

Champignonbericht 297

December 2019





Inhoud

1

Fytolicensie studiedag in Riemst – oktober 2019

2

Hessische Pilztage editie 2019 lezingen Wetzikon-Zwitserland

3

Voor u gelezen: Duurzame verpakkingen, hoe begin je eraan?

4

Voor u gelezen: Nieuwe regels voor uitrijstop en mestopslag op de akker

Deze uitgave is een realisatie van

Inagro vzw

Afdeling tuinbouw onder afdekking

Directie
Mia Demeulemeester
Ieperseweg 87
B-8800 Rumbeke - Beitem

Contact
Centraal secretariaat:
T 051 27 32 00
F 051 24 00 20

Nancy Pyck:
T 051 27 32 68
E nancy.pyck@inagro.be

Patrick Sedeyn:
T 051 27 32 60
E patrick.sedeyn@inagro.be

Patrick Lannoy:
T 051 27 32 64
M 0497 51 09 85
E patrick.lannoy@inagro.be

Heidi Vandekerckhove:
T 051 27 32 61
E heidi.vandekerckhove@inagro.be

Kristof Gheysens:
T 051 14 03 15
M 0477 47 43 30
E kristof.gheysens@inagro.be

Michiel Mooren:
T 051 14 03 22
E michiel.mooren@inagro.be

Website
www.inagro.be

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen, in enige vorm of wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Inagro is niet aansprakelijk voor eventuele schadelijke gevolgen die zouden kunnen ontstaan bij het gebruik van de gegevens uit deze opgave.

All rights reserved. The publisher's written permission must be obtained before any part of this publication is reproduced in any form or photocopied. Inagro cannot be held responsible for any damage resulting from the application of the methods and dates described in this publication.

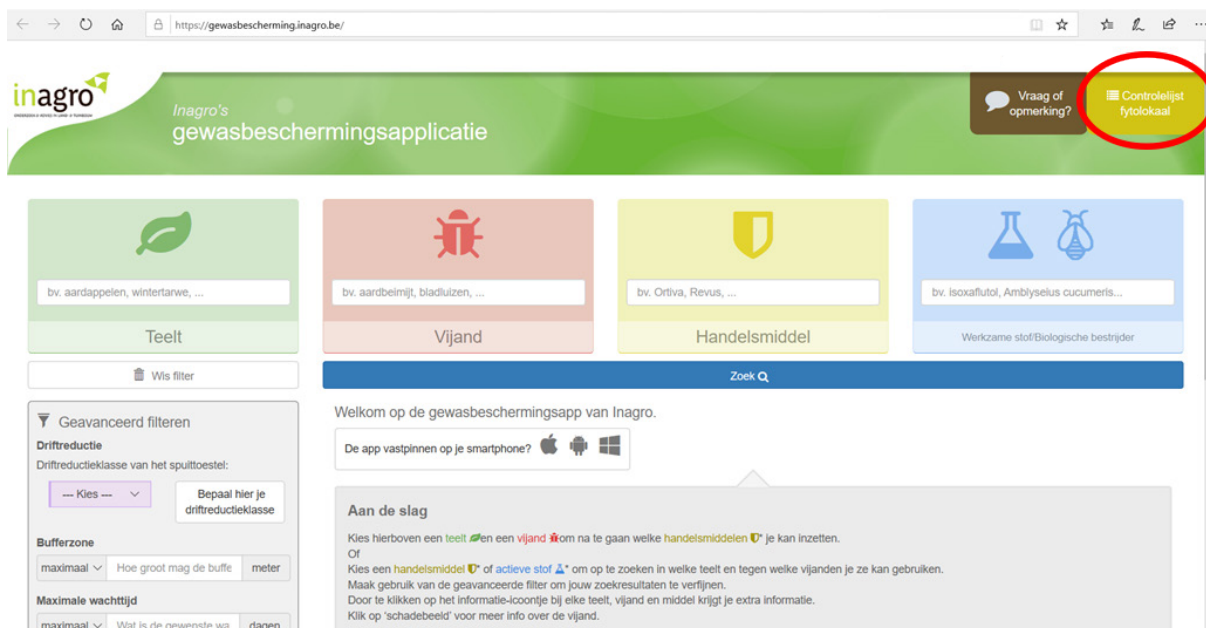
Uw naam en adres zijn opgenomen in een adresbestand dat enkel gebruikt wordt binnen de werking van Inagro (wet van 8/12/1992). Indien Uw adres onjuist of niet meer relevant is, kan U de verbetering of de verwijdering ervan vragen.

1 FYTOLICENTIE STUDIEDAG IN RIEMST – OKTOBER 2019

In de maand oktober vond in Riemst (provincie Limburg) een herhaling plaats van de studiedag 'gewasbescherming in de paddenstoelenteelt' die in Beitem (West-Vlaanderen) eerder in april werd aangeboden. Deze studiedag was tevens erkend in het kader van bekomen of verlengen van het certificaat fytolicensie.



Ter aanvulling op de voordrachten die in april gegeven werden, werden de upgrades in de Inagro gewasbeschermingsapp toegelicht. Er werd o.a. een knop 'controlelijst fytolokaal' toegevoegd waarbij je per gekozen teelt een excel lijst van de actueel erkende middelen met de 'te gebruiken tot datum' kan trekken.



Ook in Riemst verzorgde Dirk Baets van de firma Bayer een demo over het duurzaam gebruik van gewasbeschermingsmiddelen met accent op de bescherming van de gebruiker.

Sinds de studieavond van april te Beitem is ook een wijziging opgetreden in interpretatie van de wetgeving: Handel in meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten, KB van 28 januari 2013.

In de commissie dierlijke bijproducten, die bestaat uit alle betrokken overheden, is besloten dat de champignonteler geen verwerkingsbedrijf is in de zin van de verordening 142/2011 waarbij met verwerking de vereiste hygiëniserende uit deze verordening bedoeld wordt. **Voor champost afzet binnen Vlaanderen, zijn er hierdoor geen *Salmonella*, Enterobacteriaceae, *E. coli* noch Enterococaceae normen uit deze verordening van toepassing. Voor export blijven de regels per land van bestemming wel gelden.**

Belangrijk: het niet (meer) van toepassing zijn van de normen ontslaat de exploitanten echter niet tot het nemen van de maatregelen om verontreiniging en secundaire besmetting en vochtigheid tot een minimum te beperken. Het voorkomen van hercontaminatie door gedegen opslagvoorwaarden en hygiënisch vervoer blijft van toepassing.

② HESSISCHE PILZTAGE EDITIE 2019 - LEZINGEN WETZIKON (ZWITSERLAND)

Op 6 november ging de studiedag van de Hessische Pilztage editie 2019 door in Wetzikon, Zwitserland. Het bezoek in de voormiddag aan Fine Fungi, het bedrijf van Patrick Romanens gevestigd in Gossau-Zurich, werd eerder in champignonbericht 296 toegelicht. In de namiddag stonden een aantal lezingen op het programma en in deze bijdrage willen wij u graag hierover informeren.

WAUWILER CHAMPIGNONS AG (SPREKER ROLAND VONARBURG, WAUWIL)

Wauwiler Champignons AG is gestart als champignonproductiebedrijf in de omgeving van de Gotthard tunnel en is ondertussen uitgeroeid tot een grotere structuur: naast het productiebedrijf van traditionele champignons maakt ook een biobedrijf, een grottenbedrijf, het bedrijf Fine Fungi en zelfs een biogasbedrijf er deel van uit.



De totale Zwitserse consumptie aan versmarkt champignons bedraagt 9750 ton waarvan 1/3de wordt geïmporteerd. In totaal zijn een vijftal grotere Agaricus productiebedrijven actief in Zwitserland. Vijf andere bedrijven staan in voor de productie van exoten (andere paddenstoelen).



*Champignons in winkelrek
aan 1,3 CHF = 1,2€ /100g*

Tegenover een hogere productiekost van 25% in Zwitserland ten opzichte van West-Europa staat, volgens Vonarburg, een hogere verkoopprijs. Zo zou de groothandelsprijs voor champignons rond 5,5€ per kg liggen. We maakten van de gelegenheid gebruik om de verkoopprijs van champignons in het winkelrek in Zwitserland even na te trekken. Bij de discounters werden champignons aan 7,5€ per kg aangeboden. In de meer gerenommeerde ketens in de stad stonden de champignons aan 12€ per kg.

De hogere productiekost kan onder andere verklaard worden door:

- champignonkwekerijen mogen niet op landbouwgrond worden gebouwd,
- er is geen investeringssteun of Europese steun (GMO) voor de productie van champignons,
- de arbeid is duurder ten gevolge van wettelijke voorwaarden om arbeidskrachten vanuit de EU zone in Zwitserland te laten werken.

Toch ziet deze Zwitserse champignonteler opportuniteiten in een toenemende vraag naar exoten en bio. Wauwiler onderscheidt zich door een hoge productiviteit (opbrengst), hoge kwaliteit en een breed aanbod aan verse paddenstoelen aan te bieden via eigen verkoop en aan de lokale markt. Dit laatste konden we heel goed vaststellen bij ons bezoek aan een aantal grootwarenhuizen. Daarnaast gaat Wauwiler de concurrentie aan met de import door heel erg in te zetten op duurzame productiemethoden.

De biogascentrale werkt op basis van groenafval en champignonvoetjes en levert stroom en warmte die in de kwekerij worden gebruikt. Op die manier werd begroot dat in 2018 120.000l stookolie kon worden uitgespaard. Alle regenwater wordt opgevangen en na UV ontsmetting als poetswater opnieuw gebruikt. Dit betekent een reductie van 1/4^{de} van het totale waterverbruik op het bedrijf.

Toekomstige knelpunten voor de champignonteelt in Zwitserland zijn dezelfde als in onze contreien met name, druk op de prijs, investeringsstop en vinden van voldoende en gemotiveerd personeel. Het implementeren van semi-automatische plukhulpmiddelen kan hierop een antwoord bieden.

AZIATISCH SUBSTRAAT VOOR EXOTEN VEROVERT DE SPAANSE MARKT (SPREKER JONAS TORSTEN, BIOMYCOTEC)



Container met Chinese substraatblokken

Sinds 2018 worden Chinese substraatblokken voor exoten (hoofdzakelijk shiitake) door enkele bedrijven uit de streek van Rioja massaal geïmporteerd in Spanje: er vonden reeds ruim 55 containers van 40 voet met elk 14000 substraatblokken van 1,6 tot 1,8 kg hun weg naar Spaanse producenten van exoten. De oorspronkelijke leveranciers uit Frankrijk zagen hun export naar Spanje tot quasi nul herleid. Daarnaast produceren de eigen Spaanse shiitake substraatproducenten nog maar amper ten gevolge van deze omschakeling naar Chinees substraat.

Nadeel is dat bij de leveringsgarantie de timing niet steeds wordt gerespecteerd. Anderzijds wordt dit Chinees substraat als zeer kwalitatief en van constante kwaliteit ervaren. Opbrengsten van 40% shiitake (650 tot 750g paddenstoelen op blok van 1,6 tot 1,8kg) in 1 vlucht worden gehaald. Ter vergelijking: op gepasteuriseerd strosubstraat worden producties van 23 à 25% gehaald. In vergelijking met gepasteuriseerd strosubstraat zijn voor de teelt en oogst van 1000kg shiitake wel wat meer arbeidsuren nodig: namelijk 63 uur voor teelt op het Chinees substraat tegenover 35 uur voor een teelt op gepasteuriseerd substraat op strobasis.



Een dergelijke container met 14000 blokken klaar voor productie kost, geleverd in Spanje, ongeveer 18000€, wat overeenkomt met een kostprijs van 700 à 780€ per ton. Het substraat wordt bij een temperatuur van -4,7 tot -5°C getransporteerd om vroegtijdige knopvorming te vermijden.

Shiitake op Chinese substraatblok

De op dit Chinees substraat geteelde paddenstoelen krijgen volledig conform de wetgeving het land van de oogst als oorsprongsbenaming opgespeld. Administratief gezien werden de substraatblokken bij import in de EU oorspronkelijk gedeclareerd als broed met biocertificaat. Ondertussen is de verkoop van deze shiitakes als biologisch product gestopt.

VERGELIJKING VAN DE SHIITAKESUBSTRAATPRODUCTIE IN NOORD EN ZUID-EUROPA (SPREKER KASPER MOREAUX, MYCELIA)

In zijn inleiding verwees Kasper naar de Verenigde Staten waar hetzelfde fenomeen als in Spanje zich heeft voorgedaan, namelijk op één jaar tijd zagen de twee grootste producenten van shiitake-substraat (met elk meer dan 1 miljoen blokken per jaar) hun substraatproductie teloor gaan ten gevolge van de import van Chinees substraat.

Een eerste onderscheid tussen de substraatproductie van Noord en Zuid-Europa betreft de gebruikte grondstoffen. De substraatfabrikanten in Noord Europa maken gebruik van zagemeel en houtspaanders als hoofdcomponent tegenover stro en miscanthus (olifantsgras) in Zuidelijk Europa. Een tweede onderscheid betreft de warmtebehandeling. In Zuid-Europa wordt veelal voor een pasteurisatie gekozen tegenover een sterilisatie (minimum 121°C hoge druk stoom) of semi sterilisatie (tot 105°C lage druk stoom) in Noord-Europa.

Het gesteriliseerde substraat dat gebruikt wordt in **Noord-Europa** biedt enkele belangrijke voordelen waardoor het volgens Kasper iets beter beschermd is (in vergelijking met het gepasteuriseerd substraat uit Zuid-Europa) tegen de import van **Chinees substraat**.

- Biologische substraatproductie in Noord-Europa is streng gecertificeerd
- Kwaliteit shiitake paddenstoel is vergelijkbaar terwijl de kwaliteit op gepasteuriseerd substraat duidelijk lager is
- Prijs per ton substraat bedraagt 450 à 600€/ton in vergelijking met 700€/ton voor Chinees substraat

We moeten echter niet naïef zijn en met het oog op bevoorrading van de Europese markt wordt verwacht dat Chinese investeringen ook in Europa zullen gebeuren. Om ons hiertegen te wapenen is het belangrijk dat Europa het Chinese substraat niet aanvaardt als zijnde broed en dat onder alle omstandigheden aan de Europese regels voldaan moet worden wat betreft benaming, reglementeringen voor bioproductie en arbeidsvoorwaarden. Daarnaast moeten we de kwaliteit van onze substraatpakketten hoog houden en de substraatproductie meer standardiseren.

PRODUCTIE MORIELJES IN CHINA EN DUITSLAND (SPREKER PROF QIANYI JIA, CHINA EN GUANGDA LI-GRAACH, DUITSLAND)

Professor Qianyi Jai heeft in China zijn sporen verdiend met meer dan 35 jaar onderzoek in de teelt van exoten. In één van zijn boeken (Chinese taal) wordt de techniek om diverse eetbare paddenstoelen zoals klassieke oesterzwammen, koningsoesterzwam en geschubde inktzwam te telen met dekaarde in volle grond uitvoerig toegelicht.

Ook de teelt van morieljes kent in China zijn opmars. Tegenwoordig wordt de teelt in 95% van de provincies op een totale oppervlakte van meer dan 6600ha gecontroleerd geteeld. In het zuiden van het land gebeurt dit onder schaduwnetten, in het noorden in verwarmde of koude plastic sheds. Enten gebeurt in het najaar om in de lente te kunnen oogsten wanneer de dagtemperaturen (meestal) nog niet boven de 20°C oplopen. De bodem waarin het mycelium wordt geënt bestaat uit een vruchtbare laag en een zanderige, licht alkalische (pH 7,5) laag. Deze wordt na het enten met folie afgedekt. In totaal bedraagt de opbrengst aan verkoopbare morieljes ongeveer 750g paddenstoelen per m² teeltoppervlakte.

Na de reguliere myceliumgroei van een zestal dagen wordt bovenop het afgedekte substraat geperforeerde zakken met rijk voedingssubstraat gelegd (3,5 kg per 100 m² teeltoppervlakte). Hierdoor tracht men het mycelium te triggeren om conidiën te vormen. Deze conidiën zijn zichtbaar als een wit/bruin poeder op het substraatoppervlak en zijn noodzakelijk om later productie te bekomen. Na de vorming van conidiën duurt het nog een tweetal maand vooraleer de eerste vruchtlichamen worden gevormd. In bepaalde teeltfasen is het doorspoelen met veel water van de geïncubeerde bodem noodzakelijk. Ieder productiejaar wordt gestart met een nieuw isolaat uit een bestaande teelt of uit de natuur.



Momenteel wordt een buitenteelt van morieljes aangelegd in de omgeving van Trier. De kostprijs voor de teelt zou 2500€ per 660 m² teeltoppervlakte bedragen.

Contactgegevens voor meer info: Guangda Li; Bernkastlerstrasse 9; 54470 Graach; Duitsland. Telefoon: +49/176 344 55 888

3 VOOR U GELEZEN: DUURZAME VERPAKKINGEN, HOE BEGIN JE ERAAN?



Consumenten die rechtstreeks bij de boer kopen, willen steeds minder plastic verpakkingen. Maar de zoektocht naar en wetgeving van duurzame alternatieven is niet altijd vanzelfsprekend. Steunpunt Korte Keten wil klaarheid scheppen en werkt momenteel aan een lijst van geschikte leveranciers en verdelers van duurzame verpakkingen voor korte keten-producenten.

Klanten die hun eigen verpakking meebrengen zijn al lang niet meer de uitzondering. Dat stellen ook landbouwers vast, die via rechtstreekse

verkoop op de hoeve, de markt of via een automaat hun producten aan de man brengen. Maar veilige en duurzame alternatieven vinden, vraagt veel inspanningen.

De wetgeving is niet altijd helder en toegankelijk. Want welke producten mogen volgens de wetgeving onverpakt verkocht worden en welke niet? Of wie is aansprakelijk als de klant wil dat het product verpakt wordt in een verpakking die hij zelf meebrengt? En hoe moeten ze omgaan met het verbod op gratis zakjes aan automaten?

Herbruikbare glazen bokaal met een waarborg kunnen ook een milieuvriendelijke optie zijn voor producten zoals yoghurt, rijstpap, confituur en sappen. Maar dat vraagt dan weer extra inspanningen om ze in te zamelen en te reinigen. Een ander alternatief zijn bio-afbreekbare verpakkingen, maar deze mogen consumenten voorlopig alleen thuis bij het GFT gooien indien ze het label 'composteerbaar' dragen. Verpakkingen van gerecycleerd PET zijn duurzaam en kunnen binnenkort overal apart ingezameld worden om te recyclen. Maar plastic heeft een milieuonvriendelijk imago. Wegwerpglas heeft wel een duurzaam imago maar verbruikt dan weer veel meer energie en is duurder voor de verkoper.

Daarom werkt Steunpunt Korte Keten aan een lijst van geschikte leveranciers en verdelers van duurzame verpakkingen, op basis van het principe 'refuse, reuse, reduce, recycle'. Hiermee wil het Steunpunt de landbouwers een stapje dichterbij de vermindering van de plasticsoep brengen.

Bron: Vilt 29.10.2019

VOOR U GELEZEN: NIEUWE REGELS VOOR UITRIJSTOP EN MESTOPSLAG OP DE AKKER



Door het ingaan van het zesde mestactieplan (MAP6) start de uitrijstop twee weken vroeger en gelden er nieuwe regels voor de tijdelijke opslag van mest op de akker. "Vanaf 1 november tot en met 15 januari geldt een uitrijverbod voor alle meststoffen", licht Leen Van den Bergh, woordvoerder van de Vlaamse Landmaatschappij, toe. "De uitrijstop start dus twee weken vroeger voor meststoffen van type 1 - stalmest, champignonmest en traagwerkende meststoffen - en type 3 - kunstmest, effluent en spuistroom."

Het zesde mestactieplan (MAP6) werd op 22 mei goedgekeurd en trad meteen in werking, zelfs met terugwerkende kracht tot begin dit jaar. Daardoor moeten landbouwers rekening houden met enkele veranderingen. Zo start het uitrijverbod voor alle meststoffen 14 dagen eerder dan vorig jaar. "Stalmest, champignonmest, traagwerkende meststoffen, kunstmest, effluent en spuistroom mogen niet uitgevoerd worden tussen 1 november en 15 januari", weet Leen Van den Bergh, woordvoerder van de Vlaamse Landmaatschappij (VLM). "Landbouwers mogen wel nog meststoffen van type 1 rond de stam van fruitbomen aanbrengen na 1 november, als ze dat op voorhand melden via het Mestbankloket."

Nog een verandering: de tijdelijke opslag van mest op de akker. "Landbouwers mogen opnieuw meststoffen van type 1 (stalmest, champost en traagwerkende meststoffen) opslaan op de akker in de periode van 1 november tot en met 15 januari", aldus de VLM. "Er geldt daarvoor wel een belangrijke voorwaarde: de opslag moet luchtdoorlatend en semipermeabel afgedekt zijn. Zo voorkom je dat er regenwater insijpelt." Die voorwaarde geldt echter niet voor de opslag van gecertificeerde gft- en groencompost en boerderijcompost. "Tijdens de rest van het jaar, hoeft de opslag niet afgedekt te worden, tenzij de opslag langer dan twee maanden voor het spreiden op de akker gelegd wordt."

De hoeveelheid mest die mag worden opgeslagen op de akker is beperkt. "Er mag maximaal zoveel mest op een perceel liggen, als er nadien zal worden op gespreid", klinkt het. "Alleen meststoffen van type 1 mogen worden opgeslagen, de opslag van alle andere types meststoffen is verboden."

Meer info vind je op de website van de Vlaamse Landmaatschappij:

<https://www.vlm.be/nl/themas/Mestbank/bemesting/aanwenden-van-mest/uitrijregeling/uitrijregeling/Paginas/default.aspx>

Bron: Vilt: 31.10.2019

Inagro vzw
leperseweg 87
8800 Rumbeke-Beitem
T 051 27 32 00 _ F 051 24 00 20
E info@inagro.be

—
www.inagro.be