



Actualités de l'Union suisse des producteurs de champignons USPC 1 / 2023

CHAMP

- Évolution de la production de champignons de Paris bio en Suisse
- Actualités de la branche

Les champignons de Paris bio – Un an après la conversion



Cédric Stadler, propriétaire de Stadler culture de champignons SA et président USPC

Depuis le 1er août 2022, Stadler culture de Champignons SA produit des champignons de Paris bio, quels ont été les plus grands défis avant la conversion au bio?

Dans un premier temps, il s'agissait de trouver un fournisseur de substrat bio certifié Bio Suisse, ce qui a constitué un défi et nécessité beaucoup de temps. Lorsque ce fournisseur a été trouvé, notre entreprise a dû être certifiée. En août 2022, nous avons produit nos premiers champignons de Paris bio.

Pourquoi as-tu fait cette démarche, était-ce la bonne décision?

Il y a vingt ans déjà, nous avons fait les premiers essais de production bio de champignons de Paris, mais il n'y avait pas encore de demande pour ces produits sur le marché. En 2021, nous avons reçu une demande de champignons de Paris bio de la part de Coop. La situation du marché a évolué et la demande de produits bio et de champignons de Paris bio a augmenté, ce qui nous a incités à mettre en œuvre la conversion

de l'exploitation. Les consommateurs veulent des aliments sains, produits de manière durable, ce qui plaide en faveur du bio et c'est ce que nous sommes en mesure de garantir.

Comment le marché a-t-il évolué?

Le marché a évolué de manière positive et les ventes sont satisfaisantes. Pendant les années de pandémie, les ventes et la demande de produits régionaux suisses étaient très élevées, mais à présent, cela s'est à nouveau normalisé. La population suisse part de nouveau plus souvent en voyage à l'étranger et cela se ressent.

Comment envisages-tu l'avenir des champignons bio?

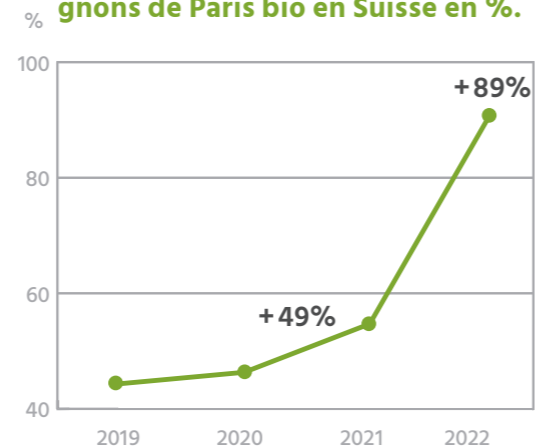
Les consommateurs sont sensibilisés aux produits durables et sûrs. À l'avenir, la sécurité alimentaire associée à des productions durables et à des produits régionaux de haute qualité nous accompagnera. Dans ce contexte, le bio continuera à gagner en importance.

Production suisse Champignons de Paris bio à partir de 2017

Conversion des établissements membres:

- 2017 Fine Funghi AG
- 2021 Fricktaler Bio-Pilze GmbH
- 2022 Gerber Champignons AG
- 2022 Stadler cultures de champignons SA

Évolution de la production de champignons de Paris bio en Suisse en %.



Évolution du commerce de détail



Josef Müller
Purchasing Manager

Coopérative Coop

En 2017 déjà, Coop a fait certifier les champignons de Paris bio de la société Fine Funghi AG, dont le siège est à Gossau (ZH), selon les directives de Bio Suisse, et les a introduits avec succès sous sa marque propre Coop Naturaplan.

À l'époque, les quantités disponibles étaient encore très limitées et ne concernaient que la Suisse alémanique. Au fil des ans, d'autres établissements ont adhéré aux normes de Bio-Suisse, car la demande a fortement augmenté en parallèle.

Afin d'assurer un approvisionnement national complet de ces champignons de culture d'origine suisse très appréciés ainsi que la mise en place d'actions dans toute la Suisse, la société Stadler culture de champignons SA, dont le siège est à Aigle (VD), a récemment vu son exploitation et sa production certifiées conformes au cahier des charges de Bio Suisse.

Cette mesure permet à Coop – juste au moment où elle fête les 30 ans de sa marque propre Coop Naturaplan – de couvrir à 100% la demande en nette augmentation de ce produit suisse.



Nouvel emballage pour les champignons bio suisses

Dans le cadre de sa stratégie de valeur ajoutée, l'Union suisse des producteurs de champignons USPC a développé, en collaboration avec Coop, la barquette en papier à base d'herbe. Dans les points de vente Coop, les barquettes d'emballage des champignons bio suisses bruns 225g et des champignons bio suisses blancs 225g ont été remplacées à 100% par des barquettes en papier à base d'herbe.

Dans le monde entier, le papier est une matière première très précieuse, mais sa fabrication nécessite beaucoup d'eau et d'énergie. Le papier à base d'herbe offre une alternative innovante. Par rapport au papier et au carton traditionnels, ce matériau produit jusqu'à 30% d'émissions de CO² en moins. L'herbe pousse sans engrais sur des surfaces de compensation écologiques, souvent à proximité de l'usine de papier concernée. La barquette en papier à base d'herbe est composée à 40% de cellulose issue de l'herbe. Les 60% de cellulose restants proviennent de forêts certifiées FSC.

Fédération des coopératives Migros

«Les champignons bio enregistrent une évolution positive et sont de plus en plus demandés par nos clients. Outre les champignons bio, les champignons nobles bio jouissent également d'une grande popularité. Cela tient aussi au fait que ces champignons trouvent un écho favorable dans la cuisine végétarienne ou végane en tant qu'alternatives éventuelles à la viande.»

Thomas Gmünder, Service de presse



Promotion USPC Transgourmet Prodega

«La promotion de champignons est une plate-forme importante permettant de présenter les champignons à nos marchés et à nos clients sous l'angle de la production. Nous recevons beaucoup de retours positifs, avons de bons échanges professionnels et créons des expériences délicieuses durables.»

Valerie Hofer,
Responsable category management fruits & légumes

La nouvelle recette réalisée dans le cadre de la promotion de Prodega est une source d'inspiration pour la cuisine. La promotion a été réalisée avec Wauwiler Champignons AG et a eu lieu durant toute la semaine 18.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès en l'essayant:




Variation de champignons
Temps de préparation: 45–60 minutes
Type: hors-d'œuvre / plat principal
Cuisinier: Lorenzo Raimondi

Ingrédients:

<p>Crumble au parmesan 250 g Farine fleur 150 g Economy Beurre 100 g Parmesan (râpé) 50 g Quality Noisettes moulues</p>	<p>Salade de champignons 100 g Champignons de Paris blancs 100 g Champignons de Paris bruns 100 ml Quality Huile d'olive vierge extra, Italie 50 ml Dubaron Vinaigre de Xérès Jurasel Sel de table Quality Poivre noir</p>
<p>Espuma de champignons 100 ml Quality Crème 50 ml Vin blanc 150 ml Bouillon de légumes 60 g Échalotes 250 g Champignons de Paris blancs Jurasel Sel de table Quality Poivre noir 20 g SOSA Proespuma Calent</p>	<p>Noisettes 100 g Premium Noisettes du Piémont IGP</p>
	<p>Salade de jeunes pousses Espro Cresson mélangé</p>

Nouveau membre: Un amour de Pleurote

Depuis 2022, Valérie Oppliger et Julien Nicolas produisent des champignons nobles. Ils ont démarré leur production de champignons nobles en partant de zéro et ont d'abord dû acquérir les connaissances nécessaires. Les pleurotes du panicaud, les shiitakes et les pleurotes sont cultivés à Cornaux, dans le canton de Neuchâtel. Ils sont commercialisés à 80% auprès des primeurs et des restaurateurs. En mars 2023, leur exploitation a été admise au sein de l'Union suisse des producteurs de champignons USPC.

Portrait de l'entreprise:



Les propriétaires Julien Nicolas et Valérie Oppliger