

Praktijknetwerk Biochampignon

Een groep van vijf biologische champignontelers vormt de kern van het praktijknetwerk Biochampignon. Samen met een team van voorlichters en onderzoekers werken zij aan het vergroten van de teelttechnische kennis en het oplossen van knelpunten. Met een aandeel van één procent in de champignonmarkt en acht teeltbedrijven blijft de champignonteelt met het EKO-keurmerk ver achter bij de doelstellingen van de overheid. De afzet stagneert en de sector heeft te maken met wisselende compostproducenten, waardoor continuïteit in de teelt ontbreekt. Bestaande bedrijven verzwakken hierdoor en de belangstelling om over te schakelen op biologische champignonteelt is nihil. Het project Biochampignon moet dit tij keren.

system



innovatie



Feiten over Praktijknetwerk Biochampignon

Doel

De overheid wil kennis over de biologische land- en tuinbouw ontwikkelen en verspreiden. De toepassing van deze kennis moet leiden tot innovatieve marktgerichte productiesystemen en de drempel om over te schakelen naar de biologische teelt verlagen. Het praktijknetwerk Biochampignon streeft naar vernieuwing en optimalisatie van de teelt op bedrijfsniveau. Daarbij wordt samengewerkt met bedrijven in de hele keten.

Werkwijze

Ondernemers, onderzoekers en voorlichters brengen gezamenlijk knelpunten boven tafel, bedenken oplossingen, testen die uit en passen ze toe op de bedrijven. Vier thema's staan centraal. Het netwerk probeert de kennis van het composteringsproces te vergroten door proeven te doen met verschillende soorten compost. Een tweede thema is het verbeteren van het teeltproces en bevorderen van de afzet. Dit gebeurt door allerlei gegevens te verzamelen van de bedrijven, van de aard en omvang van ziekten en plagen tot bedrijfsresultaten. Door onderling te vergelijken leren de deelnemers van elkaar. Het derde thema zijn de individuele bedrijfsscans waarin de ondernemers hun ambities verwoorden en de punten formuleren waarvan zij denken dat ze die kunnen verbeteren. Tegelijk bekijken ze met onderzoekers en adviseurs waar de teelt duurzamer kan. Een vierde thema is de uitwisseling van kennis binnen de biologische champignonteelt en met andere agrarische sectoren. Champignontelers maken gebruik van stro uit de akkerbouw en mest uit de pluimveehouderij. Na de teelt resteert champost, die diverse biologische sectoren als meststof kunnen gebruiken.

Samenwerking

In het project werken ondernemers samen met onderzoekers van PPO en voorlichters van C point, een team van voorlichters in de paddestoelenteelt. Ook is er contact met de enige leverancier van biologische compost voor de champignonteelt, een bedrijf in Duitsland.

Informatie

Anton van Roestel
e anton.vanroestel@wur.nl
t 077 4647575
i www.syscope.nl

Het praktijknetwerk Biochampignon is onderdeel van de onderzoeksprogramma's Systeeminnovaties plantaardige productiesystemen van Wageningen UR. Het cluster van vijf onderzoeksprogramma's wordt gefinancierd door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

Uit het veld

Benieuwd naar resultaten compostproeven

Johan en Mariëlle van Houten zijn eigenaars van een biologisch champignonteeltbedrijf in Rossum. Zij zijn gespecialiseerd in de teelt van Portabella's. Dat zijn grote kastanjechampignons waarvan de hoeddiameter varieert van 6 tot 15 cm. Johan: 'Het product is vrij onbekend. Kopers zijn onder andere vegetariërs die de champignons vullen en als vleesvervanger eten. Het is misschien een idee om de Portabella's gevuld en wel aan te bieden. Maar ik heb zelf geen tijd om daaraan te werken.' Van Houten hoopt dat afzet door product vernieuwing en verlaging van de kostprijs kan verbeteren. Biochampignon kan daar iets in betekenen. 'Dan moet de productiviteit van biologische compost toenemen. Als wij het hele jaar konden produceren op een goede compost, zou ik tevreden zijn. Maar de kwaliteit wisselt nogal, zodat er ook grote verschillen zijn in de opbrengsten. Ik ben daarom heel benieuwd naar de resultaten van de lopende compostproeven.'

Ander knelpunt is de afzet. Een deel van de Portabella's wordt als gangbaar product afgezet. Het prijsverschil tussen biologische en gangbare champignons is te groot. Omdat momenteel de gewone champignons voor een veel te lage prijs in de winkel liggen, is dat verschil toegenomen.