



Foto © AAO

Newsletter 68

7 avril 2026

Huile iranienne primée à New York

Un producteur iranien, Saeed Shahmoradi, a remporté le Gold Award au NYIOOC de New York avec l'huile Razbon, hissant pour la première fois l'Iran sur le podium de cette prestigieuse compétition.

Cette reconnaissance intervient toutefois alors que le pays est frappé par la guerre, avec des explosions touchant également Téhéran. Le succès historique de l'huile iranienne passe ainsi au second plan face au conflit en cours.



Salviamo gli olivi di Gandria

*Un territorio si difende coltivandolo
Ogni dono è un gesto di custodia.*

IBAN: CH2809 0000 0065 0924 819
VivaGandria - OLIVI - CP10
6978 Gandria

Toute personne souhaitant soutenir l'Association Viva Gandria dans la gestion des oliveraies peut effectuer un versement directement sur le compte IBAN indiqué. Pour plus d'informations, il est possible de

L'olivier conquiert la Suisse : naissance de l'Association Suisse des Producteurs d'Olives (ASPO) – Partie 2

(version disponible aussi en italien et en allemand)

En Suisse, la culture de l'olivier reste encore une réalité peu connue, à l'exception du sud des Alpes, où le secteur a retrouvé un nouvel élan il y a une cinquantaine d'années.

Où en étions-nous ? La première partie de cette interview a été publiée dans la newsletter n° 63 du 7.11.2025. Aujourd'hui, nous reprenons et concluons notre entretien avec Frank Siffert, qui sera l'invité de notre assemblée générale du 15 avril.

11. Avez-vous déjà établi des collaborations avec des instituts de recherche ou avec d'autres producteurs européens ?

La recherche citée ci-dessus se fait en collaboration avec le Fibl suisse-romande et l'INRAE ** en France qui a une base séquentielle ADN des plus importantes d'Europe. Nous avons déjà pris des contacts avec d'autres associations en Grèce, en Italie, en France et en Espagne.*

* vedi newsletter AAO no. 59

** INRAE : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation e l'environnement

12. Au Tessin, l'huile d'olive « Made in Ticino » a été inscrite en 2021 au Patrimoine culinaire suisse. Quelle est votre vision à moyen et long terme ? Peut-on imaginer, à l'avenir, une huile d'olive « Made in Switzerland » ?

Les producteurs du Chablaisiens ont déjà présentés une marque d'huile HELVETIA qu'ils utiliseront pour la commercialisation de leur huile du Chablais. Ils ont déjà bloqué les noms et site internet à cet effet. Nous soutiendrons toutes propositions allant dans le sens d'une commercialisation intelligente et coordonnée.

13. Avez-vous prévu des programmes de formation ou des initiatives de soutien pour les nouveaux oléiculteurs, peut-être d'anciens viticulteurs ?

Sur demande du canton de Vaud, nous mettons aussi en place un cours de formation allant de la culture à la production à l'attention des professionnels. Il pourrait être obligatoire pour obtenir les paiements directs vaudois dans le futur.

14. Combien de producteurs font actuellement partie de l'ASPO, et de quelles régions de Suisse proviennent-ils principalement ?

Actuellement nous sommes 25 membres et 60 autres personnes ont reçu l'invitation à s'inscrire. Nous venons d'envoyer les demandes et sommes très confiants. Les membres proviennent de tous les cantons romands, du Tessin, de Zurich, des Grisons et de Berne. Nous ouvrirons les inscriptions au niveau national d'ici novembre pour 2026.

15. Quel type d'impact économique et en termes d'emploi imaginez-vous pour la filière oléicole suisse à moyen terme ?

D'ici 10 ans, nous espérons tout d'abord maintenir les emplois viticoles. D'ici cinq ans, lors de la production des oliviers plantés ces dernières années, nous

contacter Massimo Pedrazzini au numéro +41 76 379 66 15.

Assemblée AAO

L'assemblée générale est prévue à Rancate le 15 avril 2026. La convocation et l'ordre du jour sont disponibles sur le site.
https://amicidellolivo.ch/assemblea_2026/



Des déchets d'olivier transformés en produits à valeur ajoutée

Le projet européen OLIWA, coordonné par l'Université de Turin, vise à transformer les déchets de la filière oléicole en produits durables tels que des aliments pour animaux, des additifs, des emballages et du biogaz, en promouvant une économie circulaire sans déchets. Il implique 25 partenaires issus de six pays méditerranéens et intègre la recherche avancée avec des démonstrations pratiques afin de valider de nouvelles solutions. L'initiative vise à réduire de 25 % les déchets et les pertes alimentaires, en renforçant la durabilité et la compétitivité du secteur agroalimentaire méditerranéen.

Assemblée AFA

L'assemblée générale de l'Association Frantoio Atena est convoquée le 29 avril 2026 à Rancate. La convocation et l'ordre du jour sont disponibles sur le site.
<https://frantoioatena.ch/news2/news>



Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: info@amicidellolivo.ch
Web: www.amicidellolivo.ch

estimons à une cinquantaine d'emplois complémentaires qui devraient doubler d'ici 10 ans suivants l'évolution des plantations et de la production et quintupler dans 15 ans.

16. Comment comptez-vous promouvoir la collaboration entre producteurs, restaurateurs et commerçants locaux ?

Ce sera au travers d'une filière liée à l'association et sa promotion, ainsi qu'aux différentes promotions individuelles. Nous allons privilégier les initiatives privées autant que les développements de groupe ou de label, la pluralité restant un ferment important pour diversifier l'offre et la demande, tout en développant l'intérêt pour la production locale.

17. Le modèle de l'ASPO s'inspire-t-il d'associations analogues en Italie, en France ou en Espagne ?

Pas pour le moment, mais nous allons nous pencher sur le sujet dès que nous aurons le temps... Nos collaborations avec d'autres associations internationales allant de toute façon dans ce sens.

18. Que représente pour vous personnellement l'olivier en Suisse : un défi, un rêve ou une nouvelle frontière agricole ? Le sud des Alpes, avec ses près de 10 000 arbres recensés par l'Associazione Amici dell'Olivo, est-il pour vous un exemple, une source d'inspiration ou une concurrence ?

C'est évidemment une source d'inspiration et une nécessité de collaboration. Nous sommes un seul et même pays et la frontière linguistique n'a pas de place dans le développement végétal !

Nous allons d'ailleurs soutenir leur énorme travail bénévole depuis de longues années grâce à plusieurs passionnés qui ont œuvré dans l'ombre pour faire bénéficier de leurs expériences les nouveaux et nouvelles producteurs/trices d'olives.

Il est très important pour l'association de montrer notre reconnaissance à toute personne ou association ayant ouvert la voie depuis des siècles !

19. Quelle est, selon vous, la plus grande opportunité que cette culture peut offrir à notre pays ?

Une diversification de culture pour l'agriculture et la viticulture, ainsi qu'une possibilité d'autosuffisance pour le futur. Les romains l'avaient compris en cultivant en association, les céréales (le pain), les olives (l'huile), la vigne (le vin, boissons hygiénique, l'eau étant de plus en plus polluée).

20. Si vous pouviez adresser un message aux jeunes agriculteurs et oléiculteurs suisses, quel serait-il ?

Dans le canton de Vaud nous disons, Faut y'aller !

En effet, il ne faut pas attendre que des résultats concluant vous donne la sécurité que cette culture est intéressante, il faut être pionnier dans cette aventure et prendre des risques (très faibles en plus).

Montons dans le train avant qu'il ne soit passé !

Agir maintenant pour les enfants de nos petits-enfants et tous ceux qui suivront !

Nous remercions M. **Frank Siffert** pour sa disponibilité et lui souhaitons, ainsi qu'à la nouvelle Association Suisse des Producteurs d'Olives, un avenir prospère.

