



Bund Deutscher
Champignon- und
Kulturpilzanbauer e.V.



Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri



Journée des champignons le 28 septembre 2024

Plongez dans l'univers fascinant des champignons de culture

Le **28 septembre 2024**, nous célébrons la Journée des champignons, où cet aliment fascinant et multifacettes sera mis à l'honneur.



Les champignons de culture n'enrichissent pas seulement notre gastronomie de manière délicieuse, ils constituent également un excellent exemple des merveilles de la nature et des possibilités offertes par l'agriculture moderne. Cultivés dans un univers contrôlé, les champignons offrent de par leur diversité de nombreux arômes et textures ainsi que des bénéfices pour la santé qui en font un aliment très populaire.

Diversité

Leur diversité est impressionnante : des champignons classiques aux pleurotes en passant par les shiitakes parfumés – chaque variété se distingue par ses caractéristiques uniques.

Durabilité

Les champignons de culture présentent un autre aspect bénéfique : la dimension durable pratiquée par les entreprises de production dans l'économie circulaire. En outre, ils sont cultivés sur des résidus organiques tels que la paille et les copeaux de bois. Enfin, le substrat est retourné dans le cycle de production après la récolte. Cette méthode de culture écologique contribue à préserver les ressources de notre planète et en même temps à produire un aliment de haute qualité, sûr et délicieux.

Un superaliment au cœur d'une alimentation équilibrée

Les champignons possèdent de nombreux nutriments bénéfiques de grande valeur. Ils sont riches en vitamines, sels minéraux et antioxydants qui renforcent le système immunitaire et peuvent contribuer à une alimentation équilibrée et au bien-être général. De nombreux champignons contiennent également des bêta-glucanes agissant comme modulateurs du système immunitaire et possèdent des propriétés anti-inflammatoires.

De plus, ils sont hypocaloriques et remplacent à merveille la viande dans la cuisine végétarienne.



**Bund Deutscher
Champignon- und
Kulturpilzanbauer e.V.**



**Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri**



Qualité

Le processus de production requiert une grande expertise et de l'expérience. Les champignons de culture poussent dans des conditions d'hygiène très strictes et sont soumis à des contrôles de qualité sévères. Ils sont produits sans recours aux pesticides et sont cueillis à la main pour être vendus frais. Les méthodes de culture soigneuses et sophistiquées, le processus de production durable et les circuits d'acheminement courts permettent d'aboutir à un aliment de haute qualité.

Nous vous invitons à célébrer la Journée des champignons avec nous et nous nous réjouissons de vos retours sur la production de champignons.

Découvrez en plus amples détails l'univers passionnant des champignons de culture et de savoureuses recettes :

gesunde-pilze.de

schweizer-pilze.ch

pilzbau.de

Nos conseils de recettes :

Recette préférée de Lara : [Quiche aux champignons et à l'ail des ours](#)

Recette préférée de Nicole : [Lasagne aux pleurotes de panicaut](#)

Recette préférée d'Evelin : [Shimeji à la sauce asiatique](#)

Contacts :



Laura Lafuente

Directrice
**Bund Deutscher Champignon-
und Kulturpilzanbauer e.V.**
+49 (0) 30 - 20 00 65-26
lafuente@derdeutschegartenbau.de
der-champignon.de



Nicole Badertscher

Directrice
**Union suisse des producteurs de
champignons (USPC)**
+41 (0) 79 568 78 17
info@schweizer-pilze.ch
schweizer-pilze.ch



Evelin Krolopp

Directrice
ESSMI e.V. (European Society of
specialty mushroom industry)
+49-345-20850102
evelin@pilzbau.de
pilzbau.de