



# Un champignon vaudois unique en Romandie

Avec une culture de champignons labellisée Bio Bourgeon et locale, l'entreprise Stadler est unique en son genre en Suisse romande. Visite des lieux à Aigle.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE

Les champignons sont cueillis délicatement  
à la main un à un.

Impressum: Coop, région Suisse romande,  
route de la Venoge 17, 1302 Vufflens-la-Ville; 021 633 41 11;  
info-sr@coop.ch; Rédaction: Giovanni Iacomini (resp.)

11/2023 11-11/16  
11/2023 11-11/16

Ils sont blancs ou bruns, poussent en toute discrétion à l'abri de la lumière du jour et leur bilan santé dans l'assiette en font des alliés incontournables des mets d'automne. Mieux encore, ils sont romands, 100% bio, et l'énergie nécessaire à leur fabrication est durable puisque issue d'une centrale hydroélectrique. Eux, ce sont les champignons de Paris. Mais pas n'importe lesquels, car c'est à Aigle (VD) que ces petites merveilles sont cultivées.

#### Unique en Suisse romande

On ne présente plus la maison Stadler: sa notoriété est une évidence depuis des décennies, plus exactement depuis 1943. Aujourd'hui, troisième génération à la tête de l'entreprise familiale, Cédric Stadler peut se targuer de proposer un produit unique en son genre en terre romande: un champignon 100% bio. «Nous avons franchi le pas l'an dernier, souligne-t-il. Toute l'entreprise est aujourd'hui labellisée Bio Bourgeon.» Une excellence qualitative toutefois intégrée dans la production depuis de nombreuses années, comme l'explique notre interlocuteur: «Nous étions déjà dans cette dynamique puisque nous cultivons depuis des années sans produit, et les stérilisations en fin de culture se faisaient déjà à la vapeur. Il fallait simplement encore adapter quelques éléments.»

#### Sans fumier de cheval

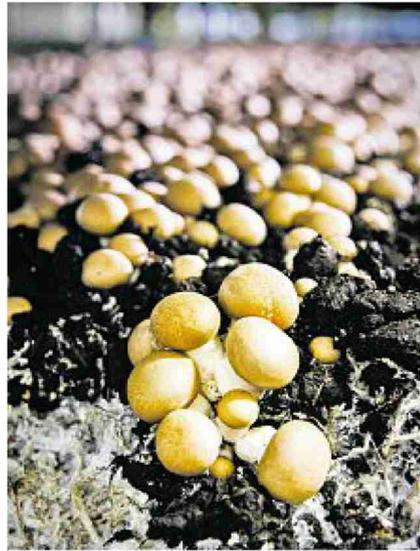
C'est notamment du côté du fournisseur de substrat que les choses ont changé un peu plus en profondeur. «Nous avons accompagné notre partenaire fabriquant le substrat afin qu'il soit également labellisé Bio Bourgeon. La paille ou encore le fumier de poules, qui composent cette matière première cruciale pour la culture, doivent aussi être issus d'exploitations bio.»

Il y a quelques dizaines d'années, l'entreprise avait déjà opéré plusieurs essais pour proposer un champignon

bio: «À l'époque la demande était quasi inexistante, nous n'avons pas persisté. Aujourd'hui, les choses ont changé. Proposer un champignon brun ou blanc 100% bio est une évidence, et d'autant plus lorsqu'il est aussi cultivé en Suisse romande.»

#### Durée de fermentation

Le passage au bio n'est toutefois pas sans conséquence en termes de prix. «Le fumier de cheval ne peut pas être présent dans un compost bio. Or, la durée de fermentation est doublée entre un compost traditionnel, dans lequel le fumier de cheval est présent, et un compost bio qui en est exempt, détaille Cédric Stadler. Ce qui a, de fait, une incidence sur le prix du substrat, car notre fournisseur a dû réduire de moitié sa production. Et de notre côté, la qualité est exceptionnelle, mais le rendement est moindre. C'est toujours important de l'expliquer aux consommateurs qui constatent un prix du bio un peu plus élevé.» Mais au fait, le spécialiste de la culture de champignons peut-il nous expliquer la raison du succès du champignon brun par rapport au blanc depuis quelques années? Une question qui le fait sourire: «Peut-être qu'on associe plus facilement cette couleur à l'automne et à la forêt, conclut Cédric Stadler. En tout cas, chez nous, les deux versions sont bio et se prêtent à toutes les compositions culinaires que l'on souhaite!» ●



**Les champignons  
bruns bio de la  
maison Stadler  
sont en vente par  
barquette de 225 g  
et en vrac.**



Région Fribourg

Coopération / Région Fribourg  
1302 Vufflens-la-Ville  
021 633 41 11  
www.cooperation.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 79'938  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 1  
Fläche: 93'845 mm²



Auftrag: 1074713  
Themen-Nr.: 558.003

Referenz: 89741815  
Ausschnitt Seite: 4/4

### La force du local

L'implantation de l'entreprise Champignons Stadler à Aigle (VD), dans le Chablais, permet d'assurer une fraîcheur maximale grâce à sa proximité avec les magasins Coop. Preuve en est: à peine 18 heures s'écoulent entre la cueillette à la main et la mise en rayon. «Coop nous passe ses commandes vers 11 h, nous cueillons et envoyons la marchandise à 14 h à la centrale logistique, et elle rejoint ensuite les rayons fruits et légumes le lendemain matin dès 7 h», détaille Cédric Stadler.

**FRAÎCHEUR**