

CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

Qualité. Rigueur. Santé.

Le COI a été fondé en 1959 sous les auspices des Nations unies en vertu du premier accord international sur l'huile d'olive, signé en octobre 1955. Basé à Madrid (Espagne), le COI a évolué : d'un organisme de réglementation, il est devenu une organisation scientifique de référence, reconnue pour son leadership en matière de connaissance, de qualité et de développement durable de l'oléiculture et de ses produits.

Les pays membres du COI, principalement situés dans la région méditerranéenne, contribuent à plus de 95 % de la production mondiale d'olives. Notre mission principale est d'assurer un développement durable tout en promouvant la qualité, la recherche et le commerce international de l'huile d'olive et des olives de table.

L'impact du COI est mondial et transversal, comme en témoignent certaines des principales réalisations de l'Organisation depuis sa création :

- L'élaboration de normes internationales de qualité qui servent de référence au niveau mondial.
- L'agrément du COI aux laboratoires d'analyse physico-chimique et aux jurys de dégustation de nombreux pays.
- La conception de programmes de formation spécialisée et de transfert de connaissances.
- La promotion de la recherche scientifique sur les bienfaits des produits oléicoles pour la santé.
- La promotion du développement durable tout au long de la chaîne de valeur des produits oléicoles.
- Le recueil et la diffusion de statistiques et de données globales sur la production, la consommation et d'autres chiffres importants pour le secteur.
- L'élaboration d'une méthodologie et d'outils pour évaluer le bilan carbone de l'oléiculture et sa contribution à l'atténuation du changement climatique.
- La préservation des ressources génétiques oléicoles grâce à la création de banques nationales et internationales de germoplasme de l'olivier, garantissant la conservation de la biodiversité et la résilience du secteur oléicole.

Partenariats

Le COI travaille avec un réseau international d'experts et de centres de recherche pour élaborer des normes internationales de qualité et promouvoir les bienfaits pour la santé des consommateurs des produits oléicoles. Parmi ces partenariats, on citera les initiatives suivantes :

- En collaboration avec l'université de Navarre, le COI a créé l'**OHIS** (de l'anglais Olive Health Information System) un portail scientifique spécialisé dans l'information scientifique sur les bienfaits de l'huile d'olive pour la santé.
- En partenariat avec le *Culinary Institute of America*, le COI promeut des choix alimentaires sains, durables et savoureux, en mettant l'accent sur la formation technique des chefs cuisiniers et l'innovation gastronomique.
[Lien] (en anglais)]

Le COI collabore également avec de nombreuses universités et institutions de recherche pour promouvoir le transfert de connaissances, ainsi que la gestion et la préservation des ressources génétiques oléicoles, dans le but d'assurer la conservation de la biodiversité et la recherche de variétés d'olivier résistantes.

Liens utiles

Site web : <https://www.internationaloliveoil.org/?lang=fr>

Nouvelles : [ici](#)

Statistiques [ici](#)

Prix Mario Solinas [ici](#)

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

X (anciennement Twitter) : <https://x.com/iocolivenews>

Contact presse

Le COI peut faciliter des entretiens avec des experts, fournir des données sectorielles actualisées et proposer des informations spécifiques en fonction des besoins de chaque média. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande spécifique.



Prodigioso Volcán

Ximena Zambrano

+34 637 999 896

ximenazambrano@prodigiosovolcan.com

Communication du COI

Juliette Cayol / Irene Lucini

+34 673 552 893

comms@internationaloliveoil.org