

World Olive Day 2024

DIET

PYRAMID



INVITATION À LA PRESSE

Nous avons le plaisir de vous inviter à la célébration de la Journée mondiale de l'olivier qui sera consacrée cette année à la commémoration du **30^e anniversaire de la publication de la pyramide alimentaire méditerranéenne**. Cet événement est organisé par le Conseil national espagnol de la recherche (CSIC), le Conseil oléicole international (COI) et le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM).

Les conférences sur l'histoire et l'évolution du régime méditerranéen, ainsi que sur son importance dans le contexte actuel de la santé mondiale et de la durabilité, feront de cet événement une occasion unique d'approfondir le dialogue sur les réalisations scientifiques et les perspectives du régime méditerranéen en tant que modèle de santé et de durabilité.

L'événement sera ouvert par **Luis Planas**, ministre espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, **Mohammad Mehdi Boroumandi**, ministre délégué à l'Horticulture d'Iran, **Eloísa del Pino**, présidente du CSIC, **Jaime Lillo**, directeur exécutif du COI, et **Teodoro Miano**, secrétaire général du CIHEAM.

Enrique Martínez Force, PhD, directeur de l'Instituto de la Grasa, prononcera le discours d'ouverture. Des experts internationaux de renom participeront également à la conférence, notamment plusieurs professeurs de santé publique de l'Université de Harvard, pionniers dans la diffusion du régime méditerranéen et de ses bienfaits.

Date : jeudi 21 novembre 2024

Heure : de 9 h 30 à 13 h 00. Un cocktail sera offert à la fin de l'événement.

Lieu : Auditorium du CSIC (Calle de Serrano 117, Madrid)

Lien de streaming en espagnol, français et anglais.

RSVP : pour confirmer votre présence, complétez [ce formulaire](#)

Département de communication du
COI

Juliette Cayol / Irene Lucini

+34 673 552 893

comms@internationaloliveoil.org

Prodigioso Volcán

Ximena Zambrano

+34 637 999 896

ximenazambrano@prodigiosovolcan.com

Walter Willett, MD, DrPH

Régime méditerranéen : régime planétaire, durabilité et promotion de la santé au XXI^e siècle (en vidéo)

Professeur d'épidémiologie et de nutrition à la Harvard T.H. Chan School of Public Health, ancien chef du Département de nutrition de Harvard, connu pour ses méthodes pionnières dans les études de cohorte à grande échelle, y compris les *Nurses' Health Studies*, il est l'auteur de plus de 2 000 articles de recherche.

Antonia Trichopoulou, MD

Les bienfaits de l'huile d'olive et du régime méditerranéen sur la santé : de la Crète au reste du monde.

Membre de l'Académie d'Athènes, professeure associée à l'Université de Yale, experte en épidémiologie nutritionnelle axée sur le régime méditerranéen, lauréate du Prix FENS, elle est reconnue dans le classement *Clarivate* comme l'une des chercheuses les plus citées par ses pairs..

Greg Drescher

La pyramide du régime méditerranéen hier et aujourd'hui.

Conseiller principal au Culinary Institute of America, co-créateur de la Pyramide du régime méditerranéen et de l'initiative *Menus of Change*, il est cité dans le *Who's Who* de la James Beard Foundation.

Miguel A. Martínez-González, MD, PhD, MPH

L'huile d'olive et le régime méditerranéen dans les essais randomisés à grande échelle.

Professeur de santé publique à l'Université de Navarre, professeur adjoint de nutrition à Harvard, chercheur principal d'études majeures sur les maladies chroniques et le régime méditerranéen, notamment SUN et PREDIMED, il est l'auteur de plus de 1 400 publications et manuels de référence sur l'épidémiologie et lauréat du Prix National espagnol de Recherche en Médecine Gregorio Marañón (2023).

Frank Hu, MD, PhD

La science du régime méditerranéen

Chef du Département de nutrition de la Harvard T.H. Chan School of Public Health, professeur de médecine à la faculté de médecine de Harvard, spécialiste de l'impact de l'alimentation et du mode de vie sur les maladies cardiométaboliques, il est connu pour ses contributions aux directives diététiques et l'auteur de plus de 1 400 publications.

Enrique Martínez Force, PhD *Le CSIC aborde l'avenir du régime méditerranéen avec une approche intégrée dans un concept global de qualité et sécurité alimentaire.*

Professeur chercheur et directeur de l'Instituto de la Grasa (IG-CSIC), fondé en 1947 et consacré à l'étude de la composition chimique de l'huile d'olive, des facteurs qui l'influencent et des mécanismes cellulaires par lesquels ses composés bioactifs influencent la santé et la prévention des maladies.

MODÉRATEUR :

Raúl Compés López, PhD

Directeur du CIHEAM de Saragosse, vice-président de l'Association européenne des économistes du vin, professeur d'économie agricole à l'Université polytechnique de Valence, ancien président de l'Association espagnole d'économie agricole (2013–2019), coordinateur de livres primés sur l'économie du vin et les défis du changement climatique en Méditerranée, son travail porte principalement sur l'économie du secteur agroalimentaire, le changement climatique et la durabilité.