Datum: 11.04.2022

Coopération

Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
https://www.cooperation.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 613'437
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 70
Fläche: 118'125 mm²

Champignons Suisses

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 83970780
Ausschnitt Seite: 1/3

TEXTE MARTIN WINKEL PHOTOS KILIAN J. KESSLER, CHRISTOPH KAMINSKI

Datum: 11.04.2022

Coopération

Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
https://www.cooperation.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 613'437
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 70
Fläche: 118'125 mm²

Champignons Suisses

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 83970780
Ausschnitt Seite: 2/3

Du son au compost

Alors qu'ils ne sont que des sous-produits dans les moulins, la balle d'épeautre et le son ont fait leurs preuves dans la culture de champignons bio. Ensuite, les vers en font même un précieux compost, désormais disponible chez Coop brico+loisirs.

A seulement 25 km de Swissmill, Coop a trouvé un autre acheteur pour les sous-produits du moulin dans l'Oberland zurichois. A Gossau, Fine Funghi AG les utilise pour la culture de champignons nobles bio que l'on peut aussi acheter chez Coop: les shiitakes et les pleurotes poussent, en effet, à merveille sur un tel substrat fibreux riche en minéraux.

Lorsque les champignons ont absorbé tous les éléments nutritifs, le matériel ne leur est plus d'aucune utilité. Mais, une dizaine de kilomètres plus loin, à Rüti (ZH), l'acheteur suivant attend déjà: dans une serre reconvertie, l'installation pilote de WormUp, installée dans l'entreprise horticole Ernst Meier, valorise encore ces résidus de la production de champignons à l'aide d'environ 500 000 vers de compost. Avec d'autres organismes du sol, ils transforment les déchets organiques en engrais, refermant ainsi la boucle.

Le précieux lombricompost issu de l'installation expérimentale, soutenue par le Fonds Coop pour le développement durable, est en vente dans les magasins Coop brico+loisirs. L'expérience de Rüti devrait permettre la première production de lombricompost à grande échelle de Suisse. ●

We are part of the movement
Circular Economy Switzerland

OBJECTIF: ZÉRO DÉCHET CHEZ COOP

Coop est le premier grand détaillant de Suisse à être membre du «Circular Economy Switzerland». Et l'engagement en faveur de l'économie circulaire concerne l'ensemble du groupe Coop. Tous les secteurs sont passés au crible: les produits, les déchets et les matériaux valorisables, mais aussi les biens immobiliers afin de déterminer s'il est possible de boucler les cycles. Ainsi, Steinfels Swiss a réussi à fabriquer les bouteilles de son liquide vaisselle Fox à partir de bidons retournés par ses clients industriels. Grâce à la technologie, le moulin à riz Brunnen génère jusqu'à 20% de déchets en moins. Christ collabore avec le Bürgerspital de Bâle (BSB) pour valoriser les montres invendues et défectueuses en les

Datum: 11.04.2022

Coopération

Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
https://www.cooperation.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 613'437
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 70
Fläche: 118'125 mm²

Champignons Suisses

Auftrag: 1074713
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 83970780
Ausschnitt Seite: 3/3

démontant et en triant les matériaux. Avec pour objectif de ne laisser derrière soi aucun déchet, le groupe Coop est en passe de devenir une entreprise «zéro déchet».

1 Les sous-produits générés par le moulin peuvent être valorisés comme le montre Daniel Fricker (18 ans).

2 Cécile Villiger (32 ans) utilise le son pour la culture de champignons.

3 Les vers de compost transforment les résidus de la production de champignons en engrais.

4 Dans cette installation pilote, l'engrais obtenu est un lombricompost.

5 Ingénieur en environnement Erich Fässler (41 ans), de WormUp, connaît bien l'importance des vers pour la santé des sols.

Lombricompost Oecoplan, 5 l, 11 fr. 95, disponible chez Coop brico+loisirs