

Champignons S. A à Avenches : un patron qui travaille plus de 365 jours par année

L'une des dernières cultures de champignons artisanales se trouve dans le canton de Fribourg, plus précisément dans des grottes creusées peu avant la Seconde Guerre mondiale. Chaque jour de l'année, on y cueille environ 150 kg, achetés par deux grossistes fribourgeois. Découverte d'une PME étonnante qui occupe cinq personnes.



Réagir très vite en cas de changement de température

M. Moser, responsable de Champignons SA, a consacré la plus grande partie de sa vie à cette culture. Alors qu'on comptait plus d'une vingtaine de producteurs artisanaux dans les années 80, cet indépendant est aujourd'hui l'un des derniers. « Les caves extérieures. Par forte température extérieure, une grande aération est indispensable (plusieurs fois par heure). Par contre dès qu'il y a une forte bise, la ventilation se limite : l'air transporte plus facilement des bactéries qui peuvent attaquer la production. « Il faut réagir très vite en cas de changement de température pour éviter que le champignon ne développe des infections. Ce dernier peut par exemple pousser trop rapidement et perdre sa qualité » remarque-t-il. Une température de 16 degrés est également indispensable pour une cueillette de premier choix. Durant l'hiver, M. Moser utilise des grandes plaques d'aluminium reliées à un accu. Par ce système, il peut ainsi chauffer légèrement les caves. Sa propre invention.

4 à 5 récoltes par sac

L'ensemble de sa production s'étale dans trois caves de plus de 400 mètres carrés chacune. A l'intérieur de ces dernières, environ 2 400 sacs de 20 kg- achetés entre Fr 8.- et Fr 10.- pièce, (Fr.400.- la tonne de terre) - composés de compost, de semences et de terre très fine. Un peu d'arrosage (grâce à l'eau puisée directement dans la source du site), attendre quatre semaines, et les premiers champignons sont prêts à la cueillette. Chaque sac permet 4 à 5 récoltes. M. Moser cultive deux sortes de champignons de Paris : les blancs (les plus vendus) et les bruns qui ont un peu plus de goût.

Deux grossistes fribourgeois

Avant d'être livrés, les champignons sont pesés et mis en barquette. Production mensuelle : 5 000 kg. M. Moser compte parmi ses clients deux grossistes fribourgeois (notamment la Coop) qui lui achètent environ 80 % de sa production. Le reste est partagé entre divers amateurs privés. « Les commandes et les livraisons se font chaque jour (samedi et dimanche compris) pour garantir la fraîcheur du produit » explique-t-il. Le prix d'achat est compris entre Fr 5.- et Fr 8.- le kilo suivant la sorte et la taille des champignons. Selon M. Moser, les prix se sont stabilisés depuis quelques années. Le grand boom ? « Toute l'année » dit-il en souriant.

Il reprend une exploitation laissée à l'abandon

Il y a 35 ans, M. Moser reprenait cette exploitation laissée à l'abandon depuis quelques années par son prédécesseur. « Comme je venais travailler souvent le soir et le week-end dans l'ancienne entreprise, j'ai pu ainsi apprendre les rudiments pour la culture de champignons. A l'époque, ces derniers étaient cultivés à même le sol, dans la terre des caves » dit-il. Quels problèmes a-t-il rencontrés à ses débuts ? Monsieur Moser : « Il a fallu tout recommencer puisqu'il n'y avait plus rien dans les caves. J'ai également dû trouver des clients. C'était astreignant mais passionnant en même temps » . Cette petite PME emploie aujourd'hui 5 personnes à temps partiel. Une sixième personne sera engagée le mois prochain pour seconder M. Moser. « Comme j'approche de l'âge de la retraite et que ma santé n'est plus de fer, je vais gentiment céder les commandes » remarque-t-il.

Concurrence faible

La concurrence dans ce secteur reste faible. Les prix européens sont pratiquement identiques à ceux de la production suisse. De plus, la demande est grande : « La Suisse ne

produit pas assez de champignons. Il y a plusieurs raisons à ce manque de marchandise : le champignon est un produit très délicat à cultiver lorsqu'on a une entreprise artisanale comme la mienne. On peut vite subir de lourdes pertes. Ce qui peut décourager les jeunes. De plus, se lancer dans la culture industrielle coûte relativement cher » termine-t-il.

David Rossier

29.10.1999