



ÉCLAIRAGE



NOTRE INVITE
Cédric Stadler
Président de l'Union
suisse des produc-
teurs de champignons
et directeur de
Stadler culture de
champignons SA,
à Aigle (VD).

La production et la consommation de champignons suisses battent des records, malgré la fermeture des restaurants due au coronavirus en début d'année.

Que disent les statistiques récemment publiées par l'Union suisse des producteurs de champignons?

► La production nationale de champignons a augmenté de 11% par rapport à l'année dernière, avec près de 4 313 750 kilos produits au premier semestre, contre 3 895 489 kilos à la même période en 2020. De tels chiffres ont rarement – voire jamais – été atteints auparavant! Si les champignons de Paris restent les plus populaires, les espèces dites nobles sont particulièrement concernées, avec une augmentation de la production de 18% par rapport à l'an dernier. Il s'agit ici de variétés comme le pleurote, le pleurote du panicaut – ou eryngii – et le shiitake, principalement produits en Suisse allemande en bio. Les importations sont aussi plus importantes, notamment celles de champignons sauvages comme la chanterelle ou le bolet, généralement en provenance de Lituanie dès le mois d'août. Mais la tendance est beaucoup plus marquée pour le marché suisse.

Comment expliquer ce phénomène?

► Il y a plusieurs facteurs. Nous avons d'abord été inquiets avec la fermeture des restaurants due à la crise sanitaire, qui représentent un de nos principaux débouchés. Mais cette perte a rapidement été compensée par la hausse de la consommation ménagère, car les gens avaient le temps de cuisiner. Aux alentours de Genève et Bâle, la

fermeture ponctuelle des frontières a limité le tourisme d'achat, ce qui s'est répercuté positivement sur la filière. Il y a aussi eu une prise de conscience de l'importance de l'agriculture locale. De plus, de grands efforts ont été fournis par les producteurs pour répondre à la demande. Par exemple, chez Stadler culture de champignons SA, nous avons réorganisé l'exploitation afin de pouvoir livrer davantage les supermarchés. En augmentant la quantité de substrats et en accélérant la rotation des cultures, nous avons réussi à produire 5 à 10% de champignons de Paris en plus.

Y a-t-il aussi un effet de mode ces dernières années?

► Tout à fait. Sains et protéinés, les champignons sont de plus en plus appréciés par les consommateurs, particulièrement ceux qui ne mangent pas de viande. Une grande variété existe désormais sur le marché, notamment grâce à la popularité de la cuisine asiatique. Ils peuvent se déguster crus dans une salade, grillés ou même farcis. Sans compter que certains modes de production se développent, par exemple sur des substrats comme de la paille pour le pleurote ou de la sciure pour le shiitake. Il y a encore plein de variétés et de recettes gourmandes à découvrir! Espérons que cet intérêt perdure.

PROPOS RECUEILLIS PAR LILA ERARD ■
+ D'INFOS www.champignons-suisses.ch