

Progetto congiunto in Svizzera per un olio di cocco biologico sostenibile e di commercio equo e solidale

Nutriswiss, Coop, HALBA e altri partner hanno lanciato un progetto di agroforestazione in Costa d'Avorio che al momento garantisce volumi di acquisto stabili e redditi sicuri a oltre 200 coltivatori di cocco.

Lyss/Svizzera, maggio 2026 – per questo progetto congiunto, nel 2021 hanno unito le forze le aziende svizzere Nutriswiss, Coop, HALBA, Pro Fair Trade AG (PFT), l'Istituto di ricerca in agricoltura biologica (FiBL) e il servizio di consulenza agroforestale Ecotop. Nel 2025 sono state importate e lavorate le prime partite di olio di cocco con doppia certificazione, proveniente in parte da appezzamenti agroforestali. La materia prima si distingue per la sua tracciabilità completa e la sua certificazione biologica europea e di Fairtrade. Nel corso dell'ultimo anno è stata inoltre ottenuta la certificazione Bio Suisse. Nel futuro, questo ingrediente di alta qualità raffinato da Nutriswiss verrà utilizzato nei prodotti a base di cioccolato di HALBA.

La certificazione completa rappresenta una tappa fondamentale per il progetto congiunto. Consente a tutte le parti di plasmare e rendere trasparenti le condizioni di coltivazione e lavorazione, dalla piantagione al prodotto finito. Vengono evitate la deforestazione e la monocoltura in modo da promuovere il principio agricolo della cosiddetta "agroforestazione dinamica". I piccoli agricoltori locali si dedicano alla cura delle palme da cocco già presenti e le integrano con piante giovani. Nella coltivazione mista vengono coltivate anche piante di banana, mango e cacao, che insieme migliorano la fertilità del suolo. Questa coltivazione fitta e diversificata crea un ecosistema dinamico caratterizzato da un'elevata biodiversità.

Reddito stabile grazie alla coltivazione di cocco

Non sono solo le aziende di lavorazione a trarre vantaggi a lungo termine dalla qualità costantemente elevata delle materie prime, ma anche gli oltre 200 coltivatori di cocco attualmente affiliati alla cooperativa in Costa d'Avorio: viene infatti garantito loro un reddito

stabile derivante dal raccolto di cocco. Volumi di acquisto garantiti da parte dei partner svizzeri e un prezzo minimo più alto rispetto a quello attuale di mercato per ogni noce di cocco Fairtrade offrono sicurezza finanziaria ai piccoli agricoltori, i quali possono effettuare la loro pianificazione contando su prezzi di mercato sicuri e affidabili. Inoltre, i coltivatori ricevono un premio Fairtrade che possono utilizzare per progetti a favore della loro comunità, in un'ottica di promuovere l'autonomia. "I prodotti a base di cocco, in particolare l'olio di cocco, sono considerati una materia prima essenziale per Coop, ecco perché l'acquisizione è soggetta a requisiti stringenti. La materia prima deve preferibilmente avere la certificazione Fairtrade, o addirittura la doppia certificazione insieme a quella biologica, in modo da ridurre i rischi ecologici e sociali legati alla coltivazione", afferma Aline Roth, Sustainability Project Manager di Coop. Romina Suter, Sustainability Project Manager di HALBA, aggiunge: "Nel caso specifico dell'olio di cocco dalla Costa d'Avorio, Coop e HALBA hanno creato autonomamente la propria catena di approvvigionamento e sono attive sul campo attraverso iniziative concrete che vanno oltre la certificazione. È la prima volta che gli agricoltori non coltivano più le palme da cocco in monocoltura, bensì in coltura mista".

Catena di approvvigionamento trasparente e qualità eccellente

Grazie a uno strumento di tracciamento innovativo, è possibile tracciare l'olio di cocco biologico Fairtrade in tutta la catena di creazione del valore, dai piccoli agricoltori, passando per la produzione fino al prodotto finito. L'olio viene estratto nel Paese d'origine. L'olio appena estratto viene travasato direttamente in contenitori sigillati e spedito, garantendo così il mantenimento della qualità durante l'intero processo. "L'olio e il grasso di cocco sono ingredienti molto apprezzati nell'industria alimentare, tra le altre cose grazie al loro punto di scioglimento favorevole. Ci sono moltissime differenze in termini di qualità nel mercato mondiale, spesso accompagnate da incertezza in merito alle condizioni di coltivazione. Grazie alla stretta collaborazione di tutte le parti lungo la catena di creazione del valore, qui regna la chiarezza", spiega Pierre Nording, Head of Procurement di Nutriswiss.

Didascalia immagine



I piccoli agricoltori locali si dedicano alla cura delle palme da cocco già presenti e le integrano con piante giovani.

Copyright: Coop



L'olio di cocco certificato dalla Costa d'Avorio si distingue per la sua tracciabilità completa nonché per la sua certificazione biologica europea e di Fairtrade.

Copyright: Coop

Su Nutriswiss

La **Nutriswiss AG** è specializzata nella raffinazione di grassi alimentari di alta qualità e su misura ed è un'azienda leader in Svizzera per prodotti speciali e biologici. Ulteriori informazioni al sito

<https://www.nutriswiss.ch/it/home>

La cooperativa **Coop** gestisce 960 punti vendita di supermercati Coop in Svizzera. Ulteriori approfondimenti sulla sostenibilità di Coop sono disponibili al sito <https://www.fatti-non-parole.ch/it.html>.

HALBA fa parte del Gruppo Coop ed è un produttore leader di mercato di cioccolata svizzera sostenibile, snack innovativi e ingredienti di alta qualità per la pasticceria e la cucina. Per HALBA la sostenibilità ha molti volti: convinzione, identità, motivazione quotidiana e un ingrediente fondamentale del successo. Ulteriori informazioni su <https://www.halba.ch/en/sustainability.html>.

Contatto aziendale:

Rüdiger Wendt
Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 48
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Ufficio stampa:

Christian Teubler
akp Communications GmbH
Tannenstraße 1a
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 17
c.teubler@akp-communications.com