Jahresbericht | Rapport annuel 2022

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP
Union suisse des producteurs de champignons USPC

Bild GV Jahr 2013 / Photo de l'AG 13

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP
c/o TierraBerna GmbH
Löwenplatz 3
3303 Jegenstorf

031 517 81 30
info@champignonssuisses.ch
champigons-suisses.ch

Inhaltsverzeichnis / Table des matières

1. Mitglieder / Membres 3

2. Organe / Organes 3

2.1 Vorstand / Comité

2.2 Geschäftsstelle / Secrétariat

2.3 Rechnungsrevisoren / Vérification des comptes

3. Jahresbericht / Rapport annuel 2022 4

3.1 Präsident / Président 4

3.2 Sekretär / Secrétaire 6

4. Tabellen / Tableaux 10

4.1 Jahresinlandproduktion Champignons 10
Production annuelle indigène de champignons de Paris

4.2 Champignonkonsum in der Schweiz 11
Consommation de champignons de Paris en Suisse

4.3 Konsum Edelpilze in der Schweiz 12
Consommation de champignons nobles en Suisse

4.4 Durchschnittlicher Konsumentenpreis Champignons 13
Prix moyen de vente consommateurs des champignons de Paris

Mitglieder / Membres 1.3.2023

Champignons Suisses

Firma / Société	Champignons	Shiitake	Austernpilze	Kräuterseitling	Shimeji	Nameko	Pioppino	Pom Pom	Enoki	Trüffel	Zertifizierung / Certification
Biopilze Schneebeli Fabian Schneebeli, 8912 Obfelden www.biopilze.ch		X	X								BIOSUISSE
Champignonkulturen Denier Kurt Denier, 3076 Worb www.champignons-suisses.ch	Handel mit Pilzen / Distribution de champignons										
Fine Funghi AG Markus Stutz, 8625 Gossau www.biopilz.ch	X	X	X	X			X				SUISSE GARANTIE, BIOSUISSE, MIGROS MIINI REGION, GLOBALG.A.P.
Fricktaler Bio-Pilze GmbH Thomas Suter, 5070 Frick thomas.suter@fricktalerbiopilze.ch	X										SUISSE GARANTIE, BIOSUISSE, GLOBALG.A.P.
Gerber Champignons AG Cyrill Busslinger, 3662 Seftigen www.gerber-champignons.ch	X										SUISSE GARANTIE, BIOSUISSE, Aus der Region. Für die Region. MIGROS, MIGROS MIINI REGION, GLOBALG.A.P.
Gotthard-BIO-Pilze AG Alex Lussi, 6362 Stansstad www.gotthard-bio-pilze.ch		X	X	X							SUISSE GARANTIE, BIOSUISSE
Inwiler Edelpilze GmbH Josef Bucher, 6034 Inwil sepp-bucher@hotmail.com		X									SUISSE GARANTIE, BIOSUISSE
Kernser Edelpilze GmbH Christian Fanger, 6064 Kerns www.kernser-edelpilze.ch		X	X	X	X	X	X	X	X		SUISSE GARANTIE, BIOSUISSE, Aus der Region. Für die Region. MIGROS, GLOBALG.A.P.
Laubscher's Vitalpilze Lorenz Laubscher, 3273 Kappelen laubschersvitalpilze@gmail.com		X	X	X	X	X					BIOSUISSE
Pilzland GmbH Christoph Aeschlimann / Christoph Stalder / Martin Mülller, 3367 Thörigen, www.pilzland.ch		X	X								SUISSE GARANTIE
Stadler Cultures de champignons SA Cédric Stadler, 1860 Aigle www.champignons-stadler.ch	X										SUISSE GARANTIE, BIOSUISSE, Aus der Region. Für die Region. MIGROS, MIGROS MIINI REGION, GLOBALG.A.P.
***Wauwiler Champignons AG** Roland Vonarburg, 6242 Wauwil und 5324 Full-Reuenthal, www.wauwiler.ch	X										SUISSE GARANTIE, Aus der Region. Für die Region. MIGROS, MIGROS MIINI REGION, GLOBALG.A.P.

*Per 1.8.2022 wurde der Produktionsstandort Full, der Kuhn Champignon AG durch die Wauwiler Champignons AG übernommen.
*Au 1.8.2022, le site de production de Full de la société Kuhn Champignon AG a été repris par la société Wauwiler Champignons AG.

2. Organe / Organes

2.1 Vorstand / Comité

Name Nom	Vorname Prénom	Ort Lieu	Tel Téléphone	E-Mail
Stadler Präsident	Cédric	Aigle	024 466 21 49	info@champignons-stadler.ch
Scherrer Vizepräsident	Jürg	Gossau ZH	044 975 16 70	j.scherrer@biopilz.ch
Busslinger	Cyrill	Seftigen	033 356 34 34	cb@gerber-champignons.ch
Lussi	Alex	Erstfeld	041 610 23 33	a.lussi@gotthard-bio-pilze.ch
Schneebeli	Fabian	Obfelden	044 760 33 55	f.schneebeli@biopilze.ch
Suter	Thomas	Frick	062 871 18 25	thomas.suter@suter-champignons.ch
Vonarburg	Roland	Wauwil	041 984 10 20	info@wauwiler.ch
Widmer	Christoph	Herisau	071 353 77 72	info@kuhn-champignon.ch

2.2 Geschäftsstelle / Secrétariat

Name Nom	Vorname Prénom	Ort Lieu	Tel Téléphone	E-Mail
Badertscher TierraBerna GmbH	Nicole	Jegenstorf	031 517 81 30	nb@tierraberna.ch

2.3 Rechnungsrevisoren / Réviseur des comptes

Name Nom	Vorname Prénom	Ort Lieu	Tel Téléphone	E-Mail
Agro-Treuhand Rütti AG		Zollikofen	031 910 51 29	info@atruetti.ch

3.1 Jahresbericht 2022

Cédric Stadler, Präsident VSP

Bevor ich auf das Jahr 2022 zu sprechen komme, möchte ich zunächst Fritz Burkhalter danken, der in seinen wohlverdienten Ruhestand getreten ist. Sein Einsatz im Sekretariat während 30 Jahren war enorm. Er hat das Sekretariat übernommen, als mein Papa Präsident war, und nun beendet er seine Karriere zu meiner Zeit. Ich möchte ihm herzlich für alles danken, was er für den Verband geleistet hat.

Der Beginn des Jahres 2022 stand im Zeichen der Aufhebung der Corona-Massnahmen und der Öffnung der Grenzen. Allerdings musste festgestellt werden, dass die Verbraucher sehr schnell zu ihren alten Gewohnheiten zurückkehrten und wieder im Ausland einkauften. Andererseits hat uns der Ausbruch des Krieges in der Ukraine Ende Februar nur wieder in eine komplizierte wirtschaftliche Situation zurückgeworfen. Eine neue Herausforderung steht bevor. Die russisch-ukrainische Konfrontation führt zu starken Preissteigerungen bei Kompost, Verpackung, Transport und Energie. Diese Inflation übt Druck auf die Betriebe und schliesslich auf das Portemonnaie der Steuerzahler aus, weshalb eine Lohnerhöhung im Jahr 2023 unvermeidlich ist.

Um Qualitätsprodukte und die Zukunftsfähigkeit der Produzenten in dieser Inflationsphase zu gewährleisten, ist es unerlässlich, dass die Einheit bei den Produzenten sichergestellt wird.
Bei den Produzenten gab es gewichtige Veränderungen. Wauwiler Champignons hat die Firma Kuhn Champignon übernommen. Das bedeutet, dass es in der Schweiz nur noch drei Champignonproduzenten gibt: Stadler Culture de champignons SA, die sich auf den Westschweizer Markt konzentriert, und Wauwiler und Fricktaler in der Deutschschweiz. Die "Bio"-Edelpilze sind weiterhin auf dem Vormarsch. Neue Produzenten haben sich auf dem Markt etabliert. Der Arbeitsmarkt ist jedoch angespannt. Die Verfügbarkeit von Personal in der Frischprodukte-Branche, wo die Arbeit an sieben Tagen die Woche geplant wird, ist zunehmend problematisch.

Die Herausforderungen, die es 2023 zu bewältigen gilt, sind die Verfügbarkeit von Personal und die Produktionskosten. Es wird alles darangesetzt, dass unsere Kundschaft bei der Lieferung von Qualitätsprodukten bestmöglich bedient werden kann.

3.1 Rapport annuel 2022

Cédric Stadler, président de l'USPC

Avant de vous parler de l'année 2022, je désire tout d'abord remercier Fritz Burkhalter qui a pris sa retraite dûment méritée. Son engagement pendant 30 ans au sein du secrétariat a été énorme. Il a repris le secrétariat quand mon papa était président et il termine sa carrière avec moi. Je tiens à le remercier vivement pour tout ce qui a été accompli pour l'association.

Le début de l'année 2022 a été marqué par la levée des contraintes sanitaires dues au Coronavirus et l'ouverture des frontières. Force a été de constater que le consommateur a très vite repris ses bonnes habitudes en achetant à nouveau à l'étranger. D'autre part, le déclenchement de la guerre en Ukraine à la fin du mois de février n'a fait que nous replonger dans une situation économique compliquée. Un nouveau défi est lancé. L'affrontement russo-ukrainien engendre de fortes augmentations des prix du compost, de l'emballage, du transport et de l'énergie. Cette inflation fait pression sur les exploitations et pour finir sur le portemonnaie des contribuables d'où une augmentation des salaires inévitables en 2023.

Afin de garantir des produits de qualité et une pérennité des producteurs en cette période d'inflation, il est indispensable que l'unité au sein des producteurs soit garantie.
De grands changements ont eu lieu chez les producteurs. La maison Wauwiler a repris l'exploitation Kuhn. Cela signifie qu'il ne reste plus que trois producteurs de champignons de Paris en Suisse. Stadler Culture de champignons SA qui se concentre sur le marché suisse romand, Wauwiler et Fricktaler en Suisse allemande.

Les champignons nobles «bio» continuent leur progression. De nouveaux producteurs sont arrivés sur le marché. Mais le marché de l'emploi est tendu. La disponibilité des gens dans les métiers des produits frais où le travail est planifié sept jours sur sept, est de plus en plus problématique.
Les défis à relever en 2023 sont la disponibilité du personnel et les coûts de production. Tout sera mis en oeuvre pour servir au mieux notre clientèle de proximité dans la livraison des produits de qualité.

3.2 Jahresbericht 2022

Fritz Burkhalter, Sekretär VSP 1992-2022

Adieu
Vor dreissig Jahren übernahm ich das Sekretariat der Schweizer Pilzproduzenten in meiner damaligen Funktion als Vizedirektor des Verbands Schweizer Gemüseproduzenten. Unter dem Präsidium von Raymond Stadler, dem Vater des heutigen Präsidenten Cédric Stadler, konnte ich 1995 das Sekretariat im Mandat mit meiner neu gegründeten Firma übernehmen.
Am 1.1.2023 übergab ich die Geschäftsführung meiner langjährigen Mitarbeiterin Nicole Badertscher. Dieser Schritt erfüllt mich mit Freude und sichert dem Verband Kontinuität und den Verbandsmitgliedern eine stetige Unterstützung bei der Weiterentwicklung.

In der Gunst der Konsumenten – ohne Grenzschutz
Der Schweizer Pilzmarkt ist ein Wachstumsmarkt und entwickelte sich dank der Gunst der Konsumenten, der partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit den Abnehmern, der Dynamik der Betriebe und dem gemeinsamen Wirken. Die Champignonproduktion konnte im Inland verdoppelt werden. Die Edelpilzproduktion erarbeitete sich aus der Pionierphase den heutigen Marktanteil von 50%. Das Edelpilzangebot trat aus der Nische und wurde zu einem festen Bestandteil im Verkaufsregal. Die Angebotsvielfalt belebt den gesamten Markt.

Eine konstruktive Zusammenarbeit mit den Abnehmern - gemeinsam ausgerichtet auf die Konsumentenwünsche - ist der Erfolgsfaktor für den Absatz. Frische, gutaussehende Pilze am Verkaufspunkt sind Voraussetzung. Weiter steht die Herkunft Schweiz oder gar die Region - gesund, kalorienarm, nachhaltig produziert - in der Gunst der Konsumenten. Das sind Werte, die die Schweizer Produktion erfüllt, und die mit der Marke «Champignons Suisses» gemeinsam vermittelt werden.

Stürmische Zeiten – für «ruhige See»
Stürmisch begann die Verbandsführung mit einer Delegation auf einem Boot auf dem Genfersee. Gemeinsam aus Stürmen in ruhige See zu gelangen, das stärkte und schweisste zusammen und blieb mein Narrativ für die Verbandsarbeit. In schwierigen Situationen Lösungen zu finden, einzubringen und gemeinsam umzusetzen. Bei gesamthaft erfreulicher Marktentwicklung fand bei der Champignonproduktion eine Strukturbereinigung und Produktionskonzentration statt. Anders bei den Edelpilzen, da etablierten sich neue Betriebe. Diese konnten sich bedeutend ausbauen.
Nun kommt in die Champignon-Produktionstechnik wieder Bewegung, hin zu vereinfachteren, automatisierten Ernteverfahren. Ein Bedürfnis, für die Wirtschaftlichkeit bei abnehmender Bereitschaft der Mitarbeiter, sieben Tage die Woche Pilze zu ernten.

Merci
für die engagierte Zusammenarbeit im gemeinsamen Interesse einer wirtschaftlichen Schweizer Pilzproduktion. Doch das greift zu kurz. Merci für die persönlichen Kontakte, die angeregten Diskussionen, die tollen Zusammenkünfte und das freundschaftliche Zusammensein verbunden mit einem grossen Vertrauen.

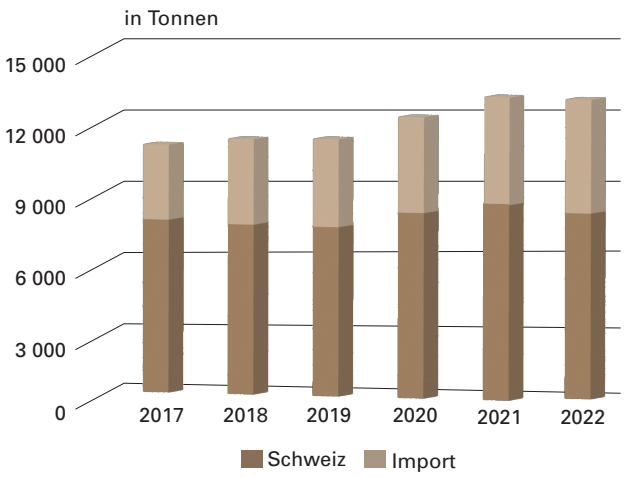
Eckdaten

- 1992 Erstmals an der BEA mit frittierten Champignons
- 1997 Einführung IP Suisse für Schweizer Pilze
- 1999 Heutiger Name Verband Schweizer Pilzproduzenten, mit den Edelpilzproduzenten
- 1999 Beginn Absatzförderung mit finanzieller Unterstützung des Bundes
- 2005 Einführung Suisse Garantie für Schweizer Pilze
- 2010 Zuordnung der Pilzproduktion als landwirtschaftliche Produktion mit Raumplanung
- 2013 75-Jahr-Jubiläum Verband Schweizer Pilzproduzenten
- 2017 Start Schweizer Bio-Champignons-Produktion
- 2017 100% Schweizer Pilze bei Coop
- 2018 100% Organisationsgrad – alle Produzenten im VSP
- 2018 Einführung Modulkurs Pilze an der HAFL mit dem VSP
- 2019 Sonderschau Schweizer Pilze an der BEA Grünes Zentrum
- 2020 Beginn Umbruchphase während der Coronapandemie auch im 2021
- 2022 und mit Ausbau Bio-Champignonproduktion und Betriebskonzentration

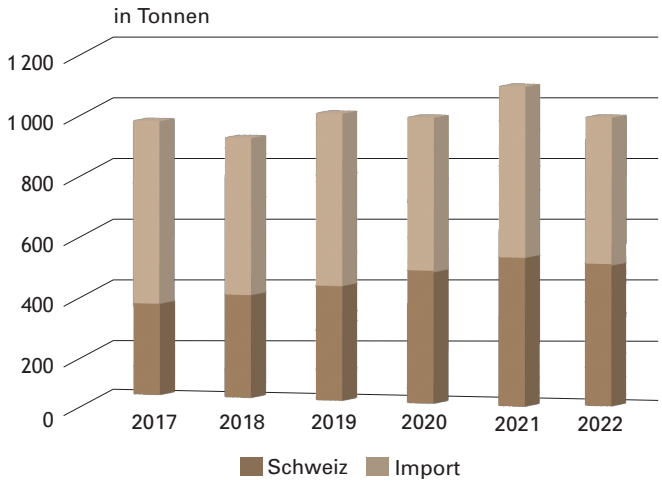
VSP-FACTS 2022

Champignons Suisses

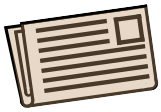
Entwicklung Champignons



Entwicklung Edelpilze

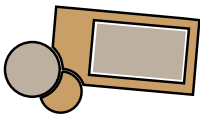


Printmedien



Print Beiträge

720 2022



Äquivalenzwert in CHF

4.0 Mio. 2022

Schweizer Edelpilzproduktion

Kräuterseitlinge

199 t

andere

26 t

Austernseitlinge

109 t

Shiitakes

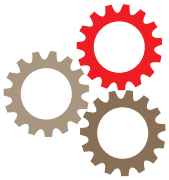
139 t

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP seit 85 Jahren 1938 – 2023

Mitglieder

12 Mitglieder

Produktionsbetriebe



5 Champignons
6 Edelpilze

Sekretäre / Geschäftsstelle

1938 – 1941 **G. Schenker**
Bern

1941 – 1949 **C. Jardan**
Freiburg

1949 – 1961 **Dr. A. Huber**
Uitikon / Zürich

1961 – 1981 **Dr. K. Nussbaumer**
Zürich

1981 – 1983 **Fredy Schwab**
VSGP, Freiburg

1984 – 1986 **Jacques Blondin**
VSGP, Freiburg

1986 – 1991 **Jacques Bourgeois**
VSGP, Freiburg

1992 – 1995 **Fritz Burkhalter**
VSGP, Freiburg

1995 – 2022 **Fritz Burkhalter**
BNPO Schweiz, Jegenstorf

ab 2023 **Nicole Badertscher**
TierraBerna GmbH, Jegenstorf

Präsidententafel VSP

1938 – 1945 **Ernst Habersaat**
Gymnasiallehrer, Bern

1945 – 1951 **Dr. U. Hauser**

1951 – 1954 **Ernst Büttikofer**
Büttikofer Champignons, Fleurier

1954 – 1980 **Jörg Kuhn**
Kuhn Champignon, Herisau

1980 – 1990 **Ernst Flühmann**
Flühmann Champignons, Reinach

1990 – 1997 **Raymond Stadler**
Cultures de champignons Stadler, Aigle

1997 – 2005 **Hans Zürcher**
Zürcher Champignonskulturen AG, Belp

2005 – 2014 **Roland Vonarburg**
Wauwiler Champignons AG, Wauwil

2014 – 2020 **Daniel Suter**
Suter Champignons AG

ab 2020 **Cédric Stadler**
Stadler culture de champignons SA

3.2 Rapport annuel 2022

Fritz Burkhalter, secrétaire de l'USPC 1992-2022

Adieu
Il y a trente ans, j'ai pris en charge le secrétariat de l'Union suisse des producteurs de champignons suisses dans le cadre de la fonction de vice-directeur de l'Union maraîchère suisse que j'exerçais à l'époque. En 1995, sous la présidence de Raymond Stadler, le père de l'actuel président, Cédric Stadler, j'ai pu reprendre le secrétariat sur mandat avec ma société nouvellement créée.
Le 1.1.2023, j'ai transmis la direction à Nicole Badertscher, ma collaboratrice de longue date. Cette étape me remplit de joie et assure à l'Union une continuité et aux membres de l'Union un soutien constant quant à son évolution.

La cote auprès des consommateurs – sans protection des frontières
Le marché suisse des champignons est un marché en croissance qui s'est développé grâce à l'intérêt manifesté par les consommateurs à leur égard, à la collaboration partenariale avec les acheteurs, au dynamisme des établissements et à l'action commune. La production de champignons de Paris a pu être doublée en Suisse. La production de champignons nobles est passée de la phase pionnière à la part de marché actuelle de 50%. L'offre de champignons nobles est sortie de la niche pour faire désormais partie intégrante de l'assortiment dans les rayons. La diversité de l'offre stimule l'ensemble du marché.
Une collaboration constructive avec les acheteurs - orientée conjointement vers les souhaits des consommateurs - est le facteur de réussite des ventes. Des champignons frais, affichant un bel aspect sur le point de vente sont une condition préalable. De plus, l'origine suisse, voire régionale - produit sain, pauvre en calories, production durable - a la cote auprès des consommateurs. Ce sont des valeurs auxquelles répond la production suisse et qui sont communiquées simultanément par la marque «Champignons Suisses».

Temps agité – «mer calme»
La direction de l'Union a démarré dans la tourmente avec une délégation sur un bateau sur le lac Léman. Passer ensemble de la tempête à mer calme, une démarche qui a renforcé et soudé les liens et qui est restée mon fil conducteur pour la tâche menée au sein de l'Union. Trouver des solutions dans des situations difficiles, les proposer et les mettre en œuvre ensemble.
Face à une évolution globalement satisfaisante du marché, la production de champignons de Paris a connu un remaniement structurel et une concentration de la production. En ce qui concerne les champignons nobles, il en va tout autrement, car de nouveaux établissements se sont installés. Ils ont pu se développer de façon significative.
Aujourd'hui, la technique de production des champignons évolue à nouveau et s'oriente vers des méthodes de récolte simplifiées et automatisées. Il s'agit de répondre à un besoin de rentabilité, alors que les collaborateurs sont de moins en moins disposés à récolter des champignons sept jours sur sept.

Merci
pour l'engagement et la collaboration dans l'intérêt commun d'une production suisse de champignons rentable. Mais cela ne suffit pas. Merci pour les contacts personnels, les discussions animées, les superbes rencontres et la convivialité liée à une grande confiance.

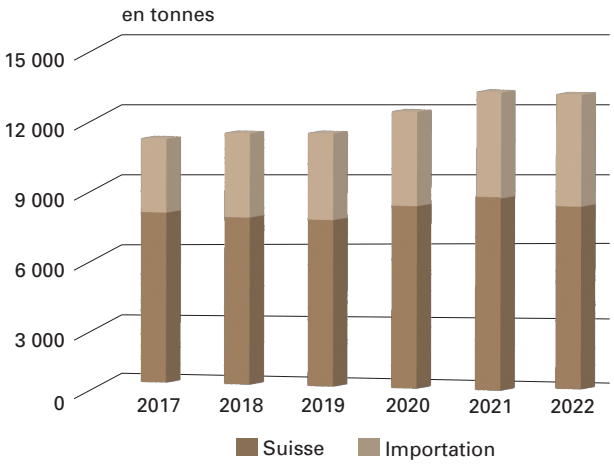
Données clés

- 1992 Pour la première fois à la BEA avec des champignons de Paris frits
- 1997 Lancement IP-Suisse pour les champignons suisses
- 1999 Nom actuel: Union suisse des producteurs de champignons avec les producteurs de champignons nobles
- 1999 Début de la promotion des ventes avec un soutien financier de la Confédération
- 2005 Lancement de Suisse Garantie pour les champignons suisses
- 2010 Affectation de la production des champignons à la production agricole avec aménagement du territoire
- 2013 75e anniversaire de l'Union suisse des producteurs de champignons
- 2017 Démarrage de la production suisse de champignons de Paris bio
- 2017 100% Champignons suisses chez Coop
- 2018 100% degré d'organisation – tous les producteurs membres de l'USPC
- 2018 Lancement du cours modulaire sur les champignons à la HAFL avec l'USPC
- 2019 Exposition spéciale de champignons suisses à la BEA Centre Vert
- 2020 Début de la phase de transition pendant la pandémie de coronavirus également en 2021
- 2022 avec l'extension de la production de champignons de Paris bio et la concentration des établissements

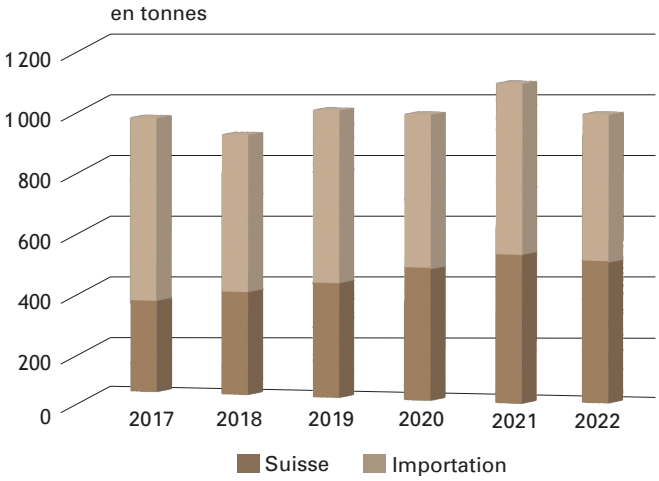
VSP-FACTS 2022

Champignons Suisses

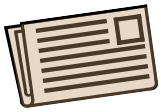
Évolution des champignons de Paris



Évolution des champignons nobles

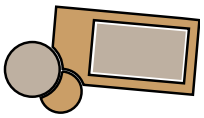


Médias imprimés



Articles imprimés

720 2022



Valeur équivalente en CHF

4.0 Mio. 2022

Production suisse de champignons nobles

Pleurote du panicaut

199 t

Autres

26 t

Pleurote

109 t

Shiitake

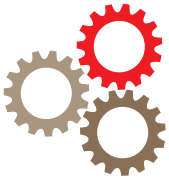
139 t

Union suisse des producteurs de champignons USPC depuis 85 ans 1938–2023

Membres

12 membres

Établissements de production



5 de champignons de Paris

6 de champignons nobles

Secrétaires / Secrétariat

1938 – 1941 **G. Schenker**
Bern

1941 – 1949 **C. Jardan**
Freiburg

1949 – 1961 **Dr. A. Huber**
Uitikon / Zürich

1961 – 1981 **Dr. K. Nussbaumer**
Zürich

1981 – 1983 **Fredy Schwab**
VSGP, Freiburg

1984 – 1986 **Jacques Blondin**
VSGP, Freiburg

1986 – 1991 **Jacques Bourgeois**
VSGP, Freiburg

1992 – 1995 **Fritz Burkhalter**
VSGP, Freiburg

1995 – 2022 **Fritz Burkhalter**
BNPO Schweiz, Jegenstorf

dès 2023 **Nicole Badertscher**
TierraBerna GmbH, Jegenstorf

Liste des présidents USPC

1938 – 1945 **Ernst Habersaat**
professeur de lycée

1945 – 1951 **Dr. U. Hauser**

1951 – 1954 **Ernst Büttikofer**
Büttikofer Champignons, Fleurier

1954 – 1980 **Jörg Kuhn**
Kuhn Champignon, Herisau

1980 – 1990 **Ernst Flühmann**
Flühmann Champignons, Reinach

1990 – 1997 **Raymond Stadler**
Cultures de champignons Stadler, Aigle

1997 – 2005 **Hans Zürcher**
Zürcher Champignonskulturen AG, Belp

2005 – 2014 **Roland Vonarburg**
Wauwiler Champignons AG, Wauwil

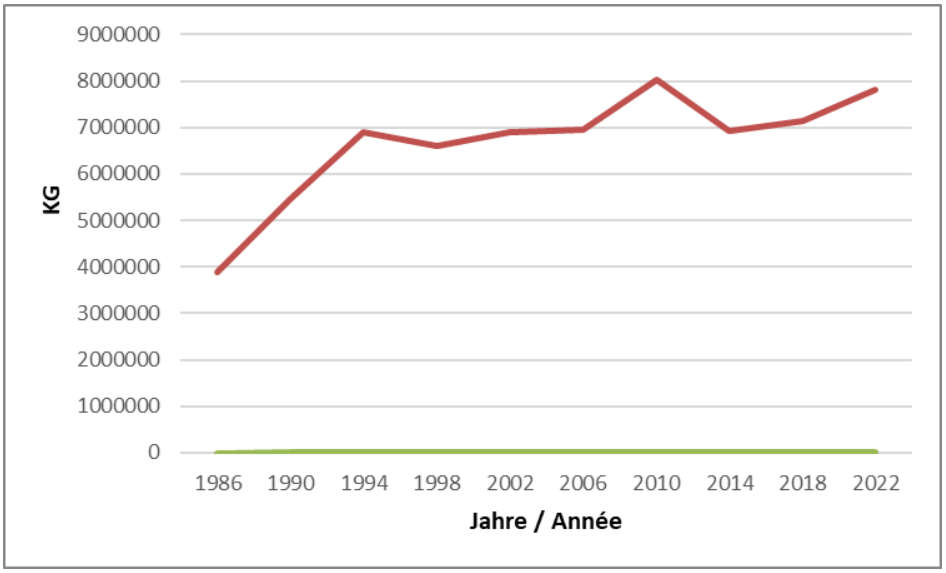
2014 – 2020 **Daniel Suter**
Suter Champignons AG

dès 2020 **Cédric Stadler**
Stadler culture de champignons SA

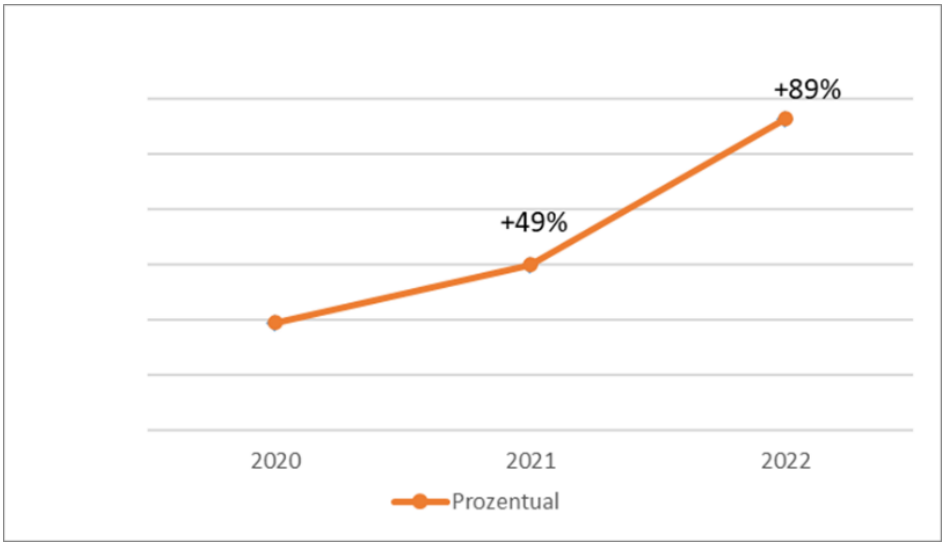
4.1 Vergleich der jährlichen Inlandproduktion Champignons in Kilo
Comparaison de la production annuelle indigène de champignons de Paris en kilos

Jahr Année	Frischmarkt marché frais	+/- %	für Verarbeitung pour conserverie	+/- %	Total	+/- %
2009	7'500'908	1.68%	249'489	-9.28%	7'750'397	1.29%
2010	8'031'499	7.07%	248'165	-0.53%	8'279'664	6.86%
2011	8'111'113	0.98%	222'870	-10.19%	8'333'983	0.65%
2012	7'570'869	-6.67%	206'010	-7.56%	7'776'879	-6.69%
2013	7'660'741	1.18%	207'982	0.96%	7'868'723	1.18%
2014	6'912'219	-9.77%	35'960	-82.70%	6'948'179	-10.77%
2015	6'995'091	1.20%	26'080	-27.47%	7'021'171	1.05%
2016	7'163'539	2.41%	57'484	120.41%	7'221'023	2.84%
2017	7'282'837	1.67%	34'190	-40.52%	7'317'027	1.33%
2018	7'153'399	-1.78%	33'658	-1.56%	7'187'057	-1.78%
2019	7'127'104	-0.37%	31'960	-5.04%	7'159'064	-0.39%
2020	7'802'551	9.48%	51'240	60.33%	7'853'791	9.70%
2021	8'265'401	5.93%	46'070	-10.09%	8'311'471	5.83%
2022	**7'825'391**	**-5.32%**	**58'536**	**27.06%**	**7'883'927**	**-5.14%**

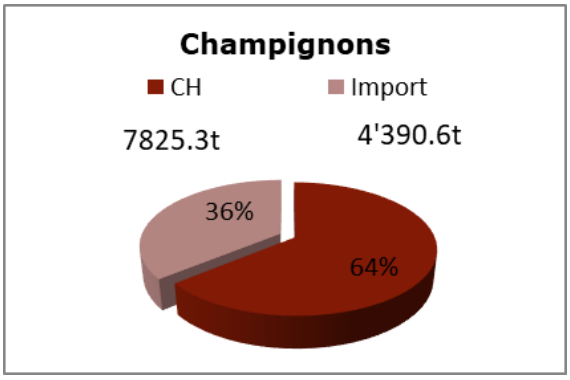
Entwicklung Frischmarkt Schweiz in Kilo
Évolution du marché des champignons frais en Suisse en kilos

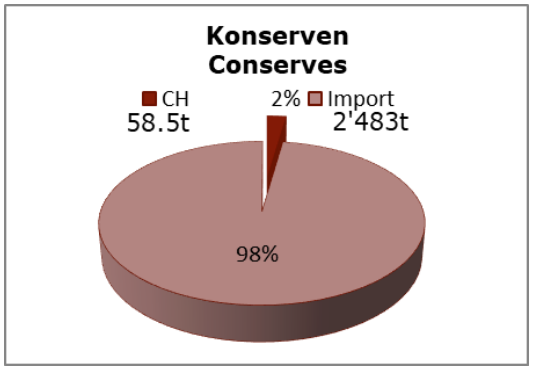


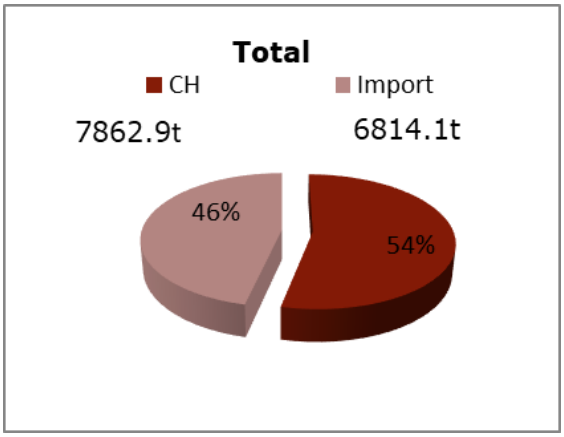
Entwicklung Bio Champignons Produktion Schweiz in %
Évolution de la production de champignons de Paris bio en Suisse en %



4. 2 Champignonskonsum in der Schweiz in Tonnen
Consommation de champignons de Paris en tonnes

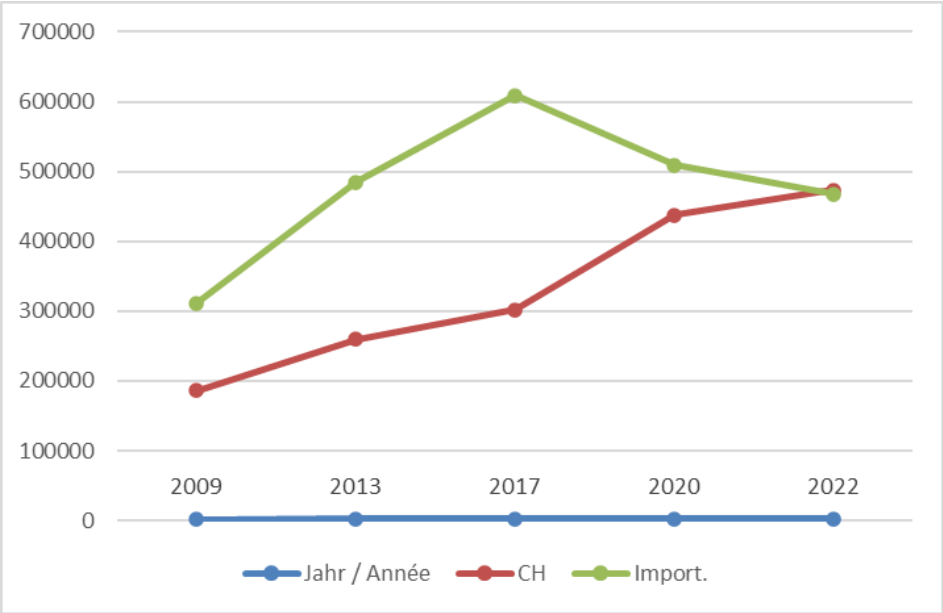






Jahr Année	Frischmarkt / Marché frais				Konserven / conserves				Total Verbrauch / consomm.			
	CH	Import.	Total	% CH	CH	Import.	Total	% CH	frisch frais	Konser. Conser.	Total	% CH
2000	6’615.5	775.8	7’391.3	89.5%	346.9	6’006.1	6’353.0	5.5%	7’391.3	6’353.0	13’744.3	50.7%
2001	6’792.6	704.7	7’497.3	90.6%	408.1	4’293.6	4’701.7	8.7%	7’497.3	4’701.7	12’199.0	59.0%
2002	6’899.8	698.6	7’598.4	90.8%	359.8	4’548.8	4’908.6	7.3%	7’598.4	4’908.6	12’507.0	58.0%
2003	6’912.5	628.3	7’540.8	91.7%	358.3	4’460.7	4’819.0	7.4%	7’540.8	4’819.0	12’359.8	58.8%
2004	6’919.0	754.3	7’673.3	90.2%	293.5	3’945.7	4’239.2	6.9%	7’673.3	4’239.2	11’912.5	60.5%
2005	6’922.0	861.6	7’783.6	88.9%	281.8	3’846.9	4’128.7	6.8%	7’783.6	4’128.7	11’912.3	60.5%
2006	6’961.3	1’143.7	8’105.0	85.9%	255.6	4’571.3	4’826.9	5.3%	8’105.0	4’826.9	12’931.9	55.8%
2007	7’107.7	1’117.5	8’225.2	86.4%	274.2	4’368.8	4’643.0	5.9%	8’225.2	4’643.0	12’868.2	57.4%
2008	7376.6	1337.2	8713.8	84.7%	275.0	4185.9	4460.9	6.2%	8713.8	4460.9	13174.7	58.1%
2009	7’500.9	1’833.5	9’334.4	80.4%	249.5	4’612.8	4’862.3	5.1%	9’334.4	4’862.3	14’196.7	54.6%
2010	8’031.5	1’734.4	9’765.9	82.2%	248.2	3’716.4	3’964.6	6.3%	9’765.9	3’964.6	13’730.5	60.3%
2011	8’111.1	1’755.1	9’866.2	82.2%	222.9	4’349.5	4’572.4	4.9%	9’866.2	4’572.4	14’438.6	57.7%
2012	7’570.9	2’120.9	9’691.8	78.1%	206.0	3’927.9	4’133.9	5.0%	9’691.8	4’133.9	13’825.7	56.2%
2013	7’660.7	2’185.1	9’845.8	77.8%	207.9	3’642.0	3’849.9	5.4%	9’845.8	3’849.9	13’695.7	57.5%
2014	6’912.2	2’401.3	9’313.5	74.2%	199.9	3’543.1	3’743.0	5.3%	9’313.5	3’743.0	13’056.5	54.5%
2015	6’995.1	2’454.2	9’449.3	74.0%	190.8	2’445.6	2’636.4	7.2%	9’449.3	2’636.4	12’085.7	59.5%
2016	7’163.5	2’630.1	9’793.6	73.1%	57.5	3’157.1	3’214.6	1.8%	9’793.6	3’214.6	13’008.2	55.5%
2017*	7’282.8	3’169.2	10’452.0	69.7%	34.2	3’197.5	3’231.7	1.1%	10’452.0	3’231.7	13’683.7	53.5%
2018	7’153.4	3’600.5	10’753.9	66.5%	33.6	2’738.0	2’771.6	1.2%	10’753.9	2’771.6	13’525.5	53.1%
2019	7’127.1	3’703.6	10’830.7	65.8%	31.9	2’616.3	2’648.2	1.2%	10’830.7	2’648.2	13’478.9	53.1%
2020	7’802.5	4’042.0	11’844.5	65.9%	51.2	2’936.0	2’987.2	1.7%	11’844.5	2’987.2	14’831.7	53.0%
2021	8’265.5	4’521.1	12’786.6	64.6%	46.0	2’622.0	2’668.0	1.7%	12’786.6	2’668.0	15’454.6	53.8%
2022	**7’825.3**	**4’390.6**	**12’215.9**	**64.1%**	**58.5**	**2’424.5**	**2’483.0**	**2.4%**	**12’215.9**	**2’483.0**	**14’698.9**	**53.6%**

4.3 Konsum Edelpilze in der Schweiz in Kilogramm
Consommation de champignons nobles en Suisses en kilogrammes



Jahr/ Année	Austernpilze / Pleurotes			
	CH	Import.	Total	% CH
2009	86'871	184'894	271'765	32%
2010	99'688	121'784	221'472	45%
2011	114'879	168'142	283'021	41%
2012	110'598	169'654	280'252	39%
2013	129'358	194'621	323'979	40%
2014	150'559	180'476	331'035	45%
2015	132'725	144'832	277'557	48%
2016	107'858	145'297	253'155	43%
2017	90'690	99'383	190'073	48%
2018	93'352	83'932	177'284	53%
2019	106'619	63'388	170'007	63%
2020	122'250	65'356	187'606	65%
2021	123'262	76'436	199'698	62%
2022	108'749	92'790	201'539	54%

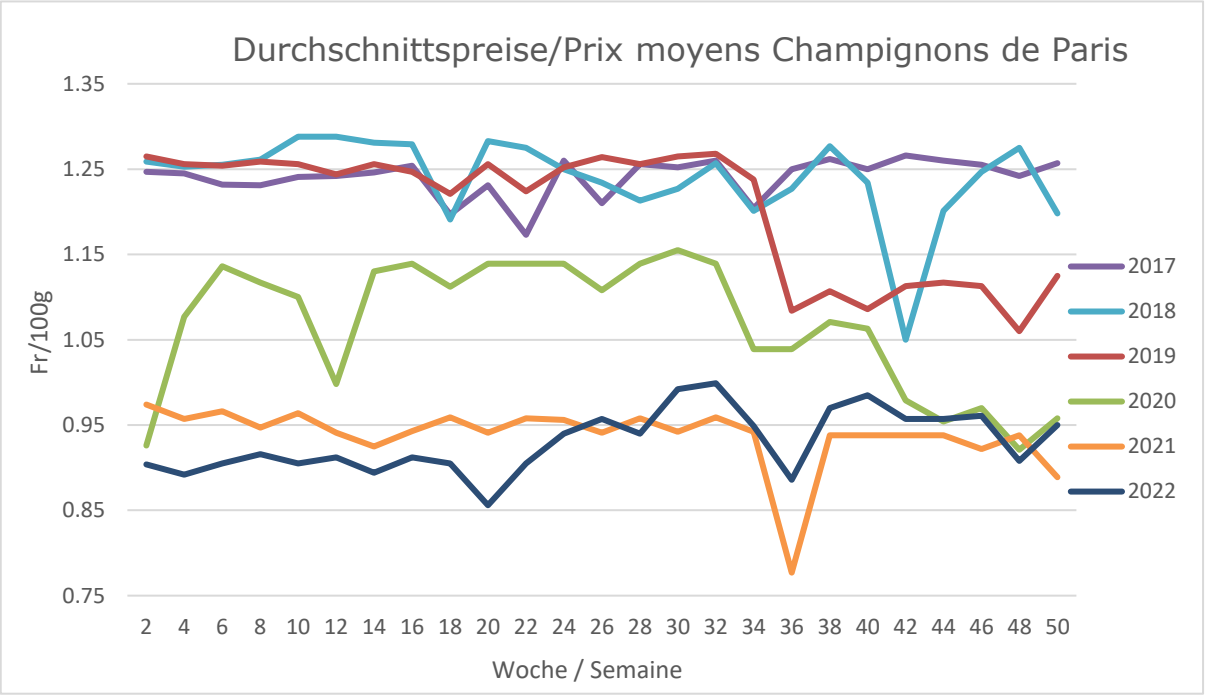
Jahr/ Année	Shiitake			
	CH	Import.	Total	% CH
2009	78'445	49'609	128'054	61%
2010	86'223	39'763	125'986	68%
2011	75'104	53'609	128'713	58%
2012	88'925	75'591	164'516	54%
2013	79'052	70'429	149'481	53%
2014	71'959	48'341	120'300	60%
2015	78'489	51'930	130'419	60%
2016	78'465	60'551	139'016	56%
2017	96'053	83'914	179'967	53%
2018	95'478	92'342	187'820	51%
2019	95'407	123'637	219'044	44%
2020	110'280	100'308	210'588	52%
2021	141'128	82'938	224'066	63%
2022	139'163	61'740	200'903	69%

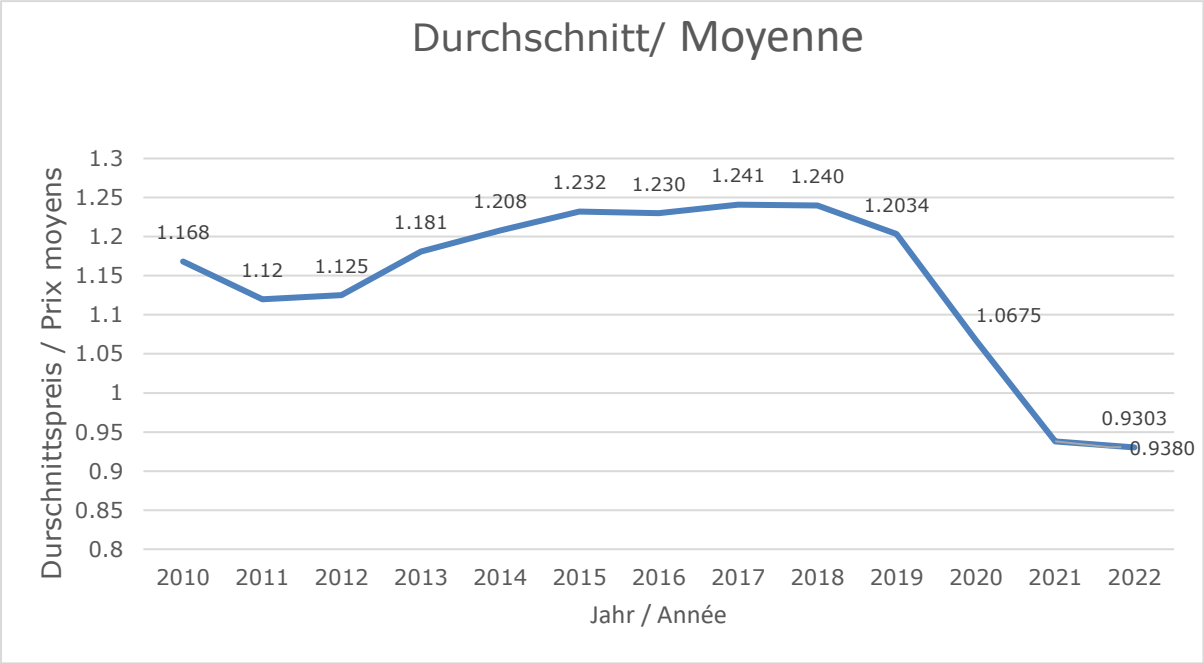
Jahr/ Année	Diverse / Divers Edelpilze / Champignons nobles			
	CH	Import.	Total	% CH
2009	20'916	77'310	98'226	21%
2010	39'554	128'262	167'816	20%
2011	43'213	154'012	197'225	23%
2012	54'876	190'333	245'209	22%
2013	50'962	219'621	270'583	19%
2014	37'953	219'325	257'278	15%
2015	64'513	319'623	384'136	17%
2016	78'181	389'744	467'925	17%
2017	114'825	425'857	540'682	21%
2018	149'885	346'149	496'034	30%
2019	176'442	385'787	562'229	31%
2020	205'392	343'842	549'234	37%
2021	225'521	403'893	629'414	36%
2022	225'398	313'559	538'957	42%

Jahr/ Année	Total Edelpilze / Champignons nobles			
	CH	Import.	Total	% CH
2009	186'232	311'813	498'045	37%
2010	225'465	289'809	515'274	44%
2011	233'196	375'763	608'959	38%
2012	254'399	435'578	689'977	37%
2013	259'372	484'671	744'043	35%
2014	260'471	448'142	708'613	37%
2015	275'727	516'385	792'112	35%
2016	264'504	595'592	860'096	31%
2017	301'568	609'154	910'722	33%
2018	338'715	522'423	861'138	39%
2019	378'468	572'812	951'280	40%
2020	437'922	509'506	947'428	46%
2021	489'911	563'267	1'053'178	47%
2022	473'310	468'089	941'399	50%

4.4 Konsumentenpreisvergleiche / Comparaison des prix de vente consommateurs

Detail, 100g Champignons / détail, 100 g de champignons de Paris





Quellenangaben: Statistik und Schätzungen VSP/ Statistik OZD / BLW, Sektion Marktbeobachtung

Source: Statistique et estimations USPC / Statistique Direction générale des douanes, OFAG, Observation du marché