



2024

JAHRESBERICHT RAPPORT ANNUEL

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP
Union suisse des producteurs de champignons USPC



INHALTSVERZEICHNIS - TABLE DES MATIÈRES

MITGLIEDER - MEMBRES	3
VORSTAND UND GESCHÄFTSSTELLE - CONSEIL D'ADMINISTRATION ET BUREAU	4
JAHRESBERICHT 2024 / VORWORT	5
RAPPORT ANNUEL 2024 / AVANT-PROPOS	6
GESAMTMARKETING SCHWERPUNKTE 2024	7
MARKETING GLOBAL – POINTS FORTS 2024	8
CHAMPIGNONSKONSUM - CONSOMMATION DE CHAMPIGNONS DE PARIS	9
KONSUM EDELPILZE - CONSOMMATION DE CHAMPIGNONS NOBLES	10
KONSUMENTENPREISVERGLEICHE - COMPARAISON DES PRIX DE VENTE CONSOMMATEURS	11





Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

MITGLIEDER - MEMBRES

Firma / Société	Champignons Champignons de Paris	Shiitake	Austernpilze Pleurotes	Kräuterseitling Pleurote du panicaut	Shimeji	Nameko	Pioppino	Pom Pom	Enoki	Zertifizierung / Certification
Biopilze Schneebeli Fabian Schneebeli, 8912 Obfelden www.biopilze.ch		×	×							
Fine Funghi AG Markus Stutz, 8625 Gossau www.biopilz.ch	×	×	×	×			×			
Fricktaler Bio-Pilze GmbH Thomas Suter, 5070 Frick thomas.suter@fricktalerbiopilze.ch	×									
Gerber Champignons AG Cyrill Busslinger, 3662 Seftigen www.gerber-champignons.ch	×									
Gotthard-BIO-Pilze AG Alex Lussi, 6362 Stansstad www.gotthard-bio-pilze.ch		×	×							
Inwiler Edelpilze GmbH Josef Bucher, 6034 Inwil sepp-bucher@hotmail.com		×								
Kernser Edelpilze GmbH Christian Fanger, 6064 Kerns www.kernser-edelpilze.ch		×	×	×	×	×	×	×	×	
Laubscher's Vitalpilze Lorenz Laubscher, 3273 Kappelen laubschersvitalpilze@gmail.com		×	×	×	×	×				
Pilzland GmbH Christoph Aeschlimann / Christoph Stalder 3367 Thörigen, www.pilzland.ch		×	×							
Stadler Cultures de champignons SA Cédric Stadler, 1860 Aigle www.champignons-stadler.ch	×									
Un amour de Pleurote Valérie Oppliger 2087 Cornaux, www.pleurote.ch		×	×	×						
Wauwiler Champignons AG Roland Vonarburg, 6242 Wauwil und 5324 Full-Reuenthal, www.wauwiler.ch	×									

VORSTAND UND GESCHÄFTSSTELLE - CONSEIL D'ADMINISTRATION ET BUREAU



Cédric Stadler

Präsident - Président

Stadler culture de champignons SA

📍 Aigle
☎ 024 466 21 49
✉ Info@champignons-stadler.ch



Fabian Schneebeli

Vizepräsident - Vice-président

Biopilze Schneebeli

📍 Obfelden
☎ 044 760 33 55
✉ f.schneebeli@biopilze.ch



Nicole Badertscher

Geschäftsführerin - Directrice

TierraBerna GmbH

📍 Jegenstorf
☎ 031 517 81 30
✉ nb@tierraberna.ch



Cyrill Busslinger

Mitglied - Membre

Gerber Champignons AG

📍 Seftigen
☎ 033 356 34 34
✉ cb@gerber-champignons.ch



Christian Fanger

Mitglied - Membre

Kernser Edelpilze GmbH

📍 Kerns
☎ 041 660 49 49
✉ Christian.fanger@kernser-edelpilze.ch



Alex Lussi

Mitglied - Membre

Gotthard Bio-Pilze AG

📍 Erstfeld
☎ 041 610 23 33
✉ a.lussi@gotthard-bio-pilze.ch



Thomas Suter

Mitglied - Membre

Fricktaler Bio-Pilze GmbH

📍 Frick
☎ 062 871 18 25
✉ thomas.suter@suter-champignons.ch



Roland Vonarburg

Mitglied - Membre

Wauwiler Champignons AG

📍 Wauwil
☎ 041 984 10 20
✉ info@wauwiler.ch

LIEBE MITGLIEDER

Die Schweizer Pilzproduktion steht vor einer Reihe wachsender Herausforderungen, die ihre Existenz und Wettbewerbsfähigkeit zunehmend gefährden. Angesichts steigender Importe, höherer Produktions- und Transportkosten sowie wachsender Rohstoff- und Lohnkosten sehen sich die heimischen Betriebe unter steigendem Druck. Die Branche kämpft mit ungleichen Wettbewerbsbedingungen und mit der ausländischen Konkurrenz. Ein weiteres Hindernis stellt das knappe Budget für Marketing und Kommunikation dar, wodurch es schwierig wird, den Wert von Schweizer Pilzen gegenüber importierten Produkten zu steigern.



Cédric Stadler
Präsident

Nicole Badertscher
Geschäftsführerin



Ein positives Signal für die Zukunft der Branche liegt in der Entwicklung hin zu nachhaltigeren Ernährungsformen, in denen Pilze eine wichtige Rolle spielen könnten. Die Schweizer Pilzproduzenten sind bereit einen Beitrag zu einer ressourcenschonenden und sicheren Ernährung zu leisten, benötigen jedoch gleiche Bedingungen wie ihre internationalen Konkurrenten sowie ein klares Bekenntnis der Abnehmer zu Schweizer Pilzen.

Um diese Probleme zu adressieren, führte eine Delegation des Verbandes Schweizer Pilzproduzenten (VSP) Gespräche mit relevanten Akteuren. Der VSP fordert mehr Unterstützung von Politik, Landwirtschaftsverbänden und Abnehmern, um das Wachstum und die Zukunft der Schweizer Pilzproduktion zu sichern, indem vor allem auch der Pro-Kopf-Konsum von Schweizer Pilzen gesteigert wird. In mehreren Gesprächen mit wichtigen Schlüsselpersonen, darunter Ständerat Erich Ettlin, Christian Hofer, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft und Markus Ritter, Präsident Schweizer Bauernverband, wurden mögliche Lösungsansätze diskutiert.

Neben den Herausforderungen geht der VSP aktiv neue Wege, um die Marke „Schweizer Pilze“ weiter zu stärken. Das gesamte Corporate Design, einschliesslich des Logos, wurde überarbeitet, um das Qualitätsprodukt modern und ansprechend zu präsentieren. Daneben wurde 2024 erstmals der „Tag der Pilze“ ins Leben gerufen, mit dem Ziel, diesen Tag als jährliches Ereignis zu etablieren und so die Bekanntheit und den Absatz von Schweizer Pilzen zu steigern.

Mit diesen Initiativen und dem gemeinsamen Engagement aller Akteure strebt der VSP an, die Zukunft der Schweizer Pilzproduktion nachhaltig zu sichern.

CHERS MEMBRES

La filière suisse des champignons est confrontée à une multitude de défis qui menacent de plus en plus sa pérennité et sa compétitivité. Les entreprises locales sont en effet exposées à des pressions accrues en raison de l'augmentation des importations, de la hausse des frais de production et de transport ainsi que du coût des matières premières et des frais salariaux. Le secteur lutte contre des conditions concurrentielles inégales et contre la concurrence étrangère. Enfin, le maigre budget alloué au marketing et à la communication rend encore plus difficile la valorisation des champignons suisses face aux produits importés.



Cédric Stadler
Président

Nicole Badertscher
Directrice



Il existe toutefois des signaux positifs pour l'avenir du secteur telle que l'évolution actuelle vers une alimentation plus durable où les champignons ont un rôle capital à jouer. Les producteurs suisses sont prêts à apporter leur contribution à une alimentation sûre et respectueuse des ressources, mais pour ce faire, doivent pouvoir bénéficier des mêmes conditions que leurs concurrents étrangers et compter sur l'engagement clair des acheteurs de la filière.

Pour aborder ces problématiques, une délégation de l'Union Suisse des producteurs de champignons (USPC) a conduit des entretiens avec les acteurs concernés. L'USPC exige plus de soutien de la part des milieux politiques, des associations d'agriculteurs et des acheteurs pour garantir la croissance et l'avenir de la filière mycicole suisse, notamment par le biais d'une augmentation de la consommation par habitant. Des ébauches de solutions ont été abordées dans le cadre de plusieurs entretiens menés avec des interlocuteurs clés, dont Erich Ettlin, Conseiller aux Etats, Christian Hofer, Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et Markus Ritter, Président de l'Union suisse des agriculteurs.

Outre les défis, l'USPC explore activement de nouvelles voies pour renforcer la marque « Champignons suisses ». L'union a remanié l'intégralité du Corporate Design, y compris le logo pour conférer un aspect moderne et attrayant à ce produit de qualité. Par ailleurs, en 2024, la « Journée des champignons » a été célébrée pour la première fois, l'objectif à plus long terme étant d'établir un événement qui se répète annuellement et ainsi d'accroître le degré de notoriété et les ventes de champignons suisses.

Avec ces initiatives et l'engagement commun de tous les acteurs, l'Union a pour objectif de garantir la pérennité de la production de champignons suisses.



TAG DER PILZE

Angelehnt an den europäischen Tag der Pilze, der am vierten Samstag im September stattfindet, wurde der Tag neu in die Marketingaktivitäten aufgenommen.

Mit dem Ziel, den Absatz und die Bekanntheit von Schweizer Pilzen zu steigern und den Tag als solchen zu etablieren. Verschiedene Massnahmen wurden im Rahmen des Tages der Pilze realisiert. Ein Schwerpunkt dabei war die Anbringung eines Stickers mit Wettbewerb auf allen Verpackungen von Schweizer Pilzen.



SOCIAL MEDIA

Erstmals wurde eine Zusammenarbeit mit dem Influencer «der Praktikant» realisiert; diese war erfolgreich und erzielte viele Likes sowie Views. Die Ausrichtung des Reels war im Rahmen der Bewerbung der BEA sowie die Bekanntheitssteigerung der Marke Schweizer Pilze.



+ 841 FOLLOWERS

Meistgesehene Beiträge:



Reel mit @derpraktikantt



Tag der Pilze Reel

NEUER GESAMTAUFTRIFF

Der gelungene neue Gesamtauftritt stiess auf positive Rückmeldungen. Das neue Logo umfasst alle Sprachen und integriert so auch im «Wording» in der Deutschschweiz alle Pilze. Im Sinne der Wiedererkennung wurden die Proportionen der Bildmarke nur grafisch optimiert.

Von gestern zu heute:





JOURNÉE DES CHAMPIGNONS

Adossée à la Journée européenne des champignons qui se déroule le quatrième samedi de septembre, la Journée est désormais intégrée dans les activités de marketing de l'Union suisse des producteurs de champignons (USPC).

Ceci dans l'objectif d'accroître les ventes et le degré de notoriété des champignons suisses et d'établir la Journée en tant qu'événement régulier. Diverses mesures ont été réalisées dans le cadre de cette journée. L'un des points forts à cet égard fut notamment l'apposition d'un autocollant avec jeu-concours sur tous les emballages des champignons suisses.



RÉSEAUX SOCIAUX

Pour la première fois, nous avons conclu un partenariat avec l'influenceur « der Praktikant » aka Fabian Egger, une collaboration couronnée de succès qui a récolté de nombreux likes et vues. Le Reel était fortement orienté pour la candidature à la BEA ainsi que de l'amélioration de la notoriété de la marque Champignons suisses.

    + 841 FOLLOWERS

Vidéos les plus vues :



Reel avec @derpraktikanttv



Reel de la Journée des champignons

NOUVELLE PRÉSENTATION GLOBALE

Le nouvel visuel a été largement plébiscité. Le nouveau logo est décliné dans toutes les langues et intègre donc également tous les champignons en Suisse alémanique. Dans un souci de continuité et pour garantir la reconnaissance du logo, seules les proportions du visuel ont été optimisées sur le plan graphique.

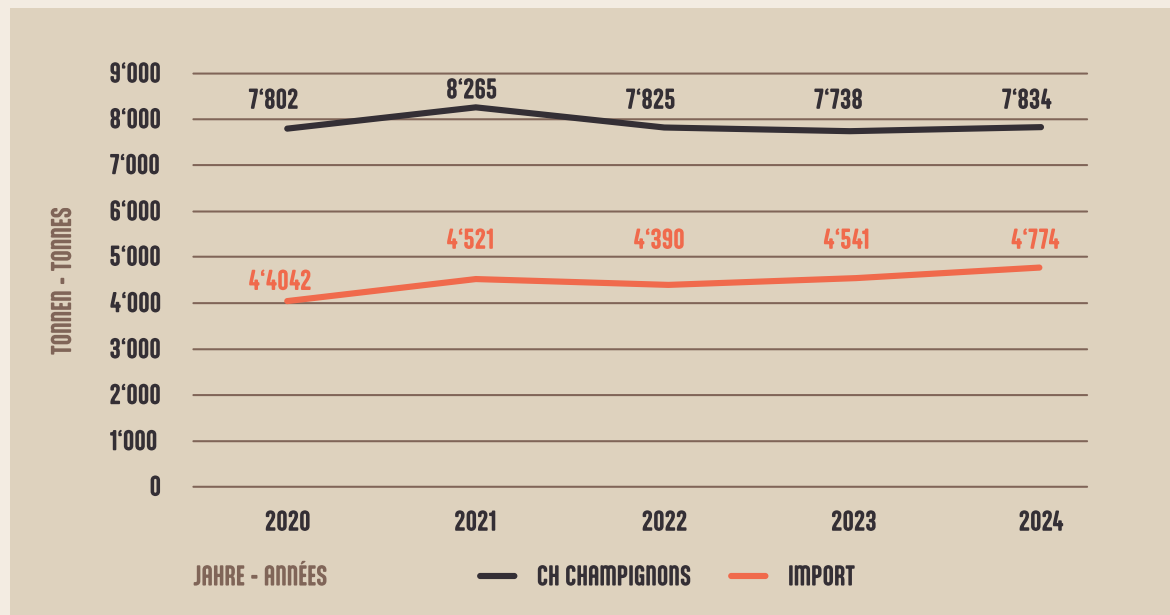
Évolution d'hier à aujourd'hui :



CHAMPIGNONSKONSUM - CONSOMMATION DE CHAMPIGNONS DE PARIS

INLANDPRODUKTION UND IMPORT – CHAMPIGNONS FRISCH

PRODUCTION NATIONALE ET IMPORTATION - CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS



KONSERVEN CONSERVES



CH: 50 T
IMPORT: 2'221 T

GESAMTKONSUM CONSOMMATION



CH + IMPORT: 12'608 T

MARKTANTEILE 2024 PARTS DE MARCHÉ EN 2024



CH: 62%

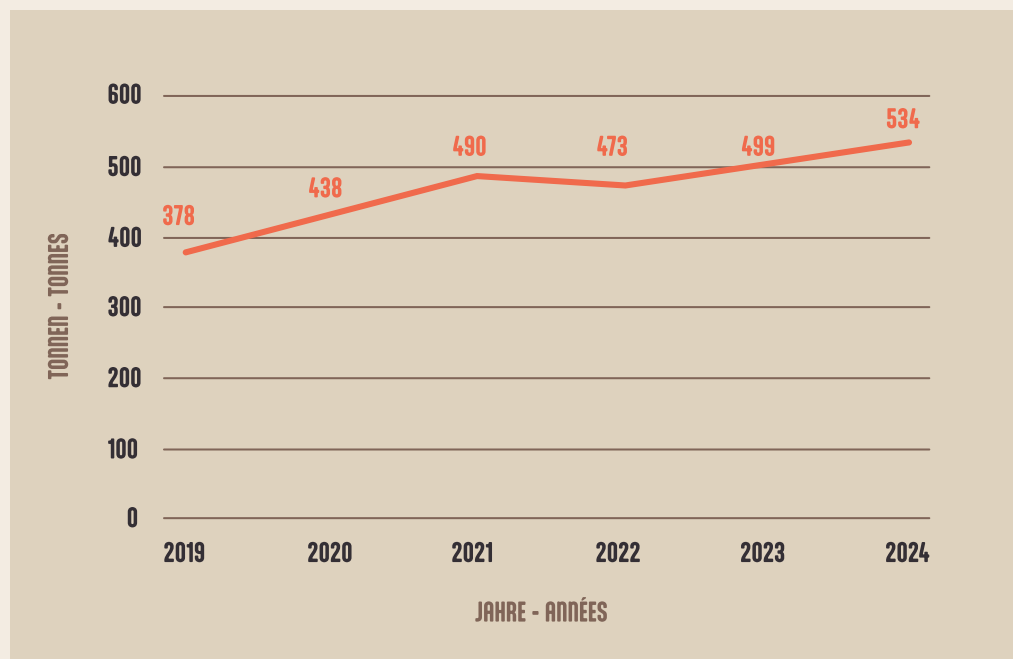


IMPORT: 38%

KONSUM EDELPILZE - CONSOMMATION DE CHAMPIGNONS NOBLES

KONSUM EDELPILZE IN DER SCHWEIZ IN TONNEN

CONSOMMATION DE CHAMPIGNONS NOBLES EN SUISSE EN TONNES



ENTWICKLUNG EDELPILZARTEN SCHWEIZ UND IMPORT

ÉVOLUTION DES VARIÉTÉS DE CHAMPIGNONS NOBLES SUISSE ET IMPORTATION



KRÄUTERSEITLING
PLEUOTE DU PANICAUT



AUSTERNSEITLINGE
PLEUOTES



SHIITAKE

2024

CH: 218
IMPORT: 30

2023

CH: 206
IMPORT: 63

2024

CH: 151
IMPORT: 72

2023

CH: 136
IMPORT: 78

2024

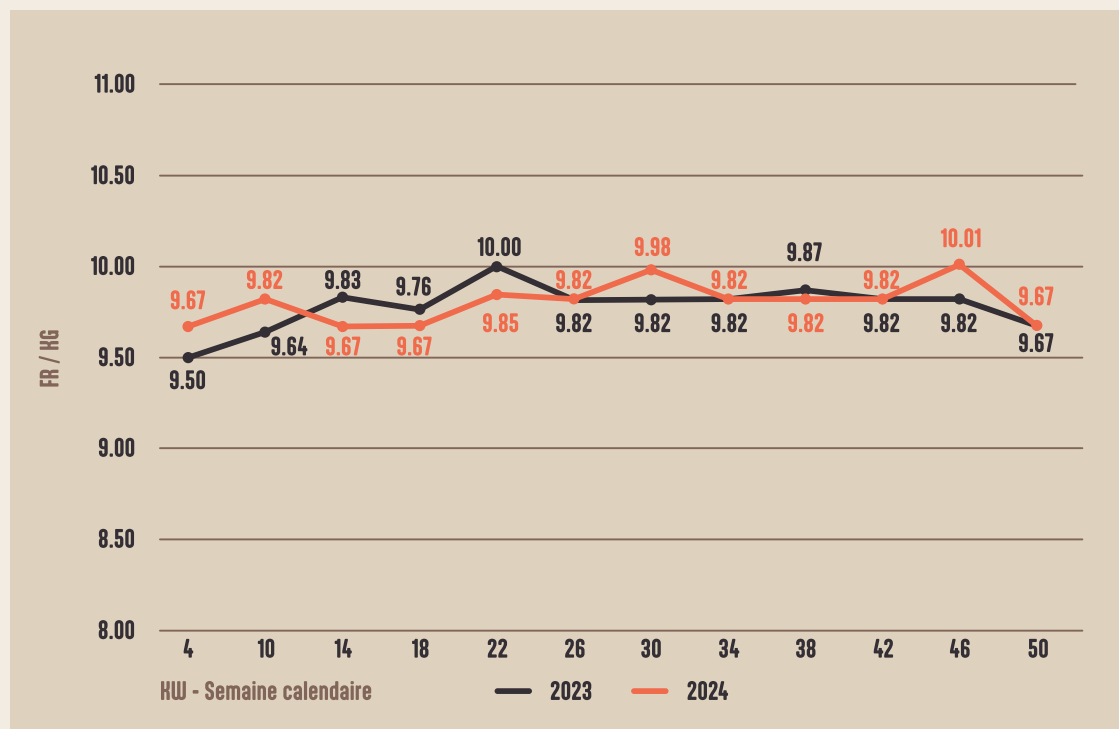
CH: 136
IMPORT: 80

2023

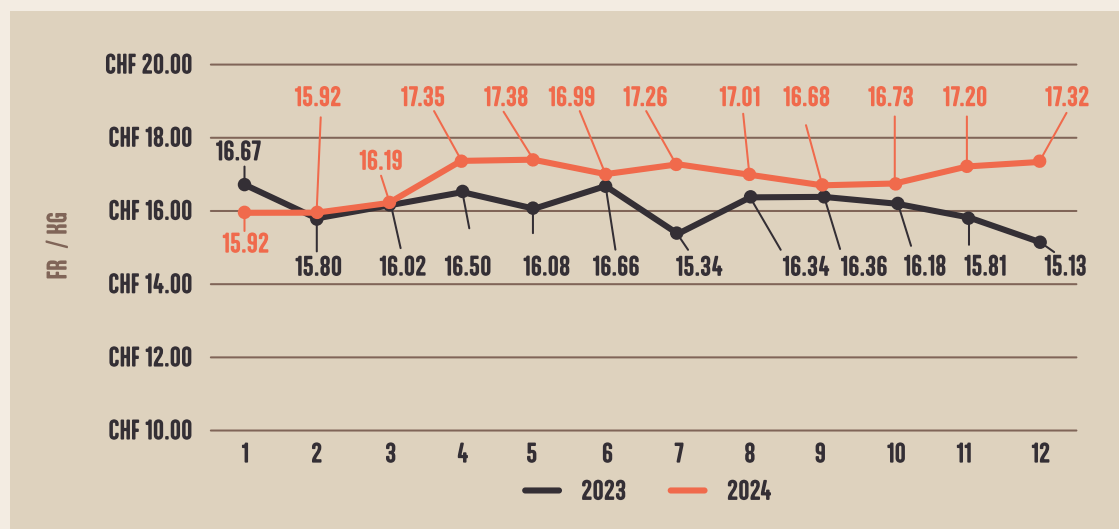
CH: 125
IMPORT: 69

KONSUMENTENPREISVERGLEICHE - COMPARAISON DES PRIX DE VENTE CONSOMMATEURS

DURCHSCHNITTSPREISE CHAMPIGNONS PRIX MOYENS DES CHAMPIGNONS DE PARIS



DURCHSCHNITTSPREISE BIO CHAMPIGNONS PRIX MOYENS DES CHAMPIGNONS DE PARIS BIO



Quellenangaben: Statistiken: VSP, Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit BAZG und Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Source: Statistique: USPC, Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières OFDF et Office fédéral de l'agriculture OFAG