



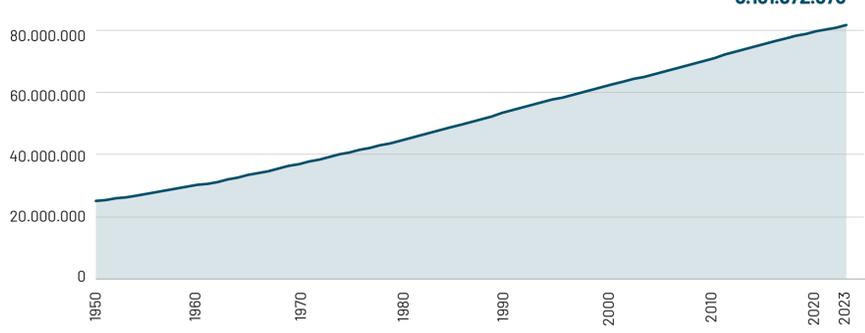
Défis et opportunités du secteur oléicole

Nous sommes une organisation intergouvernementale, créée en 1959 sous les auspices des Nations unies, qui réunit les pays producteurs et consommateurs d'huile d'olive et d'olives de table.

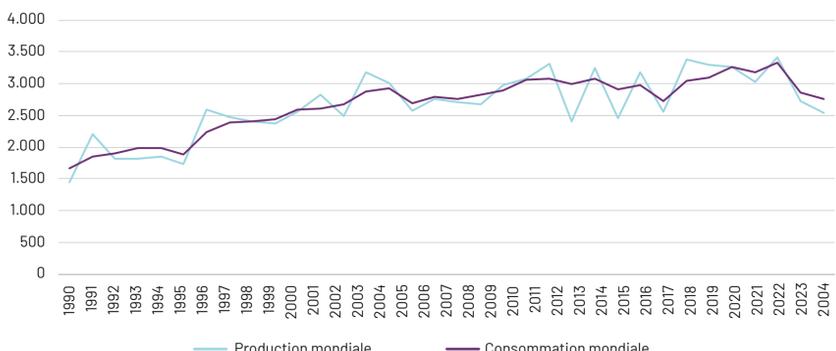
Nourrir une population mondiale croissante

La population mondiale a triplé depuis le milieu du XX^e siècle: le défi consiste à la nourrir, et ce de manière plus durable.

Croissance de la population



Production et consommation mondiales d'huile d'olive (1990-2024)



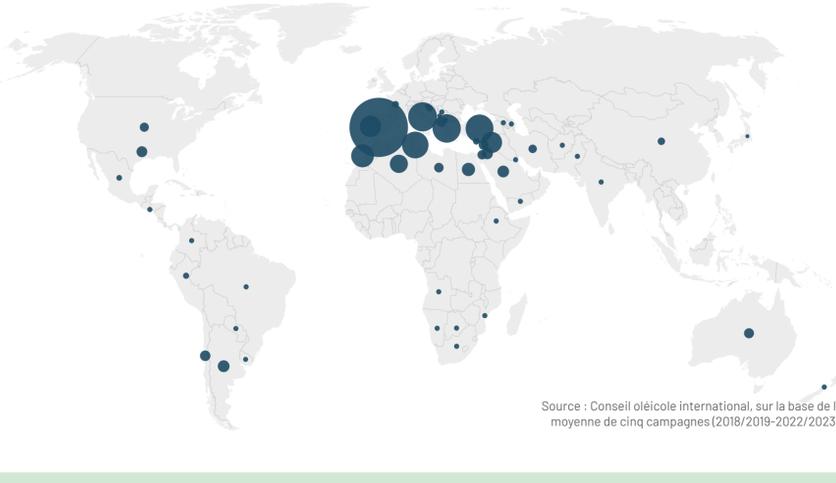
Contribution du COI

- Nous encourageons la production et la consommation d'huile d'olive et d'olives de table, des aliments sains et respectueux de l'environnement.
- Nous aidons les pays membres à développer leur secteur oléicole et à promouvoir des pratiques agricoles durables.

Promouvoir la mondialisation du secteur

La production d'huile d'olive et d'olives de table reste largement concentrée autour du bassin méditerranéen. Toutefois, elle se développe progressivement dans d'autres régions du monde.

Production d'huile d'olive (tonnes)



Source : Conseil oléicole international, sur la base de la moyenne de cinq campagnes (2018/2019-2022/2023).

Contribution du COI

- Nous soutenons les nouvelles régions productrices, en promouvant des normes de qualité et d'authenticité qui garantissent l'excellence de ces produits, préviennent la fraude et protègent les consommateurs.
- Par le biais de campagnes promotionnelles, nous contribuons à la diffusion d'informations et à l'éducation des consommateurs, ainsi qu'à la croissance d'un secteur compétitif à l'échelle mondiale.

Contribuer à la santé humaine

À l'occasion du 30^e anniversaire de la publication de la pyramide alimentaire méditerranéenne, nous passons en revue les bienfaits de l'huile d'olive et des olives de table.

CANCER DU SEIN
La consommation d'huile d'olive vierge prévient l'apparition de différents types de cancer. Selon l'étude Predimed, elle réduit de 62 % le risque de cancer du sein chez les femmes ménopausées.

ALZHEIMER
Des études menées dans le monde entier établissent une corrélation entre le régime méditerranéen et la consommation d'huile d'olive et une incidence plus faible de la maladie d'Alzheimer, de la démence et des troubles cognitifs.

MALADIES CARDIOVASCULAIRES
La consommation d'une graisse monoinsaturée riche en antioxydants, comme l'huile d'olive vierge, est plus saine qu'un régime pauvre en graisses, ce qui prouve que la qualité des graisses est plus importante que leur quantité. L'huile d'olive réduit les facteurs de risque cardiovasculaire.

DIABÈTE
Il est prouvé que la consommation d'huile d'olive contribue au contrôle du poids, réduisant ainsi l'obésité, l'un des facteurs de risque du diabète de type 2.

Contribution du COI

- Nous développons un cadre méthodologique et des outils logiciels pour évaluer le bilan carbone de l'olivier. Ce projet met en évidence la capacité de l'olivier à agir comme un puits de carbone, en stockant cet élément de manière permanente dans sa structure et dans le sol.
- Nous encourageons la recherche avancée sur l'huile d'olive, ses propriétés nutritionnelles et ses innombrables bienfaits pour la santé.
- Nous protégeons les consommateurs en promouvant des normes de qualité rigoureuses et des campagnes de sensibilisation.

Contribuer à freiner le changement climatique

Les oliveraies représentent 11 millions d'hectares de forêts, bien gérées par l'homme, qui contribuent à la santé de la planète.

01
La production d'un litre d'huile d'olive permet de capter 10,65 kg de CO₂ dans l'atmosphère.

02
Les oliveraies capturent 4,58 tonnes de CO₂ par hectare et par an.

03
1 hectare d'oliveraies neutralise l'empreinte carbone annuelle d'une personne.

Contribution du COI

- Nous développons un cadre méthodologique et des outils logiciels pour évaluer le bilan carbone de l'olivier. Ce projet met en évidence la capacité de l'olivier à agir comme un puits de carbone, en stockant cet élément de manière permanente dans sa structure et dans le sol.

Rehausser la saveur des plats et des sauces

Cuisiner avec de l'huile d'olive est une excellente décision culinaire, tant pour son goût que pour sa polyvalence.

C'est un exhausteur de goût naturel dans les préparations crues et les plats cuisinés.

Elle convient aussi bien aux recettes salées que sucrées et son goût s'accorde à de nombreux styles culinaires.

Elle est idéale pour toutes les méthodes de cuisson : cuisson au four, sautés, marinades, fritures...

Les aliments frits à l'huile d'olive ont une teneur en graisses plus faible.

Contribution du COI

- Nous collaborons avec le *Culinary Institute of America* pour diffuser les normes du COI et assurer un dialogue avec les représentants de l'industrie aux États-Unis - premier importateur mondial - en soulignant le rôle de l'huile d'olive en tant qu'ingrédient clé d'un régime alimentaire sain et durable.

Sources : Conseil oléicole international, Nations unies.