

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 77 (1999)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** 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

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

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>	Büscheriger 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)