

Communiqué préalable aux médias :

Journée des champignons le 28 septembre 2024



Le **28 septembre 2024**, nous célébrerons la Journée des champignons, une fête en l'honneur d'un aliment fascinant et polyvalent. Cette journée reflétera également les quatre valeurs clés de Champignons Suisses. Nous vous invitons vivement à communiquer au sujet de la myciculture suisse à l'occasion de cet événement.

Proche et frais : le champignon local

Les champignons suisses incarnent le caractère régional et la fraîcheur. Ils arrivent sur nos assiettes sans avoir été transportés sur de longues distances. Cela se traduit non seulement par une fraîcheur optimale, mais reflète également le soutien aux champignonnistes locaux et la réduction de l'empreinte écologique.

Sain et polyvalent : la force du champignon

Les champignons sont de véritables bombes nutritionnelles. Ils sont riches en vitamines, minéraux et protéines. Avec leur faible teneur en calories, ils constituent l'ingrédient idéal d'une alimentation saine. Par ailleurs, ils peuvent être utilisés de diverse manière en cuisine, que ce soit dans les soupes, salades, plats principaux ou en tant que substitut à la viande dans les plats végétariens et végétaliens.

Familier et sûr : une qualité sur laquelle compter

Les champignons d'origine suisse se caractérisent par un haut degré de qualité et de sécurité. Grâce aux contrôles de qualité très stricts et aux méthodes de culture durables, consommatrices et consommateurs peuvent avoir entière confiance dans les champignons suisses.

Respectueux de l'environnement : une myciculture durable

Les champignons ne sont pas seulement sains, ils sont également bénéfiques pour

l'environnement. Leur culture nécessite moins de ressources que de nombreux autres aliments. Les champignons poussent sur un substrat organique, souvent en tant que produit annexe d'autres processus agricoles et contribuent ainsi à l'économie circulaire durable.

Nous restons à votre entière disposition pour de plus amples informations et pour vous transmettre les coordonnées des producteurs de champignons afin de réaliser leurs portraits. N'hésitez pas à nous contacter pour en apprendre davantage sur l'univers des champignons et découvrir des histoires passionnantes tout autour de la myciculture qui s'étend du champignon de Paris au shiitake. Vous trouverez également de plus amples informations sur www.champignons-suisse.ch/fr.

Contact :

Directrice de l'Union Suisse des producteurs de champignons USPC

Nicole Badertscher

nb@tierraberna.ch

079 568 78 17