

Berichten

Buitenland

Sectorspecial Champignons

Voor de Nederlandse agribusiness, jaargang 36, nummer 3, maart 2010

Colofon

Berichten Buitenland is bestemd voor het Nederlandse agrarische bedrijfsleven en is een uitgave van de directie Industrie en Handel van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. Het doel is informatieverstrekking over relevante ontwikkelingen op agrarisch handelsgebied, buitenlandse markten, handelsbemiddeling enzovoort. De LNV-afdelingen in het buitenland dragen in sterke mate bij aan de berichtgeving in dit blad.

Er wordt gedrukt op een chloorarme papiersoort, in een inktbesparend FM-raster. Er wordt verzonden in recyclebare sealbags.

Uitgever

Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit
Directie Industrie en Handel
www.minlnv.nl/agribusiness

Redactieadres

Redactie Berichten Buitenland
T.a.v. Sabine Hoff
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
Tel. +31 (0)70 378 52 59
E-mail s.h.hoff@minlnv.nl

Informatie en abonnementen

Voor informatie over artikelen of een (gratis) abonnement kunt u contact opnemen met Jacques Verbeek,
Tel.: +31 (0)70 378 40 64
Fax: +31 (0)70 378 61 23
E-mail: j.j.m.verbeek@minlnv.nl

Realisatie

JB&A Exxion Communicatie

Druk

Den Haag Offset

ISSN 0920 - 0975

De informatie, meningen en opinies in dit blad worden naar voren gebracht buiten verantwoordelijkheid van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

Het overnemen of vernenigvuldigen van artikelen uit dit blad is alleen toegestaan onder vermelding als volgt: Berichten Buitenland, [maand/jaar], [pagina's].

Inhoudsopgave

Sectorspecial Champignons	3
"Nederlandse compost doet het goed in het buitenland"	4
Paddenstoelen (Jamur) in Indonesië	7
Gelijk speelveld is noodzakelijk	9
"Innovatie zorgt voor een krachtige keten"	11
De paddenstoelensector in China	13
Supergroente	15
"Champignonbedrijf opzetten vergelijkbaar met bouw ziekenhuis"	17
Champignons, het Poolse perspectief	19
"Een duurzame toekomst in onze sector vereist ketenregie"	22
Champ2Champ	24
"Het draait om durf, zelfkritiek en innovatie"	26
De champignon in Nederland	29

Sectorspecial Champignons

Deze special draait vooral om de champignon. De consument kent de champignon van de blauwe bakjes uit de supermarkt, vaak zelfs voorgesneden. De reputatie van de champignonsector reikt echter verder dan een kant-en-klaar te gebruiken product.

Het begon in de vorige eeuw met de kweek van champignons in de grotten van Zuid Limburg. Toen de champignon boven de grond kwam, nam de productie grootschalige vormen aan. Inmiddels is de productie niet meer weg te denken uit Nederland en is het een industrie die het goed doet en topproducten levert.

De teelt van champignons is niet eenvoudig. In deze special willen wij u bekendmaken met alle facetten van de teelt. Zo is er een interview met CNC Grondstoffen, de coöperatie voor de ongeveer 200 leden champignontelers en tevens leverancier van de benodigde basis voor de teelt. Ook wordt ingegaan op de technologische innovaties binnen deze sector: installaties voor de kweek worden vaak 'op maat' gemaakt, geheel toegesneden op de wens van de klant.

Onze champignons gaan ook in hoge mate de grens over. Nederland speelt een toonaangevende rol op de groeiende markt voor champignons en andere paddenstoelen. Zo eindigt van alle champignonconserven 99% op een bord in het buitenland. De concurrentie met 'nieuwe' producenten als China en Polen dwingt echter wel tot blijvende innovatie en productieverbetering. Het door LNV gesteunde programma Champ-to-Champ zet daar ook ten volle op in. In deze special leest u meer over dit programma.

Nederland loopt echter nog steeds mee voorop en op deze sector kunnen wij bijzonder trots zijn. Ik nodig u uit er meer over te lezen.

*Marcel Vernooij, lid managementteam
directie Agroketens en Visserij*

Paul Weigl, CNC Grondstoffen B.V.

“Nederlandse compost doet het goed in het buitenland”

De champignon werd tot de jaren '50 van de vorige eeuw op beperkte schaal in grotten van Zuid Limburg gekweekt. Daarna kwam de champignon boven de grond en nam de productie grootschalige vormen aan. Geconditioneerde teeltruimten stellen de telers in staat om jaarrond champignons te telen. Over een industrie die het goed doet en beter zou kunnen.

CNC Grondstoffen (onderdeel van de Coöperatieve Nederlandse Champignonkwekersvereniging) levert champignontelers de benodigde basis voor de teelt. De coöperatie stelt zo'n 200 leden champignontelers met een goede prijs-kwaliteitverhouding in staat te overleven. Want de concurrentie is hard. Illustratief is het dalende aantal telers. “Rond de eeuwwisseling waren er nog een ruime vierhonderd goed renderende champignontelers”, vertelt Paul Weigl, account manager bij CNC en ook verantwoordelijk voor de verkoop van compost. “Dat aantal is inmiddels gehalveerd. Enerzijds door de schaalvergroting op basis van fusies en overnames, anderzijds door de steeds sterker voelbare internationale concurrentie. Als productielandje namen we een derde plaats in achter China en de Verenigde Staten, een plek die onlangs aan Polen moest worden afgestaan. Een vierde plaats is voor een klein land met strenge regels, veel strenger dan in de landen van de concurrentie, nog altijd een bijzondere prestatie.”

Drie fasen

We moeten even het proces van champignonteelt uitleggen. Paul Weigl helpt daarbij: “Het draait om de juiste grondstoffen die onder de meest ideale omstandigheden geproduceerd worden om bij de teler te worden ingezet om een gezonde, stevige champignon te laten groeien. Wij bieden de beste grondstoffen. In Moerdijk wordt fase één geproduceerd. De compost is een afgewogen mix van onder andere stro, paardenmest, kippendrijfmest en gips. In tunnelbedrijven in Moerdijk, Milsbeek en Ammerzoden wordt fase twee bereid door de compost te pasteuriseren en te conditioneren. Het teveel aan ammoniak verdwijnt en ziektekiemen worden bestreden. En tenslotte komt fase drie tot stand door het enten met ‘broed’, het champignonmycelium. Na 16 dagen doorgroeitijd in tunnels wordt deze fase aan de telers geleverd om onder een laag dekaarde zorg te dragen voor de vruchtvorming: de champignon steekt de kop op. Dan oogst de teler door handmatig te laten plukken of machinaal te snijden. Zorgvuldig plukken geeft een oogst verse champignons die onder andere in bakjes verpakt in de supermarktschappen belandt. Snijden geeft een oogst van champignons die bij ons zusterbedrijf Lutèce snel wordt bewerkt en geconserveerd.”

Daarmee is de champignonteelt in hoofdlijnen verklaard. De productie is modern georganiseerd en de overheid heeft de grondstoffenleveranciers en de telers met diverse maatregelen gedwongen uiterst milieuvriendelijk te werk te gaan en de omgeving van overlast te vrijwaren. Dat heeft de economische waarde ernstig uit het evenwicht gebracht. In ons land worden deze telers belast met hoge eisen die in het buitenland óf onbekend zijn óf niet zorgvuldig worden nageleefd. Dat geeft wel eens scheve ogen, zeker bij de constatering dat de Nederlandse bijdrage aan de EU, deels ook door de champignonteler opgebracht, in de vorm van subsidie wordt toebedacht aan Poolse grondstoffenproducenten en telers om hun bedrijven op te zetten, tot wel driekwart van de bouw- en inrichtingskosten. De politiek kan dit motiveren op basis van een langetermijnvisie, waarin de schone taak is opgenomen om de voormalige Oostbloklanden zo snel mogelijk op het Westerse niveau te brengen. De branche, die een groeiende concurrentie uit onder andere Polen ervaart, wordt bij het uiten van kritiek een kortetermijnvisie verweten. “Ja, dat is waar”, beaamt Weigl. “Aan de andere kant zijn we tot een voorsprong gedwongen die straks zijn vruchten zal afwerpen. Maatschappelijk verantwoord ondernemen en duurzaamheid worden ook in de nieuwe economieën als de Oostbloklanden de richtlijnen. Straks zien zij zich voor die investeringen geplaatst, terwijl wij al innovatief zijn toegerust. Dan zijn zij aan de beurt. Daarbij: de vraag naar kennis om die innovaties daar te

realiseren, zorgt weer voor export van kennis, techniek en apparatuur en ook daarmee kun je omzet maken.”

Tunnels

Waar bestaat die export van de branche nou eigenlijk uit? Champignons of grondstoffen? Of techniek? En gezien ons beperkte oppervlak in combinatie met de strenge eisen zal het volledig uitplaatsen van de productie naar het buitenland toch ook wel aan de orde komen? Een serie vragen, die Weigl deskundig weet te plaatsen. “Ja, compost”, vangt hij aan. “Want onze kwaliteit is boven alle concurrentie verheven. In Engeland prefereert men Nederlandse compost. Niet alleen vanwege onze topkwaliteit, maar ook door het inkrimpen van de eigen grondstoffenproductie, omdat ook daar de milieueisen worden aangescherpt. En de kwaliteit van de grondstof bepaalt de omvang van de oogst aan champignons. De onzekerheid op de Nederlandse markt heeft ons aangezet om de aandacht op export te richten. Je hebt een enorme investering gedaan om goed en schoon te produceren en je eigen afzet loopt terug. Dan kun je alleen nog maar om je heen gaan kijken. De Balkanlanden beloven kansen op te leveren en Spanje en Italië zijn afzetmarkten voor ons hoogkwalitatieve product. Ook daar wil men de beste compost om een prachtige champignon te oogsten. Dat we momenteel overal met een lage champignonprijs genoeg moeten nemen, terwijl wij juist onze compostexport moeten uitbreiden, is iets waar we heel bedachtzaam mee moeten omgaan. Zeker binnen onze coöperatie kunnen wij, samen sterk, de concurrentiestrijd lang genoeg volhouden om er uiteindelijk sterker uit te komen.”

Dan het volgend mogelijke exportartikel: techniek, installaties en de hoogontwikkelde productie kennis van zowel de grondstoffen als van de champignonteelt. “Moeilijker”, bedenkt Weigl hierbij. “Ons klimaat is idealer voor de productie van compost in tunnels en voor de teelt van champignons. Je hebt daarbij absolute beheersing over de temperatuur nodig en met ons vriendelijke klimaat is dat eenvoudiger en voordeliger te realiseren. Wij kunnen de temperatuur snel en precies regelen en misoogsten voorkomen. In het oosten wordt de fase één compost nog wel buiten geproduceerd. De enorme buitentemperatuurwisseling daar doet afbreuk aan de kwaliteit, die vervolgens in het gehele proces doorwerkt. En een champignon is een kwetsbaar vruchtje dat al snel kwalitatief wordt aangetast. Natuurlijk werkt men ook daar aan verbetering van de technieken en komt daarbij Nederlandse kundigheid van pas. Maar om te zeggen dat het exporteren van techniek in onze branche substantieel iets oplevert, nee. Het blijft marginaal.”

En uitplaatsen van complete bedrijven, naar lagelonenlanden met een overvloed aan ruimte? “Daarin zie je een zekere toename”, zegt Weigl. “Omdat je dan je kennis niet verkoopt, maar in eigen beheer houdt. Zo hebben wij op het gebied van de compostering een samenwerking in Polen onder de naam HolPol. We adviseren en werken samen. Voor conserven bekijken we de mogelijkheden in Oost Europa. In China? Een eigen vestiging? Welnee, dat zie ik voorlopig niet als toekomstbeeld.”

Spreiden

De champignonsector maakt moeilijke tijden door. Niet dat het product te wensen overlaat, integendeel. Nederland levert het topsegment van champignons, op de beste grondstoffen geteeld. Maar het is schrappen en schaven, op de kleintjes letten en heel voorzichtig manoeuvreren. Weigl: “De leden vertrouwen op de brede basis van CNC. Binnen de coöperatie hebben we Amco, een gespecialiseerde collecteur van paardenmest, verzameld bij de maneges en stoeterijen in Nederland. De transportcapaciteit en handel in paardenmest brengt omzet. We hebben Lutèce en FLM Food Ingredients, die conserven en diepgevroren champignons aan grootwinkelbedrijven en grootverbruikers, grootkeukens en de fabrikanten van verpakt en kant-en-klaar leveren. Zo spreiden we risico's en halen we uit elk investeringsgoed het maximale profijt. Dat stelt ons in staat de moeilijke periode door te komen.”

Eén voordeel blijft voor Paul Weigl een bijzonder houvast geven: "De heerlijke champignon is vetarm en rijk aan vezels, vitaminen en mineralen. Dat zijn precies de voorwaarden voor het moderne eten. Snel te bereiden en met de toverwoorden fit en slank. Het komt goed met de champignon."

Frits H. Emmerik

Paddenstoelen (Jamur) in Indonesië

Eetbare paddenstoelen hebben het potentieel om een economisch waardevol gewas te worden in Indonesië. Ze vormen een bron van belangrijke voedingsstoffen en kunnen soms ook worden toegepast als geneesmiddel voor de mens.

In Indonesië worden vijf soorten paddenstoelen gekweekt, namelijk:

- Stropaddenstoel (*Volvariella volvacea*);
- Oesterzwam (*Pleurotus* spp.);
- Champignon (*Agaricus bisporus*, *A. campestris*);
- Shiitake (*Lentinus edodes*), en
- Oorpaddestoel (*Auricularia* spp.).

De stropaddenstoel is een beurszwam en wordt feitelijk al sinds eeuwen gekweekt. Traditioneel werd deze paddenstoel geteeld op hopen broeiend rijststro. De bedden werden niet geënt: het werd aan het toeval overgelaten, omdat meestal cultures van verschillende leeftijd aanwezig waren en de lucht bezwangerd was van sporen. Tegenwoordig is deze teelt gestandaardiseerd en wordt in kleine huisindustrieën geproduceerd.

Van nature groeien oesterzwammen op verzwakte en dode bomen met vrij zacht hout. De teelt vindt thans plaats op gepasteuriseerd tarwestro, geënt met gestandaardiseerd broed. Het kweken van champignons gaat ook al eeuwen terug, oorspronkelijk op paardenmest met compost in donkere ruimten. Tegenwoordig is het een zeer geavanceerde industrie met teelt onder standaardcondities.

De oesterzwam is in Zuidoost-Azië al heel lang in cultuur. Al ruim 2000 jaar geleden kweekten de Chinezen en Japanners deze paddenstoelen door hout te injecteren met geïnfecteerd zaagsel. Tegenwoordig wordt deze zwam commercieel gekweekt op zaagsel van hardhout waar een voedingsoplossing van suikers is toegevoegd.

Shiitake is in Zuidoost-Azië zeer geliefd vanwege de geneeskrachtige werking die eraan wordt toegeschreven.

In Zuidoost-Azië worden verschillende soorten oorpaddestoelen gekweekt onder fantasienamen als 'muizenoren' en 'boomoren'. Ze worden veel in oosterse groenteschotels verwerkt. Het zou ook een stof bevatten die de klontering van bloed afremt.

De Indonesische boeren en handelaren exporteren eetbare paddenstoelen naar ongeveer 30 landen in de wereld. De totale productie van paddenstoelen bedroeg in 2008 ongeveer 61.000 ton (bron: Min. van Landbouw). De Nederlandse import uit Indonesië is te verwaarlozen. De internationale consument geeft de voorkeur vooral aan champignons, shiitake en oesterzwammen.

Bescheiden schaal

De teelt van paddenstoelen vindt in Indonesië ondanks de potentie nog maar beperkt plaats. Alleen de teelt van champignons wordt industrieel gedaan. De overige variëteiten meestal in kleine huisindustrieën. Vooral de oorpaddestoelen, stropaddenstoelen en oesterzwammen worden gezien als groeimarkten in Indonesië.

Een groeiende vraag leidt tot de noodzaak van verbetering van de productieopzet. De teelt van champignons beperkt zich feitelijk tot drie gebieden in Midden- en Oost-Java. Teeltgebieden moeten voldoen aan de basisbehoeften: koud en droog en donker. De gewenste dag- en nachttemperatuur (15-22 graden Celsius) is alleen te bereiken in gebieden vanaf 1000 meter hoogte.

Hoewel exacte productiecijfers ontbreken, wordt de jaarproductie van champignons op ongeveer 800 ton geschat. Daarvan wordt 90% geëxporteerd naar de Verenigde Staten. De resterende 10% is voor de lokale markt. Eén van de vooraanstaande kwekers uit de drie gebieden vertelde me dat je zo'n tien jaar terug moet gaan voor de export naar Europa. In zijn herinnering was er toen export naar Duitsland.

De belangrijkste reden voor stagnatie in de groei van de teelt van champignons in Indonesië is de grote concurrentie uit China. In grote hoeveelheden stroomt dit product (in glas of in blik) het land binnen. De import is in beperkte handen en is niet geheel transparant. Indonesische boeren kunnen daar op dit moment nog niet tegenop concurreren.

LNV-afdeling Jakarta

Voor meer informatie benadert u de koepelorganisatie:

Asosiasi Pembudidaya Jamur Indonesia (APJI)

Jl. Waru 3-W2, Pangkalanjati Jakarta

Tel. (021) 75350752/Hp.: 0816 807 513

Of u neemt contact op met de LNV-afdeling Jakarta (zie pagina 20 van dit blad).

Ko Hooijmans en Luc Goedhart (LTO Vakgroep Paddenstoelen):

Gelijk speelveld is noodzakelijk

De ontwikkeling van de champignonteelt overschrijdt keer op keer de grenzen. Tot de jaren '50 werd op bescheiden schaal geteeld in Limburg en nadien kwam op basis van de export een groeiende productie op gang. En nu is weer een grens overschreden. Te lage prijzen voor te veel champignons. In gesprek met Ko Hooijmans en Luc Goedhart van de belangenorganisatie LTO Nederland.

LTO Nederland kent een Vakgroep Paddenstoelen. Terecht, want Nederland speelt een toonaangevende rol op de groeiende markt voor onder andere champignons. Wij hebben de kennis en de techniek ontwikkeld om in relatief korte tijd en op een kleine ruimte een uitmuntende kwaliteit champignons te telen. En zoals met meer van onze agrarische productie het geval is, heeft dat zowel voor- als nadelen.

In een als internationaal aangeprezen wereld, krijgt de concurrentie van buiten onze grenzen wel eens de wind in de zeilen geblazen van een zich uitbreidende Europese Unie. Er is een beleid dat aanstuurt op evenwichtigheid over tientallen jaren en dat tegelijkertijd de eigen sector voor dit moment structureel achterstelt. Heel begrijpelijk vanuit internationaal beleidsmatig oogpunt, maar hard voor de sector.

De Vakgroep Paddenstoelen geeft de telers een stem bij het bepalen van dat beleid en verdedigt zo veel mogelijk de belangen van de sector. Wat het beleid internationaal aan positiefs teweeg zou brengen, kan de nationale sector aan het wankelen brengen. Nederland is veelal coöperatief als het gaat om internationaal beleid om tot een andere rangschikking van economische impulsen en agrarische omstandigheden te komen, maar het kan toch nooit de bedoeling zijn een in de kern gezonde champignonsector op het spel te zetten?

Ko Hooijmans is voorzitter van de Vakgroep en wordt ter zijde gestaan door Luc Goedhart, als wij het gesprek aangaan over de kansen en bedreigingen van de champignonteelt.

Duurzaam

"Bedreigingen zijn er zeker", beaamt Goedhart. "Maar de sector is ook sterk genoeg om weerstand te bieden. De afgelopen tien jaar is het aantal champignontelers ongeveer gehalveerd, terwijl de productie slechts minimaal is afgenomen. Er zijn momenteel bedrijven die de productie stilleggen. Dat is voordeliger dan te produceren. Eigenlijk zijn we bezig met het winnen van tijd. Die hebben we nodig om de sector te bewaren en straks als de kaarten geschud zijn, een goed bod op tafel te leggen. Momenteel wordt de strijd op prijs versus kwaliteit, voordeel versus welzijn en internationalisering of regionalisering gestreden. Alles werd meer en grootschaliger, er moest veel meer voor minder geld.

Nu zie je andere argumenten opduiken: duurzaamheid, biologisch en voedselveiligheid. Als die waarden weer boven aan het verlanglijstje van alle markten staan, dan blijken wij alle troeven in handen te hebben. Nu moeten we overeind blijven in de storm en steeds weer laten zien dat we de beste kwaliteit leveren. Desnoods tegen, maar niet al te lang, een te lage prijs."

Wat is er nou op tegen om al die aanvallen op onze agrarische toppositie uit de weg te gaan en de hele sector te verhuizen naar lagelonenlanden met meer ruimte en minder regels? Volgens Hooijmans: "Een land zonder eigen voedselproductie degradeert zichzelf als de zwakste schakel. Daarbij is Nederland zeer geschikt voor de champignonteelt. Niet voor niets zijn we de vierde speler in die sector. En als het om de beste kwaliteit in het topsegment gaat, dan is er altijd een vraag naar Nederlandse champignons. Daarbij doet de vraag naar gezond en welzijn onze kansen in de toekomst keren. Een vers en schoon product, dat wordt de vraag en dat is nu al ons antwoord. Samen met de overheid werken

we aan de energieneutrale teler. We bestrijden biologisch en spuiten geen rommel. We hebben nu al de voorsprong die straks van iedereen, overal ter wereld wordt gevraagd. Dus verhuizen, waarom?"

Lonen

Het is verklaarbaar en tegelijkertijd blijft het een vreemde zaak om te zien hoe wij ons beloningsbeleid hoog opdrijven en een beleid van open grenzen met lagelonenlanden voeren. Er wordt in zijn algemeenheid de schouders over opgehaald, maar wie even nadenkt ziet met gefronste wenkbrauwen aan hoe scheef alles wordt getrokken om evenwicht te bereiken.

"Ik wil er absoluut geen oordeel over uitspreken", benadrukt Hooijmans, "Er zullen beslist hogere doelen mee gediend zijn. Maar de Polen waren de helft goedkoper dan de Nederlandse krachten. En de meest commerciële onder die werkers zagen al gauw in dat hun oosterburen op hun beurt weer voor de helft aan de slag gingen. De marge bleef halverwege Europa achter. Nu zie je een snelle ontwikkeling, gesteund door de EU, om de nieuwe leden eigen productie te laten opzetten. Meer werkgelegenheid thuis, prima zaak, heeft iedereen recht op. En hoe ver weg moeten wij nu naar arbeidskrachten zoeken? Kijk, wij kunnen onder gelijke omstandigheden elke vorm van concurrentie aan en zullen ons graag tot regionale markten beperken om anderen elders een kans te geven. Maar die gelijke omstandigheden, daarvan zijn we op het gebied van lonen en reglementering nog ver verwijderd."

Evenwicht

Genoeg stof om de overheid aan het denken te zetten en na een periode van internationaal meewerken weer eens te wijzen op het belang van een gezonde agrarische productie. Ook op het gebied van de champignons vraagt die om gelijkschakeling met de opduikende concurrentie. Nu weet onze export er kantje boord een gelijkspel uit te slepen in de strijd met de groeiende export vanuit landen als China en Polen. Kwalitatief kunnen we elke concurrentie aan. En zolang we nog op 25% binnenlandse markt en 75% export zitten, valt er een toekomst uit te slepen.

Hooijmans: "Samen met het ministerie van LNV moeten we ons continu bezighouden met het garanderen van die toekomst. Dat succes valt slechts te bewerkstelligen met een overheid die aan onze kant staat en meer gelijke behandeling weet af te dwingen. Vanzelfsprekend is het van belang om internationaal evenwicht te bereiken en een beetje 'positieve discriminatie' kan dan geoorloofd zijn. Maar we komen nu wel op een punt dat het belang van de eigen sectoren weer om alle aandacht vraagt.

Wij pleiten voor een 'gelijk speelveld' voor iedereen, zodat we de concurrentie op een eerlijke manier aankunnen. Het kan nooit de bedoeling zijn om anderen te helpen en de teelt op eigen bodem geheel en al onderuit te halen. Nu we een redelijk evenwicht hebben bereikt, en die doelstelling dus gehaald is, nu verdient de champignonsector, en overigens ook de andere paddenstoelentelers, een hart onder de riem. De prijzen moeten weer op een reëel niveau komen te liggen en de branche moet de toekomst weer met vertrouwen tegemoet zien. Niet met angst en beven. De concurrentie moet weer eerlijk worden. Misschien moeten we nog iets indikken tot minder telers en innovatief zijn met automatisering voor meer product, maar de sector moet er nu weer staan. Na alle medewerking die wij hebben gegeven, hebben we daar recht op."

Frits H. Emmerik

Richard Peffer (Peffer Group / Prochamp):

“Innovatie zorgt voor een krachtige keten”

Van compost tot blik: ketenbeheersing vormt de sleutel tot het succes van de Peffer Group. Van hun champignonconserven eindigt 99% op een bord in het buitenland. Hoge kwaliteit en certificering geven de afnemers vertrouwen in het product. En verregaande automatisering en mechanisatie maken de kosten beheersbaar. “De afgelopen 30 jaar is er hard gewerkt aan het perfectioneren van de keten”, zegt directeur Richard Peffer over het familiebedrijf. “Het spreekt onze afnemers aan dat het hele proces in één hand ligt”.

Prochamp, gevestigd in Velddriel, is de conservenfabriek van de Peffer Group. In een straal van twee kilometer daaromheen liggen de moderne kwekerijen en het eigen compostbedrijf. Door de korte afstanden zijn de transportkosten in de keten laag en kunnen de champignons zo vers mogelijk geconserveerd worden. Ook dat is van belang voor de kwaliteit. In tegenstelling tot champignons voor de versmarkt worden champignons voor de industrie grotendeels machinaal geogst. De ver doorgevoerde mechanisatie geeft deze tak van de champignonsector een eigen karakter. De concurrentieslag speelt zich niet alleen af op het vlak van de loonkosten, maar ook op de prijs-/kwaliteitverhouding. Daarbij maken voedselveiligheid, certificering en traceerbaarheid het onderscheid.

Eerlijk product

China is een grote concurrent op de Europese markt voor champignonconserven en heeft een importquotum van 35.000 ton per jaar. Peffer nam zelf een kijkje in China: “Veel boeren daar telen kleinschalig champignons op rijstestro die ze over hebben. Het verschaft ze een inkomen in de winter.” Omdat het om tienduizenden boeren gaat, is de voedselveiligheid moeilijk te garanderen. En de champignons liggen soms maanden opgeslagen in een zoutoplossing voor ze worden verwerkt. In Europa wordt vrijwel direct na oogsten geconserveerd. “Over smaak valt niet te twisten”, aldus Peffer, “maar als Europese industrie mogen we trots zijn. De normen waaronder hier geproduceerd wordt garanderen de consument een goed en eerlijk product.” Wel noemt hij het jammer dat soms met twee maten wordt gemeten. “Wij voldoen aan alles en worden daar op afgerekend. Voor de Chinezen geldt dat niet. Maar er zit ook een positieve kant aan het verhaal. Door te investeren in veiligheid en het milieu is de beheersbaarheid van onze processen aanzienlijk verbeterd.” Het bedrijf maakt haar compost bijvoorbeeld in volledig afgesloten ruimtes. Vliegjes en ziektekiemen komen er niet in. Geuren en ammoniak worden uitgewassen. Door de goede hygiëne vanaf het begin zijn er ook bij de kweek geen gewasbeschermingsmiddelen meer nodig. Nederland loopt hier ook binnen Europa in voorop.

Bij het produceren van conserven worden de champignons op een natuurlijke wijze geblancheerd en door een warmtebehandeling houdbaar gemaakt. “We kunnen stellen dat we op een zeer verantwoorde wijze produceren”, zegt salesdirecteur Koos van der Vlugt. Ook als het gaat om toevoegingen van zout, de waardes worden steeds verder teruggebracht met het oog op de gezondheid”. Dat laatste is bijvoorbeeld van belang op de Britse markt.” Verder is de Peffer Group op het hoogste niveau gecertificeerd voor standaarden als BRC, IFS, HACCP en Global GAP. “Daar wordt door inkopende partijen veel waarde aan gehecht”, aldus Van der Vlugt.

Innovatie

Naast alle certificeringen is er veel aandacht voor innovatie. Prochamp produceert vooral blikconserven en een klein deel wordt in glas afgevuld. “We hebben met diverse afnemers gesproken over alternatieve verpakkingen zoals het tetra-pak en pouches. Men vond het product aansprekend, maar het was de vraag of de klant er meer voor wilde betalen. Dat bleek helaas uiteindelijk niet zo te zijn”, vertelt Van der Vlugt. “Alleen bij het grootverbruik zien we eventueel mogelijkheden voor de pouch. Maar dat moet zich nog uitkristalliseren.”

Veel innovatieve kracht van het bedrijf zit in de uitgekende procesvoering en mechanisatie. Onlangs is bij Prochamp het hele verpakkingsproces opnieuw uitgelijnd en geoptimaliseerd. "Dit soort verbeteringen zijn ons bestaansrecht voor de toekomst", legt Peffer uit. Zijn zoon studeerde werktuigbouwkunde en is hoofd R&D. Hij heeft het niet van vreemden; in zijn jonge jaren laste Richard Peffer zelf de eerste champignon oogstmachine in elkaar die later samen met Wageningse onderzoekers verder werd ontwikkeld. "Je moet mensen vrij maken voor R&D anders blijven er dingen liggen waarvan je weet dat het beter kan. En voor ons geldt dat de ketting zo sterk is als de zwakste schakel. Dus we moeten het overal goed doen."

Marktgericht

Overproductie uit met name landen buiten de EU vormt van tijd tot tijd een probleem voor de sector. Het is niet mogelijk naar een ander product over te stappen, zoals in de tuinbouw. Als bijvoorbeeld de klad in de fresia's zit, kan een teler met wat aanpassingen overschakelen op chrysanten of rozen. Een champignonkwekerij heeft die flexibiliteit niet. De investeringen zijn maar op één manier terug te verdienen. "Ons uitgangspunt is dat we marktgericht willen produceren", stelt Peffer. "Doordat wij een ketengestuurde organisatie zijn, zijn wij altijd in staat om flexibel te zijn wat betreft onze volumes en kwaliteiten."

Marcel van den Hark

Van gemengd bedrijf naar conservenfabriek

De vader van Richard Peffer (1953) had een gemengd bedrijf met vee, fruit en champignons. In de jaren daarna kregen champignons de overhand en in 1982 werd de conservenfabriek opgericht. De fabriek werd verder uitgebouwd en eind jaren tachtig werd veertig uur per week gedraaid. In die tijd telde Nederland nog zo'n vijftien conservenfabrieken voor champignons. Na een consolidatieslag bleven er twee grote partijen over: het private Prochamp en het coöperatieve Lutèce in Horst. In de jaren '90 startte de Peffer Group met een compostbedrijf en kreeg daarmee haar eigen grondstof op orde. In combinatie met volledig gemechaniseerde kweekfaciliteiten overspant het bedrijf de keten van compost tot blik.

Mushroom Promotion Foundation

Om de consumptie van champignons te stimuleren, werkt de West-Europese champignonsector samen in de Mushroom Promotion Foundation. Er is een gezamenlijk promotiebudget voor de komende drie jaar opgebracht. Vrachtwagens worden bestickerd en er komen radiospotjes en websites. We hebben er allemaal baat bij", verklaart Peffer. "De ruimte voor A-merken is klein en private labels overheersen. Algemene productreclame is daarom in het belang van de hele sector. Vers of uit blik, dat kiest de consument. Wij moeten er met elkaar voor zorgen dat champignons op het menu staan!" Kijk voor de Europese promotiecampagne op www.champignon-id.com.

In dertig jaar naar grootste producent en exporteur

De paddenstoelensector in China

Sinds de hervorming en openstelling voor de buitenwereld, is de vooruitgang van de Chinese economie enorm geweest, met een jaarlijkse groei van het BBP van meer dan 8%. Parallel aan de geleidelijke verschuiving van centrale planeconomie naar een marktgericht economisch systeem, is de productiviteit van de Chinese landbouw belangrijk verbeterd. In deze periode heeft de paddenstoelensector zich gestaag ontwikkeld. Na drie decennia van ontwikkeling, is China nu de grootste producent en exporteur van paddenstoelen ter wereld.

Van nature kent China een grote verscheidenheid aan eetbare paddenstoelen. Het is ook één van de eerste landen die begonnen met de paddenstoelenteelt. Dit was meer dan 1100 jaar geleden en sommige van de aloude teelttechnieken worden nog steeds gebruikt in moderne kwekerijen.

Volgens de Chinese Vereniging voor Eetbare Paddenstoelen, vinden 981 van de wereldwijd circa 2000 bestaande eetbare soorten paddenstoel hun oorsprong in China. Sedert de jaren '60 bestaan er in China speciale instituten voor onderzoek naar paddenstoelen, onder andere gericht op classificatie, introductie, domesticatie en teelt. Het land is instrumenteel geweest in het domesticeren van soorten voor de teelt, zoals *Heridium erinaceum* ('bebaarde tand') en *Tremella fuciformis* (sneeuwpaddestoel), respectievelijk veelgebruikt in de Oosterse geneeskunde en de Oosterse keuken. In de vroege jaren '70 is voor de productie van deze soorten en voor die van *Auricularia auriculajudae* (judasoor) een nieuwe teelttechniek ontwikkeld, op basis van mycelium als kweekmateriaal.

Sindsdien heeft China de teelt van onder andere *Lentinula edodes* (shiitake), *Pleurotus ostreatus* en *Pleurotus sajor-caju* (oesterzwam) en *Flammulina velutipes* (enokitake) opgezet.

Vanaf de jaren '90 worden judasoor, shiitake en enokitake grootschalig gecultiveerd. De afgelopen jaren groeit ook de teelt van nieuwe soorten als *Agrocybe aegerita* (kastanjechampignon), *Coprinus comatus* (geschubde inktzwam) en *Boletus edulis* (gewoon eekhoorntjesbrood).

Productie

De paddenstoelensector is één van de sectoren van de Chinese landbouw die zich het snelst heeft ontwikkeld. Toen de economische hervorming startte in 1978, bedroeg de totale productie ongeveer 60.000 ton. Dit was in 1990 circa 1 miljoen ton en in 1998 ongeveer 4 miljoen ton. Vorig jaar bereikte de Chinese productie een omvang van 18 miljoen ton, oftewel 70% van de wereldproductie, met een productiewaarde van meer dan € 8 miljard. Op dit moment zijn er meer dan 1000 dorpen gespecialiseerd in de paddenstoelenteelt, meer dan 500 geconcentreerde productiefaciliteiten, meer dan 2000 bedrijven en 25 miljoen medewerkers actief in deze sector.

Teeltgebieden

Belangrijke productiegebieden bevinden zich vooral in de provincies Hubei, Henan, Shandong, Zhejiang, Jiangsu, Fujian, Yunnan en Sichuan. Er zijn verschillende clusters van gebieden. Het eerste bestaat uit regio's met een lange traditie van productie. Die bezitten jarenlange ervaring, hebben bijgedragen aan de ontwikkeling van de teelt, en een redelijk goede reputatie of merkbekendheid door het gehele land. Het tweede cluster omvat de regio's vlakbij de grote consumentenmarkten, zoals Peking en Sjanghai. De Chinese consument geeft de voorkeur aan verse paddenstoelen boven ingeblikte. Productiegebieden dicht bij de grote steden hebben dus een concurrentievoordeel. Het derde cluster bestaat uit de regio's met een goede uitgangspositie voor de export naar Zuid-Oost-Azië. De

buitenlandse valuta die dit oplevert kunnen worden gebruikt om de exportgerichte paddenstoelenproductie in de kustregio's nog verder te ontwikkelen.

Recente ontwikkelingen

Vorig jaar heeft de marktvraag naar en daarmee de prijs van paddenstoelen zich stormachtig ontwikkeld. In vergelijking met 2008 stegen de prijzen van de meeste soorten met meer dan 80%, en die van sommige hebben zich verdubbeld. De prognose voor 2010 is dat ook dit jaar de marktomstandigheden 'booming' zijn. Hiervoor zijn drie redenen aan te geven.

Het voedingspatroon van de – als gevolg van de economische ontwikkeling nu bemiddelde – Chinese consument verandert naar weinig suiker, weinig vet en veel proteïne. In de perceptie van de consument zijn paddenstoelen zeer geschikt voor het bevorderen van een goede fysieke gezondheid, met als kenmerk hun voedingswaarde en smaak. Verder is het zo dat men in China ook nog eens overtuigd is van de medicinale werking van paddenstoelen. Op de binnenlandse markt zullen paddenstoelen dus een van de populairste voedingsmiddelen zijn.

Grote bedrijven treden de laatste jaren toe tot de Chinese markt voor paddenstoelenproductie en vervangen geleidelijk aan het traditionele kleinschalige productiebedrijf. Deze nieuwe producenten optimaliseren hun productieketen, promoten hun eigen merken en doen veel aan technologische innovatie. Een veelheid aan nieuwe concepten van bedrijfsvoering evenals gemoderniseerde apparatuur vinden hun ingang in de paddenstoelensector.

De Chinese overheid wil de sector met wet- en regelgeving en beleid ondersteunen en versterken. Paddenstoelenproductie is arbeidsintensief en draagt hierom flink bij aan de werkgelegenheid.

Internationale handel

De afgelopen twee decennia is de export van paddenstoelen explosief gestegen. Op dit moment maakt de Chinese export 40% uit van de wereldhandel in deze producten. Het meest recente exportcijfer dat bekend is gaat over 2007: toen exporteerde China 710.000 ton eetbare paddenstoelen, met een exportwaarde van € 1,03 miljard. Zonder twijfel is de paddenstoelensector in veel regio's een belangrijke pijler geworden van de economie.

Conclusie

Sinds het lid worden van de WTO in 2001, ondergaat ook de Chinese paddenstoelensector sterke internationale concurrentie. Niettemin zijn grote stappen gezet in wetenschappelijk onderzoek, technologische ontwikkeling en marketing. De sector beschikt over een groot potentieel en goede vooruitzichten. Een aantal factoren remt de expansie op de internationale exportmarkt echter af. Het gaat hierbij onder andere om duurzaamheid, internationale handelsbarrières en kwesties op het gebied van voedselveiligheid.

*Songyue Zhang en Xiaoyong Zhang
(LEI, Wageningen Universiteit en Research)*

Supergroente

Voedingswaarde champignon

Champignons zijn een belangrijke bron van vitamine B2, vitamine B3, foliumzuur en van de mineralen kalium en fosfor.

Daarnaast zijn champignons rijk aan vezels en koper.

In Nederland verkrijgbare champignonsoorten

Witte champignon

De meest bekende champignon groeit in het donker. Dat zorgt ervoor dat hij mooi wit van kleur is. De witte champignon wordt onderverdeeld in vier soorten: knoopchampignon, dichte champignon, open champignon en grote champignon. Die onderverdeling heeft alles te maken met de grootte van de hoed, die neemt toe als je ze door laat groeien en varieert van twee tot vijf centimeter.

Reuzenchampignon

Als je een witte champignon alle ruimte en rust geeft om door te groeien, wordt de hoed nog groter dan vijf centimeter en mag hij de naam 'reuzenchampignon' dragen. Deze soort kan wel twaalf centimeter groot worden en heeft een sterke smaak.

Portobello

De portobello is de reuzenversie van de kastanjechampignon. Net als bij de reuzenchampignon, kan de hoed van een portobello tot twaalf centimeter uitgroeien. Beide reuzensoorten zijn trouwens erg populair in Engeland.

Grotchampignon

Groeit in de mergelgrotten in Limburg. De grotchampignon is licht van kleur en heeft een vastere structuur dan de witte champignon, waardoor hij (net als de kastanjechampignon) minder slinkt bij het bereiden.

Shiitake

Deze licht- of donkerbruine paddenstoel is te herkennen aan zijn platte hoed en geur. Zo kruidig als de shiitake ruikt, smaakt hij ook. Oorspronkelijk groeit de shiitake op bomen in Japan maar in Nederland telen we hem op een mengsel van zaagsel, stro en water.

Oesterzwam

De hoed van de oesterzwam kan vele kleuren hebben, van grijsig tot roze en geel. Zijn naam dankt hij aan de gelijkenis met een oesterschelp; breed en waaivormig. Deze soort wordt op een mengsel van stro en water geteeld en heeft een zachte, vlezig smaak.

Akkerpaddenstoel

Wordt ook wel anijspaddenstoel genoemd. En zo ruikt en smaakt hij dan ook. Deze soort bestaat uit meer steel dan hoed en de totale paddenstoel is eetbaar.

Amandelpaddenstoel

In Brazilië en Argentinië groeit deze soort in het wild. In Nederland worden die omstandigheden nagebootst, zodat ook wij kunnen genieten van de typische amandelsmaak en aroma.

Kastanjechampignon

De kastanjechampignon lijkt qua grootte en vorm op de witte champignon. Het verschil zit 'm in de bruine kleur en de nootachtige smaak. Bovendien bevat de kastanjechampignon minder vocht waardoor hij minder slinkt bij het bereiden.

Feiten en cijfers

China is de grootste producent van champignons en is goed voor 70% van de wereldproductie. Op de tweede plaats staat de Verenigde Staten.

Polen is de grootste speler in Europa. Maar Nederland met een jaarlijkse productie van zo'n 250 miljoen kilo, staat in Europa op de tweede plaats.

In Nederland zijn 200 champignontelers actief, waarvan de meeste zich ten zuiden van de grote rivieren bevinden. In de champignonsector in ons land zijn ongeveer 10.000 mensen werkzaam.

De opbrengst van champignonteelt kan oplopen tot 30 kilo per vierkante meter. Van de totale productie van champignons in Nederland wordt 80% geëxporteerd, waarvan 65% in geconserveerde vorm. Het grootste deel gaat naar onze oosterburen (Duitsland).

Duitsers eten dan ook meteen de meeste champignons van alle Europeanen, 2,9 kilo per persoon per jaar. Frankrijk loopt iets achter met 2,4 kilo per persoon per jaar. Die eten ze trouwens ook het vaakst in geconserveerde vorm. Nederlanders eten hun champignons het liefst vers. De consumptie van champignons in Nederland ligt op 1,2 kilo per persoon per jaar (zowel vers al geconserveerd).

Jan Berings (Dalsem Mushroom Projects):

“Champignonbedrijf opzetten vergelijkbaar met bouw ziekenhuis”

Het Limburgse bedrijf Dalsem Mushroom Projects is wereldleider op het gebied van innovatieve champignonteelttechnologie. Het bedrijf ontwerpt en bouwt complete champignonkwekerijen die vrijwel allemaal de grens overgaan. “Dat is historisch zo gegroeid”, aldus directeur Jan Berings.

Jan Berings heeft de laatste vijftientig jaar de hele wereld afgereisd. “Je kunt het zo gek niet bedenken of ik ben er geweest. Het heeft me geleerd te relativieren en om te gaan met verschillende waarheden.” Berings schat dat 95% van de producten van Dalsem Mushroom Projects voor de export is bestemd. Het bedrijf is wellicht om die reden letterlijk wereldberoemd onder champignontelers. Berings: “Een boer in een gehucht op het Chinese platteland, die op grote schaal champignons wil gaan kweken, komt al gauw bij ons terecht.”

Focus op innovatie

Berings heeft net een groep ondernemers uit Wit-Rusland ontvangen. “Die zijn hier om te overleggen over een project. Zij leggen uit wat ze precies willen, wij maken voorstellen, ontwerpen hun fabriek die we aanpassen aan de lokale omstandigheden. In Wit-Rusland moet je er bijvoorbeeld rekening mee houden dat de stroom regelmatig uitvalt. Ook is het daar, vanwege de lage lonen, niet verstandig grote investeringen te doen om het werk minder arbeidsintensief te maken. Zo krijgt iedereen een installatie op maat.

De champignonteelt is een nichemarkt, vervolgt Berings, “één die zwaar wordt gedomineerd door de Nederlanders. Ons land is altijd sterk geweest op het gebied van innovatie. We zijn continu bezig met arbeidsbesparing, kwaliteitsverbetering en productieverbetering.”

Toch is het pand in Horst niet echt een plek van hectische bedrijvigheid. Er werken slechts twaalf mensen, die je nauwelijks hoort. In één ruimte zitten twee ict'ers achter een computerscherm, in een andere kamer vergaderen drie mannen in pakken. Op een binnenplaats achter het kantoorpand is iemand bezig metalen onderdelen in elkaar te schroeven. “Het grote werk wordt door ons uitbesteed”, legt Berings uit. “Hier in Horst worden projecten uitgetekend, wordt de verkoop gerealiseerd, de projectbegeleiding gecoördineerd en er wordt wat klein productiewerk gedaan. We hebben drie productielocaties in Polen, vanwege de aanzienlijk lagere loonkosten in dat land.”

Stenen stapelen

Dat de motor van de ontwikkeling van de wereldwijde champignonteelt zich in een kantoorpand in Horst bevindt, is geen toeval. Berings: “In deze regio is champignonteelt altijd belangrijk geweest. De bodem bestaat vooral uit zandgrond waar behalve asperges maar weinig groeit. Veel keuterboertjes verdienen daarom extra bij met champignons. Daar is niet veel voor nodig, alleen een afgesloten keldertje en een laag compost.”

Inmiddels zijn duizenden keuterboertjes samengevoegd tot een paar honderd telers en vindt de champignonteelt niet langer plaats in keldertjes, maar in hypermoderne kweekstations. De champignons bevinden zich in metalen stellingen met rails er langs, waarover machines rijden die de compost verdelen en de champignons oogsten. Allemaal computergestuurd, net als de isolatie en de klimatisering van de ruimtes waarin de champignons groeien. “Een champignonbedrijf is niet een kwestie van even wat stenen stapelen”, zegt Berings. “Ik vergelijk het altijd met het bouwen van een laboratorium, of een ziekenhuis.”

De mechanisatie van de champignonteelt begon in Horst al vroeg met lokale smederijen die machines en apparaten ontwikkelden. Dalsem Mushroom Projects is een onafhankelijke tak van de Dalsem Groep in Den Hoorn, in 1932 begonnen als smederij door de heer Dalsem.

Inmiddels is Dalsem Tuinbouwprojecten een van de grootste kassenbouwers ter wereld en neemt Dalsem Mushroom Projects een dominante positie ten aanzien van de champignonindustrie voor zijn rekening.

“Frankrijk was lange tijd het belangrijkste champignonland in Europa”, vertelt Berings, “maar daar zijn de telers veel te laat begonnen met moderniseren en daardoor is het land zijn positie verloren. Tot een jaar of drie terug was Nederland de grootste producent van Europa en na China en Amerika de derde producent ter wereld. Nu heeft Polen de positie van Nederland overgenomen.”

Polen heeft een aantal voordelen, zoals de lage lonen en een gunstige ligging te aanzien van een enorme markt in Rusland en Scandinavië. Maar op innovatiegebied zal Nederland altijd voorop blijven liggen, denkt Berings.

Doodlopende weg

En die innovatie is nooit klaar. De automatisering kan altijd beter. “Het mechanisch oogsten van champignons is bijvoorbeeld alleen geschikt voor champignons die bestemd zijn voor de conservenindustrie, omdat ze te veel worden beschadigd”, verklaart Berings. “Champignons voor de versmarkt moeten met de hand worden geplukt, wat dus erg arbeidsintensief is, al zijn daar inmiddels allerlei hulpmiddelen voor. Daarom werken we al jaren aan de ontwikkeling van een plukrobot.”

Ook is Dalsem continu bezig met het ontwerpen van apparaten voor de sortering van champignons en van nieuwe transportsystemen. “Het is een voortdurend proces”, aldus Berings, “waarbij we ook wel eens een doodlopende weg inslaan. Maar uiteindelijk komt er altijd iets uit dat goed werkt.”

Ook aan milieubesparende en duurzame methoden wordt gewerkt, maar dat is niet hemelbestormend, volgens Berings. “Champignonteelt is niet erg milieuvriendelijk. Energiebesparing is wel een belangrijk onderwerp, maar nieuwe, energiebesparende methoden moeten natuurlijk wel een acceptabele terugverdientijd hebben.”

Op het gebied van de compostproductie kan eveneens nog veel worden verbeterd. “Daarbij komt veel ammoniak vrij, en wij hebben installaties ontwikkeld met filters en wassers waarmee de ammoniak uit de lucht wordt gehaald en omgezet in andere stoffen die worden hergebruikt in het proces. Dat vergt wel een miljoeneninvestering. Maar in steeds meer landen wordt daar veel belang aan gehecht. Nu al in Nederland en de Verenigde Staten (met als voorloper de staat Californië), en in toenemende mate in andere Europese landen.”

Daarnaast worden door specialisten nieuwe rassen ontwikkeld en zijn er gedachten en wensen om in de toekomst een kunstmatige compost/substraat te ontwikkelen. De productie van compost is overigens al duurzaam, omdat er afvalstoffen in worden verwerkt als kippenmest en gips.

“Dalsem maakt producten waar de markt om vraagt”, besluit Berings. “In de loop van de jaren hebben we zoveel kennis verzameld, dat we wereldwijd een synoniem zijn geworden voor moderne, hoogstaande technologie.”

Peter Breedveld

Snel opgekomen sector dient te moderniseren

Champignons, het Poolse perspectief

Polen heeft zich sinds de toetreding tot de EU in 2004 dynamisch ontwikkeld. Er wonen bijna 40 miljoen mensen en het is qua grootte de zevende EU-economie. De agrarische sector heeft zich ook voorspoedig ontwikkeld en past zich in vlot tempo aan de gewijzigde omstandigheden aan. Een goed voorbeeld hiervan is de champignonsector, die sinds de EU-toetreding sterk is gegroeid.

In de afgelopen jaren is de Poolse export van agrarische producten gestegen van € 4 miljard in 2003 tot meer dan € 10 miljard in 2009. De import is eveneens sterk gestegen en wel van € 3,6 miljard in 2003 tot bijna € 9,5 miljard in 2009.

Er zijn bijna 2,5 miljoen landbouwbedrijven, waarvan ca. 1 miljoen kleiner is dan 1 ha. Bijna 80% van de landbouwbedrijven is kleiner dan 7 ha. Daar staat tegenover dat er ook hele grote bedrijven zijn, veelal gesitueerd in het westen van het land. De 18.000 grootste bedrijven hebben ca. 25% van het totale landbouwareaal.

Champignons

Polen is nu de grootste producent van champignons in Europa. Volgens het Poolse instituut voor de statistiek bedroeg de productie in 2009 ruim 210.000 ton; bij de toetreding in 2004 was dit 180.000 ton. Een stijging van maar liefst 16%. Verdere uitbreidingen zijn zeker niet uitgesloten.

Volgens onderzoeksinstituten zijn er zo'n 3.000 bedrijven bezig met de productie van champignons. Van dat aantal zijn er slechts 300 min of meer professioneel te noemen. Het overgrote deel van de bedrijven is klein, produceert op basis van een laag investeringsniveau en is gebrekkig toegerust voor de productie. Deze marginaal producerende bedrijven kunnen bij slechte prijzen vrij gemakkelijk stoppen met produceren. Deze situatie, die trouwens kenmerkend is voor de gehele Poolse agrarische sector, blokkeert een gezonde bedrijfsontwikkeling en zorgt voor een instabiele markt, wat weer ten nadele werkt van de professioneel geleide bedrijven.

De hiervoor genoemde min of meer professioneel draaiende bedrijven hebben een oppervlakte van 3.000 tot 6.000 m². De meeste bedrijven bevinden zich in de omgeving van Poznan in het westen van het land en bij Siedlce ten oosten van de hoofdstad Warschau.

Afzet

Binnen de EU is Polen de grootste exporteur van verse champignons. Sinds 2004 is de export toegenomen van ruim 87.000 ton naar 120.000 ton in 2009. Daarnaast worden er ook bewerkte en verwerkte champignons geëxporteerd. Die hoeveelheid is redelijk stabiel en bedraagt circa 45.000 ton. Van de totale productie wordt ongeveer 60% geëxporteerd. Was er tot voor enkele jaren nog een behoorlijke export naar Rusland, sinds de toetreding tot de EU is de uitvoer vooral georiënteerd op de lidstaten van de EU. Dit komt door de enorme mogelijkheden van de vrije markt en doordat de eens zo aantrekkelijke Russische markt steeds moeilijker toegankelijk wordt als gevolg van importbelemmeringen. De belangrijkste bestemmingen zijn in de eerste plaats, Duitsland, gevolgd door Nederland en het Verenigd Koninkrijk.

Een van de grootste problemen voor de gehele Poolse agrarische sector en derhalve ook voor de champignonsector, vormt de geringe bereidheid tot samenwerking. Daardoor is de organisatie van de afzet en het logistieke proces bepaald niet optimaal gestructureerd. Als één van de redenen wordt genoemd de slechte ervaring in het verleden onder het communisme. Dit fenomeen is overigens wel aan het veranderen. De jonge moderne ondernemer ziet wel degelijk de voordelen en ook de noodzaak tot samenwerking in.

De binnenlandse afzet verloopt ongestructureerd, waarbij de groothandelsmarkten een belangrijke rol spelen. De producenten gaan elke dag met hun transportbusje naar de markt en proberen op deze wijze, individueel, naast elkaar staand op de markt, hun waar te slijten. Elke producent weet natuurlijk dat hij zich op deze wijze laat uitspelen, maar men komt er desondanks niet toe zich beter te organiseren.

Met de toenemende concentratie van de supermarktketens is samenwerking echter absoluut vereist, wil men toegang hebben tot dit marktsegment. Op dit moment is het aandeel van de supermarkten in de afzet van voedingsmiddelen in Polen zo'n 50%.

Bij de buitenlandse afzet is de bereidheid tot samenwerking groter. Dit komt mede doordat het vooral de grote en moderne bedrijven zijn die zich met een kwalitatief uitstekend product op de exportmarkten richten. Over het algemeen kan op de buitenlandse markten ook een betere prijs worden gerealiseerd.

Toekomstperspectief

De Poolse producenten zijn zich terdege bewust van hun tekortkomingen. Ook de overheid en de politiek realiseren zich dat er iets moet gebeuren. Eenvoudig is dat echter niet en het is niet uit te sluiten dat de modernisering en aanpassing nog wel één tot twee generaties zal duren.

De Poolse champignonsector maakt zich momenteel vooral zorgen over de gevolgen van de reorganisatie en modernisering van de champignonsector in Nederland als gevolg van de slechte achterliggende jaren. De verdere verbetering van de Nederlandse efficiëntie en productiviteit, in combinatie met onze uitstekende logistieke kennis en vaardigheden, organisatietalent en handelsgeest baren de Poolse sector ernstig zorgen. In Nederland worden 250 kg/m² champignons geproduceerd, tegen slecht 90 kg/m² in Polen! De Polen kunnen momenteel op kostprijs nog winnen, maar ook hier zullen de lonen stijgen. Op dit moment bedraagt het minimumloon ongeveer € 330 per maand bij een werkweek van 40 uur, maar dit zal vrij snel naar een gemiddeld Europees niveau stijgen. Overigens moet bij de lage loonkosten ook de (zeer)lage arbeidsproductiviteit verdisconteerd worden.

De Poolse champignonsector kan gebruikmaken van de financiële middelen die de Europese Unie in het kader van het Plattelandsontwikkelingsbeleid (POP) 2007-2013 beschikbaar stelt. Op jaarbasis is in dit kader voor de genoemde periode circa € 2 miljard beschikbaar voor onder meer het vergroten van het concurrentievermogen, modernisering van de landbouwbedrijven en het ontwikkelen van werkgelegenheid op het platteland. Daarnaast bieden wellicht ook de Europese structuurfondsen nog mogelijkheden, alhoewel deze met name dienen voor de ontwikkeling van infrastructuur, zoals de aanleg van wegen. In dat kader is voor die periode bijna € 70 miljard beschikbaar. Het is echter niet bekend in welke mate de sector hiervan gebruikmaakt.

Tot slot kan nog worden opgemerkt dat de Poolse consumenten ook een bijdrage kunnen leveren door meer champignons te consumeren. Momenteel bedraagt de consumptie 1,8 kg/jaar. Dat is onder het niveau van het EU-gemiddelde van 2,1 kg/jaar. Wellicht zijn de Polen te overtuigen van nut en noodzaak van een gezamenlijke afzetbevordering voor de champignons en zijn ze te bereid naar rato een financiële bijdrage te leveren aan een permanente afzetcampagne. Als daarmee het Poolse consumptieniveau naar het Nederlandse gebruik van 3,5 kg/jaar kan worden gerealiseerd, dan betekent dit met 40 miljoen Poolse consumenten een afzetstijging van zo'n 68.000 ton. Bijna een verdubbeling van de eigen consumptie. Voor het perspectief van de champignonsector in de hele EU zou dat een goede zaak zijn.

LNV-afdeling Warschau

Uitvoer sinds EU-toetreding (x 1000 ton)

Jaar	Vers	Bewerkt en verwerkt
2004	87,4	44,1
2005	94,6	39,3
2006	96,2	36,3
2007	126,6	48,8
2008	123,0	52,2
2009	120,0	45,0

Bron: LNV-afdeling Warschau

Productie-ontwikkeling sinds EU-toetreding (x 1000 ton)

Jaar	Productie
2004	180
2005	190
2006	195
2007	205
2008	210
2009	210

Bron: LNV-afdeling Warschau

Anton Sonnenberg (Wageningen UR):

“Een duurzame toekomst in onze sector vereist ketenregie”

Anton Sonnenberg leidt het paddenstoelenonderzoek bij Wageningen UR en schetst een grimmig beeld van een sector die met de rug tegen de muur staat. “We moeten af van het ‘ene witte bolletje’ in het blauwe bakje dat nu nog 95% van het assortiment in de supermarkt vormt.” Sonnenberg ziet kansen voor nieuwe producten en teeltmethoden. Alleen de ketenregie om innovatie op te pakken, ontbreekt nog. “Ik geloof dat het nog kan, maar dan moeten we nú beginnen.”

Nederland is goed voor 25% van de Europese productie aan champignons, een tweede plaats na Polen. Hierbij moet wel worden aangetekend dat Nederlandse champignonbedrijven in Polen de grootste investeerders zijn. Ondertussen daalt het Nederlandse productievolume langzaam en staat de export onder druk. “Je kunt niet tegen de Zloty op”, verwoordt Sonnenberg het sentiment. “Het is de vraag of wij een land zijn voor een bulkproduct.” Hij geeft geen eenduidig ja of nee als antwoord. Maar duidelijk is dat het anders moet. En snel.

Meerwaarde

“Misschien moeten we beginnen het publiek te vertellen wat we al weten”, stelt Sonnenberg voor. “Champignons bevatten foliumzuur, B-vitamines en selenium en ze nemen gemakkelijk allerlei mineralen op uit het groeimedium. Champignons die voor of na de oogst zonlicht krijgen of belicht worden met UV, maken genoeg vitamine D aan om de dagelijkse behoefte te dekken. Dat kan van meerwaarde zijn voor groepen mensen die het risico lopen op een tekort aan vitamine D. Dat zijn vooral mensen met een donkere huid, ouderen en mensen die weinig zonlicht krijgen. Wel moet nog bewezen worden dat die vitamine D ook door de darmen wordt opgenomen en dat kost geld. Maar dan kun je de claim ook vermarkten. Verder zit het eiwitgehalte op droge stofbasis tussen plantaardig en dierlijk voedsel in. Het is mogelijk om het gehalte aan drogestof te verhogen en daarmee ook het eiwitgehalte. Dat kan interessant zijn voor vegetariërs.”

Ketenregie ontbreekt

De Wageningse genenbank bevat meer dan vijfduizend stammen waarvan de meeste champignonrassen zijn, met daarnaast nog tal van andere soorten eetbare paddenstoelen. Toch wordt wereldwijd voornamelijk één soort witte champignon gekweekt. Hoe anders is het bijvoorbeeld in de tomatensector; die produceert naast losse tomaten ook trostomaten, cherrytomaten en nog veel meer. Daar zit veel kennis bij zaadbedrijven met eigen onderzoeksafdelingen en die nemen de regie voor de ontwikkeling van nieuwe rassen in handen. Sonnenberg mist dat marktdenken in de champignonsector. “Er is geen ketenregie voor innovatie”, meent hij. Hoezeer de sector ook doordrongen is van de noodzaak tot innovatie. Tussen het fundamentele onderzoek aan de universiteit en de primaire bedrijven gaapt een gat. Het toegepast onderzoek is opgeheven en de sector heeft geen eigen R&D. De ministeries van LNV en Economische Zaken en de provincies Limburg en Gelderland willen wel fondsen ter beschikking stellen, maar dan moet de sector eerst aangeven wat ze wil. Ondertussen staan veel ondernemers financieel met hun rug tegen de muur en hebben weinig tijd om verder te kijken. De sector probeert te overleven door kostenreductie en schaalvergroting. Sonnenberg schat dat er over tien jaar nog zo’n veertig kwekers over zijn.

“Er is overleg en ik vind dat het nog steeds kan”, meent Sonnenberg. “Maar om over tien jaar nieuwe markten te bedienen en een efficiëncyslag te maken, moeten we nú beginnen.”

De Wageningse onderzoekers werken onder meer aan een champignon die minder gevoelig is voor bruinkleuring. Dat maakt machinaal oogsten mogelijk. Ook bekijkt de groep hoe de voedingsstoffen in de compost beter kunnen worden benut. 40% van de productiekosten zit in de compost en champignons laten een hoop voedingsstoffen ongebruikt achter. Als beter

bekend is welke voedingsstoffen de champignon in verschillende fases nodig heeft, valt de groei beter te sturen. Met voldoende informatie kan een kweker dan bijvoorbeeld zijn compost hergebruiken door deze te verrijken met essentiële nutriënten.

Nog een stap verder gaat de substraatteelt van paddenstoelen op steenwol of kleikorrels. Dat lukt in het laboratorium maar de commerciële toepassing ligt nog meer dan tien jaar weg. Sonnenberg wil de komende jaren toewerken naar een flexibel productieplatform dat geschikt is voor verschillende paddenstoelen.

Culinaire exotica

Ook het huidige compostsysteem laat meerdere soorten paddenstoelen toe, zoals de gele akkerchampignon (anijssmaak), de amandelchampignon (nootsmaak) en de paarse ridderzwam. Op dit moment staat de kastanjechampignon als tweede product naast de witte champignon in de markt. Voor andere soorten is de acceptatie nog erg klein. Nederlanders leren als kind van paddenstoelen af te blijven. In het buitenland is paddenstoelen zoeken in het bos vaak onderdeel van de cultuur. Jammer genoeg leven veel bospaddenstoelen in symbiose met boomwortels en zijn ze daarom niet of moeilijk te kweken. Bekende voorbeelden zijn eekhoortjesbrood, cantharellen en natuurlijk de truffel.

Wat wel aan lijkt te slaan, zijn de grijze oesterzwam en de shiitake. Deze groeien respectievelijk op geperst stro en zaagsel. Enkele kleine voormalige champignonkwekers zijn verder gegaan op deze substraten en kweken houtpaddenstoelen als beukenzwam, pioppino, eryngii (koningsoesterzwam), nameco (bundelzwam), en pom pom blanc.

Het biologische uitgangsmateriaal komt van CNC Exotic Mushrooms, dat met mycelium geënte zaagselblokken levert aan kwekerijen in Nederland en daarbuiten. De afzet van deze biologische paddenstoelen is nog kleinschalig. Er wordt direct aan de horeca geleverd en in sommige steden staat een marktkraam waar het publiek kennis kan maken met de culinaire exotica.

Expertisecentrum

De grote innovaties lijken uit het oosten te komen. China produceert drie keer zoveel paddenstoelen als de rest van de wereld. "Het onderzoek naar paddenstoelen wordt daar op een onvoorstelbaar grote schaal aangepakt", vertelt Sonnenberg. Hij onderhoudt contacten met verschillende onderzoeksgroepen van zo'n veertig man. Zijn groep in Nederland telt zeven onderzoekers. In Duitsland is het onderzoek gestaakt en in België en Engeland is het heel klein. "Nederland heeft het potentieel om binnen Europa uit te groeien tot een expertisecentrum. Maar niet zonder een Nederlandse champignonsector."

De paddenstoel lijkt meer in petto te hebben. De traditionele Chinese geneeskunst kent er veel medische eigenschappen aan toe. Hoe het zit met de hoed en de rand wordt nu met moderne middelen onderzocht. Paddenstoelen lijken het immuunsysteem te beïnvloeden en kunnen daardoor helpen tegen allergieën en tegen auto-immuunziekten zoals diabetes en artrose. De werkzame stoffen zijn waarschijnlijk glucanen, een bepaald soort vezels. Sonnenberg: "Tot voor kort was de geneeskrachtige werking van champignons nooit onderzocht. Maar ook champignons bevatten stoffen met een bijzondere werking. Recent onderzoek uit Californië heeft bijvoorbeeld aangetoond dat recidive van prostaat- en borstkanker daalt door het eten van champignons." Goed nieuws dat de sector kan gebruiken.

Marcel van den Hark

Champ2Champ

In de paddenstoelensector liggen flinke uitdagingen. Om de concurrentie te kunnen blijven aangaan en om de krachten in deze sector te bundelen, is het innovatieprogramma Champignons to Champignons (Champ2Champ) gestart. Binnen het programma wordt ingezet op effectieve afzet, innovatieve kwaliteitsverwerking en ketensturing.

Het project is gestart op initiatief van de LTO-vakgroep Paddenstoelen. Binnen Champ2Champ werken paddenstoelentelers, afnemers, toeleveranciers en dienstverlenende bedrijven samen aan hoogwaardige innovaties om zo de marktkracht van de Nederlandse paddenstoelenteelt te versterken. Het ministerie van LNV speelt hier ook een rol in: LNV stelt geld beschikbaar aan ondernemers in de paddenstoelenketen. Voorwaarde is dat het geld besteed wordt aan inzet op het gebied van onderzoek en innovatie.

Champ2Champ is onderverdeeld in zes thema's

1. *Effectieve afzet*
Zorgen voor verbeterde structuren en afspraken waarbinnen de waarde van paddenstoelen optimaal verzilverd wordt.
2. *Innovatieve kwaliteitsverwerking*
In verwerking volledige aandacht voor een hoge productkwaliteit.
3. *Keten Sturing: verantwoording + impulsen*
Optimale afstemming van capaciteit en teeltmethoden in de opeenvolgende ketenschakels.
4. *Inzicht in markt en productie*
Marktonderzoeken, bepalen van waardering etc., leidend tot goed begrip van wensen en behoeften uit de markt.
5. *Ontwerpen voor realisatie en toepassing van dit inzicht in de keten*
Ontwerp van hulpmiddelen en afzetstructuren ten behoeve van optimale bedrijfsvoering en productstroom.
6. *Allianties in de Nederlandse paddenstoelenteelt*
Elkaar opzoeken, vertrouwen ontwikkelen, en tot actie overgaan; gebruikmakend van het Champ2Champ financieringssysteem.

Bedrijven melden projecten die ze binnen de voor Champ2Champ vastgestelde doelen willen realiseren en gaan daarmee aan de slag. De initiatiefnemers zetten zich ieder op hun eigen wijze in voor het realiseren van de marktkracht voor de paddenstoelensector. De ondernemers lopen regelmatig tegen vraagstukken aan, maar binnen het project formuleren de ondernemers deze in concrete vragen en doen voorstellen voor oplossingen waarmee onderzoekers of dienstverleners aan de slag kunnen. De resultaten komen uiteindelijk beschikbaar voor de gehele sector. Een stuurgroep bepaalt of de aangedragen innovaties in aanmerking komen voor een vergoeding.

Ondernemingen kunnen veel baat hebben bij Champ2Champ, doordat de verschillende bedrijven de initiatieven aan elkaar voorleggen en op die manier samenwerking in de keten wordt gestimuleerd. Champ2Champ loopt tot en met 2012. De volgende bedrijven en organisaties nemen deel als partner: BVB substrates, CNC Grondstoffen BV, Hooymans Compost BV, Paddestoelenrijk, Agarica BV, Banken Champignons BV, Nesco BV, Van Doremaele Champignons BV, White Fields BV, Prochamp BV, Marque Champignons BV, Sclta Mushrooms BV en ZLTO.

Financiering

Het gezamenlijke bedrijfsleven investeert € 3 miljoen in Champ2Champ. Het investeert in de thema's effectieve afzet, innovatieve kwaliteitsverwerking en ketensturing. Het ministerie van LNV heeft aangegeven dit bedrag te verdubbelen door te investeren in de thema's. Elke investering door het bedrijfsleven levert 'champmiles' op, die bij het ministerie kunnen

worden ingewisseld voor assistentie bij bedrijfsoverstijgende wensen en vraagstukken of ter besteding aan maatwerk voor een of enkele bedrijven. Daarnaast wordt € 3 miljoen aan regionale projecten zichtbaar gemaakt.

Voor meer informatie over het project kunt u terecht bij de programmaleiding van ZLTO Projecten: Henny van Gorp, Henny.van.gorp@zlto.nl

Godert Tegelberg (Lutèce):

“Het draait om durf, zelfkritiek en innovatie”

Champignonverwerker Lutèce behoort tot de grootste en modernste champignonverwerkers ter wereld. Dat zal het bedrijf ook blijven, denkt managing director Godert Tegelberg, dankzij continu onderzoek, innovatie en het lef om het hele productieproces zo nodig op de kop te zetten.

Een bezoek aan de hypermoderne fabriek van champignonverwerker Lutèce vergt de nodige voorbereiding. Horloges en sieraden moeten af, er moet een netje over het haar, oordoppen zijn verplicht, er is speciaal veiligheidsschoeisel en de bezoeker wordt gevraagd een verklaring te ondertekenen dat hij geen besmettelijke ziekte heeft. De gsm moet uit, zelfs de balpen moet worden ingeleverd. Handen worden ontsmet, daarna gaat het door een lange, witte, steriele gang naar de productiehal.

Ingrijpende operatie

Daar is, in een smetteloze ruimte, een ingewikkeld stelsel van roestvrijstalen ketels en buizen te zien. Daarin leggen de champignons een route af, waarbij ze in kratten op een lopende band worden gezet, geblancheerd worden, gesneden, in potjes of blikken gedaan, tot 130 graden worden verhit, geëtiketteerd, verpakt en op pallets geplaatst om per vrachtwagen te worden vervoerd. Er komen nauwelijks mensenhanden aan te pas. Alleen na het blancheren worden de champignons even aan de open lucht blootgesteld, waar twee mensen ze controleren op afwijkingen. “We zijn bezig om ook die taak te automatiseren, met cameradetectie”, aldus Peter Kok, die de rondleiding verzorgt. Voor mensen is het namelijk simpelweg onmogelijk om elke ongewenste champignon uit de continue stroom te pikken.

De modernisering van deze fabriek in het Limburgse Velden is een recente miljoeneninvestering geweest, vertelt Godert Tegelberg, managing director van Lutèce, in het hoofdkantoor in Horst, een kwartier rijden van Velden. Het was onderdeel van een grote slag om de kwaliteit te verbeteren, nadat werd geconstateerd dat de netto opbrengst per kilo verse champignons elk jaar verminderde. “Daarvoor hebben we 50% van de fabriek vervangen, van de machines tot de vloertegels en het plafond”, aldus Tegelberg. “Het was een zeer ingrijpende operatie. In de oude fabriek werden de geblancheerde champignons bijvoorbeeld open en bloot over een lopende band vervoerd, nu gebruiken we daar zogenoemde zalpompompen voor, oorspronkelijk ontwikkeld om levende zalmen heelhuids van punt A naar B te transporteren, maar ook ideaal om beschadiging van de champignons te voorkomen.”

Heilige Graal

Tegelberg is een wandelende champignonencyclopedie. Achterovergeleund in zijn bureaustoel somt hij in rap tempo de kwaliteiten op van champignons: “Ze bevatten vitamine D, waardoor ze uitstekende vleesvervangers zijn en daarnaast nog belangrijke voedingsstoffen als koper, ijzer en selenium. Bijna geen calorieën, veel vezels. De teelt van champignons is nauwelijks belastend voor het milieu.”

De verbouwing van de fabriek is nog niet voltooid. Eén helft is nog in oude staat, waardoor de spectaculaire vernieuwing mooi kan worden vergeleken met hoe het was. Een verschil van hemel en aarde. “De dikke tegels maken het mogelijk de vloer met een hogedrukspuit schoon te maken, en ook de verlaagde plafonds dienen om de hygiëne te verhogen”, zegt Tegelberg. “Die hoge standaard hebben we onszelf opgelegd. We hebben gezegd: waarom zouden we aan onszelf niet dezelfde strenge eisen zoals die ook voor de zuivel- en vleesverwerkende industrie gelden?”

Het is dankzij die hoge eisen en daarmee samenhangend de voortdurende innovatie in het productieproces, dat Lutèce volgens Tegelberg kan prijken met alle belangrijke

certificeringen, zoals ISO, HACCP, BRC en IFS. "En we zijn bezig met het binnenhalen van het kwaliteitscertificaat van de Britse hypermarktketen Tesco, in de foodbranche beschouwd als de Heilige Graal", aldus Tegelberg.

Die certificaten brengen een enorme verantwoordelijkheid mee. "Er kan hier straks een mevrouw van één van de certificerende organisaties voor mijn bureau staan, die een potje champignons meebrengt dat ze in een willekeurige supermarkt heeft gekocht, en die zegt: 'Vanmiddag om vier uur wil ik precies weten van welke teler deze champignons afkomstig zijn, hoe laat ze zijn geoogst, vervoerd, door welke vrachtwagen, enzovoort'", zegt Tegelberg. "Dankzij ons trackingsysteem kunnen we dat allemaal precies achterhalen. Dat is nodig, want als er iets met een potje niet in orde blijkt te zijn, moeten we kunnen nagaan waar dat in het proces is gebeurd."

Innovatie en kennis

"Als ik onze klanten mag geloven, geldt Lutèce als baanbrekend in de conservenwereld", vertelt Tegelberg. "Dat geldt voor toepassingen als een speciaal door ruimtevaartagentschap NASA ontwikkelde coating in het sterilisatiesysteem tot de eerder genoemde zalpomp, het verpakking- en verladingsysteem en de manier waarop we met de champignontelers samenwerken, zonder bestrijdingsmiddelen, met een minimum aan milieuvervuiling."

De leidende positie die Nederland lange tijd had op het gebied van de champignonteelt, is inmiddels overgenomen door Polen, maar daar ziet Tegelberg in de verste verte geen bedreiging. "Wij blijven in Nederland toch altijd voorlopen op het gebied van technische innovatie en kennis, alleen al door het feit dat in een straal van nog geen tweehonderd kilometer vier kennisinstituten zijn waar we nauw mee samenwerken: Wageningen UR, TNO, Universiteit Utrecht en de Universiteit in Gent. In Polen zullen telers en fabrikanten binnen afzienbare tijd ook serieus aan de strenge Europese eisen moeten gaan voldoen, en dan worden ze met hun eigen achterstand op dat gebied geconfronteerd."

Eigen verkoopkantoren

Lutèce is de oude Gallo-Romeinse benaming voor Parijs. 'Champignons de Paris', staat er op de etiketten en vrachtwagens van Lutèce, hoewel de champignons hartstikke Nederlands zijn. De champignons die op pallets de vrachtwagen ingaan, zijn de dag tevoren geoogst. "De verse champignons in de blauwe bakjes die je in de supermarkt koopt", zegt Tegelberg, "komen meestal uit Polen. Die zijn drie, vier dagen eerder geoogst. Die van ons zijn dus verser."

Lutèce is in 1910 gestart als handelsonderneming in verse champignons. In 1955 begon het bedrijf met de verwerking ervan en groeide het uit tot één van de grootste en modernste champignonverwerkers van Europa. Lutèce verwerkt 100.000 ton champignons per jaar, heeft een capaciteit van 150.000 ton, en exporteert naar vijftig verschillende landen. Duitsland is de grootste afnemer, daarnaast gaat het naar Frankrijk, Engeland, België, Griekenland, Israël, Canada, de Verenigde Staten enzovoort. "In de meeste landen hebben we eigen verkoopkantoren, die worden bemand door werknemers die uit de betreffende landen afkomstig zijn. Volgende week komen er vijftientig Oost-Europese distributieagenten op bezoek, die hier komen kijken hoe het verwerkingsproces in zijn werk gaat, van de teelt en de oogst tot de verpakking en verlading. Dan weten ze precies wat ze thuis aan de winkelketens verkopen."

Duurzaamheid en milieu

De innovatie gaat door. Zo is het energie- en waterverbruik met een kwart teruggebracht. "Een dure investering die zichzelf echter snel terugbetaalt", verzekert Tegelberg. Duurzaamheid en zorg om het milieu staan hoog in het vaandel bij Lutèce. Daarom wordt er gezocht naar een nog schonere compost om de champignons op te laten groeien, en naar minder belastende verpakkingmaterialen, zoals aluminium zakken. Daarnaast wordt er altijd gestreefd naar verbetering van de smaak van de champignons. "Door

gewassenveredeling, meer diversificatie, manieren om nog meer smaakbehoud te krijgen en verbeterde samenstelling van het vocht, waarin de champignons worden verkocht.”

“Een aantal jaren geleden heerste hier op het kantoor een nogal pessimistisch sfeertje”, onthult Tegelberg. “Bijna niemand geloofde dat wij tegen de Oost-Europese producenten opkonden. Maar dat is inmiddels wel veranderd. Het defaitisme heeft plaatsgemaakt voor een overwinningsgevoel. We hebben een toppositie die we niet snel meer zullen verliezen.”

Peter Breedveld

De champignon in Nederland

Import in Nederland x € 1.000 in 2008

Bron: Eurostat/PT

	Verse champignon	Bevroren champignon	Gedroogde champignon	Voorlopig verduurzaamde champignon	Champignon conserven
TOTAAL	76.628	4.786	783	3.266	16.820
EUROPESE UNIE [27]	76.584	2.773	591	1.569	2.212
NIET EUROPESE UNIE [27]	44	2.013	192	1.697	14.608
Frankrijk	443	162	27	4	10
Duitsland	5.272	420	362	308	1.314
Italië	20	37	194	0	6
Verenigd Koninkrijk	7.975	7			
België	20.780	443	8	1	344
Polen	41.103	1.079		1.256	525

Export uit Nederland x € 1.000 in 2008

Bron: Eurostat/PT

	Verse champignon	Bevroren champignon	Gedroogde champignon	Voorlopig verduurzaamde champignon	Champignon conserven
TOTAAL	177.068	60.923	7.918	14.820	232.676
EUROPESE UNIE [27]	169.836	53.218	7.808	14.807	221.974
NIET EUROPESE UNIE [27]	7.232	7.705	110	13	10.702
Frankrijk	17.317	6.999	1.155	175	31.076
Duitsland	45.620	19.218	4.975	7.610	129.539
Italië	29	3.244	3	549	7.657
Verenigd Koninkrijk	70.819	5.189	75	648	8.502
België	14.680	9.336	579	2.881	6.109
Polen	7.201	182	727	18	62

Arealen in de tuinbouw, Nederland

Bron: CBS (landbouwtelling)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Champignon, oppervlakte in ha waarvan in:	97	93	88	85	77	70	70	77	76
- Brabant	38	36	35	33	29	26	30	30	26
- Limburg	33	31	31	31	30	25	22	29	27
- Gelderland	22	21	19	18	15	16	16	15	15
Aantal champignonbedrijven waarvan in:	473	430	387	331	299	264	228	214	193
- Brabant	173	162	149	125	111	102	91	86	78
- Gelderland	157	148	133	117	108	96	84	74	62
- Limburg	120	98	88	75	67	53	44	44	44