



En l'espace de 24 heures, les champignons peuvent doubler de taille.



Cyrill Busslinger, gérant de Gerber Champignons, a toujours été fasciné par les champignons.



Les champignons blancs ont une saveur douce, tandis que les bruns présentent un arôme un peu plus intense.

Des petits chapeaux à perte de vue

Des tonnes de champignons poussent chez Gerber Champignons, à Seftigen. Une production qui nécessite un travail manuel considérable.

Dans la plus ancienne exploitation de champignons de Suisse, ceux de Paris blancs et bruns sont à l'honneur. Sur une surface d'exploitation totale de 7500 m², on y produit chaque année environ 1200 tonnes de ces végétaux très appréciés. Une septantaine de collaborateurs s'occupent de la culture, de la récolte et du conditionnement. «Ce qu'il y a de plus difficile, c'est de trouver le bon moment pour récolter les champignons, car la fenêtre temporelle est très réduite», explique Cyrill Busslinger, gérant de Gerber Champignons. Avant d'arriver à cette étape, un substrat adéquat, fabriqué principalement à partir de fumier de poule et de cheval, est nécessaire. Il est mélangé avec des grains de blé qui servent de support aux spores fongiques. Recouvert d'une couche de gobetage tourbeuse, le mycélium se déve-

Photos: Silvia Rohrbach

Pour se régaler



Champignons blancs/bruns
«De la région. Pour la région.»
 barquette de 250 g, prix hebdomadaire

loppe dans le substrat en un ensemble dense de filaments. La température est ensuite abaissée et de l'air frais est introduit permettant ainsi la fructification. En quelques jours, les champignons apparaissent.

Du «champost» pour l'agriculture

La récolte s'effectue à la main en deux temps, puis la salle de culture doit être réchauffée à 70 degrés pour tuer les bactéries et les germes. Le milieu de culture est ensuite réintroduit dans l'agriculture sous forme d'engrais et de compost - et la boucle est bouclée. Entre-temps, les champignons «De la région. Pour la région.» dûment emballés font leur apparition dans les rayons et cuisines du commerce de détail.»

Texte: Milena Wyss