Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Journée des champignons 2025 : fascination des champignons de culture – tendances, opportunités et défis

Communiqué de presse, 5 septembre 2025

L'événement médiatique du VSP du 5 septembre 2025 s'est tenu sous le signe de la deuxième Journée nationale des champignons du 27 septembre 2025. Les champignons de culture suisses séduisent non seulement par leur goût et leur diversité, mais également par leur qualité d'un superaliment : ils sont sains, produits de manière durable et très variés – des champignons de Paris aux shiitake en passant par les pleurotes. Cette journée vise à accroître la visibilité des champignons suisses et à mettre en lumière le potentiel de la filière.

Durabilité et innovation

La production mycicole suisse contribue déjà aux objectifs de la politique agricole et mise sur l'économie circulaire, les énergies renouvelables et l'innovation. Cela inclut notamment des technologies numériques telles que « Spotlight », système d'aide à la récolte basé sur l'IA. Les produits à base de mycélium comme les emballages ou les isolants ainsi que les applications innovantes dans les installations de *snowfarming* (destinés à conserver la neige plus longtemps et à garantir des conditions d'enneigement stables) illustrent la force d'innovation du secteur. D'autres mesures comprennent la réutilisation des résidus comme les substrats et des processus de production économes en énergie. Les champignons contribuent à la sécurité alimentaire et favorisent une alimentation à base de plantes. Aliments d'origine régionale riches en protéines, ils offrent une qualité naturelle – sans additifs ni pesticides.

Union Suisse des producteurs de champignons
c/o TierraBerna GmbH • Talstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 517 81 30 • Schweizer-pilze.ch

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Défis

L'année 2024 a été marquée par des défis croissants : l'augmentation des coûts de production et de transport, la hausse des salaires ainsi que l'accroissement des importations, conséquence de l'absence de mesures de protection aux frontières, ont pesé sur la compétitivité de la production nationale.

De plus, en l'absence de moyens pour le marketing et la communication, il est difficile de positionner clairement les champignons suisses face à des produits importés moins chers. Avec seulement 1,56 kg par habitant et par an, la consommation de champignons cultivés en Suisse reste faible par rapport aux légumes (environ 80 kg) ou à la viande (environ 50 kg). L'année 2024 a affiché une évolution contrastée du marché : pour les champignons de Paris, la production totale (Suisse + importations) s'élevait à 12'608 tonnes, dont 62 % issus de la production suisse, avec une pression toujours élevée exercée par les importations. Le marché des champignons nobles a connu une évolution plus positive : la production nationale de pleurotes du panicaut, de pleurotes en huître et de shiitake a augmenté pour atteindre 599 tonnes, tandis que les importations ont diminué. Les champignons nobles suisses ont ainsi pu accroître leurs parts de marché.

Opportunités et engagement

Pour valoriser encore davantage les avantages des champignons suisses aux yeux des consommateurs, le secteur mise sur de nouvelles stratégies et des mesures ciblées. Il s'agit notamment d'initiatives marketing, comme la Journée nationale des champignons et une communication renforcée sur la qualité, la diversité et la durabilité. Ces actions visent à accroître la visibilité des produits et à sensibiliser le public aux bienfaits pour la santé et aux avantages durables des champignons de culture.

Nicole Badertscher, directrice de l'USPC, souligne :
« Le secteur suisse des champignons fait face à de grands défis : avec des moyens limités, il n'est pas facile de susciter l'intérêt des consommateurs pour les produits locaux. Néanmoins, nous travaillons ensemble pour développer de nouvelles stratégies, renforcer les mesures existantes de manière ciblée et augmenter progressivement la visibilité de notre production locale. Notre objectif est de mieux faire connaître les qualités et la valeur de nos produits et de les ancrer durablement dans la conscience du public.»

Contact :

Union suisse des producteurs de champignons USPC

Cédric Stadler, président
E-mail : cedric.stadler@champignons-stadler.ch
N° de tél. : 079 810 71 12

Nicole Badertscher, directrice
E-mail: nb@tierraberna.ch
N° de tél. : 079 568 78 17