

Promotion des champignons

Du 8 au 20 septembre, l'USP et Champignons Zürcher AG étaient invités au Shoppyland de Schönbühl dans le cadre d'une promotion de champignons. Les clients ont pu découvrir des informations intéressantes sur la culture de champignons de la production suisse et d'autres facettes du monde merveilleux des champignons. Au cours de ces deux semaines, l'attraction principale du « Shoppy » tournait autour du champignon : dans les restaurants, on proposait des menus de champignons et les enfants recevaient un coloriage qui pouvait être échangé contre un porte-clef avec un champignon en peluche. Aussi bien l'action photo polaroid, la dégustation, le tirage au sort que l'exposition de champignons sauvages ont suscité une vive affluence.



Exposition d'information sur le thème des champignons : la production de champignons et d'autres facettes de tous les domaines de ces étonnantes merveilles de la nature.



Stand promotionnel « Champignons suisses » – En tant que spécialiste des champignons, Madame Gisela Zürcher répond à toutes les questions concernant la production de champignons.



Un hit, la dégustation de Madame Katarina Zürcher : de délicieux champignons avec du lard.



Particulièrement surprenant : les cultures de shii-takes (photo), pleurotes et champignons de Paris.



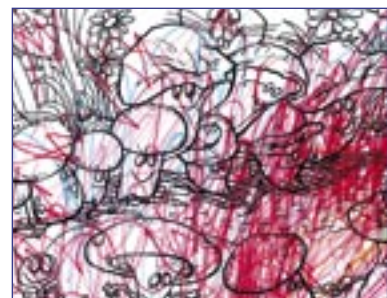
Promotions de champignons

Pour les promotions de champignons « Le monde merveilleux des champignons », n'hésitez pas à nous contacter : information sans engagement de votre part. Nous trouverons une solution adaptée à vos besoins !

Gastroset

Pour la gastronomie, l'USP dispose du fameux « Gastroset » comportant un coloriage, des sets de table, des rotaires et des affiches avec des brochures de recettes. C'est avec plaisir que nous vous apporterons également quelques conseils sur des recettes créatives de champignons pour vos cartes de menus.

Contact :
vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisse.ch



« Aujourd'hui, on mange des champignons » : les enfants ont pu emporter chez eux les photos polaroid dans la petite sacoche Champignons suisses.

CHAMP

3/2003

Nouvelles de l'Union suisse des producteurs de champignons



PROMOTION CHAMPIGNONS SUISSES

Promotion Champignons Suisses ●

En visite chez Stadler Pilze ●

Interview avec un acheteur ●



CULTURES DE CHAMPIGNONS STADLER

3 GÉNÉRATIONS – UNE PASSION



Cédric Stadler dans une chambre de culture

En 1973, il y a 30 ans précisément, Raymond Stadler a repris l'entreprise des mains de son père. Celui-ci était électricien, n'avait guère de travail pendant la guerre et, pour cette raison, osa s'orienter vers une solution non traditionnelle : il acheta une usine de parquet désaffectée, commença la culture de champignons et en 1943, l'autodidacte produisait déjà 12 000 kg de champignons par an. Aujourd'hui, Raymond Stadler dirige l'entreprise en collaboration avec son fils Cédric.

Champ : depuis sa reprise, l'entreprise n'a cessé de prendre de l'importance...

Raymond Stadler : oui, en 1990, 4 nouvelles chambres de culture tout à fait modernes offrant une surface de culture de 300 m² ont été ajoutées. En 1994, en collaboration avec mon fils, Cédric, nous avons construit trois autres chambres de culture et la production est passée à 500 000 kg.

Champ : des chiffres considérables. Quelle est en réalité la consommation annuelle de champignons en Suisse ?

Cédric Stadler : la consommation annuelle en Suisse est de 1 kilo de champignons par personne. Depuis l'encéphalite spongiforme bovine et le scandale concernant les poulets chinois, nous avons même constaté encore une croissance.

Champ : par conséquent, c'est une affaire très lucrative ?

Raymond Stadler : ça ne marche pas mal mais ce travail est destiné aux passionnés, nous travaillons 7 jours sur 7. Sans mon fils, je ne pourrais plus rien faire depuis longtemps.

Champ : combien d'employés travaillent pour vous ?

Cédric Stadler : nous employons 30 salariés, principalement des femmes.

Champ : mis à part la production de champignons qui est votre activité principale, vous occupez-vous aussi d'autres sortes de champignons ?

Raymond Stadler : oui, nous distribuons, avant tout par plaisir, des champignons sauvages tels que des cèpes, des chanterelles et des morilles.

Champ : quels sont vos principaux clients ?

Cédric Stadler : nous fournissons dans toute la Suisse Romande les supermarchés, les grossistes, les primeurs et les restaurants des environs.



L'assortiment de champignons de « Culture de champignons Stadler »



Cultures de champignons Stadler
Ch. de l'Ecluse 37
1860 Aigle

Téléphone 024 466 21 49
Fax 024 466 51 43

E-mail stadlerr@bluewin.ch

NOUVEAU CHAMPIGNON DE CULTURE

LES PLEUROTÉS DU PANICAUT



Description

Le pleurote du panicaut est un gros champignon ferme, au goût marqué qui peut être utilisé par tout un chacun mais satisfait également aux exigences de la gastronomie de luxe. Diamètre de 5 à 10 cm, forme allant de la coquille à l'éventail, surface mate, couleur blanc gris à ocre crème, lamelles blanches.

Utilisation

Le champignon peut être utilisé comme substitut de viande ou également de cèpe. Sa chair à la consistance dense et pulpeuse, son arôme légèrement sucré et malgré tout, s'harmonisant facilement à un autre mets ainsi que sa bonne conservation font du pleurote du panicaut un bon complément de tout menu.

RECETTE DE PLEUROTÉS DE PANICAUT

Plat unique d'hiver avec des pleurotes du panicaut

Ingrédients pour 4 personnes

50 g de beurre, 1 oignon, 1 kg de poireaux, 100 g de carottes, 150 g de pleurotes du panicaut, 750 g de pommes de terre, 200 ml de bouillon, condiments à volonté.

Faire chauffer le beurre et y faire revenir les oignons coupés. Ajouter les carottes, les champignons et les poireaux en lamelles ainsi que les pommes de terre en dés et faire encore revenir 3 minutes. Lier avec le bouillon et faire bouillir, faire frémir ensuite jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Ajouter les condiments.

USP-INSIDE

EurepGAP

Jusqu'en mars 2004, en collaboration avec ses membres, l'Union suisse des producteurs de champignons lance EurepGAP auprès des producteurs de champignons comme l'exigent les grands distributeurs de la part des producteurs. EUREP soutient les principes de l'analyse de risques (HACCP) telle que nous l'avons introduite depuis assez longtemps auprès des producteurs de champignons (cf. Champ 2/2003). GAP est un moyen d'appliquer ladite « culture intégrée » telle que nous l'avons mise en place dans les établissements grâce à IP Suisse. Après l'introduction, tous les producteurs sont contrôlés tous les ans par un service accrédité.

Lien : www.champignons-suisse.ch, « info »

« Schweizer Bauer » – Dossier « Champignons de culture »

Des informations très intéressantes sur les champignons de production suisse, le marketing USP/VSP, les nouvelles cultures de champignons, les contrôles de champignons, etc. figurent dans le dossier « Champignons de culture » de « Schweizer Bauer ». A consulter également à l'adresse www.champignons-suisse.ch, « News ».

Nouveaux membres USP : en bref

KERNSEDER EDELPILZE GMBH

Spécialité, activité :

Kernser Edelpilze produit des shii-takes, des pom poms, des pleurotes du panicaut, des pleurotes jaunes, des pleurotes.

Principaux clients :

Livraisons exclusivement au commerce de gros.

Nombre de collaborateurs :

2 établissements de production avec cinq emplois à 100 %.

Avantages en tant que membre de l'USP :

L'union représente un avantage pour les tâches qui peuvent être résolues en commun. L'objectif doit être également l'échange d'idées entre collègues de la profession. En outre, les contacts avec la fédération et le canton sont importants si bien que chacun peut avoir ainsi connaissance de tous les rouages et informations sans devoir passer du temps à les chercher.

Son slogan personnel pour les champignons suisses :

Questionnez donc votre voisin : « Vous semblez malheureux. N'avez-vous pas encore mangé de champignons suisses à ce jour ? – Les champignons de culture suisses sont sains et délicieux. » Mieux qu'aucun autre produit alimentaire, ils répondent aux exigences actuelles du consommateur en ce qui concerne la valeur nutritionnelle, le point de vue écologique ou éthique. Le champignon comestible a une large palette d'utilisation qui défie tous les autres produits alimentaires.