
Communiqué de presse



26 mai 2025

Des défis aux solutions novatrices

Rétrospective annuelle de l'Union suisse des producteurs de champignons USPC

En 2024, la filière suisse des champignons a été confrontée à des défis croissants. La hausse des coûts de production et de transport, l'augmentation des salaires ainsi que la pression exercée par des importations en constante augmentation nuisent à la compétitivité des exploitations locales. En même temps, le budget insuffisant alloué au marketing et à la communication rend encore plus difficile la valorisation des champignons suisses face aux produits importés moins chers. Cependant, les évolutions vers une alimentation plus durable, dans laquelle les champignons jouent un rôle essentiel, offrent des perspectives claires pour le secteur. L'Union suisse des producteurs de champignons (USPC) s'est fortement engagée en 2024 pour améliorer les conditions-cadre et renforcer la position des champignons suisses. Cette démarche s'est notamment traduite par des entretiens stratégiques avec des représentants du monde agricole et politique ainsi que par de nouvelles initiatives marketing.

Pour Nicole Badertscher, de l'Union suisse des producteurs de champignons (USPC) : « Une étape importante a été l'introduction de la première **Journée nationale des champignons**, le 28 septembre 2024. Cette journée d'action visait à accroître la visibilité et les ventes des champignons suisses. En parallèle, toute l'identité visuelle de l'USPC a été modernisée, avec un nouveau logo multilingue qui rassemble toutes les variétés de champignons ainsi que les régions linguistiques du pays. Ce nouveau design a été largement plébiscité. »

La production de champignons d'élevage a connu une évolution contrastée en 2024. Pour les champignons de Paris, la consommation totale (production suisse + importations) s'élevait à 12 608 tonnes, dont 62 % provenaient de la production nationale et 38 % étaient importées. Ainsi, la part de

marché de la production nationale reste à un niveau modéré. Les inquiétudes proviennent surtout des importations croissantes qui représentent une forte concurrence. En revanche, la tendance est

nettement positive pour les champignons nobles tels que les pleurotes du panicaut, les pleurotes en huître et les shiitakés. Leur production nationale a globalement progressé en 2024. La production suisse de pleurotes du panicaut a fortement augmenté par rapport à l'année précédente, tandis que les importations sont restées faibles et stables. La production de pleurotes en huître a augmenté de 11 %, alors que les importations dans ce segment ont reculé. La production de shiitakés a également légèrement augmenté, avec un volume d'importation quasiment inchangé. Ces évolutions attestent que les champignons nobles suisses gagnent progressivement des parts de marché.

Cédric Stadler, Président de l'Union suisse des producteurs de champignons (USPC), précise : « Globalement, les résultats de l'année 2024 montrent que l'orientation stratégique choisie par l'USPC est la bonne. Grâce à un marketing ciblé, un meilleur ancrage politique et un engagement clair en faveur de la qualité des produits suisses, nous avons pu poser des bases solides pour l'avenir. Il sera déterminant de poursuivre dans cette voie avec l'ensemble des acteurs concernés afin de continuer à gagner en visibilité, en soutien et en proximité avec les consommateurs. »

Durabilité et innovation : autant d'atouts face à la concurrence

La production suisse de champignons mise de plus en plus sur des solutions durables et novatrices pour assurer la pérennité du secteur. A titre d'exemple, citons « Spotlight », l'aide à la récolte assistée par l'IA élaborée par Wauwiler Champignons AG en collaboration avec la start-up MycoSense. Cette technologie soutient les personnes chargées de la cueillette pour sélectionner avec davantage d'efficacité les champignons selon leur degré de maturité, afin d'identifier les bons candidats en les éclairant d'une lumière colorée. Cela accroît de 30 pourcent la performance de la récolte et permet aux nouvelles venues de se familiariser plus rapidement. A terme, « Spotlight » contribue à lutter contre la pénurie de main d'œuvre et à améliorer la rentabilité de la production.

C'est à la société Kernser Edelpilze GmbH que nous devons l'autre projet durable et novateur qui consiste en des récipients pour végétaux durables en composite de mycélium fongique. Ce projet a été lancé en coopération avec la filiale de ce membre de l'USPC, Mycostrat GmbH. Ces récipients confectionnés à la main à partir de matériaux naturels sont biodégradables et offrent une alternative écologique aux récipients traditionnels en plastique et en céramique. Par ailleurs, chaque pièce est unique. L'entreprise mise par ailleurs sur la valorisation de l'ensemble du champignon, en élaborant par exemple des produits prêts à consommer tels que du hachis et des galettes à base de champignons nobles.

Contact :

Cédric Stadler, Président

Union Suisse des producteurs de champignons

Mail : Cedric.STADLER@champignons-stadler.ch

Tel. 024 466 21 49