

## **Projet suisse commun pour une huile de coco biologique, durable et issue du commerce équitable**

**Nutriswiss, Coop, HALBA ainsi que d'autres partenaires, démarrent un projet agroforestier en Côte d'Ivoire qui assure dès aujourd'hui des volumes d'achat stables et des revenus fiables à plus de 200 producteurs de noix de coco.**

**Lyss/Switzerland, mai 2026 – Dans le cadre de ce projet commun, les entreprises suisses Nutriswiss, Coop, HALBA, Pro Fair Trade AG (PFT), l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) et le cabinet de conseil en agroforesterie Ecotop ont uni leurs forces dès 2021. En 2025, les premières livraisons d'huile de coco doublement certifiée – et issue en partie de parcelles agroforestières – ont été importées et transformées. Cette matière première se distingue par sa traçabilité totale et ses certifications « Fairtrade » et « Bio UE », ainsi que par le label « Bio Suisse » obtenu au cours de l'année écoulée. A l'avenir, cet ingrédient de grande qualité, raffiné par Nutriswiss, sera utilisé dans les produits chocolatés de HALBA.**

Cette certification complète constitue une étape décisive pour ce projet commun. Elle permet à toutes les parties prenantes de définir et de rendre transparentes les conditions de culture et de transformation, depuis la ferme jusqu'au produit fini. Déforestation et monoculture sont ainsi bannies au profit du concept agricole de « agroforesterie dynamique » : les petits exploitants locaux entretiennent les cocotiers existants et les complètent par de jeunes plants. Dans un cadre de culture mixte, ils peuvent également faire pousser des plants de bananes, de mangues et de cacao qui, ensemble, améliorent la fertilité du sol. Cette plantation dense et diversifiée crée ainsi un écosystème dynamique caractérisé par une grande biodiversité.

### **Des revenus stables grâce aux récoltes de noix de coco**

Ce système est bénéfique non seulement pour les entreprises de transformation – qui bénéficient à long terme d'une qualité constante des matières premières - mais aussi pour

les plus de 200 producteurs actuellement membres de la coopérative en Côte d'Ivoire – qui ont ainsi la garantie d'un revenu stable grâce à leurs récoltes de noix de coco.

Les volumes d'achat garantis par les partenaires suisses, et un prix minimum par noix de coco, équitable et supérieur au cours actuel du marché, offrent une sécurité financière aux petits exploitants, qui peuvent ainsi planifier leurs activités en s'appuyant sur des prix de marché garantis.

En outre, les agriculteurs reçoivent une prime de développement Fairtrade, qu'ils peuvent utiliser pour mettre en œuvre des projets au profit de leur propre communauté, dans un esprit d'entraide. « Les produits à base de noix de coco – et les huiles de coco en particulier – sont considérés comme une matière première essentielle chez Coop, c'est pourquoi leur approvisionnement est soumis à des exigences strictes. La matière première doit être de préférence certifiée Fairtrade, voire doublement certifiée (Fairtrade et bio), afin de limiter les risques écologiques et sociaux liés à la culture », explique Aline Roth, Responsable des projets de développement durable chez Coop. Romina Suter, Responsable des projets de développement durable chez HALBA, ajoute : « Dans le cas de l'huile de coco en provenance de Côte d'Ivoire, Coop et HALBA ont même mis en place elles-mêmes la chaîne d'approvisionnement, et s'engagent sur le terrain à travers des activités liées à des projets qui vont au-delà de la certification. C'est par exemple une première, que les agriculteurs ne cultivent plus les cocotiers en monoculture, mais en culture mixte. »

### **Une chaîne d'approvisionnement transparente et une qualité exceptionnelle**

Grâce à un outil de traçabilité innovant, l'huile de coco biologique issue du commerce équitable peut être suivie tout au long de la chaîne de valeur, depuis les petits exploitants agricoles jusqu'au site de production du produit fini. L'huile est pressée dans le pays d'origine. L'huile fraîchement pressée est directement conditionnée dans des récipients hermétiques puis expédiée, ce qui garantit le maintien de sa qualité tout au long du processus. « L'huile et la graisse de coco sont très appréciées dans l'industrie alimentaire, notamment en raison de leur point de fusion intéressant. Il existe des différences de qualité majeures sur le marché mondial, et les conditions de culture sont souvent floues. Grâce à l'étroite collaboration de tous les acteurs de la chaîne de valeur, nous disposons désormais

d'une transparence totale à ce sujet », explique Pierre Nording, Responsable des achats chez Nutriswiss.

### Légendes



Les petits exploitants locaux entretiennent les cocotiers existants et les complètent par de jeunes plants.

Copyright : Coop



L'huile de coco certifiée « Origine Côte d'Ivoire » se distingue par sa traçabilité totale ainsi que par ses certifications « Fairtrade » et « Bio UE ».

Copyright : Coop

### A propos de Nutriswiss

**Nutriswiss AG** est spécialisée dans le raffinage de graisses alimentaires sur mesure de haute qualité. Elle est leader sur le marché suisse des produits spécialisés et biologiques. Pour plus d'informations, visitez :

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

### A propos de Coop

La coopérative **Coop** exploite 960 supermarchés Coop en Suisse. Pour en savoir plus sur l'engagement de Coop en faveur du développement durable, rendez-vous sur <https://www.des-paroles-aux-actes.ch/fr.html>

## **A propos de HALBA**

**HALBA** fait partie du groupe Coop et est l'un des principaux fabricants de chocolat suisse durable, de snacks innovants et d'ingrédients de haute qualité pour la pâtisserie et la cuisine. Pour HALBA, la durabilité revêt plusieurs facettes à la fois : c'est une conviction, une identité, une source de motivation au quotidien et un facteur clé de réussite.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur <https://www.halba.ch/en/sustainability.html>

## **Contact entreprise :**

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

## **Contact presse :**

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