



Migros Valais



## Le plus local des Parisiens

Avec son beau chapeau rond, le champignon de Paris a le vent en poupe auprès des gourmets. À Aigle, l'entreprise Stadler en produit qui sont vendus sous le label «De la région. Pour la région.»

Les champignons de l'entreprise Stadler, dirigée par Cédric Stadler, sont tous cueillis à la main.

Qui dit automne, dit saison des champignons. Si c'est vrai pour certaines variétés des bois, telles que les bolets et les chanterelles, les champignons de Paris, eux, poussent et se dégustent toute l'année. Ils sont d'ailleurs la variété préférée des Suisses, qui en consomment en moyenne 1,6 kg par année. L'entreprise Stadler, à Aigle, livre différentes sortes de champignons aux magasins de Migros Valais, dont près de 70 000 kg de champignons de Paris bruns et blancs bio et «De la région. Pour la région.»

### Une culture minutieuse

En trois générations, l'entreprise familiale est devenue une référence en Suisse romande. Les grottes dans lesquelles se développaient autrefois les champignons de Paris ont été remplacées par des halles modernes, douze au total, où la lumière, l'humidité et la température sont consciencieusement contrôlées. Dans ces espaces, plusieurs étages de compost

servent de pouponnières aux champignons. Le substrat bio composé de paille, de fumier et de gypse est livré déjà ensemencé avec du mycélium, partie souterraine du champignon composée de filaments.

Les champignons ayant une importante teneur en eau (jusqu'à 90%), il est essentiel de conserver une forte humidité ambiante. Si celle-ci est insuffisante, les champignons peuvent se dessécher et rester petits. «On joue en permanence avec la température et l'humidité pour avoir des champignons plus ou moins gros», raconte le directeur, Cédric Stadler. Et le moins qu'on puisse dire, c'est qu'ils poussent à vitesse grand V. En tout, leur cycle dure quatre semaines et demie. Lorsque les boutons commencent à se former, tout s'accélère. En quatre jours, tous les végétaux des halles sont ramassés. «On effectue trois passages par jour, pour cueillir les spécimens arrivés à maturité. C'est un travail minu-

«Les champignons cueillis le matin arrivent à Migros le soir et sont en magasin le lendemain»

Cédric Stadler

Découvrez en vidéo les coulisses de la production chez Stadler



teux qui est effectué à la main. Nous travaillons sept jours sur sept», poursuit Cédric Stadler.

### Énergie verte, bio et local

Il y a quelques années, l'entreprise a pris un tournant durable en passant une grande partie de sa production en bio. Un pas de plus dans la direction déjà prise par la première génération avec la création d'une turbine hydro-électrique lui permettant de produire sa propre électricité, verte qui plus est. Vendus sous le label «De la région. Pour la région.», les champignons chablaisiens garantissent des trajets courts. «Ce qui est cueilli aujourd'hui arrive à Migros Valais ce soir et est en magasin demain matin», conclut le directeur.

Texte et photo: Estelle Dorsaz

