

13 luglio 2025

Romandie-Oliven «Swiss made»: Warum die Westschweiz jetzt aufholt

Die Westschweiz mausert sich zur Olivenanbauregion. Bald soll ein eigener Verband gegründet werden, um die wachsende Zahl Produzenten zusammenzubringen. In den kommenden Monaten könnten über 10'000 neue Olivenbäume angebaut werden.

Autor: sda; Fabien Grenon / RTS
Sonntag, 13.07.2025, 07:56 Uhr

Bis Ende Sommer soll der neue «Schweizerische Olivenverband» gegründet werden und er soll rund 30 Produzenten zusammenbringen. Das erklärt Frank Siffert, einer der Pioniere des Olivenanbaus in der Romandie, gegenüber dem Westschweizer Radio und Fernsehen RTS.

RTS-Audio zum Thema mit deutschen Untertiteln:

<https://www.srf.ch/news/dialog/romandie-oliven-swiss-made-warum-die-westschweiz-jetzt-aufholt>

Ziel des Verbands sei es, «die gesamte Wertschöpfungskette zu entwickeln, von der Produktion über die Vermarktung bis hin zum Vertrieb», erläutert der Biobauer aus Bonvillars (VD). Das von BioVaud unterstützte Projekt zielt auch darauf ab, die am besten an die lokalen Bedingungen angepassten Sorten auszuwählen.

«Bis zu 20'000 Olivenbäume bis Ende 2026»

Die lange Zeit eher «anekdotische» Olivenproduktion in der Westschweiz dürfte in den kommenden Jahren «in die Höhe schiessen», schätzt Siffert. Ihm zufolge könnte es bis Ende 2026 «bis zu 20'000 Olivenbäume» in der Westschweiz geben, doppelt so viele wie heute.

*Solange unsere Winter noch kalt genug sind, werden wir nicht unter den
Hauptkrankheiten des Olivenbaums leiden.*

Autor: Frank Siffert Einer der Pioniere des Olivenanbaus in der Westschweiz

«Wir werden das Tessin bei weitem übertreffen», wo der Olivenanbau seit mehreren Jahren etabliert ist, sagt er. Seit einigen Jahren mehren sich die Initiativen in der Westschweiz, insbesondere im Wallis und in Genf.

Viele Vorteile des Olivenbaums

In seinem Landwirtschafts- und Weinbaubetrieb, der vor allem für die Trüffelproduktion bekannt ist, hat Frank Siffert bereits mehrere Experimente mit Olivenbäumen durchgeführt. Und er ist voll des Lobes für «diesen unverwüstlichen Baum», der gut mit Trockenheit zurechtkommt, lange lebt, «relativ wenig Pflege» benötigt und keine besondere chemische Behandlung braucht: «Solange unsere Winter noch kalt genug sind, werden wir nicht unter den Hauptkrankheiten des Olivenbaums leiden», erklärt er. Der Landwirt lobt auch den besonderen Schattenwurf des Olivenbaums. Er lässt «diffuses Licht» durch und eignet sich daher perfekt für die Agroforstwirtschaft, eine Technik, bei der Bäume und landwirtschaftliche Kulturen auf derselben Parzelle kombiniert werden.

Nichts geht verloren

Die Absatzmöglichkeiten sind ebenfalls zahlreich, von verschiedenen Ölen bis hin zu einfachen Tafeloliven. Die Blätter können für Tees oder als Heilpflanzen verwendet werden. Auch das Holz wird genutzt, ebenso wie der Pressrückstand, der zum Beispiel als Futter für Schafe dient. «Es gibt keine Abfälle, man kann alles verwenden!», schwärmt Siffert.

Für den Waadtländer Landwirt wird sich die Westschweizer Produktion von jener der grossen Mittelmeerproduzenten unterscheiden, deren Qualität er manchmal für zweifelhaft hält. «Wir können eine ausgezeichnete Karte spielen, indem wir auf «Swiss made», Qualität und die Attraktivität lokaler Produkte setzen», meint er.

RTS; Le Journal horaire; 10.7.2025; 11:05 Uhr;liea

TRADUZIONE IN ITALIANO DA PARTE DI AAO

Olive della Romandia “Swiss made”: perché la Svizzera francese sta recuperando terreno

La Svizzera francese si sta trasformando in una regione produttrice di olive. Presto verrà fondata un'associazione dedicata per riunire il

numero crescente di produttori. Nei prossimi mesi potrebbero essere piantati oltre 10.000 nuovi ulivi.

Autori: sda; Fabien Grenon / RTS
Domenica, 13.07.2025, ore 07:56

Entro la fine dell'estate dovrebbe nascere la nuova **"Associazione Svizzera dell'Olivo"**, che raggrupperà circa 30 produttori. Lo spiega Frank Siffert, uno dei pionieri della coltivazione dell'olivo in Romandia, ai microfoni della radio-televisione della Svizzera francese RTS.

Audio RTS sul tema con sottotitoli in tedesco:

<https://www.srf.ch/news/dialog/romandie-oliven-swiss-made-warum-die-westschweiz-jetzt-aufholt>

L'obiettivo dell'associazione è quello di *«sviluppare l'intera catena del valore, dalla produzione alla commercializzazione fino alla distribuzione»*, spiega l'agricoltore biologico di Bonvillars (VD). Il progetto, sostenuto da BioVaud, mira anche a selezionare le varietà più adatte alle condizioni locali.

"Fino a 20.000 ulivi entro la fine del 2026"

Secondo Siffert, quella che per molto tempo è stata una produzione di olive piuttosto *«aneddotica»* in Svizzera francese, potrebbe *«esplodere»* nei prossimi anni. Secondo lui, entro la fine del 2026 potrebbero esserci *«fino a 20.000 ulivi»* nella regione, il doppio rispetto a oggi.

«Finché i nostri inverni resteranno abbastanza freddi, non soffriremo delle principali malattie dell'olivo.»

— Frank Siffert, uno dei pionieri della coltivazione dell'ulivo nella Svizzera francese

«Supereremo di gran lunga il Ticino», dove la coltivazione dell'olivo è radicata da anni, afferma. Negli ultimi anni, le iniziative si stanno moltiplicando nella Svizzera francese, in particolare nel Vallese e a Ginevra.

Molti vantaggi dell'ulivo

Nella sua azienda agricola e vitivinicola, conosciuta soprattutto per la produzione di tartufi, Frank Siffert ha già condotto diversi esperimenti con gli ulivi. E loda *«quest'albero indistruttibile»*, che tollera bene la siccità, è longevo, *«richiede relativamente poca manutenzione»* e non ha bisogno di particolari trattamenti chimici: *«Finché i nostri inverni resteranno abbastanza freddi, non soffriremo delle principali malattie dell'olivo»*, spiega. L'agricoltore apprezza anche l'ombra particolare creata dall'olivo: lascia passare una *«luce diffusa»*, rendendolo ideale per l'agroforestazione, una tecnica che combina alberi e colture agricole sulla stessa parcella.

Nulla si spreca

Anche le possibilità di vendita sono numerose: da diversi tipi di olio alle semplici olive da tavola. Le foglie possono essere utilizzate per tè o come piante medicinali. Anche il legno viene sfruttato, così come i residui della spremitura, che ad esempio servono come foraggio per le pecore. *«Non ci sono scarti, si può usare tutto!»,* esclama entusiasta Siffert.

Per l'agricoltore vodese, la produzione della Svizzera francese sarà diversa da quella dei grandi produttori del Mediterraneo, la cui qualità ritiene a volte discutibile. *«Possiamo giocare un'ottima carta puntando sullo "Swiss made", sulla qualità e sull'attrattiva dei prodotti locali»,* afferma.