

Summary and conclusions

Arcas N., Arroyo López F.N. , Caballero J., D'Andria R., Fernández M., Fernandez Escobar R., Garrido A., López-Miranda J., Msallem M., Parras M., Rallo L., Zandi R.

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.), Zandi R. (ed.).
Present and future of the Mediterranean olive sector

Zaragoza: CIHEAM / IOC

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

2013

pages 181-197

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=6818>

To cite this article / Pour citer cet article

Arcas N., Arroyo López F.N. , Caballero J., D'Andria R., Fernández M., Fernandez Escobar R., Garrido A., López-Miranda J., Msallem M., Parras M., Rallo L., Zandi R. **Summary and conclusions.** 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.), Zandi R. (ed.). *Present and future of the Mediterranean olive sector* . Zaragoza: CIHEAM / IOC, 2013. p. 181-197 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 106)



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

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

Summary and conclusions

The International Seminar on "Present and future of the Mediterranean olive sector" was held from 26 to 28 November 2012 at the Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza, and was jointly organized by the Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza, from the International Centre of Advanced Mediterranean Agronomic Studies (IAMZ-CIHEAM) and the International Olive Council (IOC), both of which have recently celebrated their 50 anniversary and are always willing to promote the Mediterranean region and the olive sector.

The objective of this Seminar was to prospect the future of the olive sector in the Mediterranean and the world, in an attempt to answer the following key questions: Are intensive production systems sustainable and will they be the basis of olive development in the future or should traditional systems still have an important role? Which are the key elements to be improved in processing technologies, especially in those countries where a large part of their production cannot gain access to the markets demanding high quality products? In addition to the well known nutritional and functional properties of olive products, what are their prospects as a raw material base for the nutraceutical industry? Which are the keys to open new markets and to increase the share in consolidated markets?

The Seminar was held over three days, two days devoted to scientific presentations and discussions structured in three sessions and a round-table discussion, with invited conferences and case-studies, and one day for the technical visit.

102 experts attended the Seminar from 18 countries: Albania, Algeria, Argentina, Croatia, Cyprus, Egypt, France, Greece, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Morocco, Montenegro, Portugal, Spain, Tunisia and Turkey.

Session 1 was titled "Challenges and trends in olive growing and processing" and was chaired by Luis Rallo from Cordoba University (Spain). Five presentations were made, two involved a review of the situation concerning sustainable olive production technologies and olive oil processing and quality and three referred to significant case-studies (influence of soil on the quality of virgin olive oil in an Italian province, processing of table olives in Turkey and agricultural use of by-products from the olive oil industry in Tunisia). At the end of the presentations a general discussion was held.

The first paper was presented by Ricardo Fernández Escobar from Cordoba University (Spain) who analysed the evolution of olive farming systems in the past 50 years. The conclusion drawn was that the co-existence of traditional and intensive olive farming systems in Mediterranean production areas will require specific agricultural policies and measures in different countries. The biggest environmental threat for olive groves planted on slopes –as is the case for most traditional olive groves in Mediterranean countries– is erosion. Likewise, because of the expected water shortage, the efficient use of water, based on controlled deficit irrigation and drought tolerance, seems to be a determining factor for yield in olive plantations and olive oil producing areas. Besides, the new highly yielding, early producing and mechanized intensive systems will require more investments, scientific knowledge and technology transfer. Amongst the technological requirements, the following are emerging critical issues: variety testing and plant breeding, planting density, mechanized harvesting in different planting systems (including traditional plantations that can be harvested mechanically), changes of farming systems, and the extension of olive growing to regions where the climate is not strictly Mediterranean. Finally, crop production and protection systems should be based on the concept of integrated production which includes different methods that are compatible with the sustainable use of inputs.

The second paper was presented by Maurizio Servili, from the University of Perugia (Italy), who

analysed the influence of processing technologies on Extra-Virgin Olive Oil (EVOO) quality and on the valorization of derived by-products. Special attention was paid to issues related to the concept of commercial quality of EVOO which is based on parameters describing changes or others that confer them this authentic nature but which are not considered by indicators related to sensorial and health attributes. In his presentation, Dr. Servili detailed the variation in the composition in monounsaturated fatty acids and phenolic and volatile compounds, which are responsible for the above-mentioned attributes. He also highlighted the fact that phenolic compounds confer antioxidant properties to EVOO and are related to disease prevention in humans. Whereas lipophilic phenols are common to other plant oils, hydrophilic phenols are only found in EVOO, secoridoids standing out among them, which are also responsible for the bitter and spicy attributes in sensorial analysis panels. The influence of EVOO extraction technologies was also analysed in order to valorize by-products from the olive industry.

The third paper, delivered by Antonio Leone, from CNR-ISAFoM of Ercolano (Italy), presented a study conducted in the Italian province of Benevento to determine the relationship between soil parameters and olive quality of the local variety 'Ortice'. This study concludes that 'Ortice' olive oil composition and organoleptic attributes are affected by soil differences between different production areas in Benevento, which could be a good opportunity to add value to the place of origin of olive oil in many olive producing districts.

The fourth paper, presented by Sevda Isil Çillidag, from Taris Cooperative Union in Izmir (Turkey), characterized the different processing modes of table olives in Turkey. The main industrial processing of table olives is common to other producing countries, although the prevailing method is to harvest black olives whose pulp is naturally blackened close to the endocarp and subjected to pressure before fermentation and preserved in brine at a 10-12% concentration for 6-10 weeks. This process allows for the preservation of a certain degree of bitterness. Another special feature in the production of green olives in Turkey is the crushing or cracking of the fruits. This is carried out in local varieties 'Domat', 'Memecik' and 'Yamalak' that have previously been washed several times to get rid of bitterness. Subsequent fermentation is conducted in brines of increasing concentration, up to a concentration of 5-6%.

The last paper, presented by Kamel Gargouri from Sfax' Institut de l'Olivier (Tunisia), analysed the case of the valorization of by-products from the olive industry (vegetable waters and pomace) in the region of Sfax in Tunisia. Direct spread of vegetable waters in the field and pomace composted with cattle manure indicates their value as organic and mineral fertilizers. The positive impact on soils and plants, with little environmental impact, should be considered as part of an integrated process in which logistics assures competitive and profitable cost prices for the industry and for the farmers.

Session 2 was titled "Marketing Strategies" and was chaired by Mario Alejandro Zogbi, from Mendoza Provincial Government (Argentina). The first presentation was made by Manuel Parras, from Jaen University (Spain) and revolved around the topic of new marketing strategies. The speaker stressed the need to know the market and consumers. By knowing the latter new products could be developed for them, oriented to market segments, and achieve differentiation. The example used to illustrate this point was to position olive oil as a type of oil suitable for frying or cooking for longer periods, since this perception is not well consolidated in many cultures, such as in France. The speaker also highlighted the improvements made in communications through labels, and the support of "silent" sellers such as packages and the company's web site.

Next, Eva María Murgado, from Jaen University (Spain), presented a paper on oil tourism and spoke about the added value of actions related to services revolving around olive oil. These efforts should not only focus on visits to oil mills, but integrate "tasting" activities, museums, specialty shops, festivals, gastronomy, rural hostels, purchases, etc., making it a comprehensive and valid experience for the customers. The speaker mentioned several examples of current mistakes made due to a lack of integration.

Esteban Carneros, from Grupo Hojiblanca (Antequera, Spain), presented the success case of this cooperative group. He highlighted the way member cooperatives are integrated in Hojiblanca as well as the new marketing strategies. Hojiblanca markets 8% of the world's oil production, a salient fact.

Electronic commerce could be a fundamental tool to boost consumption of olive oil. Enrique Bernal from Jaen University (Spain) spoke about its importance and the potential positive impact. Although access to the internet exists, it is not used for electronic commerce. The speaker explained how this tool could help differentiation against competitors. Supporting Enrique Bernal's presentation, Ángel Martínez, also from Jaen University, spoke about regulations protecting consumers who purchase on the internet, as well as the companies' obligation to inform when engaged in electronic commerce.

To conclude, Raffaele Zanolì from Politécnico Delle Marche (Italy) presented a few cases of success and failure in selling organic oils. Mistakes made by an Australian company and good decisions made by a small family-run business who used a subscription and customer relation model. His recommendation was to build "customer relations" ("avon" case).

Session 3 was titled "Olive oil and olives, human health and nutrition" and chaired by José López Miranda from Cordoba University (Spain). The first presentation was delivered by José María Ordoñas, from Tufts University (United States), who presented results of the current knowledge on nutrigenomics regarding lipid metabolism as well as nutrients in the diet that may influence gene expression and determine interactions between genes and the diet, in general, and the Mediterranean Diet, in particular. The Mediterranean Diet could be closer to ancestral foods that were part of human development and our metabolism might have evolved to behave optimally, contrary to current diets that are rich in saturated fats and refined and industrialized food products. It would then be possible that certain alleles associated to an increase in the risk of certain diseases might be silenced in the presence of a more ancestral and traditional diet and life style. In the not too distant future, this knowledge may result in the development of personalized nutrition as a key element for preventing and treating chronic diseases related to food.

The second paper was presented by Gianfranco Peluso, from CNR-IBP in Naples (Italy), and showed that olive oil is much more than a monounsaturated acid-rich fat. It is rich in many bioactive compounds, mainly phenolic compounds, which exert various beneficial biological effects on health derived from its antimicrobial, antioxidant and antiinflammatory properties, and this makes olive oil a healthy functional food.

The third paper, related to consumers' perceptions about the health benefits of olive oil, was presented by Mercedes Fernández from the IOC. The main properties of olive oils for consumers are their benefits for health, their nutritional characteristics, their natural character, and digestibility. For these reasons, this is the fat of choice not only because of the health benefits but also because of the organoleptic and gastronomic properties. According to this perception, one of the priority objectives of the International Olive Council (IOC) is to state the validity and nutritional and dietary benefits of olive oil, which is considered an essential component of the Mediterranean Diet. The compilation and dissemination of scientific knowledge regarding the nutritional values and health benefits of olive oil are the basis for actions aiming to inform of and promote the consumption of olive oil all over the world.

Juan Barbacil, from Barbacil Comunicación, Zaragoza (Spain) in his presentation about olive oil and gastronomy, described some of the most appropriate uses of olive oil depending on the type of oil. The more delicate, sweet, slightly astringent and unspicy oils are well adapted to be used uncooked to dress salads or season vegetables and boiled white fish; the same oils that are used to set omelettes, prepare scrambled eggs, fry eggs, sauté mushrooms, enrich vegetable creams or to add a final touch of refinement to a great variety of dishes in modern and contemporary cuisine. The fruity and more or less fragrant, and sometime subtly bitter, oils enhance the flavour of fried food, especially potatoes, and improve most sautéed ingredients

and stew bases. Because olive oil is capable of changing the result of a dish it has to be used sensitively and judiciously. A salad dressed with an olive tinged with a hint of bitter almonds offers numerous sapid sensations: tastes change, the olfactory scale and even the style of the ingredients used may be modified. Wherever the presence of garlic is noted, the oils from Andalusia stand out on their own merit, namely those from Jaén and Córdoba. In egg sauces, such as mayonnaise, oils from Southern Aragon are amazing. Thus, our culinary culture embraces and is founded on the olive oil. Likewise, he pointed out that the golden rule for cooking with olive oil is moderation. Never waste it or soak dishes in fat. He also described how olive oil tastings work, where oils are classified based on certain parameters such as "flavour" (English term that refers to the sum of two sensory impressions: the taste and smell of oil), appearance, colour, aroma, taste and, strange as it may seem, touch. Lastly, a recommendation: for reasons related to hygiene, gastronomy and image the use of cruets should not be allowed in restaurants.

The last presentation of this Session, by Cidalia Peres from INIAV de Oeiras (Portugal), was about the properties of table olives as a natural source of health-promoting bioactive and prebiotic nutrients. The fibre found in table olives is a prebiotic with beneficial effects to prevent different pathologies. Essential fatty acids, with effects against cancer, sterols, polyphenols and glycosides with antioxidant effects, and adventitious lactic acid bacteria with probiotic effects are some of the components of table olives which are beneficial for health.

The last Session of the Seminar was a round-table discussion on "Development and promotion of olives and olive oil: policies and strategies", chaired by the editor of Mercacei, Juan A. Peñamil. In this round-table, the director of ASOLIVA (Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva), Rafael Picó, explained that the Asoliva member companies account for 90% of all Spanish exports of bottled oil produced, and between 40% and 45% of bulk produce. Among other activities, Asoliva is in charge of providing information, promoting and representing the industry. Regarding the target of Spanish exports, he reported that the European Union concentrates 75%, and within the EU Italy stands out with 63.9%. In the case of the main markets for Spanish bottled olive oil, Australia with 11.3% and the USA with 10.9% are noteworthy, whereas in the case of olive oil in bulk, the main target is Italy with 32.2%, followed by Portugal, with 16%. On the other hand, he referred to the brand Spain which, in his opinion, should be promoted through the inter-professional association of the Spanish olive oil and the companies themselves in order for Spanish oils to be present on the shelves worldwide.

The Deputy Director of the International Olive Council (IOC), Ammar Assabah, spoke about the future of this organization for the horizon 2020 and reviewed the consequences of the economic crisis and its effects on the sector.

Among the priorities of the IOC, he made reference to quality, protection and control, promotion (support to activities in member countries, specific regional programmes and campaigns in countries showing high consumer potential), support policies and implementation of technical and technological programmes.

On 28 November a technical visit was organized within the framework of the Seminar. The first stop was Alcañiz, where Juan Baseda, Technical Director of the Regulatory Council of the Designation of Origin "Bajo Aragón Oil", made an excellent presentation of the objectives and working of this Regulatory Council, followed by numerous questions, made mainly by foreign participants. Later, the group was taken on a tour of Alcañiz. Prior to lunch in a restaurant in Caspe, a tasting was organized of oils from different regions and varieties from Spain, as well as from Algeria, Tunisia and Turkey. In the afternoon, the group had the opportunity to visit the estate 'Hacienda Iber', an agro-industrial business focused on obtaining and marketing extra virgin olive oil of the highest quality. The plantation itself, with a total area of 650 ha, accommodates new olive groves framed within a Mediterranean pine tree landscape of great environmental value. Plantings were carried out under a super intensive system, with

densities of some 1000 trees/ha and in hedgerows, allowing for mechanized harvesting in a rapid and efficient manner at the right moment to obtain olives of high quality, the time between harvesting and grinding never being longer than three hours. The timing of the visit was very fortunate since the group could see the harvesters and oil mill in full activity, and thus getting a good picture of the technological and infrastructure requirements for this type of super intensive farms.

In summary, the Seminar has been a splendid opportunity to review and discuss with experts from the Mediterranean and elsewhere about the current and future challenges of the Mediterranean olive and give response to key questions that were raised when the programme was developed and designed. On the other hand, while the seminar was organized by IAMZ-CIHEAM and IOC, there has been excellent collaboration from many of the most relevant institutions, organizations, companies and media of the Spanish and Mediterranean olive sector.

Resumen y conclusiones

Los días 26 a 28 de Noviembre de 2012 tuvo lugar en el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza el Seminario Internacional sobre «Presente y futuro del sector olivarero mediterráneo» organizado conjuntamente por el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza, perteneciente al Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (IAMZ-CIHEAM) y el Consejo Oleícola Internacional (COI), instituciones ambas que han alcanzado recientemente su 50 aniversario esforzándose por promocionar la región mediterránea y el sector olivarero.

El objetivo del Seminario fue explorar el futuro del sector olivarero en el Mediterráneo y en el mundo, tratando de contestar las siguientes preguntas clave: ¿Resultan sostenibles los sistemas intensivos de producción? ¿Se basará en estos sistemas el futuro desarrollo del sector olivarero o seguirán manteniendo un lugar relevante los sistemas tradicionales? ¿Cuáles son los elementos determinantes que tendrán que mejorarse en las tecnologías de procesado, especialmente en aquellos países en que una gran parte de su producción no puede acceder a mercados muy exigentes en aspectos de calidad? Además de las ya muy difundidas propiedades nutritivas y funcionales de los productos del olivo, ¿cuáles son sus perspectivas como materia prima básica para la industria nutracéutica? ¿Cuáles son las claves para abrir nuevos mercados y para incrementar su cuota en mercados consolidados?

El Seminario tuvo una duración de dos días para presentaciones y discusiones científicas y técnicas, estructuradas en tres sesiones y una mesa redonda, con ponencias invitadas y estudios de casos, y una visita técnica en la tercera jornada del Seminario.

Participaron en el Seminario 102 expertos procedentes de 18 países: Albania, Argelia, Argentina, Croacia, Chipre, Egipto, España, Francia, Grecia, Israel, Italia, Jordania, Líbano, Marruecos, Montenegro, Portugal, Túnez y Turquía.

La Sesión 1 tuvo por título «Desafíos y tendencias en el cultivo del olivo y del procesado de sus productos» y fue presidida por Luis Rallo de la Universidad de Córdoba (España).

En ella se presentaron cinco ponencias, dos de revisión de la situación de las tecnologías de la producción sostenible de aceitunas y del procesado y calidad del aceite de oliva y tres referentes al estudio de casos singulares (influencia del suelo en la calidad del aceite de oliva virgen en una provincia italiana, elaboración de aceitunas de mesa en Turquía y uso agrícola de los subproductos de la industria oleícola en Túnez). Al final de las presentaciones tuvo lugar una discusión general.

En la primera ponencia, presentada por Ricardo Fernández Escobar de la Universidad de Córdoba (España), se analizó la evolución de los sistemas de cultivo del olivar en los últimos 50 años. Se concluyó que la coexistencia entre la olivicultura tradicional y la intensiva en las zonas mediterráneas de producción va a requerir medidas específicas de política agraria en los distintos países. En los olivares en pendiente, que representan la mayor parte del olivar tradicional en los países mediterráneos, la mayor amenaza medioambiental es la erosión. También, debido a la prevista escasez del agua, su uso eficiente, basado en estrategias de riego deficitario controlado y tolerancia a la sequía, aparece como el eje más determinante de la productividad de las plantaciones y de las regiones oleícolas. Además, los nuevos sistemas intensivos, de elevada productividad, precoz entrada en producción y mecanizados van a exigir mayores inversiones, conocimiento científico y transferencia de tecnología. Entre las demandas tecnológicas, la experimentación varietal y la mejora genética, la densidad de plantación, la mecanización de la recolección en los distintos sistemas de plantación, incluidas las plantaciones tradicionales susceptibles de cosecharse mecánicamente, los cambios de los

sistemas de cultivo y la extensión del olivar a nuevas regiones de clima no estrictamente mediterráneo emergen como aspectos críticos. Finalmente, los sistemas de producción y protección del cultivo deben basarse en el concepto de Control Integrado, que incluye diversos métodos compatibles con un uso sostenible de los insumos.

La segunda ponencia, presentada por Maurizio Servili de la Universidad de Perugia (Italia), analizó la influencia de las tecnologías de procesado en la calidad del Aceite de Oliva Extravirgen (EVOO) y en la valorización de los subproductos. Se prestó especial atención a las cuestiones relativas al concepto de la calidad comercial del EVOO que se basa en parámetros descriptores de las alteraciones u de otros que le confieren su carácter genuino pero que, sin embargo, no consideran los indicadores relacionados con sus atributos sensoriales y saludables. En la ponencia se describió en profundidad la variación en la composición en ácidos grasos monoinsaturados y en compuestos fenólicos y volátiles, responsables de los atributos reseñados, resaltando que los compuestos fenólicos confieren el carácter antioxidante del EVOO y están relacionados con la prevención de enfermedades en el hombre. Mientras que los fenoles lipófilos son comunes con otros aceites vegetales, los hidrófilos son exclusivos del EVOO, destacando entre los mismos los secoridoides, que son a su vez responsables de los atributos amargo y picante en los paneles de evaluación sensorial. También se analizó la influencia de las tecnologías de extracción del EVOO para valorizar los subproductos de la industria oleícola.

La tercera ponencia, expuesta por Antonio Leone, del CNR-ISAFoM de Ercolano (Italia), presentó el estudio realizado en la provincia italiana de Benevento para determinar la relación entre parámetros edafológicos y la calidad del aceite de oliva de la variedad local 'Ortice'. Este estudio ha permitido concluir que la composición y los atributos organolépticos del aceite de oliva de 'Ortice' se ven afectados por las diferencias edafológicas de diferentes zonas de producción de Benevento lo que puede representar una oportunidad para añadir valor al lugar de origen del aceite de oliva virgen en numerosas comarcas olivíferas.

La cuarta ponencia, presentada por Sevda Isil Çillidag, de la Unión de Cooperativas Taris de Izmir (Turquía), caracterizó las diferentes modalidades de procesado de aceitunas de mesa en Turquía. Las principales formas de elaboración industrial de aceitunas de mesa son comunes con las de otros países productores, si bien dominan las aceitunas negras naturales que cosechan con la pulpa ennegrecida naturalmente hasta la proximidad del endocarpio y se someten a presión antes de su fermentación y conservación en salmuera de 10-12% de concentración durante 6-10 semanas. Este procesado permite conservar cierto grado de amargor. Otra particularidad de la producción de aceitunas verdes en Turquía es el machacado o rajado de las mismas. Éste se lleva a cabo en las variedades locales 'Domat', 'Memecik' y 'Yamalak' previamente a sucesivos lavados para eliminar el amargor. La posterior fermentación se lleva a cabo en salmueras de concentración creciente, hasta alcanzar una concentración del 5-6%.

La última ponencia, a cargo de Kamel Gargouri del Institut de l'Olivier de Sfax (Túnez), analizó el caso de la valorización de los subproductos de la industria oleícola (Alpechines y orujos) en la región de Sfax en Túnez. La aplicación directa de alpechines en el campo y la de los orujos compostados con estiércol de vaca indica su valor como fertilizante orgánico y mineral. El impacto positivo en suelo y planta, con escaso efecto contaminante para el medioambiente, debe ser complementado con un proceso integrado en el que la logística garantice precios de costes competitivos y rentables para la industria y los agricultores.

La Sesión 2 tuvo por título «Estrategias de Marketing» y fue presidida por Mario Alejandro Zogbi, del Gobierno de la Provincia de Mendoza (Argentina). La primera exposición corrió a cargo de Manuel Parras, de la Universidad de Jaén (España), y tuvo como tema principal las nuevas estrategias de marketing. El ponente acentuó la necesidad de

conocer el mercado y a los consumidores. Conociendo a estos últimos se podrán desarrollar los productos orientados a ellos, orientados a la segmentación de mercado, y así diferenciarnos. Un ejemplo que dio al auditorio para acentuar la orientación de los esfuerzos de marketing fue en posicionar el aceite de oliva como un aceite apto para freír o cocinar por un largo tiempo, ya que es una percepción del mercado que no está afianzada en algunas sociedades, como por ejemplo en Francia. Hizo hincapié en la mejora de la comunicación en etiquetas, y el apoyo en los vendedores «silenciosos» como son los envases y el sitio web de la compañía.

A continuación Eva María Murgado, de la Universidad de Jaén, en su presentación sobre el oleoturismo, presentó el valor agregado de la integralidad de esfuerzos de los servicios vinculados al aceite de oliva. No es suficiente enfocar esfuerzos solamente en las visitas a las fábricas de aceite, sino integrar los «tasting», museos, comercios especializados, festivales, gastronomía, albergues rurales, compra, etc, a la experiencia del cliente para lograr una experiencia integral y valedera. Dio ejemplos de los errores actuales de la no integralidad.

Esteban Carneros, del grupo Hojiblanca de Antequera (España), expuso el caso de éxito de su Grupo Cooperativo. Destacó la forma de integración de las cooperativas miembros de Hojiblanca y las nuevas formas de comercialización de la misma. Hojiblanca comercializa el 8% de la producción de aceite mundial, un dato a destacar.

El comercio electrónico en el aceite de oliva puede ser una herramienta fundamental para incrementar el consumo. Enrique Bernal de la Universidad de Jaén (España) comentó su importancia y el impacto positivo que puede alcanzar, y que está subutilizado. Se tiene acceso a Internet, pero no se utiliza para comercio electrónico. Explicó cómo esta herramienta nos puede diferenciar de nuestra competencia. Apoyando la presentación de Enrique Bernal, Ángel Martínez, también de la Universidad de Jaén, presentó la regulación legal que protege al consumidor que realiza compras vía Internet, y la obligación de informar que tenemos al hacer comercio electrónico.

Para terminar, Raffaele Zanolí del Politécnico Delle Marche (Italia) nos mostró unos casos de éxito y de fracaso, en venta de aceites orgánicos. Errores cometidos por una empresa australiana y los aciertos de una pequeña empresa familiar que utilizó un modelo de suscripción y de relación con el cliente. Su recomendación es la de crear «relación con el cliente» (caso « avon»).

La Sesión 3 tuvo por título «Aceite de oliva y aceitunas, salud humana y nutrición» y fue presidida por José López Miranda de la Universidad de Córdoba (España). La primera ponencia corrió a cargo de José María Ordovás de la Universidad de Tufts (Estados Unidos de América). En ella se presentaron resultados del conocimiento actual en la nutrigenómica relativa al metabolismo de los lípidos así como respecto a los nutrientes de la dieta que pueden influir en la expresión génica y determinar las interacciones entre los genes y la dieta en general y la Dieta Mediterránea en particular. Esta Dieta Mediterránea podría ser más próxima a los alimentos ancestrales que fueron parte del desarrollo humano y nuestro metabolismo pudo evolucionar para comportarse de forma óptima con ella, al contrario que con las dietas actuales ricas en grasas saturadas y en alimentos refinados e industrializados. Sería por tanto posible que ciertos alelos que están asociados con un incremento en el riesgo de enfermedades sean silenciados en presencia de una dieta y un estilo de vida más ancestral y tradicional. Todos estos conocimientos podrán llevar en un futuro no muy lejano al desarrollo de una nutrición personalizada como elemento clave en la prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

La segunda ponencia fue expuesta por Gianfranco Peluso, del CNR-IBP de Nápoles (Italia). En ella se puso de manifiesto que el aceite de oliva es mucho más que una grasa rica en

monoinsaturados. Su riqueza en múltiples componentes bioactivos fundamentalmente compuestos fenólicos que ejercen múltiples efectos biológicos beneficiosos sobre la salud derivados de sus propiedades antimicrobianas, antioxidantes y antiinflamatorias, convierten al aceite de oliva en un alimento funcional saludable.

La tercera ponencia, relativa a la percepción que los consumidores tienen sobre los efectos beneficiosos sobre la salud del aceite de oliva, fue presentada por Mercedes Fernández del COI. Para el consumidor, la principal propiedad de los aceites de oliva son sus beneficios para la salud, sus características nutricionales, su carácter natural y su fácil digestión todo lo cual le convierte en grasa de elección no sólo debido a sus múltiples bondades para la salud sino también organolépticas y gastronómicas. De acuerdo con esta percepción, uno de los objetivos prioritarios del Consejo Oleícola Internacional (COI) es afirmar la validez y los beneficios nutricionales y dietéticos del aceite de oliva, considerado componente esencial de la Dieta Mediterránea. La recopilación y divulgación de los conocimientos científicos sobre el valor nutricional y los beneficios para la salud del aceite de oliva constituyen la base de las acciones de información y promoción del consumo de éste a nivel mundial.

Juan Barbacil, de Barbacil Comunicación, Zaragoza (España) en su exposición sobre Aceite de oliva y gastronomía describió algunos de los usos más indicados según el tipo de aceite, como por ejemplo que los aceites más delicados, suaves, poco astringentes y nada picantes son los mejores para aliñar ensaladas, verduras y pescados blancos hervidos; los mismos que sirven para cuajar tortillas, preparar revueltos, freír huevos, saltear setas, enriquecer cremas de verduras prestar toques de refinamiento a gran número de platos de la cocina moderna y actual. Los aceites afrutados más o menos fragantes y en ocasiones sutilmente amargos, realzan el sabor de los fritos, en especial las patatas y mejoran casi todos los sofritos y bases de estofados. El hecho de que el aceite se revele capaz de trastocar el resultado de un plato obliga a utilizarlo con sensibilidad y criterio. Entre una ensalada aderezada con un aceite de matices almendrados o amargos existen abismos de sensaciones sápidas: cambian los sabores, varían la escala olfativa y hasta el estilo de los ingredientes empleados. Allí donde se hace notoria la presencia del ajo, brillan con mérito propio los aceites andaluces, en particular los de Jaén y Córdoba. En las salsas de huevo como la mahonesa, los del Bajo Aragón son impresionantes. Nuestra cultura culinaria se aferra, pues, y se sustenta en el aceite de oliva. Además resaltó que la regla de oro para cocinar con aceite de oliva es utilizarlo con mucha mesura, no derrocharlo nunca ni enchumbar los platos de grasa. También describió en qué consisten las catas de aceite, en las que se trata de clasificar los aceites en función de parámetros tales como el «flavor» (palabra inglesa que hace referencia a la suma de dos sensaciones: el gusto y el aroma del aceite), el aspecto, el color, el aroma, el gusto y, por extraño que parezca, el tacto. Por último una recomendación: por razones de higiene, gastronómicas y de imagen no debería permitirse el uso de las aceiteras en los restaurantes.

En la última ponencia de la sesión, Cidalía Peres, del INIAV de Oeiras (Portugal) presentó las propiedades de las aceitunas de mesa como fuente natural de nutrientes bioactivos y prebióticos promotores de salud. La propia fibra de las aceitunas de mesa es un prebiótico con efectos beneficiosos en la prevención de diversas patologías. Los ácidos grasos esenciales, con efectos contra el cáncer, los esteroides, polifenoles y glicosidos con efectos antioxidantes, y las bacterias ácido-lácticas adventicias con efectos probióticos son algunos de los componentes de las aceitunas de mesa beneficiosos para la salud.

La última sesión del Seminario consistió en una Mesa redonda sobre «Desarrollo y promoción de las aceitunas y el aceite de oliva: políticas y estrategias», presidida por el editor de Mercacei, Juan A. Peñamil. En esta mesa, el director de la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva) Rafael Picó, detalló que sus empresas asociadas representan el 90% del total de las exportaciones españolas de envasado, y entre el 40 y el 45% a granel. Entre sus actividades, figuran la información, la promoción y la

representación de la industria. Respecto a los destinos de las exportaciones españolas, precisó que la Unión Europea (UE) concentra el 75%, y dentro de ella, Italia, con el 63,9%. En el caso de los principales mercados del aceite de oliva español envasado destaca Australia, con el 11,3%, y Estados Unidos, con el 10,9%, mientras que a granel los principales destinos son Italia con el 32,2%, seguido de Portugal, con el 16%. Por otro lado, se refirió a la Marca España que, en su opinión, debe potenciarse a través de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y de las propias empresas para estar en todos los lineales del mundo.

Por su parte, el director adjunto del Consejo Oleícola Internacional (COI), Ammar Assabah, habló sobre el futuro de este organismo de cara al año 2020 y realizó un repaso de las consecuencias de la crisis económica y los efectos que está teniendo en el sector.

Entre las prioridades del COI, se refirió a la calidad, la protección y el control, la promoción (apoyo a las actividades de los países miembros, programas regionales concretos y campañas en países con alto potencial de consumo), políticas de apoyo y puesta en marcha de programas técnicos y tecnológicos.

El día 28 de noviembre tuvo lugar la visita técnica programada en el marco del Seminario. La primera parada fue en Alcañiz, donde Juan Baseda, Director Técnico del Consejo Regulador del Aceite del Bajo Aragón, hizo una magnífica presentación sobre los objetivos y funcionamiento de este Consejo Regulador, la cual fue seguida de numerosas preguntas, sobre todo por parte de los participantes extranjeros. Posteriormente el grupo realizó una visita turística de Alcañiz. Previamente a la comida que tuvo lugar en un restaurante de Caspe, se organizó una degustación de aceites de diferentes regiones y variedades españolas, así como de Argelia, Túnez y Turquía. Por la tarde, el grupo tuvo la oportunidad de visitar la explotación Hacienda Iber, denominación de un desarrollo agroindustrial enfocado a la obtención y comercialización de aceite de oliva virgen extra de la más alta calidad. La finca, con una superficie de más de 650 has, acoge un conjunto de nuevos olivares enmarcados en un paisaje de pinar mediterráneo de gran valor medioambiental. Las plantaciones se han realizado bajo el sistema superintensivo, con densidades de unos 1000 árboles por hectárea y en seto, lo que permite la recolección mecanizada, pudiendo así realizar la cosecha de forma rápida y eficaz en el momento más oportuno de producción y calidad de la oliva, con unos tiempos entre cosecha y elaboración inferiores, en todo caso, a las tres horas. El momento de la visita fue muy afortunado ya que el grupo pudo ver a las cosechadoras y la almazara en plena actividad, pudiendo hacerse una buena idea de las necesidades tecnológicas y de infraestructuras en este tipo de explotaciones superintensivas.

En resumen, el Seminario ha constituido una magnífica oportunidad de revisar y discutir con expertos mediterráneos y de otros continentes, los retos actuales y futuros del olivar mediterráneo y de dar respuesta a las cuestiones clave que se habían planteado al concebirlo y diseñar su programa. Por otro lado, si bien la organización ha corrido a cargo del IAMZ-CIHEAM y el COI, se ha recibido una magnífica colaboración de muchas de las instituciones, organizaciones, empresas y medios de comunicación más relevantes del sector olivarero español y mediterráneo.

Synthèse et conclusions

Du 26 au 28 novembre 2012 s'est déroulé à l'Institut Agronomique Méditerranéen de Zaragoza le Séminaire International sur « Présent et futur du secteur oléicole méditerranéen » organisé conjointement par l'Institut Agronomique Méditerranéen de Zaragoza, appartenant au Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (IAMZ-CIHEAM), et par le Conseil Oléicole International (COI), ces deux institutions ayant récemment célébré leur cinquantième anniversaire d'un parcours consacré à la promotion de la région méditerranéenne et de la filière oléicole.

L'objectif du Séminaire était d'explorer l'avenir de la filière oléicole en Méditerranée et dans le monde pour tenter de répondre aux enjeux suivants : Les systèmes de production intensive sont-ils durables ? Le futur 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 dans les pays dont une part importante de la production ne peut pas 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 décisifs pour trouver de nouveaux débouchés et pour augmenter les ventes de ces produits sur les marchés déjà consolidés ?

Le Séminaire était constitué de deux journées consacrées à des présentations et des échanges scientifiques et techniques, structurées en trois sessions et une table ronde, avec des présentations invitées et des cas d'étude, et d'une sortie de terrain pendant le troisième jour du Séminaire.

Un nombre de 102 experts ont participé au Séminaire, en provenance de 18 pays : Albanie, Algérie, Argentine, Croatie, Chypre, Égypte, Espagne, France, Grèce, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Monténégro, Portugal, Tunisie et Turquie.

La Session 1 avait pour titre « Défis et tendances de l'oliviculture et de la transformation des produits de l'olivier », et était présidée par Luis Rallo de l'Université de Cordoue (Espagne). Lors de cette session ont été données cinq conférences, dont deux faisant l'état des lieux des technologies de production durable d'olives de table, de leurs procédés d'élaboration, et de la qualité de l'huile d'olive, et les trois autres examinant des cas singuliers (influence du sol sur la qualité de l'huile d'olive vierge dans une province italienne, préparation d'olives de table en Turquie et utilisation agricole des sous-produits de l'industrie oléicole en Tunisie). À la fin des présentations, une discussion générale a eu lieu.

La première conférence, présentée par Ricardo Fernández Escobar de l'Université de Cordoue (Espagne), a analysé l'évolution des systèmes d'oliviculture sur les 50 dernières années. La conclusion qui s'en dégage est que, pour la coexistence de l'oliviculture traditionnelle et de l'oliviculture intensive dans les zones méditerranéennes de production, il faudra mettre en place des mesures spécifiques de politique agricole dans les différents pays. Quant aux oliveraies qui occupent des terrains en pente, c'est-à-dire la plupart des oliveraies traditionnelles des pays méditerranéens, leur plus grande menace environnementale est l'érosion. De même, en raison de la rareté que l'on prévoit pour les ressources en eau, il apparaît qu'une utilisation efficiente, basée sur des stratégies d'irrigation déficitaire contrôlée et sur la tolérance à la sécheresse, est l'axe le plus déterminant pour la productivité des plantations et pour les régions oléicoles. De surcroît, les nouveaux systèmes intensifs, à productivité élevée, à entrée en production précoce, et à forte mécanisation, vont nécessiter davantage d'investissements, de

connaissances scientifiques et de transfert de technologie. Parmi les besoins en technologie se profilent certains éléments cruciaux: l'expérimentation variétale et l'amélioration génétique, la densité de plantation, la mécanisation de la récolte pour les différents systèmes de plantation, y compris dans les plantations traditionnelles susceptibles d'être récoltées mécaniquement, les modifications des systèmes culturaux et l'élargissement de l'aire de l'olivier à de nouvelles régions à climat non strictement méditerranéen. Finalement, les systèmes de production et de protection de cette culture doivent être fondés sur le concept de Contrôle Intégrée, qui englobe diverses méthodes compatibles avec une utilisation durable des intrants.

La deuxième conférence, présentée par Maurizio Servili de l'Université de Perugia (Italie), a analysé l'influence des technologies de fabrication pour la qualité de l'huile d'olive vierge extra (HOVE) et pour la valorisation des sous-produits. Une attention particulière a été accordée aux questions touchant au concept de la qualité commerciale de l'HOVE, qui est basée sur les paramètres décrivant les altérations ou sur d'autres éléments qui confèrent à cette huile son caractère authentique mais d'où sont exclus les indicateurs liés à ses attributs sensoriels et favorables à la santé. Cette présentation a décrit en profondeur la variation de la composition en acides gras mono-insaturés et en composés phénoliques et volatils, responsables des attributs cités auparavant, en soulignant que les composés phénoliques conférant à l'HOVE ses propriétés antioxydantes sont liés à la prévention de maladies chez l'homme. Tandis que les phénols lipophiles sont partagés avec les autres huiles végétales, les composés hydrophiles sont exclusifs de l'HOVE, notamment les séco-iridoïdes, qui, eux, sont responsables des attributs d'amertume et des notes piquantes étudiés par les panels d'évaluation sensorielle. L'influence des technologies d'extraction de l'HOVE a également été examinée en lien avec la valorisation des sous-produits de l'industrie oléicole.

La troisième conférence, donnée par Antonio Leone, du CNR-ISAFoM d'Ercolano (Italie), a présenté l'étude menée dans la province italienne de Benevento afin de faire le lien entre paramètres édaphologiques et qualité de l'huile d'olive pour la variété locale 'Ortice'. Cette étude a permis de conclure que la composition et les attributs organoleptiques de l'huile d'olive issue de 'Ortice' sont influencés par les différences édaphologiques des différentes zones de production de Benevento, ce qui pourrait constituer un atout pour de nombreux terroirs oléicoles car ajoutant de la valeur au lieu d'origine de l'huile d'olive vierge.

La quatrième conférence, présentée par Sevda Isil Çillidag, de l'Union de Coopératives Taris d'Izmir (Turquie), a caractérisé les différentes modalités d'élaboration des olives de table en Turquie. Les principaux modes d'élaboration industrielle des olives de table sont les mêmes que dans les autres pays producteurs, mais il y a prédominance, dans le cas présent, des olives noires naturelles récoltées lorsque la pulpe a noirci d'elle-même jusqu'à atteindre presque l'endocarpe, et soumises à pression avant de fermenter et d'être conservées dans une saumure à 10-12% de concentration durant 6-10 semaines. Ce processus permet de maintenir un certain degré d'amertume. Pour les olives vertes, une autre particularité de cette production en Turquie est le fait de concasser ou d'entailler les olives. Ce procédé est utilisé pour les variétés locales 'Domat', 'Memecik' et 'Yamalak', ensuite, plusieurs rinçages sont effectués afin d'éliminer l'amertume. La fermentation ultérieure a lieu dans une saumure de plus en plus forte jusqu'à atteindre une concentration de 5-6%.

La dernière conférence, présentée par Kamel Gargouri de l'Institut de l'Olivier de Sfax (Tunisie), a analysé le cas de la valorisation des sous-produits de l'industrie oléicole (margines et grignons) dans la région de Sfax en Tunisie. L'épandage direct des margines dans les champs et des grignons compostés avec du fumier de vache, s'est avéré avantageux en tant que fertilisant organique et minéral. L'impact positif sur le sol et sur les plantes, et la faible pollution environnementale, sont à compléter par un processus intégré où la logistique permette d'assurer un prix de revient compétitif et rentable pour l'industrie et pour les agriculteurs.

La Session 2 « Stratégies de Marketing » a été présidée par Mario Alejandro Zogbi, du Gouvernement de la Province de Mendoza (Argentine). Le premier exposé a été présenté par Manuel Parras, de l'Université de Jaén (Espagne), axé principalement sur les nouvelles stratégies de marketing. Le conférencier a insisté sur la nécessité de connaître le marché ainsi que les consommateurs. Cette connaissance étant approfondie, il sera alors possible de mettre au point des produits ciblant ces consommateurs et obéissant à une segmentation de marché, pour ainsi différencier notre produit. Comme exemple pour l'auditoire, concernant l'orientation des efforts de marketing, il a été cité le fait de positionner l'huile d'olive en tant qu'huile apte pour fritures ou pour cuissons longues, cette perception de marché n'étant pas bien implantée dans certaines sociétés, en France par exemple. Cette intervention a mis en avant l'utilité de l'étiquette pour une meilleure communication, et le recours à ces vendeurs « silencieux » que sont l'emballage et le site web de la compagnie.

Ensuite, Eva María Murgado, de l'Université de Jaén, dans sa présentation concernant l'oléotourisme, a mis en avant la valeur agrégée découlant d'une intégralité des efforts pour les services liés à l'huile d'olive. Il est insuffisant que ces efforts portent uniquement sur les visites aux huileries, ils doivent nécessairement intégrer les « tastings », les musées, les commerces spécialisés, les festivals, la gastronomie, les gîtes ruraux, les emplettes, etc., pour faire vivre au client une expérience intégrale d'épanouissement. Des exemples d'erreurs actuelles de non-intégralité ont été présentés.

Esteban Carneros, du groupe Hojiblanca d'Antequera (Espagne), a présenté la "success story" de son Groupe Coopératif. Il a mis en avant le mode d'intégration des coopératives adhérant à Hojiblanca ainsi que les nouvelles formes de commercialisation qui y sont pratiquées. Hojiblanca commercialise 8% de la production mondiale d'huile, un chiffre à souligner.

Le commerce électronique, dans le domaine de l'huile d'olive, peut être un outil déterminant pour accroître la consommation. Enrique Bernal de l'Université de Jaén (Espagne) a commenté son importance et l'impact positif qu'il peut atteindre, pourtant loin d'être pleinement exploité. L'Internet est accessible mais n'est pas utilisé pour le commerce électronique. L'intervenant a expliqué comment cet outil peut nous différencier de nos concurrents. À l'appui de la présentation de Enrique Bernal, Ángel Martínez, également de l'Université de Jaén, a présenté la réglementation légale qui protège le consommateur effectuant ses achats à travers l'Internet, et l'obligation d'informer qui incombe à ceux qui vendent via le commerce électronique.

Pour terminer, Raffaele Zanoli, de l'Université Polytechnique Delle Marche (Italie), nous a montré des cas de succès et d'échec en matière de vente d'huiles biologiques. Des erreurs commises par une entreprise australienne et les bonnes idées d'une petite entreprise familiale qui a utilisé un modèle d'abonnement et de partenariat avec le client. Sa recommandation est ainsi de créer une « relation avec le client » (comme le fait « Avon »).

La Session 3 « Huile d'olive et olives, santé humaine et nutrition » a été présidée par José López Miranda de l'Université de Cordoue (Espagne). La première conférence a été présentée par José María Ordovás de l'Université de Tufts (États-Unis). Ont été présentés les résultats des connaissances actuelles en nutriginomique concernant le métabolisme des lipides et les nutriments de la diète qui peuvent influencer l'expression génique et déterminer les interactions entre les gènes et la diète en général, et la Diète Méditerranéenne en particulier. Cette Diète Méditerranéenne pourrait être plus proche des aliments ancestraux qui ont fait partie du développement humain, et ainsi notre métabolisme aurait pu évoluer pour se comporter d'une façon optimale avec elle, au contraire des régimes actuels riches en graisses saturées et en aliments raffinés et industrialisés. Ce serait donc possible que certains allèles qui sont liés à l'augmentation du risque de maladies, soient désactivés en présence d'une diète et d'un style de vie plus ancestraux et traditionnels. Toutes ces connaissances pourraient amener dans un avenir pas trop lointain au développement d'une nutrition personnalisée comme élément-clé pour la prévention et le traitement des maladies chroniques liées à l'alimentation.

La deuxième conférence était présentée par Gianfranco Peluso, du CNR-IBP de Naples (Italie). Dans le cadre de celle-ci, il a été mis en relief que l'huile d'olive est bien plus qu'une graisse riche en mono-insaturés. Sa richesse en multiples composantes bio-actives fondamentalement des composés phénoliques qui exercent de nombreux effets biologiques favorables à la santé en raison de leurs propriétés antimicrobiennes, anti-oxydantes et anti-inflammatoires, font de l'huile d'olive un aliment fonctionnel à valeur santé.

La troisième conférence, relative à la perception qu'ont les consommateurs quant aux effets bénéfiques de l'huile d'olive sur la santé, a été présentée par Mercedes Fernández du COI. Pour le consommateur, la principale propriété des huiles d'olive consiste en leurs bénéfices pour la santé, leurs caractéristiques nutritionnelles, leur caractère naturel et leur facilité de digestion, qui à elles toutes la transforment en une huile de choix non seulement pour ses nombreux atouts pour la santé mais aussi pour ses qualités organoleptiques et gastronomiques. Selon cette perception, un des objectifs prioritaires du Conseil Oléicole International (COI) est de réaffirmer la validité et les bénéfices nutritionnels et diététiques de l'huile d'olive, considérée comme une composante essentielle de la Diète Méditerranéenne. Le recueil et la diffusion des connaissances scientifiques concernant la valeur nutritionnelle et les bienfaits pour la santé de l'huile d'olive constituent la base des actions d'information et de promotion de la consommation de celle-ci au niveau mondial.

Juan Barbacil, de Barbacil Comunicación, Zaragoza (Espagne), dans son exposé sur l'huile d'olive et la gastronomie, a décrit certaines des utilisations les plus appropriées pour chaque type d'huile, comme par exemple le fait que, pour assaisonner salades, légumes et poissons blancs bouillis, les meilleures huiles sont les plus délicates, légères, peu astringentes et nullement piquantes ; ces mêmes huiles servent aussi à faire prendre les omelettes, préparer des œufs brouillés aux champignons, asperges, lardons ou autres, frire des œufs, faire sauter des champignons, enrichir des crèmes de légumes et ajouter une pointe de raffinement à un grand nombre de plats de la cuisine moderne actuelle. Les huiles fruitées plus ou moins parfumées et parfois subtilement amères, relèvent la saveur des fritures, en particulier les pommes de terre, et améliorent pratiquement tout ce que l'on fait revenir ainsi que les bases de ragoûts. Le fait que l'huile se révèle capable de déséquilibrer le résultat d'un plat nous oblige à l'utiliser avec sensibilité et bon sens. Entre une salade accommodée d'une huile à notes d'amande ou d'amertume, tout un abîme de sensations sapides s'ouvre à nous : les saveurs s'en trouvent modifiées, l'échelle olfactive varie de même que le style des ingrédients employés. Là où la présence de l'ail se fait sentir, les huiles d'Andalousie brillent de plein droit, en particulier celles de Jaén et de Cordoue. Dans les sauces où l'œuf est présent, telles que la mayonnaise, les huiles de la basse vallée de l'Aragon sont impressionnantes. Notre culture culinaire est ancrée et bâtie sur l'huile d'olive. De plus, il a été rappelé que la règle d'or de la cuisine à l'huile d'olive est de l'employer sans démesure, en évitant toujours de la prodiguer vainement ou d'y noyer les plats. L'intervenant a également décrit en quoi consistent les dégustations d'huile, car il s'agit dans ce cadre de classifier les huiles en fonction de paramètres tels que la « saveur » (mot anglais qui fait référence à l'ensemble de deux sensations : le goût et l'arôme de l'huile), l'aspect, la couleur, l'arôme, le goût et, pour étrange que cela puisse paraître, le toucher. En dernier lieu, une recommandation : pour des raisons d'hygiène, de gastronomie et d'image, l'utilisation d'huiliers devrait être proscrite dans les restaurants.

Lors de la dernière conférence de la session, Cidalia Peres, de l'INIAV d'Oeiras (Portugal), a présenté les propriétés des olives de table en tant que source naturelle de nutriments bioactifs et probiotiques promoteurs de santé. La fibre des olives de table est en soi un prébiotique ayant des effets bénéfiques en matière de prévention de diverses pathologies. Les acides gras essentiels, agissant contre le cancer, les stérols, polyphénols et glycosides à effets anti-oxydants, et les bactéries acido-lactiques adventices à effets probiotiques, sont autant de composantes bénéfiques pour la santé que l'on rencontre chez les olives de table.

La dernière session du Séminaire a consisté en une table ronde sur « Développement et promotion de l'huile d'olive et des olives : politiques et stratégies », présidée par l'éditeur de Mercacei, Juan A. Peñamil. Lors de cette table ronde, le directeur de l'Association Espagnole de l'Industrie et du Commerce de l'Huile d'Olive à l'Exportation (Asoliva), Rafael Picó, a précisé que la part des entreprises adhérentes à cette association représente 90% du total des exportations espagnoles en bouteille, et de 40 à 45% pour les exportations en vrac. Parmi les activités de cette Association figurent l'information, la promotion et la représentation de l'industrie. Concernant les débouchés des exportations espagnoles, il a précisé que l'Union européenne (UE) en concentre 75%, dont l'Italie avec une part de 63,9%. Pour les principaux marchés de l'huile d'olive espagnole embouteillée, il convient de souligner l'Australie, avec 11,3%, et les États-Unis, avec 10,9%, tandis qu'en vrac les principaux destinataires sont l'Italie avec 32,2%, suivie du Portugal avec 16%. Par ailleurs, il s'est référé au Label Espagne qui, à son avis, doit être promu à travers l'Interprofession de l'Huile d'Olive Espagnole ainsi que les entreprises, pour être présent sur tous les linéaires du monde.

Pour sa part, le directeur adjoint du Conseil Oléicole International (COI), Ammar Assabah, a parlé de l'avenir de cet organisme à l'horizon 2020 et a passé en revue les conséquences de la crise économique et les effets qu'elle entraîne pour la filière. Parmi les priorités du COI, il s'est référé à la qualité, la protection et le contrôle, la promotion (appui aux activités des pays membres, programmes régionaux concrets et campagnes dans les pays à fort potentiel de consommation), politiques d'appui et de mise en place de programmes techniques et technologiques.

Le 28 novembre a eu lieu la visite technique programmée dans le cadre du Séminaire. Un premier arrêt a été fait dans la ville d'Alcañiz, où Juan Baseda, Directeur Technique du Conseil Régulateur (Syndicat de l'Appellation) de l'huile du Bas-Aragon, a réalisé une magnifique présentation sur les objectifs et le fonctionnement de ce Conseil, qui a donné lieu à de nombreuses questions, émanant notamment des participants étrangers. Ensuite le groupe a effectué une visite touristique d'Alcañiz. Juste avant le déjeuner dans un restaurant de Caspe, a eu lieu une dégustation d'huile de différentes régions et de plusieurs variétés espagnoles, ainsi que d'Algérie, de Tunisie et de Turquie. L'après-midi, le groupe a eu l'occasion de visiter l'exploitation Hacienda Iber, nom d'un complexe agro-industriel pour l'obtention et la commercialisation d'huile d'olive vierge extra de la plus haute qualité. Ce domaine, d'une superficie de plus de 650 ha, héberge un ensemble de nouvelles oliveraies entourées d'un paysage de pinèdes méditerranéennes de grande valeur environnementale. Les plantations sont menées sous le système superintensif, avec des densités d'environ 1000 arbres/ha, plantés en haie, permettant ainsi une récolte mécanisée rapide et efficace au moment le plus approprié pour la production et la qualité de l'olive, le temps écoulé entre la récolte et l'élaboration étant, dans tous les cas, inférieur à trois heures. La visite s'est déroulée à un moment particulièrement propice, car le groupe a eu l'occasion de voir les engins en train de récolter et l'huilerie en pleine activité, et a pu se faire une idée nette des besoins en technologie et infrastructures pour ce genre d'exploitations superintensives.

En résumé, le Séminaire s'est avéré une magnifique occasion d'examiner et de débattre avec des experts de la Méditerranée et d'autres continents, les défis actuels et futurs qui se posent à l'olivier méditerranéen et d'apporter des éléments de réponse aux questions déterminantes qui se faisaient jour lors de la conception et mise au point du programme du Séminaire. Par ailleurs, bien que l'organisation ait été assurée par l'IAMZ-CIHEAM et le COI, il convient de faire remarquer l'extraordinaire collaboration d'un grand nombre d'institutions, organisations, entreprises et médias parmi les plus importants du secteur oléicole espagnol et méditerranéen.