



© KAREL STERCKX

GEURHINDER BEHEERSEN OP EEN COMPOSTERINGSBEDRIJF

Op uitnodiging van het Innovatiesteunpunt bracht een groep geïnteresseerden midden juni een bezoek 'achter de schermen' van het composteringsbedrijf Karel Sterckx in Roeselare. Tijdens dit bezoek werd er specifiek aandacht besteed aan hoe dit bedrijf geurhinder voorkomt en hoe het hierover communiceert met de buurtbewoners. – *Stijn Bossin, innovatieconsulent*

Het composteringsbedrijf Karel Sterckx nv werd in 1967 opgericht in Roeselare. Dit bedrijf maakt dagelijks een hoeveelheid champignonsubstraat, goed voor 900.000 kg champignons. Om een geschikte voedingsbodem voor de champignon te krijgen, moet men een welbepaalde menging van grondstoffen aanhouden. De champignon groeit immers op dood organisch materiaal. Voor dit substraat gebruikt men water, stro, paardenmest, kippenmest en gips als grondstoffen.

Drie productiefasen

Het productieproces verloopt in 3 fasen. In de eerste fase wordt er vers champignonsubstraat gemaakt. Het stro wordt losgemaakt, bevochtigd en verrijkt met kippenmest, waardoor het een lichte compostering ondergaat. Daarna wordt het bewerkte stro gemengd met de paardenmest. Ook proceswater, kippenmest (als stikstofbron) en gips afkomstig van de voedingsindustrie worden bijgemengd. Nu

.....
Sterckx bouwde een biofilter met een grondoppervlakte van 1800 m², de grootste in België.
.....

volgt de eigenlijke compostering. Dit gestuurd proces duurt 6 dagen, bij hoge temperatuur in composteringsbunkers. Tijdens de tweede productiefase wordt 'uitgezweet champignonsubstraat' geproduceerd. Dit gebeurt in gesloten en geïsoleerde tunnels. Na het composteren in fase 1 en de narijningsfase wordt het materiaal naar de pasteurisatietunnels gebracht voor pasteurisatie en conditionering. Doorheen het substraat wordt een mengsel van verse buiten- en retourlucht geblazen. Doordat de aanvoerlucht met een continue zuurstofmeting via de computer geregeld wordt, kan het zuurstofgehalte in het substraat steeds

boven de 17% worden gehouden, zodat anaërobie en bijgevolg geuremissies in die productiefase voorkomen worden. Tijdens het 'pasteuriseren' worden de voor de champignon schadelijke organismen afgedood. Zo wordt schadelijke ammoniak in nuttige eiwitten omgebouwd. Het substraat is dan selectief. Dit betekent dat het dan het best geschikt is voor de groei van de champignonschimmel. Na de tweede productiefase wordt het gepasteuriseerd substraat in steriele omstandigheden geënt en in de doorgroeitunnel gebracht met het champignonmycelium onder de vorm van gesteriliseerde roggekorrels. Hierop is het mycelium aangebracht. Het doorgroeien gebeurt bij de voor de champignon ideale temperatuur van 24 à 28 °C en duurt minimum 15 dagen. Na deze periode is het substraat volledig wit doorgroeid en heeft het al de typische geur van champignons. Dit doorgroeide substraat gaat dan naar de internationale champignonteelt.

Geuremissies beperken

De productie van champignonsubstraat gaat gepaard met geuremissies. Sinds maart 2001 werkt men bij Sterckx met de nieuwe indoorcomposteringstechniek. Alle geurbelastende activiteiten van bij de mestverwerking bevinden zich nu binnen. De lucht in die productieruimtes wordt afgezogen. Er heerst een onderdruk in de productieruimte en alle lucht wordt na het afkoelen – met biowarmterecuperatie – naar een wasser geleid waar de ammoniak uit de lucht wordt gewassen. Daarna wordt de lucht door een 60 meter hoge schoorsteen geblazen. Hierdoor vermijdt men dat restgeuren tot problemen zouden leiden.

In april 2010 werd de actiegroep Leefbaar Rumbeke-Oekene opgericht om samen tot oplossingen te komen tegen de geurhinder die veroorzaakt werd door bedrijven in de kanaalzone van Roeselare. Een grootschalig geuronderzoek werd opgestart. Eind februari vorig jaar werden de resultaten

van dit globale onderzoek in Rumbeke en omgeving bekendgemaakt. Hieruit bleek dat onder meer de firma Karel Sterckx, ondanks de vele geleverde inspanningen, nog steeds verantwoordelijk werd gesteld voor geurwaarnemingen in Rumbeke. Het bedrijf kreeg tot eind april 2012 de tijd om aan de overheid te laten weten welke bijkomende maatregelen in dit verband zouden worden genomen.

De in 2010 opgestarte oxidatietechniek, die voor een geurafbraak in de schoorsteen zorgt, werd in tussentijd gemaximaliseerd. Hoewel het effect hiervan bij metingen windafwaarts duidelijk waarneembaar was, bleek dit onvoldoende voor een totaaloplossing. Daarom werd er uiteindelijk voor gekozen om, naast de oxidatie, nog een tweede weg te bewandelen. De meest met geur beladen lucht werd afgekoppeld van de schoorsteen. Meer dan 80% van de geurvracht wordt nu op een doorgedreven manier biologisch gezuiverd. Hiervoor bouwde men een gigantische

biofilter (zie foto). De geurhoudende lucht zal via buizen in inox en kunststof met een diameter van 3 m over één door bestaande gebouwen, over een afstand van 140 m, naar een filter worden gebracht. Die filter heeft een grondoppervlakte van 1800 m² en een volume van ruim 4800 m³. Het is de grootste biofilter is die ooit in België werd gebouwd!

Innovatieve technieken voor luchtverdeling, die recent in binnen- en buitenland tot een succesvolle werking hebben geleid, werden toegepast. Op deze manier wordt, door een combinatie van een perfecte luchtverdeling, een lange verblijfsduur en een biologische afbraak, een uitgaande luchtstroom verkregen die quasi geurloos is. De schoorsteen zal alleen nog dienst doen om enkele veel minder belastende ruimteluchtstromen af te voeren. De reeds aanwezige oxidatietechniek blijft een belangrijke ondersteunende functie behouden.

Communiceren met de omgeving

Het bedrijf heeft een eerlijke opendeurpolitiek. Iedereen is welkom bij het bedrijf. Dat is de beste manier om goede relaties te starten en die ook te behouden. Sterckx wil een opencommunicatiepolitiek omtrent het milieubeleid voeren naar personeel, overheid en omgeving. Zo werd er bij de inwerkingstelling van de biofilter een open dag gehouden en is milieucoördinator Stefaan Hennebel te allen tijde beschikbaar voor de buurtbewoners. Wanneer er meldingen of opmerkingen zijn, wordt daar graag naar geluisterd, vermits deze opmerkingen kunnen leiden tot het beter begrijpen van bepaalde omstandigheden waarbij er geur vrijkomt, zodat een passende oplossing kan worden gevonden. Het is erg belangrijk dat het bedrijf zo snel mogelijk weet wanneer er geur optreedt, met een zo volledig mogelijke beschrijving van de aard van de geur, de intensiteit (zwak of sterk), of de geur al dan niet in vlagen voorkomt of eerder constant is ... Indien mogelijk reageert het bedrijf onmiddellijk, door het ter plaatse controleren van de geurmelding. ■

Communiceren met de buurtbewoners is niet eenvoudig en de eerste stap zetten is vaak moeilijk. Wil je begeleiding bij het opstarten van de communicatie rond je bedrijf, neem dan contact op met Griet Janssen, innovatieconsulent bij het Innovatiesteunpunt via 016 28 61 24 of via griet.janssen@boerenbond.be.



1 Patrick Delva (links), verkoopsmanager bij Karel Sterckx nv, controleert de kwaliteit van het substraat samen met champignonteler Krist Monsere en teeltbegeleider Peter Bierbooms (rechts). 2 Substraat volledig doorgroeid met champignonmyceliumdraden en klaar voor de champignonteelt.