duiding

Champignonkwekerijen blijven stevig verankerd in (West-)Vlaanderen

duiding

Champignonteelt

22 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:54



Eind vorig jaar maakte het West-Vlaamse onderzoeks- en adviescentrum Inagro bekend dat het investeert in het onderzoek ten behoeve van de champignonteelt. Zit daar dan nog toekomst in? Is de sector niet murw geslagen door de goedkope import uit Polen? Het klopt dat de sector zware jaren achter de rug heeft. In 25 jaar tijd daalde het aantal champignonkwekers van 137 naar 33. De overblijvers zijn vooral in West-Vlaanderen actief, wat verklaart waarom Inagro een lange onderzoek- en teeltgeschiedenis niet verloren wou laten gaan. Vijftig jaar geleden waren het vlasboeren en -handelaars die in paddenstoelen een financieel meer interessante invulling zagen voor hun grote loodsen. Inmiddels is de tweede of derde generatie actief op de familiebedrijven. Door seizoenarbeid, bedrijfsuitbreiding én verbreding van het productgamma kunnen zij de Poolse concurrentie het hoofd bieden. En door ons te onderscheiden op vlak van kwaliteit, klinkt het bij champignonkwekerij Desmet uit Waregem waar VILT een rondleiding krijgt.

De ontstaansgeschiedenis van Champignons Desmet typeert de sector. Grootvader Albrecht Desmet was vlashandelaar maar de crisis in de vlasnijverheid deed hem zoeken naar een alternatief. Zoals zo veel van zijn collega's kwam hij uit bij eetbare paddenstoelen. Vijftig jaar later kan je zeggen dat de geschiedenis zich herhaalde want ook de prijzen van champignons kwamen zwaar onder druk te staan. Veel kwekers hielden het daarom voor bekeken, maar in West-Vlaanderen is een harde kern overgebleven die de concurrentieslag met Poolse kwekers goed doorgekomen is. Zij onderscheiden zich in de markt door de versheid van hun witte champignons en door een divers aanbod van kastanjechampignons, oesterzwammen, biologische paddenstoelen, enz. Meestal zijn de bedrijven gegroeid en schakelden ze van stookolie over op aardgas om hun kostprijs onder controle te houden.

champignon.specialties_geVILT.jpg

Net omdat kwekers blijven geloven in de toekomst van hun sector doet het West-Vlaamse onderzoekscentrum Inagro dat ook. Eind vorig jaar werd een nieuwe onderzoekinfrastructuur in gebruik genomen. Sindsdien kunnen alle teeltfasen geperfectioneerd worden want naast nieuwe en vernieuwde kweekcellen zijn er ook twee betonnen compostbunkers van elk 30 ton gebouwd. Dat is veel kleiner dan in de praktijk maar groot genoeg om relevante onderzoeksresultaten op te leveren. Inagro doet eigen onderzoek, behalve naar de samenstelling van de compost bijvoorbeeld ook naar de optimale klimaatregeling van een kweekcel en naar champignonrassen. Tezelfdertijd begeleiden de praktijkonderzoekers ook champignonkwekers met bedrijfsspecifieke vragen. Ook voor een water- en compostanalyse kunnen kwekers bij het onderzoekscentrum terecht. Op die manier is er naast de voorlichting door compostbedrijven ook onafhankelijk onderzoek en dito voorlichting waarop de sector kan voortbouwen.

Van amateurisme tot nieuwe industrietak

Voor de start van het champignononderzoek in Rumbeke-Beitem moeten we terug in de tijd tot het jaar 1967. Toen werd een teeltdeskundige aangeworven door het toenmalige 'Provinciaal Centrum voor Land- en tuinbouw'. Hij verleende teelttechnische bijstand aan de vrij recent opgestarte champignonkwekerijen. Het ging indertijd om een viertal kwekers die de stiel leerden in Nederland. Op dat moment was al duidelijk dat een veel groter aantal aspirant-kwekers, voornamelijk vlassers, bereid waren om de investering te doen. Begin jaren '70 werden onderzoekscellen gebouwd die meer dan vier decennia in gebruik zouden blijven. Samen met het onderzoek groeide de sector in (West-)Vlaanderen, mede door de oprichting van bedrijven die compost en dekaarde leverden.



champignononderzoek_Inagro.geVILT.jpg

In 1969 stuurde het onderzoeks- en voorlichtingscentrum een eerste editie van de 'champignonberichten' uit. In 1990 werd gestart met betaalde voorlichting. Vandaag zijn zeven op de tien Belgische champignonbedrijven daarop aangesloten en is het 287e nummer van de champignonberichten verstuurd. Parallel met de ontwikkeling van de champignonteelt en het ondersteunend onderzoek ontstond er een degelijk afzetapparaat. Daarin nam en neemt de REO Veiling van Roeselare een belangrijke plaats in. In 25 jaar tijd is het aantal kwekers teruggelopen van 137 tot 33, waarvan 17 in West-Vlaanderen. Eind jaren '70 waren er meer dan 70 kwekerijen in de kustprovincie, vaak vlashandelaren die naar een alternatief zochten. De opkomst van de productie in Polen vanaf de jaren 2000 verloopt parallel met de teloorgang in eigen land. Op het toppunt van zijn kunnen (1997), produceerde de sector meer dan 45.000 ton champignons. Ondertussen is dat teruggevallen tot 28.000 ton per jaar, een cijfer dat de laatste jaren stabiel blijft. Ter vergelijking: de geduchte concurrenten uit Polen produceerden vorig jaar 270.000 ton. Op de tweede plek in de landentabel prijkt Nederland met een jaarproductie van 260.000 ton. De nummers drie en vier, Spanje (111.100 ton in 2016) en Frankrijk (96.000 ton) volgen op geruime afstand.



champignonDesmet_geVILT.jpg

"Vijf jaar geleden waren de Nederlanders nog marktleider, maar de Poolse kwekers hebben hen voorbijgestoken. De loonkosten bedragen er minder dan drie euro per uur en met behulp van Europese subsidies zijn er moderne kwekerijen gebouwd. Op vlak van teeltkennis en mechanisatie excelleren onze Noorderburen nog steeds. Kwekers zijn er gespecialiseerd in conservenchampignons die met een snijmachine geoogst worden. Wie produceert voor de versmarkt zoals wij heeft nog altijd nood aan ervaren mensen voor het plukken. Geen machine kan champignons zo mooi snijden als een mensenhand ze plukken kan", vertellen Nathalie Desmet, haar vader Karel Desmet en echtgenoot Fabian Koudijzer.

Geen champignons zonder compost

Om in eigen land 28.000 ton champignons te kunnen produceren, is 95.000 ton compost nodig waarmee 110 hectare aan teeltbedden gevuld kan worden. Champignons groeien op een op maat gemaakte compost die bestaat uit een mix van stro, paardenmest, kippenmest, water en gips. "In de beginjaren van de sector gebeurde alles op de champignonbedrijven, ook het maken van wat wij de fase 1 compost noemen", vertelt de familie Desmet.

"Tegenwoordig wordt het teeltsubstraat aangekocht bij (1 van de 3 resterende) toeleveranciers in ons land. Ook fase 2, het pasteuriseren van de compost zodat die klaar is om het mycelium te ontvangen, doen we niet meer zelf omdat het niet langer rendabel is. Voordien moesten we de kweekcellen een zevental uren tot 75 graden verwarmen om alle concurrerende schimmels in de compost te doden. Tegenwoordig starten we met fase 3 compost die reeds volledig doorweven is met mycelium. Voor de witte champignons wordt de compost machinaal in de bedden aangebracht. Daarop komt een deklaag van veen en schuimaarde als waterhoudende buffer. Voor onze specialiteiten zoals shiitake en koningsoesterzwam zit de compost in kleine zakjes."

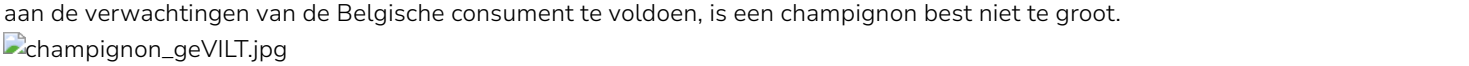


kweekcel.champignon_geVILT.jpg

Het starten met kant-en-klare compost werd door de opkomst van gespecialiseerde compostbedrijven gemeengoed en werkte schaalvergroting in de champignonkwekerij in de hand. Op alle bedrijven is de productie minstens verdubbeld in vergelijking met de beginjaren '70. Bij champignonkwekerij Desmet gaat het zelfs om een vervijfvoudiging, mede door de overname van een kwekerij in Moorsele die in moeilijk vaarwater terechtkwam. Daar worden nu de meer 'exotische' paddenstoelen gekweekt.

Teelttechniek wordt van generatie op generatie doorgegeven

Zodra het mycelium zich ook in de deklaag bovenop de compost gevestigd heeft, start de knopvorming en daarmee ook het productieproces in de champignonkwekerij. Champignons kweken, komt neer op de herfst nabootsen in een kweekcel waar zowel de temperatuur, het CO2-gehalte als de vochtigheid regelbaar zijn. "In twee à drie dagen tijd groeit een klein knopje uit tot een paddenstoel. Ook in de natuur gaat dat zo snel", vertelt de familie Desmet. "Dat vraagt van ons als kwekers een grote flexibiliteit qua personeel want voor een goede kwaliteit moet je tijdig kunnen plukken. De kunst is om de knopvorming te sturen. Laat je de temperatuur in de cel snel dalen, dan krijg je veel knoppen. Zijn het er te veel, dan zal je alleen kleine champignons oogsten." Om aan de verwachtingen van de Belgische consument te voldoen, is een champignon best niet te groot.



champignon_geVILT.jpg

Een volledige productieronde in een klimaatgestuurde kweekcel neemt in de kwekerij zes weken in beslag na levering van de fase 3 compost. Vroeger duurde het dubbel zo lang omdat de compost nog niet boordevol mycelium zat. "Ongeveer 18 à 20 dagen na het

vullen van de bedden met compost kan je de eerste champignons plukken. Liefst van al zien we een mix van kleine en grote champignons zodat het plukken gespreid over vijf dagen kan gebeuren. Oogsten doen we meerdere keren per dag. Door de volgroeide exemplaren te plukken, krijgen de knopjes daaronder alsnog de ruimte die ze nodig hebben. Op die manier zijn drie productieronden, in vakjargon 'vluchten', in elke kweekcel haalbaar. Na enkele dagen plukken krijgt het bed opnieuw water en is het wachten tot een nieuwe reeks champignons klaar zijn om te oogsten."

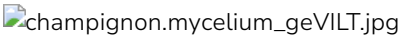
Bekijk ook dit beeldverslag van het productieproces: Veldverkenners een dag in het spoor van champignons

In de derde 'vlucht' is de productie duidelijk kleiner. Ook is het dan opletten geblazen voor ziekten. Vooral de grotere champignonbedrijven kiezen voor twee vluchten om dit probleem uit de weg te gaan. Hun productiecyclus duurt geen zes maar vijf of zelfs maar vier weken. "Wij houden de infectiedruk onder controle door op twee locaties te kweken in kleinere kweekcellen", aldus de familie Desmet. Hoewel paddenstoelen in hun gesloten kweekcellen veilig lijken voor belagers, liggen er toch vliegjes en muggen op de loer om binnen te glippen. Zij zijn een belangrijke oorzaak van infecties met schimmelziekten die de opbrengst ernstig kunnen bedreigen. De zogenaamde 'mollenziekte' is daar het meest gevreesde voorbeeld van.

Het gebruik van chemische gewasbeschermingsmiddelen tijdens de teelt is drastisch teruggeschroefd, en op een aantal bedrijven zelfs volledig overbodig geworden. Omdat fabrikanten hun producterkenningen toespitsen op de grote markten zijn er in eigen land ook nauwelijks gewasbeschermingsmiddelen erkend. Door een strikte bedrijfshygiëne en korte teeltcycli blijven kwekers ziekteproblemen de baas. Biologische bestrijdingsmiddelen houden ze achter de hand voor het geval het dreigt mis te lopen.

Streven naar hoge opbrengst per vierkante meter

Volgens de informatie die Inagro bijhoudt, bleef de opbrengst bij de pioniers in de jaren '70 steken op 9 kilo per vierkante meter. Hun productiecyclus nam 14 à 15 weken in beslag. Qua teelttechniek van de champignons en het zelf bereiden van de compost moesten ze alles eerst zelf uitzoeken. Vrij snel kregen ze de hulp van de voorlichter die opereerde vanuit het West-Vlaamse onderzoekscentrum. Samen zouden ze de productie in enkele jaren tijd doen stijgen naar 16 kilo per vierkante meter. In de jaren 80 werd de kaap van 20 kilo gehaald en zou dat al snel de normale opbrengst worden.

champignon.mycelium_geVILT.jpg

Champignonkwekerij Desmet beschikt over 18 goed geïsoleerde kweekcellen. Ze worden verwarmd met aardgas, wat de kostprijs helpt drukken in vergelijking met stookolie. In 9 van de 18 cellen kan er altijd geplukt worden in een eerste, tweede of derde vlucht. Hoewel het werk dus enigszins gespreid komt, zijn er veel helpende handen nodig. Het personeelsbestand van vooral vaste en in mindere mate seizoenarbeiders is 18 voltijdse arbeidseenheden groot en bestaat voornamelijk uit vrouwen. Zij zijn erg vaardig in de oogsthandeling: de champignon met een draaibeweging uit het kweekbed halen en vervolgens het voetje afsnijden. De pluksters leggen de champignons meteen in hun eindverpakking die daarna zo snel mogelijk verhuist naar de koelcel, waar de champignons bewaard worden aan een temperatuur van 2 tot 4°C. Ook het transport naar het verkooppunt gebeurt met een gekoelde vracht- of bestelwagen. Indien de consument op zijn beurt de champignons correct in de koelkast bewaard met het deksel er nog op, dan bewaren ze een zevental dagen.

champignonkwekerij_geVILT.jpg

Een ervaren plukster kan in een uur 30 tot 40 kilo grote champignons plukken. Bij kleine champignons halveert de oogstsnelheid. Bij de werknemers zijn mensen van buitenlandse origine maar ook West-Vlamingen. "Lonen maken 60 procent van onze kostprijs uit", rekent Karel Desmet voor. "Als je weet dat plukkers in Polen maar 350 euro, of met weekendwerk bij 400 à 500 euro, verdienen dan begrijp je dat we niet kunnen concurreren in kostprijs maar dat de kwaliteit en service onze troeven en ook onze redding zijn."

Andere belangrijke kostenposten op een champignonkwekerij zijn energie, de aankoop van compost en dekaarde en, in mindere mate, ook het afvoeren van de champost.

Champost is de reststroom die overblijft na een productieronde die eindigt met het stomen van de compost. Een externe firma maakt de kweekbedden leeg en brengt het oude teeltsubstraat als bodemverbeteraar op de markt. Hoewel elke landbouwer weet hoe deugddoend champost is voor de bodem moet een champignonkweker betalen om het kwijt te geraken. "Dat komt door de verzadiging van de mestmarkt in Vlaanderen", klinkt het, "en omdat we de champost niet mogen afzetten in Wallonië hoewel de boeren daar vragende partij zijn." Voorzien van de nodige handelsdocumenten gaat de champost daarom naar Franse boeren die de nutriënten, sporenelementen, kalk en organische stof graag benutten op hun akkers.

champignon.koelcel_geVILT.jpg

De familie Desmet verkoopt champignons rechtstreeks aan de consument, levert aan supermarkten, groot- en kleinhandel, restaurants... Krijgen ze 's middags het signaal dat de verkoop in een supermarkt erg vlot verloopt, dan ontvangt de klant die nacht een nieuwe lading en liggen er de volgende dag verse champignons in het groenterek. Champignons die de weg van Polen tot hier hebben afgelegd, boeten in aan versheid en bewaarbaarheid. In ons land zijn ze niettemin te koop, net zoals Nederlandse champignons, omdat we hier meer champignons consumeren dan produceren.

De lokale productie heeft in al die jaren de consumptie nog nooit kunnen bijbenen. Het tekort doet zich vooral voelen in de eindejaarperiode. De consumptie verdubbelt dan, terwijl de productie een beetje getimed kan worden maar niet plots kan

toenemen. De doorsnee Belg koopt op jaarbasis iets meer dan 1,4 kilo champignons, oesterzwammen en andere paddenstoelen om er zelf in de keuken mee aan de slag te gaan. Uit de cijfers die marktonderzoeksbureau GfK voor promotieorgaan VLAM verzamelt, blijkt dat het thuisverbruik al jarenlang stabiel is.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada