

World Olive Day 2024

DIET

PYRAMID



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La pyramide du régime méditerranéen fête ses 30 ans : une référence mondiale en matière de santé

Dans le contexte actuel, marqué par des défis tels que le changement climatique et la nécessité de systèmes de production plus durables, des scientifiques espagnols et internationaux se sont réunis à Madrid pour approfondir les discussions sur les réalisations scientifiques et les perspectives du régime méditerranéen en tant que modèle de santé humaine et planétaire.

Madrid, 21 novembre 2024

Dans le cadre de la Journée mondiale de l'olivier, le **Conseil oléicole international (COI)**, le **Conseil Supérieur de la Recherche Scientifique (CSIC)** et le **Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM)** ont commémoré le 30^e anniversaire de la publication officielle de la pyramide du régime méditerranéen.

Cet événement, visant à rendre hommage aux pionniers et organisations qui ont promu cette initiative il y a trois décennies, a réuni d'éminents experts en santé publique tels que **Walter Willett, Antonia Trichopoulou, Frank Hu, Miguel Ángel Martínez-González, Greg Drescher et Enrique Martínez Force**.

L'événement a également été inauguré par la secrétaire d'État espagnole à l'Agriculture et à l'Alimentation, **María Begoña García Bernal**, et le ministre délégué à l'Horticulture d'Iran, **Mohammad Mehdi Boroumandi**, aux côtés des représentants des institutions organisatrices.

« La publication de cette pyramide il y a 30 ans a considérablement contribué à la reconnaissance mondiale du régime méditerranéen comme un modèle alimentaire sain. Elle a démontré comment les aliments naturels traditionnels peuvent jouer un rôle crucial dans les stratégies de santé publique à travers le monde. Aujourd'hui, le régime méditerranéen, dont l'huile d'olive et les olives de table sont des ingrédients essentiels, reste le modèle qui allie le mieux santé humaine et santé planétaire », a déclaré à cette occasion **Jaime Lillo**, Directeur exécutif du COI.

« Le régime méditerranéen est bien plus qu'un modèle alimentaire sain : c'est un outil pour promouvoir une production et une consommation alimentaires durables, mais aussi une culture et un mode de vie qui renforcent le lien entre producteurs et consommateurs, car il est fondé sur l'harmonie, l'interaction sociale, la modération et les ingrédients locaux », a souligné **Teodoro Miano**, Secrétaire général du CIHEAM.

« Dans un monde confronté à des défis tels que le changement climatique et le besoin urgent de systèmes de production plus durables, le régime méditerranéen se distingue comme un modèle à suivre. Le CSIC mène des recherches de pointe qui contribuent à la durabilité et à la sécurité alimentaire », a indiqué **Ana Castro**, vice-présidente responsable du transfert des connaissances au CSIC.

Plus de trois décennies de recherche et de reconnaissance

Bien que ce régime ait une tradition millénaire, il n'a pas été reconnu à sa juste valeur jusqu'au début des années 1960, lorsqu'un groupe d'éminents scientifiques de la nutrition, d'experts de la santé publique et de spécialistes de l'alimentation a commencé à étudier les caractéristiques du régime méditerranéen traditionnel. Ces efforts, qui s'appuient sur les travaux pionniers du professeur Ancel Keys et de son « étude des sept pays », et qui ont été menés par des institutions de renommée mondiale telles que la Harvard T.H. Chan School of Public et l'Organisation mondiale de la santé, en collaboration avec le Oldways Preservation & Exchange Trust, ont abouti à une série de conférences et de documents qui ont permis de concevoir une « pyramide du régime méditerranéen traditionnel et sain » reconnue à l'échelle mondiale.

Des groupes d'experts ont convoqué une Conférence internationale sur les régimes méditerranéens en 1993 et une conférence de suivi en 1994 et ont publié des articles scientifiques dans des numéros spéciaux de *l'American Journal of Clinical Nutrition* en 1995 et 1997, qui ont éveillé l'intérêt international pour ce modèle nutritionnel culturellement enraciné et axé sur les aliments d'origine végétale, modifiant ainsi le cours de la recherche mondiale dans le domaine de la nutrition et les orientations en matière de santé publique.

En 2013, l'UNESCO a déclaré le régime méditerranéen patrimoine culturel immatériel de l'humanité, pour préserver un héritage culturel et gastronomique qui définit et identifie les territoires méditerranéens. Cette reconnaissance a contribué à son expansion mondiale.

À propos des organisateurs

Le **Conseil oléicole international** (COI) est la seule organisation intergouvernementale dédiée à l'huile d'olive et aux olives de table. Créé en 1959 sous les auspices des Nations Unies, sa mission est de contribuer de manière décisive au développement durable et responsable de l'oléiculture.

Le **Conseil Supérieur de la Recherche Scientifique** (CSIC) est un organisme public de recherche relevant du ministère de la Science et de l'Innovation. Il fait partie du Système espagnol de science, technologie et innovation (SECTI) et mène des recherches fondamentales et appliquées dans tous les domaines du savoir humain.

Fondé en 1962, le **Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes** (CIHEAM) est une organisation intergouvernementale méditerranéenne regroupant 13 États membres, dont l'Albanie, l'Algérie, l'Égypte, l'Espagne, la France, la Grèce, l'Italie, le Liban, Malte, le Maroc, le Portugal, la Tunisie et la Turquie.