



Systeminnovaties in de Champignonteelt

Anton Sonnenberg, Johan Baars

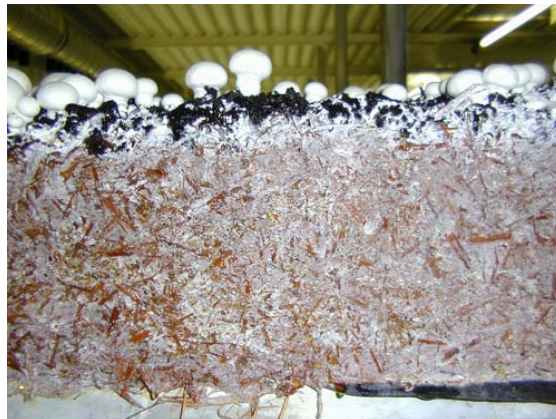
Aanleiding

Het voortbestaan van de Nederlandse champignonsector staat onder grote druk. De economische resultaten in de paddenstoelenteelt zijn de afgelopen jaren zeer slecht geweest o.a. als gevolg van de concurrentie uit Polen. Er lijkt een vorm van herstel/stabilisatie op te treden, maar de structurele problemen van de sector zijn niet opgelost.

De sector heeft innovaties nodig om de productiekosten omlaag te brengen en de bedrijfszekerheid te verbeteren.

Aanpak

Om de teeltkosten bij champignon te verminderen wordt in één van de LNV projecten samengewerkt met pionierende ondernemers die de kansen van teelt op gedefinieerde substraten willen onderzoeken. Dit is voor de sector een revolutionaire stap. In de huidige teelt kunnen de substraatkosten (compost) tot wel 40% van de productiekosten bedragen. Daar komt bij dat de kwaliteit van de compost wisselend is en dat het restproduct (champost) een probleem is. Champost moet concurreren met andere meststoffen en is nu een kostenfactor geworden. Uit ons onderzoek is gebleken dat het in principe mogelijk is om te telen zonder lignocellulose (de componenten in stro/hout), dus zijn er mogelijkheden om een teeltsysteem voor champignons op vloeibaar medium te ontwikkelen, zoals ook bij planten al wordt onderzocht (Vitalplant bij tomaat, Fleurago bij snijbloemen). Dit kan tot een grote kostenreductie in de teelt leiden en tot een grotere bedrijfszekerheid.



Het traditionele substraat voor champignons is compost. Een dure en niet altijd even betrouwbare grondstof.

Plukkosten vormen ook een aanzienlijk deel van de productiekosten. Er wordt daarom nagegaan of hierin geautomatiseerd kan worden. Er zijn al eens plukrobots ontwikkeld, maar die passen niet in het huidige teeltsysteem. We denken nu aan een machine die niet zelf plukt, maar de te plukken champignons aanwijst voor het personeel. In de praktijk blijkt namelijk dat de opbrengst sterk afhankelijk is van het gehanteerde plukregiem. Het probleem hierbij is dat de pluksters zich voornamelijk op kilo's richten waardoor de opbrengst in euro's niet optimaal is. Bijsturen blijkt erg lastig, terwijl goede telers wel weten hoe je het beste moet plukken. We zoeken nu naar mogelijkheden om deze teeltkennis op te schrijven en te vertalen in rekenregels voor een betrekkelijk simpele machine die de champignons voor de pluksters aanwijst met laserstraaltje.



Champignons voor de versmarkt worden handmatig geplukt. Een efficiëncyslag hierin of een volledige robotisering zal de productiekosten enorm verlagen.



WAGENINGEN UNIVERSITEIT

WAGENINGEN UR