

Dossier Champignons

Zo'n 50 jaar geleden raakte de Vlaamse vlassector in crisis. Veel vlasboeren zagen in champignons een financieel interessantere invulling voor hun grote loodsen en schakelden om. Intussen heeft ook de champignonsector het moeilijk. In 25 jaar tijd daalde het aantal Vlaamse champignontelers van 137 naar 33. Maar de overblijvers, die je vooral in West- en Oost-Vlaanderen vindt, onderscheiden zich door het streven naar hoge kwaliteit, bedrijfsuitbreiding en verbreding van hun productassortiment. We gingen langs bij telers Karel Desmet (Waregem) en Koert Pleunis (Kinrooi).

Copyright Boerenbond



© AGNIESZKA TURCZYN

Groenten | Evoluties in de champignonsector

Kwaliteit en flexibiliteit uitspelen

Met jaarlijks zo'n 270.000 ton zijn Polen en Nederland de grootste champignonproducenten in Europa. De Belgische productie is met 28.000 ton per jaar – een cijfer dat de laatste jaren stabiel is – vrij bescheiden. Witte champignons blijven de belangrijkste soort, maar sommige telers zien een kans in soortgenoten, zoals bio- en kastanjechampignons, oesterzwammen en andere exoten.

Jan Van Bavel

In Europa zijn 10 landen (België, Denemarken, Frankrijk, Spanje, Duitsland, Ierland, Italië, Hongarije, Nederland en Polen) goed voor 90% van de totale productie. Vertegenwoordigers van deze landen komen tweemaal per jaar samen in de GEPC-meetings (*Groupement Européen des Producteurs de Champignons*). De GEPC is een specifieke subgroep binnen de fruit-en-groentetak van Copa-Cogeca, de Europese koepel van representatieve landbouworganisaties en -coöperaties. Volgens GEPC-cijfers tellen de 10 hierboven vermelde landen samen zo'n 3000 telers en zijn er zo'n 40.000 mensen werkzaam in de champignonsector (versmarkt + verwerking).

Concurrentie uit het buitenland

Belgische champignontelers vind je vooral in West-Vlaanderen. Met een globaal volume van 9491 ton waren champignons op de REO Veiling vorig jaar het vierde belangrijkste product in de totale omzet – na prei, tomaten en aardbeien. Ze werden aangeleverd door 22 champignon- en 27 oesterzwammentelers.

Onze producenten gaan de concurrentie aan met (vooral) Poolse en Nederlandse telers door zich in de markt te onderscheiden met een hoge kwaliteit van de champignons en een prima dienstverlening, vaak door just in time te leveren aan supermarkten en (groot-) handelaars. Door de hoge loonkosten in Vlaanderen, die 60% van de kostprijs uitmaken, kunnen onze telers qua prijs niet concurreren met Poolse bedrijven. Daar verdienen de plukkers slechts 350 euro/maand, of met weekendwerk erbij 400 à 500 euro/maand. De Poolse ingevoerde champignons boeten in aan versheid en bewaarbaarheid. Toch is invoer nodig, want onze productie is kleiner dan onze consumptie. We zien vooral een tekort in de eindejaarsperiode, als de consumptie verdubbelt. Uit de cijfers die marktonderzoeksbureau GfK voor VLAM verzamelt, blijkt dat het thuisverbruik – met iets meer dan 1,4 kg champignons per gemiddelde Belg per jaar – al jarenlang stabiel is.

Het thuisverbruik van champignons is bij ons al jarenlang stabiel.

Andere belangrijke kostenposten op een champignonbedrijf zijn energie, de aankoop van compost en dekaarde, en het afvoeren van de champost (de reststroom die overblijft na een productieronde). Op alle bedrijven verdubbelde de productie minstens in vergelijking met de beginjaren 70.

Steun van Inagro

Gelukkig genieten onze Vlaamse telers prima voorlichting door het West-Vlaamse proefcentrum Inagro. Dat nam eind 2016 een nieuwe bunkerinfrastructuur in gebruik, waar onderzoek gebeurt naar de receptuur van de compostgrondstoffenmix en een betere benutting van het stro. Zo kunnen alle fasen binnen de compostering en de teelt beheerd worden. In drie nieuwe kweekcellen met een sas kunnen proeven rond ziekten en plagen in de teelt uitgevoerd worden zonder kruiscontaminatie naar andere teeltcellen. Via de dienstverlening 'Betaalde voorlichting' kunnen telers een beroep doen op een expert van het team voor teelttechnisch advies, diagnostiek, gewasbeschermingsadviezen en administratieve ondersteuning voor private lastenboeken en wettelijke verplichtingen. ■

Copyright Boerenbond

Kwaliteit centraal bij uitgebreid assortiment

Desmet Champignons in Beveren-Leie, een deelgemeente van Waregem, bestaat al sinds 1972. Nathalie Desmet, haar vader Karel en haar man Fabian Koudijzer zetten er het werk van haar grootvader voort. Ze telen witte champignons, maar ook veel exoten zoals shiitake's en eryngii's (koningsoesterzwammen) voor supermarkten, groot- en kleinhandels, restaurants en particulieren. Versheid, kwaliteit en dienstverlening zijn de troeven van het bedrijf.

Jan Van Bavel

Het verleden van Champignons Desmet is typisch voor de sector. Grootvader Albrecht was een West-Vlaamse vlashandelaar. Door de crisis in het vlas schakelden veel vlashandelaars over naar de champignonteelt. Ook Albrecht zag er toekomst in en richtte in 1972 een kwekerij op. Karels oudere broer Bert kon erin starten, terwijl hijzelf de vlashandel voortzette. "In 1978 kwam ik mee in de zaak", vertelt de 64-jarige Karel, voorzitter van de studiekring West- en Oost-Vlaamse Champignontelers. "In 1984 zijn we gestart met een eigen champignonhandel. Toen vader in 1986 met pensioen ging, namen Bert en ik het bedrijf over. In 2010 namen we een failliet champignonbedrijf in Moorsele over. Een jaar later werden Nathalie en Fabian zaakvoerders van de intussen opgerichte bvba. In Moorsele zijn we toen ook gestart met exotische champignons (exoten). We kweken 14 soorten en verkopen er 30."

Klimaatgestuurde kweekcellen

Het bedrijf heeft 18 met aardgas verwarmde kweekcellen van elk 180 m². Hiermee kunnen ze de oogst goed spreiden. Een volledige productieronde in een klimaatgestuurde kweekcel duurt 6 weken, na de levering van de gepasteuriseerde compost (een mengsel van gips, paarden- en kippenmest) die volledig doorgroeid is met champignonmycelium. "In die 6 weken kweken we 3 vluchten (teeltrondes)", zegt Karel. "Nadat we de compost in de bedden aangebracht hebben, leggen we er een laagje dekaarde (veengrond) op als waterbuffer. Die veengrond wordt dan doorgroeid met het champignonmycelium, waarna de knopvorming start. Een champignon is eigenlijk het 'voortplantingsorgaan' van champignonmycelium. Tijdens de myceliumgroei bedraagt de ideale temperatuur in de compost tussen 24 en 26 °C. We willen vooral kleine champignons plukken (schaaltjes van 250 g), dus moeten we onze luchttemperatuur sneller laten zakken naar 17 °C, maar ook het CO_2-gehalte. We streven naar een opbrengst van 30 kg/m²."

Strikte bedrijfshygiëne

Het gebruik van chemische gewasbeschermingsmiddelen tijdens de teelt is drastisch teruggeschroefd. "Iedereen zet biologische bestrijdingsaaltjes (nematoden) in, die de larven van champignonvliegen en -muggen in de compost en de dekaarde opeten. Dankzij onze twee locaties kunnen we de infectiedruk ook laag houden", aldus Karel. Op het bedrijf werken vijftien voltijdse arbeidskrachten. Vooral de vrouwen zijn erg vaardig in het oog-



© JAN VAN BAVEL

Het uitgebreide champignonassortiment wordt op het bedrijf gesorteerd en verpakt.

Copyright Boerenbond



Bedrijf: Familie Desmet

Nathalie en Karel Desmet, Fabian Koudijzer

Gemeente: Waregem

Specialisatie: witte champignon, shiitake, eryngii, oester- en beukenzwam, pioppino, maitake en pom pom blanc

© JAN VAN BAVEL

sten: de champignon met een draaibeweging uit het kweekbed halen, zijn voetje afsnijden en hem meteen in zijn eindverpakking leggen. De verpakking verhuist dan zo snel mogelijk naar de koelcel. Een ervaren plukster kan in een uur zo'n dertig kg champignons plukken.
Hoewel champost een goede grondverbeteraar is, moet een champignonteler betalen om hem kwijt te raken. "Dat komt door de verzadiging van de mestmarkt in Vlaanderen en omdat we de champost niet mogen afzetten in Wallonië", klinkt het. Daarom gaat de champost naar Franse akkerbouwers.

Afzet diversifiëren

De familie probeert de afzet zo veel mogelijk te diversifiëren. Karels echtgenote Carine volgt de bestellingen op.

De familie verkoopt dertig soorten champignons.

"Met twee vrachtwagens en vijf bestelwagens leveren we de champignons. We bieden ze ook aan in pakketjes, op de markt van Beveren-Leie en de Lokaalmarkten in Deerlijk, Roeselare, Aalst en Brugge. Zo hebben we voeling met wat de consument wil, net zoals bij onze thuisverkoop.
In het seizoen verkopen we wekelijks zo'n 35 ton witte champignons, aangevuld met onze exoten. Het eindejaar vormt de piekperiode, met enorme uitschieters voor bos- en exotische champignons. We proberen ons te onderscheiden door versheid, kwaliteit en dienstverlening te bieden. We zijn zeer flexibel en werken just in time. We werken meer dan 60 uur per week, elke dag van de week." Nathalie knikt. "Een champignonteler kan zijn bedrijf in het weekend niet loslaten. Je moet de instellingen controleren, de cellen en de productie opvolgen … Onze kosten (lonen, elektriciteit, brandstof …) zijn de laatste jaren sterk gestegen, maar helaas vertaalt zich dat niet in onze verkoopprijzen", geeft Karel mee. "Door de grote vraag naar Belgische champignons zouden we graag uitbreiden, maar voorlopig is het risico te groot. De kostprijs is te hoog en geschikt personeel vinden is zeer moeilijk. Als de tendens zich doorzet, zie ik over 10 jaar slechts 5 van de 30 resterende bedrijven, die wel steeds groter worden, overblijven." ■

Copyright Boer&Tuinder



Bedrijf: Pleunis Biochamp

Koert Pleunis

Gemeente: Kinrooi

Specialisatie: exotische paddenstoelen (oesterzwammen, shiitake's, eryngii's)

Het hart voor exotische champignons gevolgd

Zeggen de namen shiitake, eryngii, maitake, nameco en pioppino je iets? Deze biologisch geteelde exotische paddenstoelen zijn de specialiteit van 'pionier' Koert Pleunis, die opgroeide in het Nederlands-Limburgse Stramproy. In 2009 zijn Koert en zijn Poolse echtgenote Agnieszka Turczyn gestart met hun eigen bedrijf. In september verhuisde het bedrijf van Stramproy naar Kinrooi, net over de Belgische grens.

Jan Van Bavel

Stramproy ligt ten noorden van Kinrooi, net over de grens. In 1955 begon Cornelis, de opa van Koert, er een bedrijf met onder meer aardbeien en witte champignons. In de jaren 60 stapten vijf zonen mee in het bedrijf en de focus werd volledig op de champignonteelt gelegd. "In 1984 ging mijn oom Thei experimenteren met de shiitake, een van oorsprong oosterse paddenstoel", vertelt Koert. "Samen met zijn broers slaagde hij erin om shiitake's op bedden te telen in de champignoncellen in Stramproy." In 1989 verkochten de broers hun winstgevende bedrijf.

Op eigen benen

In 2009 zijn Koert (40) en Agnieszka (36) gestart met hun eigen champignonbedrijf, Pleunis Mushrooms in Stramproy. "De basis van de teelt leerde ik tijdens mijn vakantiewerk op het familiebedrijf", zegt Koert. "Na mijn schooltijd leerde ik er het vak als

Copyright Boer&Tuinder



© JAN VAN BAVEL

paddenstoelschimmel bijgeënt wordt. Dat 'broed' wordt dan door het zaagsel gemengd. De schimmel begint te groeien vanuit veel punten en dan is het afhankelijk van de soort hoelang dat moet doorgroeien. Als het substraat rijp is, wordt het in de teeltcellen geplaatst, bij een luchttemperatuur van zo'n 22 à 23 °C (in de zomer). Daarna wordt het in een koude en vochtige ruimte gezet (tot 14 °C in de herfst). Wanneer we de zak eraf halen, komt er veel zuurstof bij. Door die temperatuurschok worden er paddenstoelen gevormd. Bij shiitake's duurt het doorgroeien van het substraat 12 weken, waarna het nog 10 dagen duurt tot we beginnen te plukken. Bij eryngii's duurt het tot 3 weken voor we beginnen te oogsten. Alleen de oesterzwammen telen we in 2 vluchten, in een cyclus van zo'n 9 weken. Oogsten doen we handmatig. Gelukkig komen er nauwelijks ziektes voor. In houtsubstraat heb je sowieso geen last van champignonmuggen. Het komt erop aan de hygiëne goed in orde te houden en eventueel vliegenlampen te plaatsen. We kozen voor de bioteelt uit overtuiging en door de betere prijs in een nichemarkt."

Vooral oesterzwammen en mixverpakkingen liggen goed in de markt.

Het bedrijf heeft zes Poolse medewerkers in dienst. Terwijl Koert zich focust op de teelt en verkoop, stuurt echtgenote Agnieszka het personeel aan. Ze helpt ook bij het oogsten en verpakken. Om de koudeketen in stand te houden, worden de geoogste champignons meteen in de koelcel geplaatst en daarna gekoeld getransporteerd. Om de houdbaarheid van champignons te verlengen, kun je ze bij thuiskomst het best meteen in de koelkast leggen.

teeltassistent. Van 2002 tot 2009 werkte ik bij een collega-champignonkweker, die handelde in exotische champignons. Bij een andere kweker huurde ik enkele cellen om daarmee te experimenteren. Zo zijn we ons bedrijf in Stramproy gestart." Toen de huur daar opgezegd werd, vond Koert een andere locatie op de Agropolissite in Kinrooi, een terrein voor nieuwe agrarische bedrijven. Daar richtte hij het bedrijf Pleunis Biochamp op. "We hebben 14 klimaatgestuurde kweekcellen, met voor elke teelt en vlucht een aparte cel."

Teeltronde

Een teeltronde start bij het substraat. "Dat moet biologisch zijn. De meeste soorten groeien op houtzaagsel van hardhout, alleen oesterzwammen groeien op stro. Dat wordt gesteriliseerd of gepasteuriseerd, waarbij de



© JAN VAN BAVEL

Het bedrijf teelt elk jaar zo'n 50.000 kg shiitake's.

Copyright Boerenbond



© AGNIESZKA TURCZYN

Nameco's of bundelzwammen worden van september tot maart geteeld.

Afzet via REO Veiling

Jaarlijks teelt Pleunis Biochamp zo'n 50.000 kg shiitake's, 50.000 kg eryngii's (zie foto bij de bedrijfsfiche), 20.000 kg oesterzwammen en 2500 kg maitake's. Per week komt dat neer op zo'n 2000 kg exotische champignons. "Van september tot maart komt er per week nog zo'n 150 kg nameco's (bundelzwammen) bij. Ongeveer 90% van onze champignons wordt via de REO Veiling verhandeld, onder het Tomabelkeurmerk. Voor Delhaize maken we mixen met drie soorten, die vlot verkopen, voor Colruyt verpakkingen met oesterzwammen en soms shiitake's. We willen ook een klein deel champignons verkopen via de hoevewinkel van de Kinrooise aspergeteler Leo Henckens."

Koert ziet de toekomst positief tegemoet. "De markt van biologische producten en exotische paddenstoelen begint nu flink te groeien. Ze worden alleen maar bekender en het aanbod wordt groter door de toenemende kennis. Dat is ook goed voor de portemonnee van de consument. Steeds meer kwekers die het moeilijk hebben en handelaars spelen in op deze trend. Maar witte champignons zullen nooit uit het winkelrek verdwijnen. We willen mee vooroplopen en inspelen op vragen uit de markt. Het lidmaatschap van Tomabel en verhuizen naar de Agropolissite zijn een goede keuze geweest, want beide bieden ze het voordeel van samenwerking." ■

Copyright Boerenbond