

Market Intelligence

Champignons

Productie en handel van Nederlandse champignons
in context

Katja Logatcheva, Pepijn Smit en Harold van der Meulen



De Nederlandse champignonsector staat onder grote druk. De financiële resultaten dalen, evenals het aantal bedrijven en het areaal. Dit komt door de hevige concurrentie in binnen- en buitenland. Deze factsheet geeft informatie over recente ontwikkelingen in productie, handel, consumptie en prijs van champignons.

Samengevat: Nederland in het kort

Productie van champignons

Tussen 2009 en 2011 steeg de productie van champignons in Nederland flink: met 40%. Dat kwam door meer machinaal en minder handmatig oogsten. Daarna zakte de groei in en daalde de productie tot 2013 zelfs met 11%.

Export van verse champignons

Tussen 2009 en 2013 zijn er 40% minder verse champignons geëxporteerd. Dit komt doordat Polen ook veel produceert en exporteert. Vooral de Nederlandse export naar Duitsland en het Verenigd Koninkrijk daalde. De export naar het Midden-Oosten is wel gegroeid, maar die groei heft de daling in Europa niet op. Nederlandse champignons die in het buitenland vers worden verkocht, zijn duur vergeleken met bijvoorbeeld de Poolse. Die zijn circa 33% goedkoper, omdat de productiekosten daar lager zijn. Wel zijn Nederlandse champignons van betere kwaliteit, waardoor de producten en opbrengstprijzen niet goed vergelijkbaar zijn. Daarnaast is de logistiek in Nederland beter.

Export van geconserveerde champignons

Nederland was in 2013 met 230 duizend ton de op één na grootste (re-)exporteur van geconserveerde champignons. De meeste conserven gaan naar Duitsland, gevolgd door de Verenigde Staten en Frankrijk. De (re-)export steeg tussen 2009 en 2013 met bijna 50%. In de VS is de afzetgroei het grootst: van 548 ton in 2009 naar 26 duizend ton in 2013. Maar de gemiddelde prijzen van (re-)export van geconserveerde champignons zijn tussen 2009 en 2013 wel met 17% gedaald. De Nederlandse champignonsector zoekt naar nieuwe afzetmarkten en structuren om deze te bedienen.

Wat is Market Intelligence Champignons?

Deze factsheet wordt uitgegeven door Market Intelligence Champignons (MITC), een onderdeel van Market Intelligence Tuinbouw binnen de topsector Tuinbouw en Uitgangsmateriaal. MITC wordt uitgevoerd in opdracht van Coöperatie Funghi, C4C Holding, ZLTO en het ministerie van Economische Zaken. MITC verzamelt informatie over de Nederlandse champignonsector en maakt die toegankelijk voor telers en verwerkende bedrijven. Hiermee ondersteunt MITC ondernemers bij strategische beslissingen.

1 Productie van champignons

Productie in Europa

De EU produceert ruim 20% van het wereldwijde volume gecultiveerde paddenstoelen, waaronder champignons. In 2012 was Nederland met 296 duizend ton champignons de grootste producent van de EU. Polen was nummer twee met 255 duizend ton (figuur 1, meest recente data voor de EU). De Poolse productie steeg tussen 2004 en 2012 flink, met wel 50%. In Nederland was de stijging 12%. In Frankrijk, Italië, het Verenigd Koninkrijk en België daalde de productie met ongeveer 20%. Italië staat in 2012 met een productie van 60 duizend ton champignons op de tiende plaats in de EU. Hiernaast kweekt Italië veel paddenstoelsoorten voor de eigen markt terwijl Nederland en Polen vooral champignons telen voor de export.

Productie in Nederland

In 2013 produceerde Nederland 270 duizend ton champignons. Tussen 2009 en 2011 groeide de productie van champignons met 40%, maar tot en met 2013 daalde die weer met 11% (figuur 2). Het teeltareaal werd 8% kleiner, vooral omdat het areaal van handmatig oogstende bedrijven sterk daalde. De opbrengst groeide van 3 naar 4,6 kilo per m² tussen 2009 en 2013, vooral door het groeiende areaal waarop machinaal wordt geoogst – van 20% naar bijna 55% – en ook door productieverbetering.

Van de verwerkte champignons bestaat zo'n 60% uit conserven en zo'n 40% uit diepgevroren producten. In 2012 produceerde Nederland 150 duizend ton geconserveerde paddenstoelen. Gedroogde champignons worden in Nederland amper geproduceerd.

2 Opbrengsten en kosten in Nederland

De telersprijzen daalden tussen 2009 en 2013 voor de industrie met 10% en voor de versmarkt met ruim 5% (figuur 3). Omdat verse champignons bederfelijk zijn, wordt de prijs op korte termijn bepaald. De productie voor de industrie verloopt meer volgens een plan voor teelt en afzet. Door afspraken met de industrie liggen de prijzen ook meer vast.

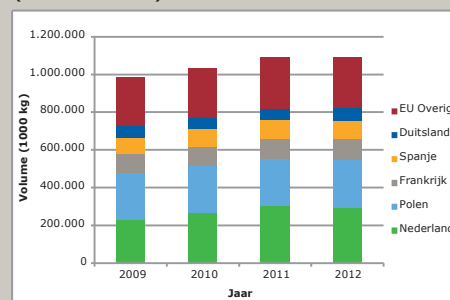
De kosten voor compost en energie zijn hoog in relatie tot andere kosten in de champignonteelt. In de plukteelt maakt ook arbeid een flink deel uit van totale kosten. De lonen stegen van 2009 tot 2013 geleidelijk, gemiddeld met 3%. De energieprijzen daalden in diezelfde periode met 4%. Eerst daalden ze sterk, daarna gingen ze weer iets omhoog. In het najaar van 2010 was de prijs het laagst: 15% lager dan begin 2009. In de kosten van compost was eerst een kortdurende dip te zien vanwege een overaanbod. Daarna stegen de kosten, mede door de stijgende strotprijzen (figuur 4).

3 Handel in champignons

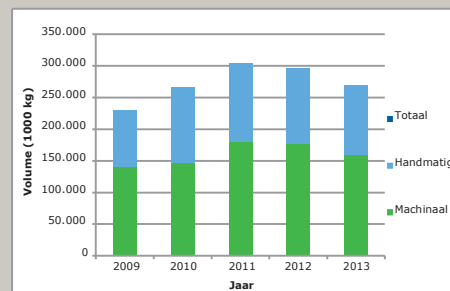
Algemeen

Champignons komen in drie vormen op de consumentenmarkt: ofwel onbewerkt en vers, ofwel houdbaar gemaakt (geconserveerd, gedroogd of bevroren), ofwel verder verwerkt in andere producten.

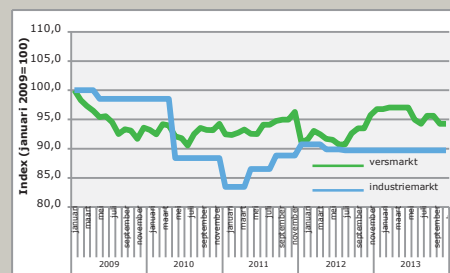
1: Productie van champignons in de EU (bron: GEPC)



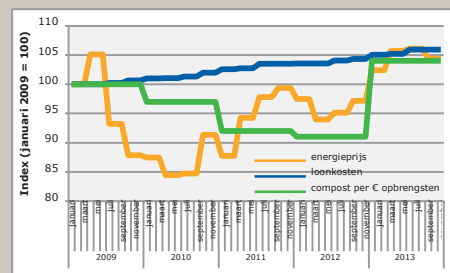
2: Productie van champignons in Nederland (bron: GEPC)



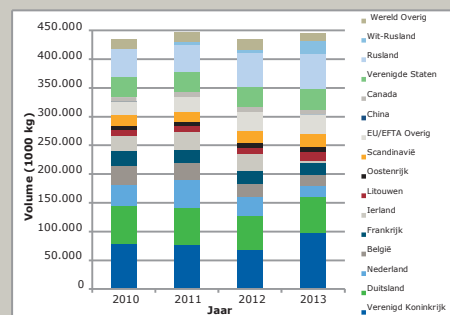
3: Ontwikkeling van telersprijzen voor industrie en versmarkt (bron: Funghi)



4: Kostenontwikkeling: arbeid, energie en compost (bron: LEI, CBS)



5: Wereldwijde import van verse champignons (bron: UN COMTRADE)



Import van verse champignons wereldwijd

Over de hele wereld is de hoeveelheid verhandelde verse champignons de afgelopen jaren gelijk gebleven: 440 duizend ton. In 2013 waren Verenigd Koninkrijk, Duitsland en Rusland de grootste importeurs (figuur 5). Nederland importeert ook verse champignons, vooral uit België, Polen en Duitsland, bedoeld voor de verwerking of re-export. De import daalde tussen 2009 en 2013 met 22% naar 19 duizend ton (figuur 6).

Export van verse champignons wereldwijd

Polen is veruit de grootste exporteur van verse champignons ter wereld, met 183 duizend ton in 2013. Nederland is nummer twee met 54 duizend ton in 2013. Tussen 2010 en 2013 daalde de Nederlandse export. De daling wordt vooral door Polen (ook via Wit-Rusland en Litouwen) vereffend (figuur 7). Wit-Rusland is een groeiende nieuwkomer als 'hub': het land voert vooral Poolse champignons naar Rusland door.

Export van verse champignons uit Nederland

De export van Nederlandse verse champignons daalde tussen 2010 en 2013 met meer dan 40% naar ruim 54 duizend ton. In 2013 nam vooral de export naar het Verenigd Koninkrijk en Duitsland af (figuur 8). Deze landen importeren nu meer uit Polen. Ook kopen consumenten in die landen meer champignons uit de eigen regio: de 'local for local'-trend. Landen in het Midden-Oosten, zoals Qatar en Saoedi-Arabië, importeren wel meer. Ze nemen 55% van de Nederlandse exportgroei buiten de Europa voor hun rekening, maar de export naar het Midden-Oosten is verhoudingsgewijs klein en heft de daling van de Nederlandse export naar andere landen niet op.

Export van verse champignons uit Polen

Waar de Nederlandse export kromp, groeide die van Polen van 2012 tot 2013 met ruim 14% naar 183 duizend ton. De export van Polen naar Duitsland groeide tussen 2010 en 2013 met 22%, en naar het Verenigd Koninkrijk met maar liefst 38%. De gemiddelde exportwaarde van Poolse verse champignons stijgt geleidelijk, maar blijft laag vergeleken bij de Nederlandse waarde (figuur 9). Dit kan verklaard worden door de lagere productiekosten in Polen. Tegelijkertijd onderscheidt Nederland zich van Polen met een product van hogere kwaliteit voor hoger marktsegment met hogere productopbrengst. Daarbij is de logistiek in Nederland beter.

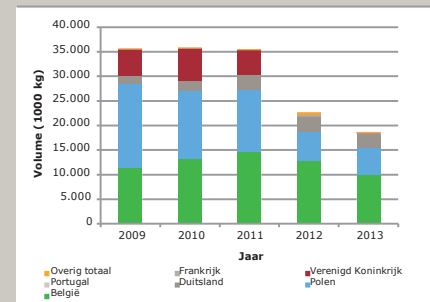
Nederland versus Polen

Polen heeft in 2013 een groot deel van de Nederlandse export van verse champignons naar Duitsland en het Verenigd Koninkrijk overgenomen, vooral door de lagere kostprijs van Poolse champignons, en ook door de gunstige koers van de Poolse zloty ten opzichte van het Britse pond. De verschillen tussen Nederland en Polen worden wel kleiner, omdat ook in Polen de productiekosten stijgen.

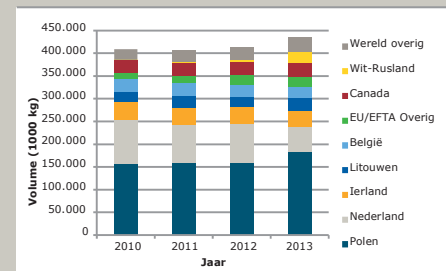
Geconserveerde champignons

Geconserveerde champignons zijn houdbaar gemaakt in water, oplossing of olie. Wereldwijd wordt zo'n 0,4 miljoen ton geïmporteerd. Duitsland, Rusland, de Verenigde Staten en Frankrijk importeren samen ruim 40% van alle geconserveerde champignons wereldwijd (figuur 10). China is de grootste exporteur (43%), gevolgd door Nederland (39%) (figuur 11). Sinds 2009 is de Nederlandse export (inclusief re-export) met bijna

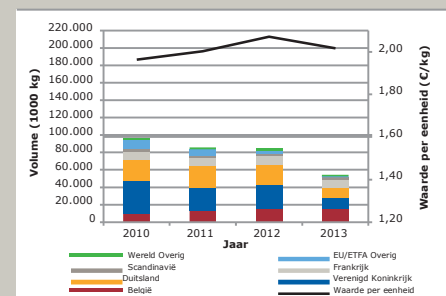
6: Import van verse champignons in Nederland (bron: EUROSTAT)



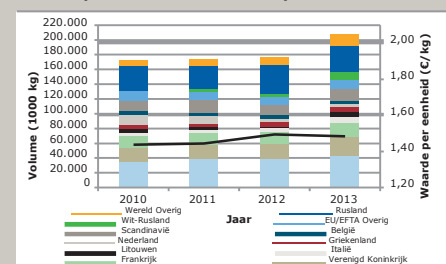
7: Wereldwijde export van verse champignons (bron: EUROSTAT)



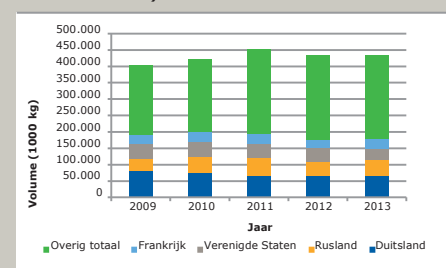
8: (Re-)export van verse champignons vanuit Nederland (bron: EUROSTAT)



9: Poolse export van verse champignons (bron: EUROSTAT)



10: Wereldwijde import van geconserveerde champignons (bron: UN COMTRADE)



50% gestegen. Het sterkst groeide de (re-)export naar de Verenigde Staten: van 550 ton in 2009 naar 28 duizend ton in 2013 (figuur 12). De export vanuit China steeg tussen 2009 en 2010 met 16%, maar daalde tussen 2010 en 2013 weer met 20% (figuur 11). Dat kwam mede doordat Chinese conserven niet voldeden aan de kwaliteitseisen in de EU en de VS.

De prijs per ge(re-)exporteerde kilo geconserveerde champignons vanuit Nederland daalde van € 1,14 in 2009 naar € 0,95 in 2013 (figuur 12). Er wordt gezocht naar nieuwe afzetmarkten, omdat de afzet in de oude markten krimpt.

Bevroren champignons

De export van bevroren champignons is voor Nederland gelijk gebleven, evenals de prijs. Tussen 2009 en 2013 werd zo'n 75 duizend ton geëxporteerd, tegen ongeveer € 0,90 per kilo (figuur 13).

Gedroogde champignons

Sinds 2009 is de wereldwijde export van gedroogde champignons verdriedubbeld. China, Korea, Duitsland en Nederland zijn de grootste exporteurs. Duitsland en Nederland voeren veel gedroogde champignons door. Nederland exporteert twee derde van de totale geïmporteerde hoeveelheid. De Nederlandse export groeide van 1.700 ton in 2010 naar 4.900 ton in 2013, maar de prijs is gezakt van € 5,10 naar € 3,20 per kilo (figuur 14). Nederland exporteert vooral naar Duitsland en opvallend genoeg nu ook naar het Verenigd Koninkrijk. Dit land is uit het niets gestegen naar de belangrijkste bestemming van Nederlandse gedroogde champignons.

Voor Nederland is de rol van gedroogde champignons klein: de exportwaarde is slechts 7% van de waarde in conserven (tabel).

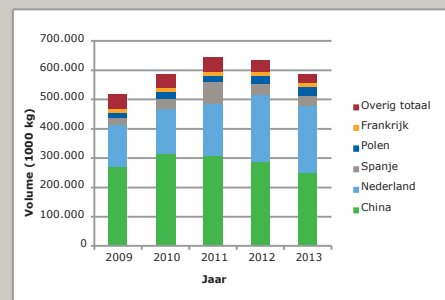
Tabel: Nederlandse exportwaarde champignons 2010-2013, in € 1.000 (bron: EUROSTAT)

Productvorm	2010	2011	2012	2013
Vers	187.777	171.228	174.375	109.546
Geconserveerd	178.194	185.510	217.123	219.042
Bevroren	68.743	74.698	70.593	63.140
Gedroogd	8.950	7.922	13.450	15.718

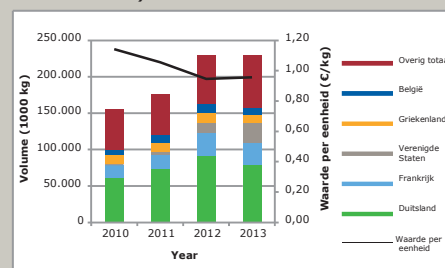
4 Consumptie van champignons

In Duitsland worden de meeste champignons gegeten van de hele EU. Dit komt niet alleen doordat Duitsland veel inwoners heeft. Ook per persoon eten ze er veel: jaarlijks 2,9 kilo. Ter vergelijking: Fransen eten gemiddeld 2,4 kilo per jaar. Het grootste deel daarvan is geconserveerd. De Nederlander eet gemiddeld 1,2 kilo per jaar en dan vooral verse champignons. De meeste worden gekocht in de supermarkt.

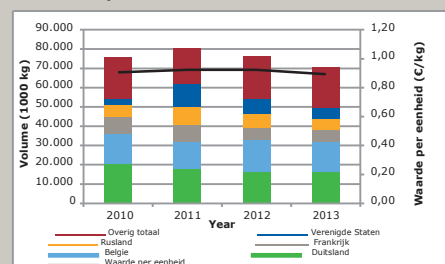
11: Wereldwijde export van geconserveerde champignons (bron: UN COMTRADE)



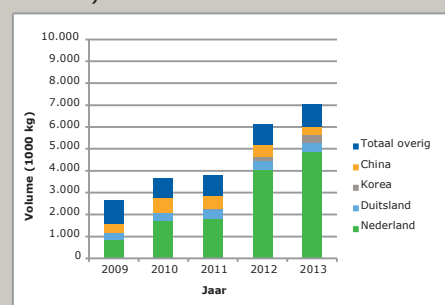
12: (Re-)export van geconserveerde champignons vanuit Nederland (bron: EUROSTAT)



13: (Re-)export van bevroren champignons vanuit Nederland (bron: EUROSTAT)



14: Wereldwijde export van gedroogde champignons (bron: UN COMTRADE)

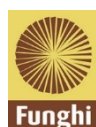


Bronnen: FAOSTAT, GEPC, CBS, FUNGHI, LEI, EUROSTAT, UN COMTRADE, C4C, DNB

Contact

LEI Wageningen UR
Postbus 29703
2502 LS Den Haag
www.wageningenUR.nl/lei

Ir. Harold van der Meulen
T +31 (0)317 484 436
E harold.vandermeulen@wur.nl



Lei.library.nl
14-111