



Actualités de l'Union suisse des producteurs de champignons USPC 2 / 2023

CHAMP

- Portrait d'entreprise: Gotthard BIO Pilze AG
- Évolution des champignons nobles
- Actualités de la branche



Suisse. Naturellement.



Du mécanicien aéronautique au producteur de champignons



Maturation des champignons de Stansstad dans une grotte, de gauche à droite: Alex Lussi, propriétaire de Gotthard BIO Pilze AG, Michael Bossard, directeur adjoint.



Cliquer ici pour accéder à Reel:



Alex Lussi a reçu une qualification de mécanicien aéronautique, mais son parcours l'a orienté vers une autre passion: la culture des champignons.

En 1993, son père a décidé de se lancer dans la production de pleurotes. Auparavant, il exploitait une ferme laitière traditionnelle, élevait des poules pondeuses et engraisait des porcs. Mais il pensait que l'agriculture n'évoluait pas dans la meilleure direction pour lui. Il a alors cherché des alternatives et a été fasciné par l'idée de se lancer dans la production de champignons. À l'époque, les champignons nobles comme le shiitake et le pleurote n'étaient pas encore très répandus. Cependant, cela n'a pas empêché Paul Lussi d'investir dans la production de champignons nobles.

En 2005, Alex Lussi a rejoint l'entreprise familiale. Quatre ans plus tard, Alex Lussi a commencé à produire des champignons dans les anciens bunkers de munitions d'Erstfeld. Les excellentes conditions climatiques de ces bunkers se sont révélées être des sites parfaits pour la culture des shiitakes. En 2014, il a repris l'entreprise familiale de ses parents et a fondé deux ans plus tard la société Gotthard BIO Pilze AG. Dans la plus ancienne zone industrielle de Nidwald, la grotte de «Rotzloch» a été construite comme site de production supplémentaire. Après de longs essais, la totalité du substrat est aujourd'hui produite par l'entreprise. Aujourd'hui, huit collaborateurs travaillent pour l'entreprise. Les champignons nobles sont commercialisés dans le commerce de détail et une petite partie est vendue directement.

Défis

«Trouver le personnel adéquat est le plus grand défi. Il faut récolter 7 jours sur 7 et tout se fait à la main», fait remarquer Alex. En tant qu'employeur, il essaie d'être at-

tractif en proposant des modèles de travail modernes. «Le champignon pousse en sept jours, il est donc possible de planifier. Cela permet aussi des emplois à temps partiel. De plus, la hausse des coûts de production est un autre grand défi», ajoute-t-il.



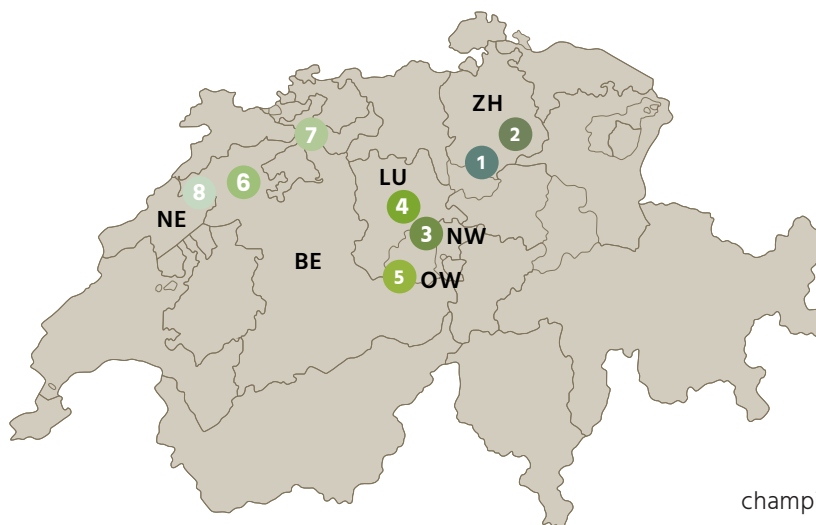
Perspectives d'avenir

Malgré quelques défis, Alex considère que la diversité des variétés de champignons nobles offre des opportunités. Celles-ci sont propices à des innovations dans différentes directions. Le marché va croître grâce aux nouvelles habitudes alimentaires et culinaires. Typiquement, les champignons sont toujours associés à l'automne, mais les champignons de culture sont «de saison» toute l'année et peuvent figurer au menu aussi bien en été qu'au printemps. Il souligne également l'importance de la participation à des foires et à des dégustations. Pour rendre la production encore plus durable, le producteur de champignons entrevoit un potentiel dans l'exploration de l'approvisionnement en matières premières à partir de flux secondaires, comme par exemple la transformation de céréales.

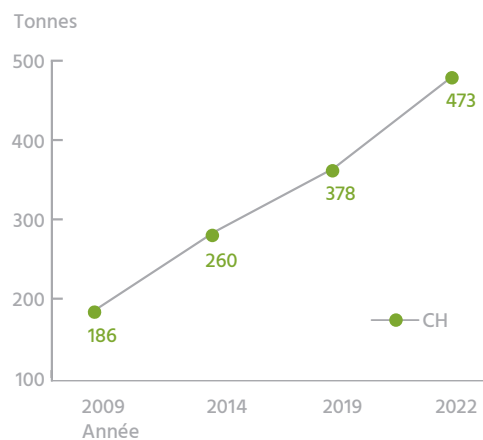
Champignons Suisses – tous les jours frais sur votre table

Producteurs de champignons nobles USPC

- 1 Biopilze Schneebebi
8912 Obfelden
- 2 Fine Funghi AG
8625 Gossau
- 3 Gotthard BIO Pilze AG
6362 Stansstad
- 4 Inwiler Edelpilze GmbH
6034 Inwil
- 5 Kernser Edelpilze GmbH
6064 Kerns
- 6 Laubscher's Vitalpilze
3273 Kappelen
- 7 Pilzland GmbH
3367 Thörigen
- 8 Un amour de Pleurote
2087 Cornaux



champignons nobles:



Évolution des champignons nobles en Suisse

Dans l'ensemble, on peut dire que la progression des champignons nobles en Suisse est prometteuse. Nous sommes convaincus que la demande va encore augmenter. Une alimentation équilibrée, de nouvelles habitudes alimentaires et culinaires, les tendances des médias sociaux et l'importance croissante des produits suisses fabriqués en toute sécurité sont autant d'éléments qui favorisent la consommation de champignons suisses. En outre, les champignons sont de plus en plus présents dans les médias en raison de leurs constituants spécifiques et de leurs propriétés bénéfiques, notamment dans le cadre des nouvelles recherches et des startups.

Nicole Badertscher, directrice USPC



Un regard sur l'étranger

Évolution du marché des champignons nobles en Allemagne, aux Pays-Bas et en Belgique



Evelin Krolopp, directrice
ESSMI e.V., European Society of
Specialty Mushroom Industry

Pendant la pandémie de coronavirus, le secteur des champignons a connu un boom en Allemagne et dans les pays du Benelux, avec des taux de croissance d'environ 20% par an. À la suite de la crise ukrainienne et de l'inflation qui en a découlé, l'été 2023 a été marqué par des chutes pouvant atteindre 70% au niveau régional. Cependant, le secteur n'est pas resté longtemps dans l'incertitude. Actuellement, le niveau élevé atteint pendant la pandémie de coronavirus est même dépassé.

Le principal moteur de la croissance reste le pleurote du panicaut, surtout s'il est certifié bio. En revanche, les pleurotes et les shiitakes ne présentent qu'une croissance plutôt modérée. D'autres champignons nobles tels que le pom-pom blanc, la pholiote cultivée (le nameko), le pleurote rose et le pleurote jaune, le champignon du hêtre ou le maitake restent un produit de niche avec une demande faible mais très fluctuante. Le constat que nous continuons à faire est le suivant: jusqu'à présent, les champignons nobles bio étaient principalement vendus dans les magasins spécialisés bio. Actuellement, on observe que de plus en plus de supermarchés proposent dans leur assortiment, des pleurotes du panicaut certifiés bio, mais aussi des shiitakes. Ainsi, la demande augmente sensiblement. Cependant, une expansion plus importante du marché est actuellement bridée par les quantités limitées de substrat certifié bio disponibles.

Évolution des champignons nobles en Allemagne

2014	2016	2018	2020	2021
2'500 t	3'100 t	3'150 t	4'100 t	5'050 t

Source: Ulrich Groos, BDC et HLP



Portrait d'entreprise

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 aperçus des productions et une proximité avec les producteurs. Ils visent également à augmenter la notoriété des champignons suisses.

Cliquer ici pour accéder au tout dernier portrait de Fricktaler Bio Pilze GmbH:



Thomas Suter, directeur de Fricktaler Bio-Pilze GmbH

Groupe de travail Marketing USPC

Le groupe de travail Marketing a été créé pour renforcer la marque Champignons Suisses et la notoriété des champignons suisses et pour poursuivre le développement en collaboration avec les entreprises. Une première réunion a eu lieu le 17 octobre 2023. Des ébauches de mesures et des idées ont été élaborées. Celles-ci vont maintenant être évaluées et approfondies.

Le groupe de travail Marketing est représenté par:

- Cédric Stadler, Stadler culture de champignons SA
- Christian Fanger, Kernser Edelpilze GmbH
- Kathrin Luther, Wauwiler Champignons AG
- Michael Bossard, Gotthard BIO Pilze AG
- Nicole Badertscher, VSP



Présentation du pom-pom frisé

Le pom-pom frisé, qui est également appelé hydne corail ou hericium coralloides, est une espèce de champignon de la famille des hériciaceae.

Beaucoup le décrivent comme ayant une saveur carnée qui varie entre la viande de veau et le poulet. En général, le pom-pom frisé est reconnu comme ayant un goût agréable, intense et surtout savoureux. Il suffit de le découper en morceaux de la taille d'une bouchée, de le braiser de tous les côtés dans du beurre jusqu'à ce qu'il devienne brun clair/brun et de rajouter une pincée de sel et de poivre pour en faire un mets qui séduit par son arôme. Principalement utilisé dans la restauration, il est produit par le membre, Kernser Edelpilze GmbH.

