

Stadslandbouw: Paddenstoelen uit hartje Brussel van oud brood

Reportage

In de 19e-eeuwse kelder van het slachthuis in Anderlecht lijkt de paddenstoelenteler Eclo een vreemde eend in de bijt. Maar schijn bedriegt: “Een constant klimaat is ideaal voor de paddenstoelenteelt. We zitten dichtbij de markt en verschillende reststromen kunnen we voor de productie inzetten”, klinkt het. Voor een reeks over stadslandbouw bezocht VILT het organische paddenstoelenbedrijf en zag hoe paddenstoelen in enkele maanden tijd uit oud brood van de Colruyt Group groeien.

🕒 18 FEBRUARI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 8 MAART 2022 15:19

Lees meer over:
stadslandbouw



Het slachthuis van Anderlecht ligt er verlaten bij op een doordeweekse dag. Bovengronds althans. Ondergronds is er meer bedrijvigheid: een tiental mensen werkt in de kelder van de historische hangar waar vroeger de veemarkt plaatsvond, aan de teelt van paddenstoelen. Eén medewerker bereidt het substraat, terwijl een ander paddenstoelen van hun stam snijdt en een derde weegt de paddenstoelen af en legt ze in punnets. We worden rondgeleid door Quentin Declerck, marketingverantwoordelijke van Eclo, zoals de Brusselse paddenstoelenteler heet.

Wij zijn overigens niet de enige. Kort na ons wordt een ander groepje rondgeleid in de 19de-eeuwse kelder langs de verschillende productiekamers van de kwekerij. “Dat is één van de voordelen van productie in de stad. Zo kunnen mensen komen kijken en zien ze hoe paddenstoelen gekweekt worden”, vertelt Declerck die workshops en rondleidingen voorziet voor particulieren en bedrijven. “Veel mensen hebben nog wel een idee hoe groenten groeien, maar bij paddenstoelen kan men zich weinig voorstellen.”

In het paddenstoelenbedrijf, dat voordien Champignon de Bruxelles heette, worden zes verschillende paddenstoelvariëteiten geteeld. Geen gewone champignons, maar exotische soorten als Nameko, Maitake, Shiitake en de Oesterzwam, soorten die voorheen veelvuldig uit Azië geïmporteerd werden. “De laatste jaren is veel productie in Europa ontstaan, maar ik zie in de supermarkt nog steeds exemplaren liggen uit Zuid-Korea”, vervolgt de 36-jarige teler.



Vraag naar lokaal en duurzaam

De verre reis van de paddenstoelen was voor de jonge Brusselaars Sevan Holemans en Hadrien Velge één van de aanleidingen om productie in onze hoofdstad op te zetten. Daarnaast merkten ze ook een grote vraag naar lokaal geteelde producten onder de Brusselse chefs. Bovendien viel het circulaire verhaal van de paddenstoelenteelt bij deze doelgroep sterk in de smaak. De paddenstoelen worden gekweekt op substraat waar onder andere bierdrift in verwerkt is, afkomstig van Brasserie Cantillon, een organische bierbrouwer in Brussel.

Champignon de Bruxelles zag in 2014 het levenslicht. Met crowdfunding en andere fondsen werd een kwekerij van 750 m² uit de grond gestampt. Kort na de start bleek het concept zo succesvol dat er al snel opgeschaald moest worden. Zo kwam in 2016 de kelder op het slachthuisterrein van Anderlecht in beeld. De ondergrondse gewelven die als koepels aan elkaar geregen zijn, bestrijken een oppervlakte van 10.000 vierkante meter. Daarvan worden er 3.000 gebruikt door Eclo, dat erover nadenkt het areaal binnenkort uit te breiden.



Foto: Mycelium en substraat worden in zak gemengd en in incubatieruimte meer dan een maand bewaard



“Een kelder is zeer geschikt voor paddenstoelenproductie”, vertelt de marketingverantwoordelijke. “De paddenstoelen hebben behoefte aan duisternis en een constante temperatuur van rond de 15 graden, al verschilt dat van soort tot soort.” Hierdoor kun je in een kelder volgens hem veel duurzamer telen dan in een magazijn waar je veel meer temperatuurverschillen hebt en meer moet bijverwarmen of afkoelen.

In de ondergrondse ruimte worden de seizoenen van het jaar nagebootst. Mycelium en substraat worden in een plastic zak gemengd en dichtgeknoopt waarna het mycelium zich ontwikkelt tot beginnende paddenstoelen. Deze incubatietijd, de natuurlijke zomer, vindt plaats in klimaatkamers bij 20 graden en duurt 1 tot 4 maanden afhankelijk van de paddenstoelensort. Op het eind van de incubatietijd laten de paddenstoelen hun kopjes zien en verhuizen ze naar de fructificatieruimte. Daar zakt de temperatuur, treedt de herfst in en komen de paddenstoelen in zeven dagen tot wasdom.



Reststromen van de stad en duurzame logistiek

Na de productie is de afstand tot de markt niet groot. Ook dit was onderdeel van het duurzame business model dat aanvankelijk erg op de korte keten gericht was. Het merendeel van de paddenstoelen bleef in Brussel en werd met de bakfiets afgeleverd bij chefs en biowinkels. Inmiddels is de productie dusdanig gegroeid dat het local-for-localmodel is losgelaten. Distributeurs zoals Biofresh, Bionaturels en Interbio zorgen ervoor dat de Brusselse paddenstoelen bij organische winkel in Brussel, Wallonië en Vlaanderen terecht komen.

Per maand wordt er gemiddeld zo'n 7 ton paddenstoelen geproduceerd. Grofweg 40 procent van de productie is bestemd voor de horeca, 60 procent gaat naar de retail. In de zomer loopt de afzet stroever als er veel minder interesse is voor het winterproduct. "Daarom zijn we een paar jaar geleden begonnen met de teelt van microgroente in vertical farms met het doel om hier de zomerdip mee op te vangen", vertelt Declerck.



De vertical farms met microgroente staan in een bovengrondse loods op het slachthuisterrein. Declerck geeft aan dat het aanvankelijke business model al gauw in de prullenmand kon. "Chefs geven in de zomer de voorkeur aan kruiden uit eigen tuin of van traditionele telers. Het kwam er na een tijdje op neer dat de microgroente exact dezelfde afzetcurve volgde als de paddenstoelen", zegt hij met gevoel voor ironie.

De afzet van microgroente kreeg het tijdens de coronacrisis zwaar te verduren. De bij de consument nog vrij onbekende groente werd hoofdzakelijk afgezet in de Brusselse horeca. Toen deze de deuren sloot wegens de coronamaatregelen, zakte de vraag in. Declerck vertelt hoe de coronapandemie indirect ook weer de oplossing aandroeg. Tijdens de pandemie kwam het bedrijf in contact met E-Farmz, een online speler in maaltijdboxen. Deze Brusselse tegenhanger van HelloFresh maakte de afgelopen twee jaar een enorme groei door en biedt in zijn boxen de microgroente van Eclo aan.



Verder sluiten van de cirkel

Het verder sluiten van de circulaire productieketen is één van de blijvende doelstellingen van Eclo. Recent werd een project opgestart met Colruyt Group. De supermarktketen stelt niet-verkocht organisch brood beschikbaar dat vervolgens in de substraat, de voedingsbron voor paddenstoelen, verwerkt wordt. De van dit brood geproduceerde paddenstoelen worden sinds oktober vorig jaar verkocht in de CRU markten van de Colruyt Group. Momenteel wordt er gekeken hoe dit project verder uitgerold kan worden.

Ook onderzoekt het bedrijf hoe het gebruikte substraat na de productie in de circulaire stadseconomie kan verwaarden.

Momenteel gaat veel van de teeltgrond naar boerderijen in de rand van Brussel waar het gebruikt wordt voor compostvorming.

“Maar het substraatafval zou ook een ideale voedingsstof zijn voor de standstuintjes in Brussel”, zegt Declerck hoopvol.

Daarnaast heeft Eclo uitbreidingsplannen en wil het vooral ook sterk groeien met zijn substraatproductie. De organische substraat, die dus mede met reststromen uit de stad tot stand komt, is volgens de marketingverantwoordelijke gewild bij andere paddenstoelenkwekers. “We produceren nu alleen nog voor eigen gebruik, maar willen binnen enkele jaren de productie verveelvoudigen en ook andere telers bevoorraden.”

De uitbreiding zal ongetwijfeld leiden tot een groei van het personeelsbestand. Momenteel staan er 12 mensen op de loonlijst, wat tijdens productiepieken op kan lopen tot 15. “Aan goed personeel geen gebrek”, besluit Declerck. Nog zo'n voordeel van stadslandbouw.



Uitgelicht

Colruyt gaat paddenstoelen kweken op een bedje van oud brood

nieuws

In samenwerking met ECLO, het vroegere 'Le Champignon de Bruxelles', verwerkt Colruyt Group eigen broodresten als substraat om er eryngii's, shiitakes en oesterzwammen op te k...

🕒 30 SEPTEMBER 2021

[Lees meer](#)

Bron: Jerom Rozendaal

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be


Volg ons op:

[f](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/) screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

[in](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/) screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

[@](https://www.instagram.com/vilt.nieuws) screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

[X](https://x.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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra