

# **Die Firma "Champi-Bois" entwickelt und produziert Pilze und Substrate seit 1992 = L'entreprise "Champi-Bois" développe et produit des champignons et des substrats depuis 1992**

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **77 (1999)**

Heft 3

PDF erstellt am: **06.06.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les photos n° 1 et n° 2 montrent le résultat obtenu quatre ans plus tard. En automne 1997 sont apparus les premiers champignons, soit les bolets élégants, en trois poussées de chacune environ 15 carpophores, pour un poids total de 2,4 kg.

En septembre 1998, toujours les bolets élégants, puis les bolets rudes, en deux poussées de 3,3 kg (photo n° 3). Malheureusement, ces carpophores ne sont apparus qu'en haute saison de poussée «naturelle». La raison pourrait en être le fait que, pour des motifs économiques, on avait renoncé à une installation d'arrosage.

### Perspectives d'avenir

Ce premier essai d'aménagement de culture de champignons est certes à optimiser, mais il vaut la peine, à notre avis, de poursuivre cette expérimentation. Notre but est de recueillir des données et de les évaluer avec, pour objectif à long terme, l'obtention d'un faisceau d'expériences permettant de concrétiser en Suisse une production commercialement rentable de champignons comestibles.

Entre temps, d'autres parcelles ont été aussi aménagées et plantées de noisetiers, soit uniquement pour la production de noisettes, soit mycorhizés par de la truffe, des bolets et des amanites des Césars; c'est volontiers que nous en parlerons dans un prochain article.

**Remerciements.** J'adresse ici à H.-P. Neukom, du laboratoire cantonal de Zurich, mes vifs remerciements pour ses encouragements et pour la lecture critique de mon manuscrit.

(Trad.: F. Brunelli)

---

---

## Die Firma «Champi-Bois» entwickelt und produziert Pilze und Substrate seit 1992

### Champi-Bois produziert zurzeit 16 saprophytische Arten:

<i>Agrocybe aegerita</i>	Südlicher Schüppling
<i>Fistulina hepatica</i>	Ochsenzunge
<i>Ganoderma lucidum</i>	Glänzender Lackporling
<i>Grifola frondosa</i>	Klapperschwamm
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Stockschwämmchen
<i>Lentinus edodes</i>	Shiitake
<i>Lyophyllum ulmarium</i>	Ulmenrasling
<i>Lyophyllum aggregatum</i>	Büscheliger Rasling
<i>Lyophyllum marmoreum</i>	
<i>Pholiota nameko</i>	Klebriger Schüppling
<i>Pleurotus citrinopileatus</i>	Gelber Austernseitling
<i>Pleurotus eous</i>	Rosa Austernseitling
<i>Pleurotus eryngii</i>	Kräuterseitling
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Grauer Seitling
<i>Sparassis crispa</i>	Krause Glucke
<i>Sparassis laminosa</i>	Breitblättrige Glucke

### Vorteile der Zuchtpilze:

- eine wahre Freude für Auge, Nase und Gaumen
- wertvolle medizinische Eigenschaften (internationale Forschung in Gang)
- ein Naturprodukt ganz ohne Rückstände an Schwermetallen, radioaktiven Substanzen, Fungiziden und Pestiziden
- keine Reinigung, alles ist essbar
- Schutz der natürlich vorkommenden seltenen und/oder bedrohten Arten

Das **Substrat** ist aus natürlichen Komponenten zusammengesetzt (Stroh, Sägemehl, Schilf) und wird in Säcken von 1,8 kg verkauft. Die **Bruten** werden von der Firma Mycotec produziert, die eng mit der Universität Neuchâtel (Dr. D. Job, Dr. J. Keller) zusammenarbeitet. **Kulturen:** Die Säcke mit dem Substrat werden beimpft und dann zur Durchwachsung gelagert. Die Phasen des Wachstums und der Fruchtkörperbildung (mehrere Monate) werden sorgfältig kontrolliert. Insbesondere müssen Belüftung, Feuchtigkeit, Temperatur und Lichtmenge überwacht werden. An der Ernte misst sich der Erfolg der Zuchtmethode!

Auskünfte und Vertrieb unter nebenstehender Adresse (Seite 137).

## L'entreprise «Champi-Bois» développe et produit des champignons et des substrats depuis 1992

Champi-Bois produit jusqu'ici 16 espèces et variétés différentes de champignons saprophytes:



*Agrocybe aegerita*  
*Fistulina hepatica*  
*Ganoderma lucidum*  
*Grifola frondosa*  
*Kuehneromyces mutabilis*  
*Lentinus edodes*  
*Lyophyllum ulmarium*  
*Lyophyllum aggregatum*  
*Lyophyllum marmoreum*  
*Pholiota nameko*  
*Pleurotus citrinopileatus*  
*Pleurotus eous*  
*Pleurotus eryngii*  
*Pleurotus ostreatus*  
*Sparassis crispa*  
*Sparassis laminosa*

Le **substrat**, composé de produits naturels (paille, roseaux de Chine, sciure) est conditionné en sacs de 1,8 kg.

Les «**semences**» sont produites et sélectionnées par une société collaborant étroitement avec l'Université de Neuchâtel.

La **culture**: les sacs contenant le substrat sont **ensemencés**, puis placés en **incubation**. Les phases de **fructification** et de **croissance** (plusieurs mois) sont suivies avec soin. Il faut constamment surveiller l'**aération**, le taux d'**humidité**, la **température** et la quantité de **lumière**. C'est à la cueillette que s'évalue le succès de la culture.

### Avantages des champignons cultivés:

- remarquables caractères organoleptiques (saveurs, parfums et couleurs)
- vertus médicinales à l'étude dans diverses universités
- ni métaux lourds, ni résidus radioactifs, ni résidus de pesticides et de fongicides
- pas de nettoyage, tout est consommable
- préservation d'espèces naturelles rares ou menacées

### RENSEIGNEMENTS ET DIFFUSION:

Champi-Bois SA  
rue Boverie 36  
1530 Payerne

Tél. 026 662 43 21

Fax 026 662 43 20

E-mail: [office@champi-bois.ch](mailto:office@champi-bois.ch)

