

# Des champignons *toujours de saison*

Fine Funghi AG cultive depuis 20 ans des champignons de qualité Bourgeon. La première champignonnière de Suisse s'est lancée en 2017 dans la production de champignons de Paris Bourgeon.

L'automne est la haute saison pour l'entreprise Fine Funghi AG à Gossau ZH. Bien que sa production soit indépendante des saisons, la demande de champignons cultivés augmente en effet quand les champignons poussent dans la forêt. Champignons de Paris, shiitakés ou pleurotes du Panicaut poussent dans des locaux dont la température et l'humidité de l'air sont pénibles à supporter. Chaque espèce a ses préférences qu'il s'agit de respecter précisément. «Les Suisses doivent encore apprendre qu'on peut manger des champignons non seulement en automne mais aussi toute l'année, et même dans les salades», sourit Patrick Romanens, le fondateur de Fine Funghi AG. En Suisse, on consomme environ un kilo de champignons par habitant et par année. La moyenne annuelle est de deux kilos et demi en Europe et de près de dix kilos en Chine.

Patrick Romanens a été l'un des premiers à produire des champignons exotiques cultivés en Suisse. Dans la branche, on appelle «champignons exotiques» tous les champignons de culture à l'exception des champignons de Paris. Il a commencé dans les années nonante une production à titre accessoire

de shiitakés Bourgeon, et aujourd'hui l'entreprise emploie 20 personnes et produit des shiitakés, des pleurotes du Panicaut, des pleurotes en huître et des pioppinos. C'est aussi la seule à produire en Suisse des champignons de Paris de qualité Bourgeon. Une douzaine d'entreprises produisent des champignons exotiques en Suisse, dont plus de 90 % selon le Cahier des charges de Bio Suisse.

## Le substrat fait la différence

«La principale différence entre la production biologique et conventionnelle de champignons se trouve dans les substrats. Les matières premières des substrats bio doivent provenir de l'agriculture biologique, et le bois doit être suisse et non traité», explique Patrick Romanens. La stérilisation des substrats et de la terre de gobetage doit être exclusivement thermique et les locaux ne peuvent être désinfectés qu'avec de la chaleur ou des produits autorisés par Bio Suisse. L'utilisation de produits de synthèse, p. ex. pour lutter contre des champignons indésirables, n'est pas autorisée. «Même la production conventionnelle en utilise de moins en moins», précise Patrick Romanens. Le Cahier des charges de Bio Suisse dit qu'il faut si possible utiliser du blanc de champignons de provenance bio, mais il n'y a actuellement pas de laboratoire qui en fabrique.

## À chaque champignon son substrat

L'entreprise fabrique elle-même ses substrats pour les champignons exotiques en mélangeant des copeaux ou de la sciure

Ils contiennent de précieux composants et sont utilisables de bien des manières, mais les pioppinos (à g.) et les pleurotes en huître (à d.) restent des produits de niche. Photos: Theresa Rebolz





Patrick Romanens, fondateur de Fine Funghi AG (à g.) et le directeur Jürg Scherrer.

de bois, du son, des cosses de soja, des graines de tournesol et du maïs, la composition variant selon l'espèce de champignon. Le substrat pour les champignons de Paris est composé de paille, de fumier de volaille et de gypse qui passent ensemble par un processus de fermentation. «On utilise traditionnellement du fumier de cheval, mais on n'en trouve quasiment pas en bio et il a fallu trouver des alternatives», raconte Patrick Romanens. L'entreprise importe actuellement de Hollande son substrat fermenté. «La production du substrat dégage de fortes odeurs et il est très difficile d'obtenir en Suisse l'autorisation d'en fabriquer», explique Jürg Scherrer, le directeur de Fine Funghi AG.

Du substrat neuf est utilisé pour chaque cycle (de 7 à 20 semaines selon les espèces de champignons), et après la récolte le substrat est utilisé comme engrais par des entreprises agricoles. Les substrats de champignons ont un pH bas et contiennent des éléments nutritifs qui en font de bons engrais pour des cultures comme les myrtilles ou les rhododendrons. Le substrat de champignons de Paris est lui aussi riche en éléments nutritifs, et son effet améliorateur de la structure du sol est très apprécié p. ex. dans les cultures maraîchères (voir encadré).

### Enfin des champignons de Paris Bourgeon suisses!

L'entreprise a commencé récemment à produire des champignons de Paris. Après une phase pionnière pour la culture de divers champignons de qualité Bourgeon, un nouveau rêve de Patrick Romanens s'est réalisé. On trouve depuis fin 2017 les champignons de Paris Bourgeon de Fine Funghi AG dans les rayons de la Coop et de nombreux magasins bio du pays. Avant, tous les champignons de Paris bio vendus en Suisse étaient importés. «Nous avons fait trois tentatives au fil des ans», raconte Patrick Romanens. «Vu qu'avant personne ne produisait des champignons de Paris Bourgeon en Suisse, nous avons dû clarifier les détails de la production avec Bio Suisse, mais les deux premiers essais ont avant tout échoué à cause du personnel.» Pour sa production de champignons de Paris, Fine Funghi AG a maintenant loué à long terme un des bâtiments de Wauwiler Champignons AG de Wauwil LU et l'a reconverti à la production Bourgeon.

### Une succession bien réglée

Les deux entreprises ne coopèrent pas seulement pour les champignons de Paris. La Fine Funghi AG appartient depuis début 2017 à Wauwiler Champignons AG. «Je connais l'entreprise depuis plus de 20 ans et j'apprécie son savoir-faire», dit Patrick Romanens qui prendra sa retraite dans deux ans. «Nous nous sommes décidés à vendre dans le but d'assurer une bonne succession», complète Jürg Scherrer, qui a été engagé en 2015 pour diriger l'administration et les finances et qui a repris l'année passée de Patrick Romanens la direction de Fine Funghi AG. *Theresa Rebholz*



#### On cherche des repreneurs pour le substrat de champignons de Paris

Le substrat de champignons de Paris est un bon engrais pour les fermes maraîchères et de grandes cultures. La composition de cet engrais complet riche en matière organique va bien pour les cultures de légumes. Il améliore en outre la structure et la stabilité des sols ainsi que leur capacité à retenir l'eau et les éléments nutritifs. Selon le Cahier des charges de Bio Suisse il peut être transporté sur au maximum 80 km à vol d'oiseau. Une filière de livraison depuis Wauwil LU est en cours de développement avec l'aide de Terraviva.

 [www.biopilz.ch](http://www.biopilz.ch)

→ [p.romanens@biopilz.ch](mailto:p.romanens@biopilz.ch)

#### On cherche des trufficulteurs

L'Union Suisse des producteurs de champignons USPC cherche en collaboration avec la Coop des agriculteurs pour produire des truffes Bourgeon. Cette culture se fait dans des plantations de plein air. L'USPC coordonne la commercialisation et collabore pour les aspects techniques avec la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL.

 [www.champignons-suisse.ch](http://www.champignons-suisse.ch) >

Producteurs de truffes recherchés

# La production de champignons à l'exemple du shiitaké



## Inoculation et croissance

Le substrat stérilisé à la vapeur est inoculé avec le mycélium du champignon, aussi appelé blanc de champignons, le mycélium ayant d'abord été transféré sur des graines de millet pour obtenir une répartition régulière dans le substrat. Les premiers filaments de champignons apparaissent après deux à trois jours à 18-20 °C (à d.), et 14 jours plus tard, le substrat est presque entièrement colonisé par le mycélium (à g.). Vient ensuite une phase de maturation de 18 semaines.



## Fructification

Ce qu'on mange et qu'on appelle communément champignon est le sporophore (fruit) du champignon. Chaque espèce a des conditions différentes pour la fructification. Certaines ont besoin de lumière alors qu'au shiitaké, il faut du mouvement. Les blocs de substrat et de shiitakés sont mis dans une pièce à 17 °C et plus de 90 % d'humidité relative. Ils sont d'abord déballés et les excréments des champignons sont rincés à l'eau.



## Récolte

Les shiitakés sont prêts à être récoltés une semaine après le début de la fructification. Les shiitakés ont besoin de 21 semaines depuis l'inoculation jusqu'à la récolte, d'autres champignons exotiques seulement de 7 semaines. Le substrat est utilisé une seule fois pour la production, après quoi il fait un bon engrais pour les cultures qui aiment les pH bas, comme les myrtilles par exemple.

La récolte des champignons se fait à la main. On voit ici Daniela Da Silva, une employée de Fine Funghi AG, en train de couper des shiitakés lors d'un premier passage de récolte. *Photos: Theresa Rebholz*

