



26 MAY 2022
10:30-12:30 (CET)

PRINCIPES DE L'ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE POUR L'AGENDA 2030

Régimes méditerranéens et patrimoine agricole: Aussi lisse que l'huile.

Découverte des traditions, des propriétés et des bienfaits de l'huile d'olive et d'autres huiles végétales traditionnelles

DATE : 26 MAI 2022

HEURE : 10h30 (heure de Rome)

INSCRIVEZ-VOUS ICI : https://fao.zoom.us/webinar/register/WN_wk4YG1y-Tfqh8u6z7jeE4g

LANGUE : 6 langues officielles de la FAO et italien

Informations générales

La Représentation permanente de l'Italie auprès des agences des Nations unies à Rome et le Secrétariat des Systèmes ingénieurs du patrimoine agricole mondial (SIPAM) ont le plaisir d'annoncer le webinaire "*Aussi lisse que l'huile. Découvrir les traditions, les propriétés et les avantages de l'huile d'olive et d'autres huiles végétales traditionnelles*".

Cet événement en ligne s'inscrit dans le cadre de l'initiative "Les principes de la diète méditerranéenne pour l'Agenda 2030", une série de sessions thématiques promues par la Représentation permanente de l'Italie qui visent à sensibiliser à la manière dont la diète méditerranéenne et d'autres régimes alimentaires traditionnels peuvent contribuer à la réalisation des objectifs de développement durable. L'initiative vise à mettre en évidence les interactions positives entre la production agricole et les régimes alimentaires traditionnels, l'agrobiodiversité et la culture, et à explorer des stratégies de pointe pour favoriser le développement rural durable.

L'olivier (*Olea europaea* L.) est l'un des arbres les plus emblématiques et les plus abondants du bassin méditerranéen. Bien que ses origines remontent à des dizaines de milliers d'années, bien avant l'apparition des premiers établissements humains sur terre, plusieurs études suggèrent que sa domestication en Europe pourrait avoir eu lieu entre le deuxième et le premier millénaire avant Jésus-Christ.

La capacité des oliviers à s'adapter aux sols marginaux et aux terrains en pente, et à supporter les périodes de sécheresse, a en effet permis aux agriculteurs de les cultiver dans des conditions très difficiles et de répandre leur culture dans toute la région méditerranéenne plus tôt que d'autres cultures.

Le rôle socio-économique, culturel, nutritionnel et environnemental que l'olive a joué jusqu'à présent dans cette région est d'une importance capitale. Elle est à la base du régime méditerranéen, elle est un ingrédient central des plats populaires et de la *haute cuisine*, et elle est devenue un symbole de paix, de santé et de sagesse.

En 2011, le Conseil oléicole international a indiqué qu'environ 95 % de la culture de l'huile d'olive dans le monde avait lieu dans les pays méditerranéens. C'est l'un des produits agricoles les plus certifiés en Europe ; l'Italie peut se targuer d'avoir 49 marques d'huile d'olive AOP/IGP, tandis que l'Espagne, la Grèce, la France et le Portugal en ont enregistré respectivement 32, 31, 7 et 6. En outre, l'Espagne est le premier producteur et exportateur d'huile d'olive et d'olives de table à l'échelle mondiale. Ces données mettent en lumière sa qualité exceptionnelle et sa pertinence socio-économique.

Le tourisme de l'huile d'olive, qui comprend des activités telles que la visite d'anciens pressoirs et moulins à huile, a également connu un essor ces dernières années en raison de la forte association de ce produit avec des paysages et des cultures traditionnels.

D'un point de vue nutritionnel, une vaste littérature scientifique a démontré que le régime méditerranéen a contribué de manière significative à améliorer la santé et la longévité en réduisant l'incidence des maladies chroniques et en diminuant leurs facteurs de risque. L'huile d'olive extra-vierge doit être considérée comme l'un des composants nutritionnels clés responsables des bienfaits du régime méditerranéen. Elle contient des acides gras monoinsaturés et elle est riche en antioxydants. Ces propriétés contribuent positivement à la prévention des maladies cardiovasculaires, à la lutte contre le cancer et à l'atténuation des inflammations.

Les oliveraies traditionnelles du bassin méditerranéen sont des systèmes socio-écologiques complexes dans lesquels des éléments biologiques et culturels ont harmonieusement coévolué sur une longue période. Les oliveraies traditionnelles situées sur les pentes entre Assise et Spoleto (Italie) et dans le Territoire de Sénia (Espagne) sont des cas d'études intéressants qui ont été reconnus comme Systèmes ingénieurs du patrimoine agricole mondial par la FAO. Ces systèmes se distinguent par leur résilience, leur biodiversité endémique et leur capacité à fournir de nombreux services écosystémiques d'approvisionnement, de régulation et de culture.

Le webinaire comprendra des présentations d'autres huiles végétales traditionnelles utilisées dans différentes régions du monde (SIPAM et non-SIPAM), soulignant leur importance et présentant différents contextes et cultures.

Objectifs

- Souligner le rôle pertinent de l'huile d'olive et des autres huiles végétales traditionnelles dans la culture, la gastronomie, les régimes alimentaires sains, les économies locales et les connaissances traditionnelles.
- Renforcer la coopération et l'échange d'informations entre les agriculteurs et les parties prenantes engagées dans la production d'huiles végétales traditionnelles à travers le monde.
- Examiner comment encourager les systèmes traditionnels de production d'huile à petite échelle et, en général, la production de fruits et légumes, notamment de variétés locales, y

compris par le biais de reconnaissances internationales telles que le programme FAO-SIPAM.

- Sensibiliser au large éventail de services écosystémiques fournis par les systèmes de production pétrolière et à leur pertinence dans le contexte des défis mondiaux.

Projet d'ordre du jour

Session 1 : Session d'ouverture et remarques de bienvenue		
10:30-10:40	S.E. l'Ambassadeur Vincenza LOMONACO, Représentation permanente de l'Italie auprès des agences de l'ONU à Rome Introduction et modération	
10:40-10:50	S.G. Ettore SEQUI, Secrétaire général, Ministère des Affaires étrangères et de la Coopération internationale de l'Italie Discours d'ouverture	
10:50-11:00	Eduardo MANSUR, Directeur, Bureau du changement climatique, de la biodiversité et de l'environnement, FAO Remarques de bienvenue	
Session 2 : Analyser les huiles d'olive d'un point de vue culturel, scientifique et économique Modérateur : Prof. Mauro AGNOLETTI, Directeur de l'Ecole d'Agriculture, Université de Florence		
11:00- 11:05 Présentation de la session par le modérateur		
11:05-11:12	Utilisations gastronomiques et culturelles de l'huile d'olive dans les pays méditerranéens	Elisabetta MORO , professeur d'anthropologie culturelle, Université Suor Orsola Benincasa, Naples.
11:12-11:19	Combiner innovation et tradition : le processus de transformation durable	Anna CANE , présidente du secteur oléicole, Assitol
11:19-11:26	Histoire et innovation dans le SIPAM italien d'Assise et Spolète	Andrea GAUDENZI , Moulin à huile Gaudenzi
11:26-11:33	Progrès vers un contrôle durable de <i>Xylella fastidiosa</i> dans les oliveraies de Salento (Pouilles, Italie)	Marco SCORTICHINI , directeur de recherche, CREA - Centre de recherche sur l'oléiculture, l'arboriculture fruitière et l'agrumiculture
11:33-11:40	Importance de l'utilisation des huiles et autres lipides dans les régimes alimentaires durables	Fatima HACHEM , responsable principale de la nutrition, FAO ESN
Session 3 : Tour du monde des huiles végétales traditionnelles : le guide de l'observateur curieux Modérateur : Federica ROMANO, Secrétariat du Programme FAO SIPAM		
11:40-11:45 Introduction et aperçu de la session par le modérateur		
Vidéo d'introduction du SIPAM (30s)		
11:45-11:50	L'utilisation de l'huile de riz dans la cuisine traditionnelle japonaise	Dr. Mayu AIZAWA , Directrice, Huile de son de riz, Tsuno Foods
11:50-11:55	Huile de <i>Torreyia</i> produite à Kuaijishan, site GIAHS de Shaoxing en Chine	Jinchang LI , expert du Musée de <i>Torreyia</i>

11:55-12:00	Production durable d'huile de palme : Exemples vertueux dans le monde	Pietro PAGANINI , professeur adjoint d'administration des affaires à l'université John Cabot de Rome et cofondateur du groupe de réflexion "Competere - Politiques pour le développement durable".
12:00-12:05	Les oliviers millénaires de Taula del Sènia, Espagne : un paysage unique SIPAM (Visite virtuelle + courte présentation)	Teresa Adell PONS , responsable de SIPAM, Gerencia Taula del Sènia
12:05-12:10	Propriétés chimiques et avantages pour la santé de l'huile d'argan comestible, Maroc	Saïd Gharby , professeur associé, Université Ibn Zohr, Maroc
12:10-12:15 Remarques de clôture, Lynnette NEUFELD, Directrice de l'ESN, FAO		

Format

Événement en ligne

Langues

6 langues officielles de la FAO et italien

Participants

- Représentations permanentes
- Communauté mondiale du GIAHS
- Universités, instituts de recherche
- Parties prenantes et organisations opérant dans les zones rurales.