seminario sobre «Presente y futuro del sector olivarero Mediterráneo» del 26 al 28 noviembre de 2012 en Zaragoza (España). El objetivo del seminario fue impulsar el debate sobre los siguientes aspectos clave que suponen un reto para el sector olivarero: ¿Son sostenibles los sistemas de producción intensivos y se basará en ellos el desarrollo del sector en el futuro o los sistemas tradicionales todavía desempeñarán un papel importante? ¿Qué elementos clave deberían mejorarse en lo que se refiere a las tecnologías de elaboración, sobre todo para acceder a los mercados que requieren una gran calidad? Además de las conocidas propiedades funcionales y nutricionales de los productos derivados del olivo ¿Qué futuro tiene su uso como materia prima para la industria nutracéutica? ¿Cuáles son las claves para abrir nuevos mercados e incrementar la cuota de mercados consolidados?

El Seminario se estructuró en tres sesiones científicas que contaron con ponentes invitados e intervenciones orales: «Retos y tendencias en el cultivo y elaboración de aceitunas», «Estrategias de marketing», y «Aceite de oliva y aceitunas, salud y nutrición humanas». El Seminario se clausuró con una mesa redonda sobre el «desarrollo y promoción del aceite de oliva y las aceitunas: políticas y estrategias». El último día se realizó una visita técnica al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Aceite del Bajo Aragón» en Alcañiz y a la empresa «Hacienda Iber», también en Aragón. Asistieron al Seminario 102 expertos de 18 países: Albania, Argelia, Argentina, Croacia, Chipre, Egipto, España, Francia, Grecia, Israel, Italia, Jordania, Líbano, Marruecos, Montenegro, Portugal, Túnez y Turquía.

Este volumen publica las actas del Seminario y contiene 14 artículos y 1 resumen de las contribuciones presentadas. Queremos agradecer a los ponentes así como a los autores por haber compartido su experiencia y haber arrojado luz y animado al debate sobre el fascinante y vasto mundo del olivo. También queremos reconocer la gran labor que ha realizado el equipo de editores para mejorar la calidad de esta publicación, y por último a «Hacienda Iber» y la Denominación de Origen «Aceite del Bajo Aragón» por compartir su experiencia práctica con los asistentes al Seminario.

Ignacio Romagosa  
IAMZ-CIHEAM

Jean-Louis Barjol  
COI

## Avant-propos

La culture de l'olivier constitue un élément essentiel du secteur agricole méditerranéen, avec, à l'échelle mondiale, une nette domination des pays méditerranéens en matière de production et de consommation d'huile d'olive et d'olives de table. La production s'est accrue de façon spectaculaire sur les dernières décennies, ceci étant en partie attribuable à la mise en place d'une oliviculture intensive qui fait appel à de nouveaux systèmes de production. Néanmoins, il convient de ne pas oublier les systèmes traditionnels de production oléicole, car ces systèmes sont multifonctionnels et contribuent au développement rural et à la conservation du paysage, et protègent l'environnement contre l'érosion et la désertification. La consommation de produits de l'olivier a suivi des tendances de croissance telles que celles décrites précédemment, et certains pays qui traditionnellement ne connaissaient guère ces produits sont en train de devenir d'importants consommateurs et importateurs. L'expansion de ces marchés est le résultat des qualités gastronomiques des produits de l'olivier et des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles qui en font des aliments favorables à la santé. D'importantes améliorations ont également eu lieu en post-récolte et en matière de transformation afin de répondre aux plus fortes exigences de normes de qualité.

Dans ce cadre, l'Institut Agronomique Méditerranéen de Zaragoza (IAMZ-CIHEAM) et le Conseil Oléicole International (COI) – deux institutions ayant célébré récemment leur cinquantième anniversaire, la première œuvrant pour l'agriculture dans la région méditerranéenne et la seconde pour le secteur de l'olivier à l'échelle mondiale – ont organisé le Séminaire portant sur « Présent et futur du secteur oléicole méditerranéen » du 26 au 28 novembre 2012 à Zaragoza (Espagne). Le propos du Séminaire était de promouvoir le débat pour faire le point sur les enjeux suivants concernant le secteur oléicole : Les systèmes de production intensive sont-ils durables et l'avenir du développement oléicole sera-t-il fondé sur ces systèmes, ou bien les systèmes traditionnels auront-ils encore un grand rôle à jouer dans ce domaine ? Quels sont les éléments décisifs à optimiser concernant les technologies de transformation, en particulier pour accéder à des marchés exigeant une forte qualité ? En plus de leurs propriétés nutritionnelles et fonctionnelles bien connues, quelles perspectives se présentent aux produits de l'olivier en tant que matières premières pour l'industrie nutraceutique ? Quels sont les éléments déterminants pour trouver de nouveaux débouchés et pour augmenter la part de ces produits sur les marchés déjà consolidés ?

Le Séminaire était articulé en trois sessions scientifiques comprenant conférences principales et présentations orales : « Défis et tendances de l'oliviculture et de la transformation des produits de l'olivier », « Stratégies de marketing », et « Huile d'olive et olives, santé humaine et nutrition ». Une table ronde portant sur « Développement et promotion de l'huile d'olive et des olives : politiques et stratégies », a clôturé le Séminaire, auquel ont participé 102 experts provenant de 18 pays : Albanie, Algérie, Argentine, Croatie, Chypre, Égypte, Espagne, France, Grèce, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Monténégro, Portugal, Tunisie et Turquie. Le dernier jour était consacré à une visite technique au siège de l'Appellation d'origine « Bajo Aragón » à Alcañiz et à l'exploitation « Hacienda Iber » tous deux au cœur de la région aragonaise.

Cet ouvrage présente les actes du Séminaire, constitués de 14 articles et d'une récapitulation des contributions présentées. Nous tenons à remercier ici tous les intervenants et auteurs, qui ont apporté leur expertise afin de mettre en lumière le vaste monde fascinant de l'olivier. Notre reconnaissance va aussi aux éditeurs pour leur rôle dans l'amélioration de la qualité de cette

publication, et finalement mais non des moindres, à « Hacienda Iber » et à l'Appellation d'origine « Aceite del Bajo Aragón » pour avoir partagé leur temps et leur expérience pratique avec les participants au Séminaire.

Ignacio Romagosa  
IAMZ-CIHEAM

Jean-Louis Barjol  
COI