



























## Jahresbericht | Rapport annuel 2023

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP  
Union suisse des producteurs de champignons USPC

## Inhaltsverzeichnis / Table des matières

<b>1.</b>	<b><u>Mitglieder / Membres</u></b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b><u>Organe / Organes</u></b>	<b>3</b>
2.1	Vorstand / Comité	
2.2	Geschäftsstelle / Secrétariat	
2.3	Rechnungsrevisoren / Vérification des comptes	
<b>3.</b>	<b><u>Jahresbericht / Rapport annuel 2023</u></b>	<b>4</b>
3.1	Vorwort - Avant-propos Präsident / Président / Geschäftsführung / Directrice	
3.2	Gesamtmarketing / Marketing global – Points forts	
<b>4.</b>	<b><u>Tabellen / Tableaux</u></b>	<b>8</b>
4.1	Jahresinlandproduktion Champignons / Champignonskonsum in der Schweiz Production annuelle indigène de champignons de Paris Consommation de champignons de Paris en Suisse	8
4.2	Konsum Edelpilze in der Schweiz Consommation de champignons nobles en Suisse	9
4.3	Durchschnittlicher Konsumentenpreis Champignons Prix moyen de vente consommateurs des champignons de Paris	10

Firma / Société	Champignons	Shiitake	Austernpilze	Kräuterseitling	Shimeji	Nameko	Pioppino	Pom Pom	Enoki	Trüffel	Zertifizierung / Certification
<b>Biopilze Schneebeli</b> Fabian Schneebeli, 8912 Obfelden www.biopilze.ch		X	X								
<b>Champignonkulturen Denier</b> Kurt Denier, 3076 Worb www.champignons-suisses.ch	Handel mit Pilzen / Distribution de champignons										
<b>Fine Funghi AG</b> Markus Stutz, 8625 Gossau www.biopilz.ch	X	X	X	X			X				  
<b>Fricktaler Bio-Pilze GmbH</b> Thomas Suter, 5070 Frick thomas.suter@fricktalerbiopilze.ch	X										  
<b>Gerber Champignons AG</b> Cyrill Busslinger, 3662 Seftigen www.gerber-champignons.ch	X										  
<b>Gotthard-BIO-Pilze AG</b> Alex Lussi, 6362 Stansstad www.gotthard-bio-pilze.ch		X	X								 
<b>Inwiler Edelpilze GmbH</b> Josef Bucher, 6034 Inwil sepp-bucher@hotmail.com		X									 
<b>Kernser Edelpilze GmbH</b> Christian Fanger, 6064 Kerns www.kernser-edelpilze.ch		X	X	X	X	X	X	X	X		  
<b>Laubscher's Vitalpilze</b> Lorenz Laubscher, 3273 Kappelen laubschersvitalpilze@gmail.com		X	X	X	X	X					
<b>Pilzland GmbH</b> Christoph Aeschlimann / Christoph Stalder / Martin Müller, 3367 Thörigen, www.pilzland.ch		X	X								
<b>Stadler Cultures de champignons SA</b> Cédric Stadler, 1860 Aigle www.champignons-stadler.ch	X										  
<b>Un amour de Pleurote</b> Valérie Oppliger / Julien Nicolas 2087 Cornaux, www.pleurote.ch		X	X	X							
<b>Wauwiler Champignons AG</b> Roland Vonarburg, 6242 Wauwil und 5324 Full-Reuenthal, www.wauwiler.ch	X										 

## 2. Organe / Organes

### 2.1 Vorstand / Comité

<b>Name Nom</b>	<b>Vorname Prénom</b>	<b>Ort Lieu</b>	<b>Tel. Téléphone</b>	<b>E-Mail</b>
Stadler Präsident	Cédric	Aigle	024 466 21 49	info@champignons-stadler.ch
Busslinger	Cyrill	Seftigen	033 356 34 34	cb@gerber-champignons.ch
Fanger	Christian	Kerns	041 660 49 49	Christian.fanger@kernser-edelpilze.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

### 2.2 Geschäftsstelle / Secrétariat

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

### 2.3 Rechnungsrevisoren / Réviseur des comptes

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

## 3.1 Jahresbericht 2023 / Vorwort

### Liebe Mitglieder

Bislang hat sich die Entwicklung der Schweizer Pilze positiv gestaltet, jedoch ist der Absatz von Schweizer Champignons im Jahr 2023 im Vergleich zum Vorjahr leicht gesunken. Bei den Schweizer Edelpilzen konnte hingegen ein sehr erfreulicher Anstieg verzeichnet werden. Die Produzenten stehen immer noch vor zahlreichen Herausforderungen; hohe Produktions-, Transport- und Lohnkosten mit fehlenden Schlüsselpersonen in den Betrieben, engen den Handlungsspielraum massiv ein. Der nicht vorhandene Importschutz bringt weiteren Preisdruck und die Verfügbarkeiten oder auch die Teuerung bei den Rohstoffen sind markant. Die Inflation dämpfte die Kaufpräferenz der Konsument:innen. Die Champignons-Importe verzeichnen einen Anstieg von 3.1%.

Die Konsument:innen betrachten Pilze vielmals immer noch als typisch herbstlich, obwohl sie das ganze Jahr verfügbar sind. Dieser «saisonale» Gedanke hatte auch Einfluss auf die Nachfrage nach Schweizer Pilzen zum Herbstbeginn. Durch die anhaltend warmen Temperaturen verschob sich das Interesse der Verbraucher in kältere Monate.

Rund um den Pilz lässt sich aber ein gesteigertes mediales Interesse feststellen, sei es durch Forschungen, Projekte und neue Startups. Das unterstützt unser Ziel, die Bekanntheit und den Konsum von Schweizer Pilzen weiter zu steigern. Gemeinsam in die Zukunft, ein neuer Gesamtauftritt wurde genehmigt und ist in der Umsetzung.



Die Arbeitsgruppe Marketing wurde gegründet. Sie setzt sich mit neuen Ansätzen und Massnahmen auseinander, damit der Absatz von Schweizer Pilzen ganzjährig wächst.

Innovative Betriebe, nachhaltige Kreislaufwirtschaft, sichere und qualitative Lebensmittel, diese vielen positiven Eigenschaften sprechen für die Schweizer Pilzproduktion. Gemeinsam können wir das Potenzial und die Chancen nutzen, mit unseren wertvollen und vielfältigen Produkten, den Pilzen.

**Nehmen wir unsere Verantwortung wahr und wagen Neues!**

**Cédric Stadler**  
Präsident

**Nicole Badertscher**  
Geschäftsführerin

### 3.1 Rapport annuel 2023 / Avant-propos

**Chers membres,**

Jusqu'à présent, l'évolution des champignons suisses a été positive, mais les ventes de champignons de Paris suisses ont légèrement baissé en 2023 par rapport à l'année précédente. En revanche, la croissance des champignons nobles suisses est très satisfaisante. Les producteurs sont toujours confrontés à de nombreux défis ; les coûts élevés de production, de transport et de main-d'œuvre ainsi que le manque de personnel clé dans les entreprises réduisent considérablement leur marge de manœuvre. La protection inexistante contre les importations exerce une pression supplémentaire sur les prix et les disponibilités, voire le renchérissement des matières premières, sont frappants. L'inflation a freiné les préférences d'achat des consommateurs. Les importations de champignons de Paris enregistrent une hausse de 3,1%.

Souvent, les consommateurs et les consommatrices associent encore les champignons à l'automne alors qu'ils sont disponibles toute l'année. Cette idée de « saison » a également eu une influence sur la demande de champignons suisses au début de l'automne. En raison des fortes chaleurs prolongées, l'intérêt des consommateurs s'est déplacé vers des mois plus froids.

Mais on peut constater que l'intérêt des médias pour le thème des champignons est de plus en plus prononcé, que ce soit par le biais de recherches, de projets ou de nouvelles startups. Cette tendance

soutient notre objectif visant à accroître encore la notoriété et la consommation des champignons suisses. En vue d'un avenir commun, une nouvelle présentation générale a été approuvée et est en cours de réalisation. Le groupe de travail Marketing a été créé. Il se penche sur de nouvelles approches et mesures afin que les ventes de champignons suisses progressent toute l'année.

Des entreprises innovantes, une économie circulaire durable, des aliments sûrs et de qualité, ces nombreuses caractéristiques positives plaident en faveur de la production suisse de champignons. Ensemble, nous pouvons exploiter le potentiel et les opportunités grâce à nos produits précieux et variés - les champignons.

**Assumons nos responsabilités et osons la nouveauté!**

**Cédric Stadler**  
Président

**Nicole Badertscher**  
Directrice



## 3.2 Gesamtmarketing Schwerpunkte 2023

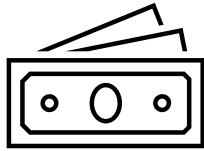
### Printmedien

#### Beiträge



720 2022  
709 2023

#### Äquivalenzwert in CHF



4, 1.- Mio. 2022  
4, 6.- Mio. 2023



Fabian, Schneebebi, Biopilze Schneebebi

### Produzentenportraits

In Betriebsportraits präsentieren sich die Mitglieder des VSP laufend neu. Die bisher erstellten Portraits werden in verschiedenen Kommunikationskanälen verwendet und für die Social Medias mit Videos und Bildern erweitert. Ziel dieser Portraits ist es, Image und Reputation durch Werte, Einblicke in die Produktionen und Nähe zum Produzenten aufzubauen.



Foto: Neues Mitglied: Un amour de Pleurote, Valérie Opliger und Julien Nicolas

### Social Media

Im Jahr 2023 konnten auf dem Instagram-Kanal 835 neue Follower gewonnen werden. Der Schwerpunkt liegt bei Aufnahmen von Reels (Videos). Diese erreichen mehr User und haben grössere Reichweiten. [Zu Instagram](#)



## 3.2 Marketing global – Points forts 2023

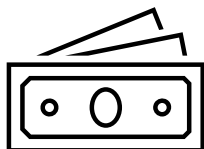
### Médias imprimés

#### Articles



720 2022  
709 2023

#### Valeur équivalente en CHF



4.1.- mio. 2022  
4.6.- mio. 2023



Fabian Schneebeili, Biopilze Schneebeili

### Portraits de producteurs

Les membres de l'USPC sont régulièrement présentés dans le cadre de portraits d'entreprises. Les portraits réalisés jusqu'à présent sont utilisés dans différents canaux de communication et complétés par des vidéos et des photos pour les médias sociaux. Ces portraits ont pour objectif de forger une image et une réputation à travers des valeurs, des éclairages sur les productions et une proximité avec le producteur.



Foto: Neues Mitglied: Un amour de Pleurote, Valérie Oppliger und Julien Nicolas

### Social Media

Les canaux de médias sociaux, en particulier Instagram, ont pu gagner 835 nouveaux followers en 2023. L'accent est mis sur les enregistrements de Reels (vidéos). Celles-ci touchent plus d'utilisateurs et ont plus de portée. [Vers Instagram](#)

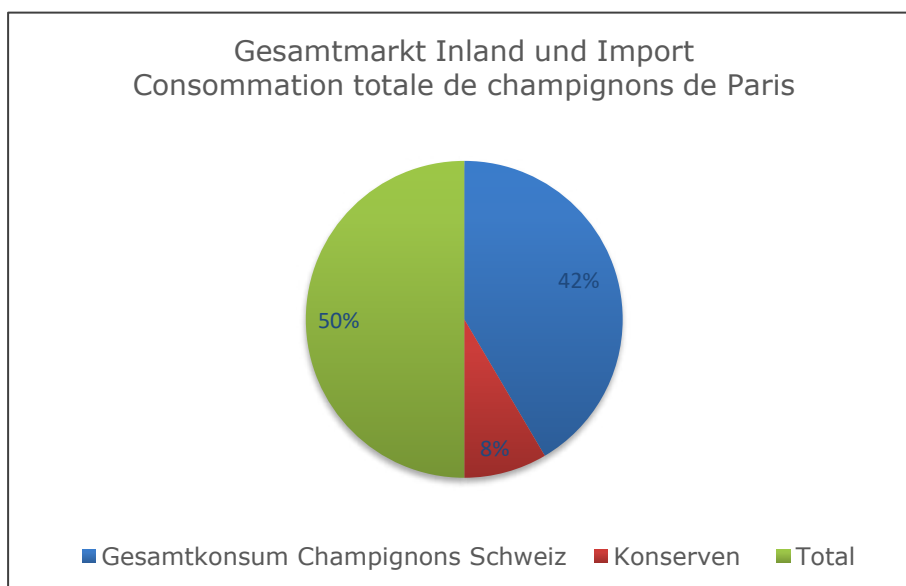
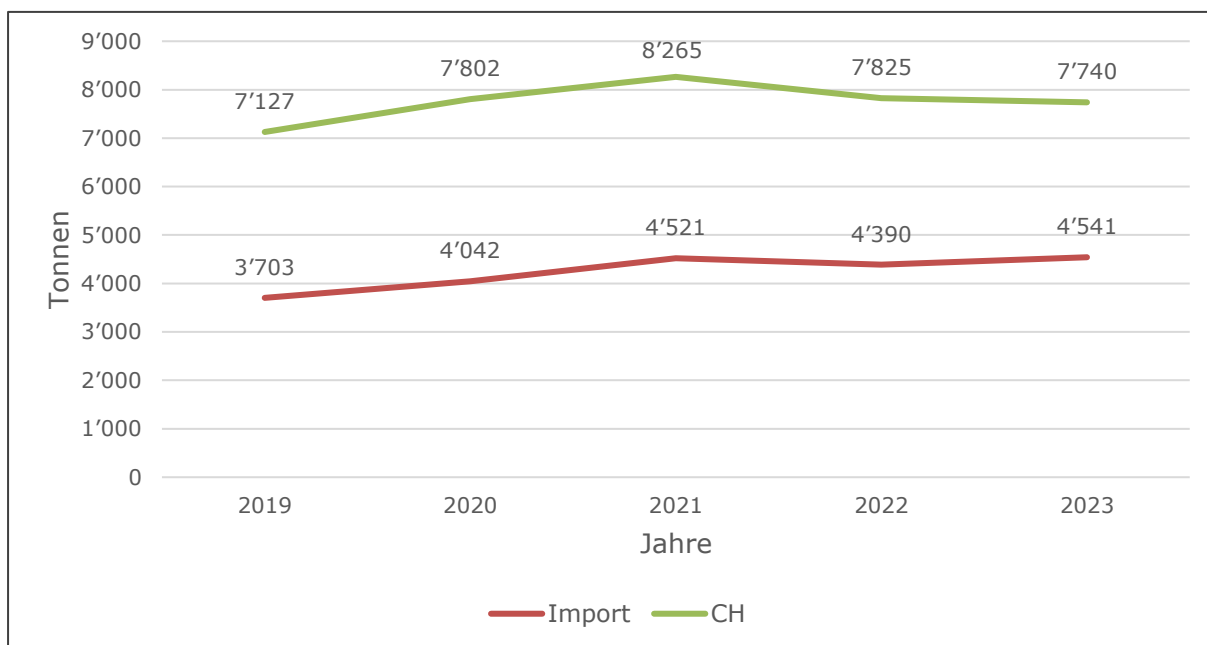




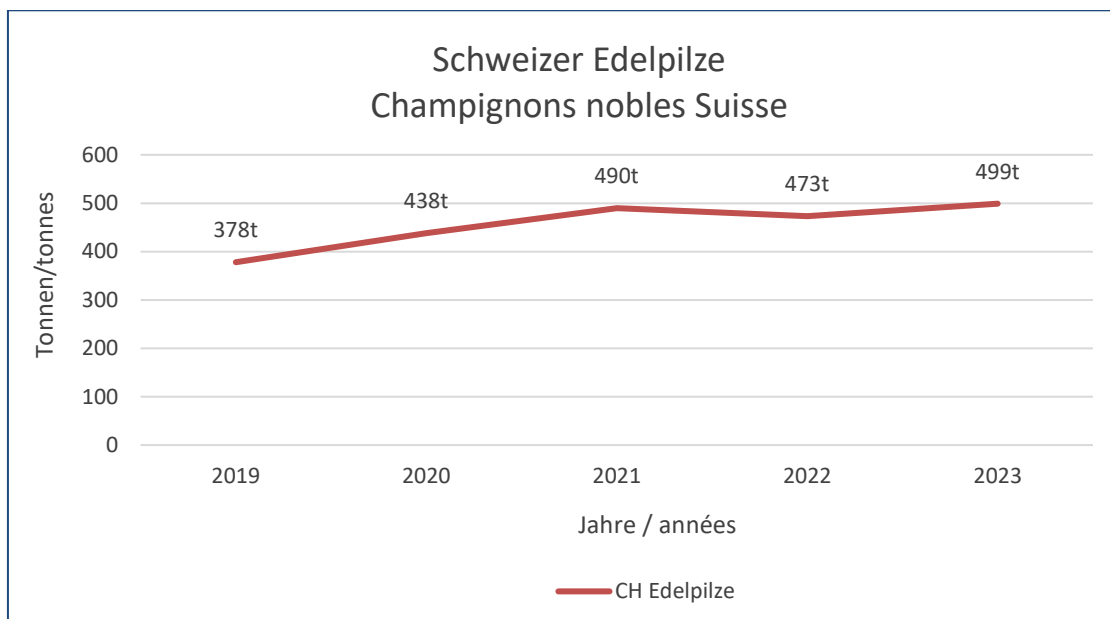
## 4.1 Champignonskonsum in der Schweiz in Tonnen Consommation de champignons de Paris en tonnes

### Inlandproduktion und Import – Champignons frisch Production nationale et importation - Champignons de Paris frais

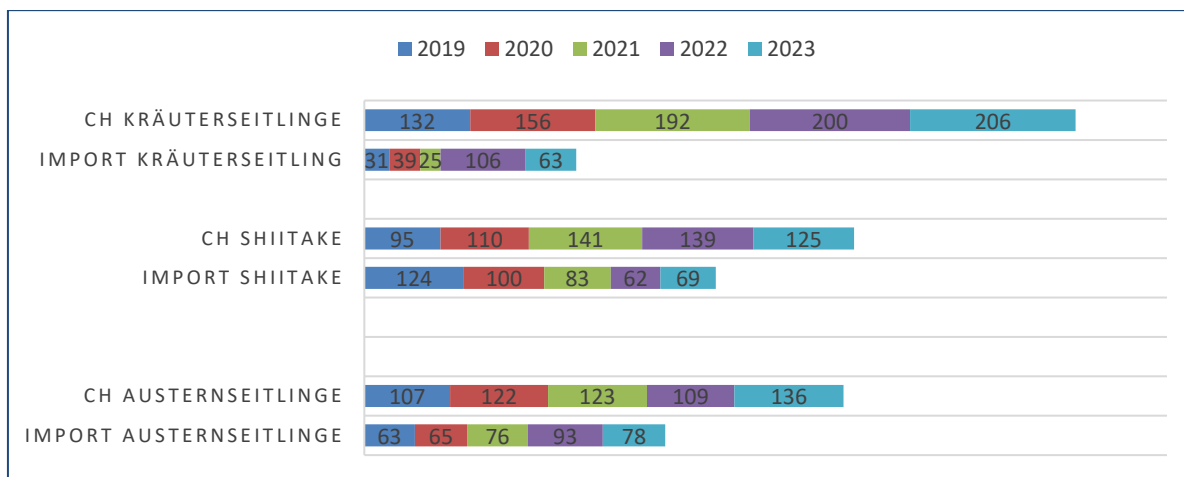
Jahr Année	Frischmarkt / Marché frais				Konserven / conserves				Total Verbrauch / consomm.			
	CH	Import.	Total	% CH	CH	Import.	Total	% CH	frisch frais	Konser. Conser.	Total	% CH
2020	7'802.5	4'042.0	11'844.5	65.9%	51.2	2'936.0	2'987.2	1.7%	11'844.5	2'987.2	14'831.7	53.0%
2021	8'265.5	4'521.1	12'786.6	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%
2023	<b>7'740.0</b>	<b>4'541.0</b>	<b>12'281.0</b>	<b>63.0%</b>	<b>75.0</b>	<b>2'438.0</b>	<b>2'513.0</b>	<b>3.0%</b>	<b>12'281.0</b>	<b>2'513.0</b>	<b>14'794.0</b>	<b>52.8%</b>



## 4.2 Konsum Edelpilze in der Schweiz in Tonnen Consommation de champignons nobles en Suisse en tonnes

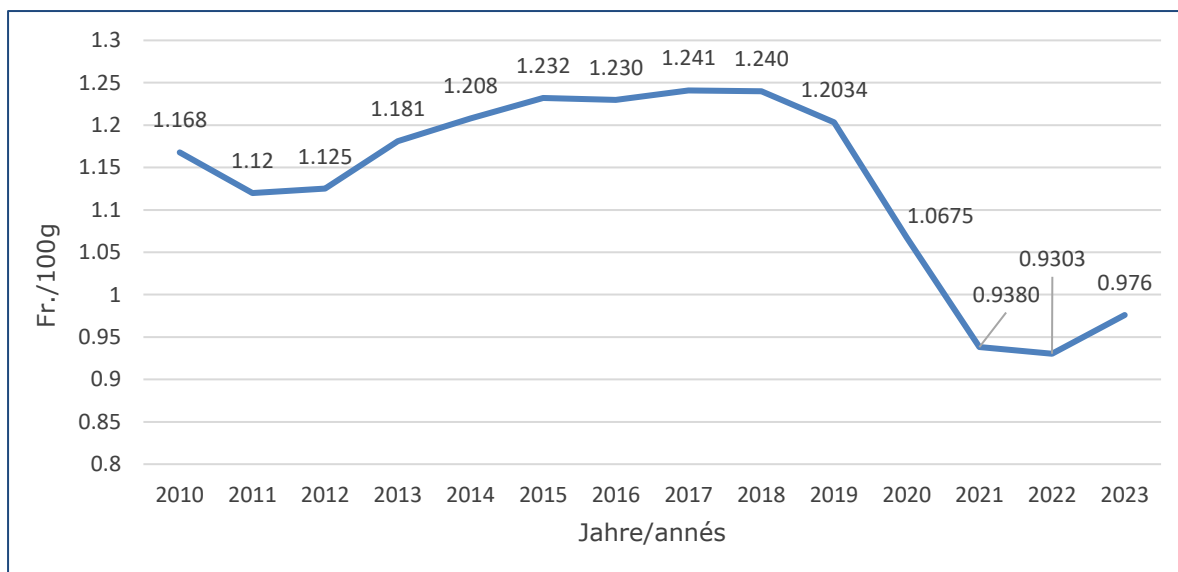


## Entwicklung Edelpilzsorten Schweiz und Import Évolution des variétés de champignons nobles Suisse et importation

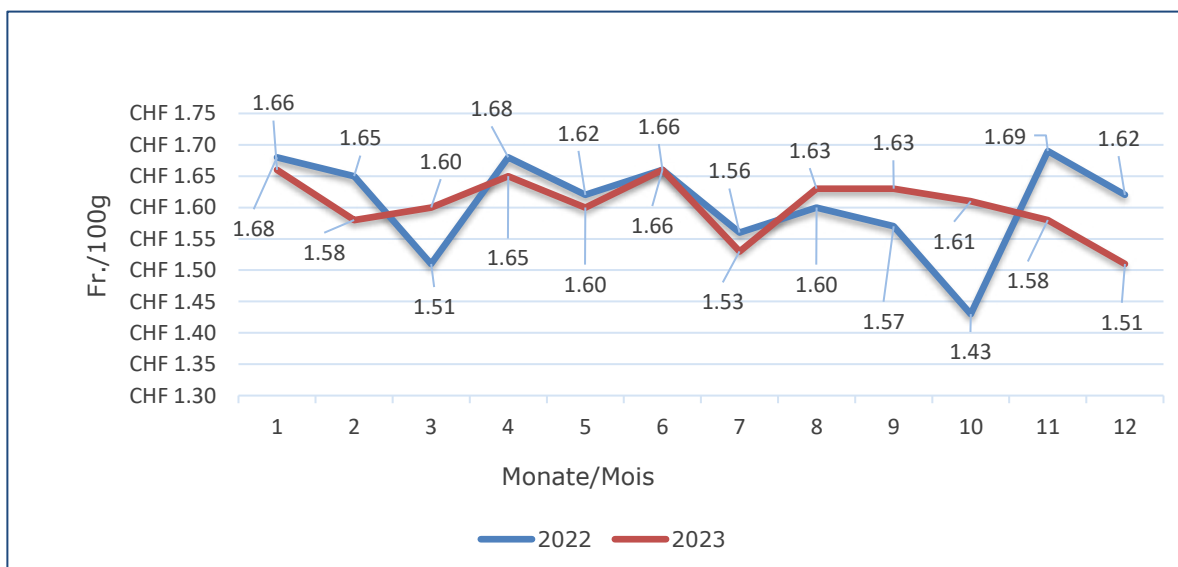


## 4.3 Konsumentenpreisvergleiche Comparaison des prix de vente consommateurs

### Ø Preise Champignons / Ø Prix champignons de Paris



### Ø Preise / Ø Prix Bio champignons de Paris



Quellenangaben:  
Source:

Statistik und Schätzungen VSP/ Statistik OZD / BLW, Sektion Marktbeobachtung  
Statistique et estimations USPC / Statistique Direction générale des douanes, OFAG,  
Observation du marché