

champignonteelt

- » Goede uitgangspositie voor de Nederlandse champignonteelt
- » Sterke concurrentie uit Polen
- » Nieuwe teeltontwikkelingen zorgen voor productietoename

Branchebeschrijving

De champignonteelt vindt plaats in cellen. Als voedingsbodem wordt compost gebruikt, afgedekt met een laag dekaarde. Compost wordt gemaakt uit gips, paarden- en kippenmest en stro. Bij aflevering is de compost doorgroeid met champignonschimmels. In de teelt worden

plukbedrijven en snijbedrijven onderscheiden. De plukbedrijven oogsten de champignons handmatig en zetten het product af als verse champignons. De snijbedrijven oogsten de champignons machinaal, waarna de champignons door de conservenindustrie worden verwerkt.

Trends en ontwikkelingen

In het areaal champignons is een dalende trend zichtbaar. In een tijdsbestek van tien jaar is het areaal met een kwart gekrompen. Ook het aantal bedrijven laat een dalende lijn zien en is in deze periode met tweederde afgenomen. Er treedt schaalvergroting op in de champignonteelt. Mechanisering bij de oogst maakt het mogelijk dat snijbedrijven op een gemiddeld vier keer zo groot areaal telen dan plukbedrijven. De productie bereikte in 2008 een top en neemt sindsdien af. De daling wordt vooral veroorzaakt door een afname van het areaal. Een belangrijke invloedsfactor op de productie is de kwaliteit van de compost. De export is van groot belang voor de branche. Gedurende de afgelopen jaren staat de export onder druk door een licht lagere Europese con-

sumptie en concurrentie vanuit Polen. Op de versmarkt is Polen een belangrijke concurrent, door de lage arbeidskosten en de relatief lage koers van de Poolse zloty. De afgelopen jaren richt Polen zich meer op afzet naar het Verenigd Koninkrijk en Duitsland, twee belangrijke markten voor Nederland. De productie in Polen wordt belemmerd door minder moderne productiefaciliteiten en doordat er niet altijd grote hoeveelheden compost van een goede en constante kwaliteit beschikbaar zijn. De afzet van verse champignons verloopt in Europa veelal via het supermarktkanaal, waarbij grote volumes en een constante kwaliteit van belang zijn. Grote en goed georganiseerde plukbedrijven profiteren hiervan.

Onze visie

Schaalvergroting en automatisering blijft voor de champignonteelt in de nabije toekomst een belangrijke strategie. Nieuwe teeltontwikkelingen zorgen voor een productietoename. Deze ontwikkelingen verlagen de kostprijs. De champignonprijzen kunnen in 2011 een licht prijsherstel laten zien, waarbij er grote prijsverschillen optreden per segment. De voorraden in de conservenindustrie zijn gedeeltelijk afgebouwd, mede door een kleinere import uit China. Op de versmarkt zwakt de concurrentie uit Polen af door de aantrekkelijke vraag naar Poolse champignons in Oost-Europa. De uitgangspositie van de Nederlandse champignonteelt is volgens ABN AMRO op de langere termijn goed. Op de industriële markt dragen mechanisering, een grote productie per vierkante

meter, een uniforme en hoge kwaliteit en een goed georganiseerde verwerkende industrie hieraan bij. Op de markt voor verse champignons is Nederland in staat op ieder moment een kwalitatief goed en uniform product aan te bieden. De hoge arbeidskosten vormen een nadeel voor Nederland. De afzet van champignons kan worden bevorderd door een diep assortiment aan te bieden. Marketing, marktontwikkeling en productontwikkeling in sorteringen, bewerkingsvormen en verpakkingen zijn belangrijke elementen die een positieve impuls aan de afzet kunnen geven. Verder kan het invoeren van een kwaliteitslabel, waarbij aandacht aan duurzaamheid, gezondheid en arbeid wordt geschonken, afzetbevorderend werken.

Kerngegevens

Aantal bedrijven: **173**
 Aantal plukbedrijven: **142**
 Aantal snijbedrijven: **35**

Aantal bedrijven >2000 m²: **77**
 Areaal champignons: **734.009 m²**
 Export: **67.655 ton**

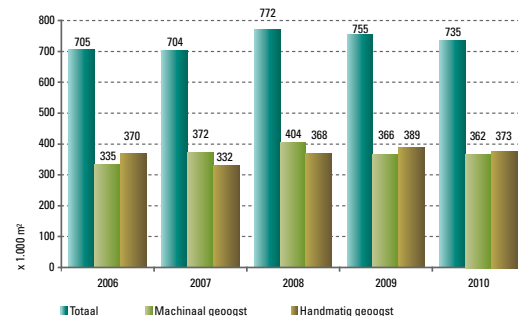
Websites

www.mushroombusiness.com
www.degroentenenfruit.nl
www.tuinbouw.nl
www.agf.nl

Areaalontwikkeling

Bron: CBS

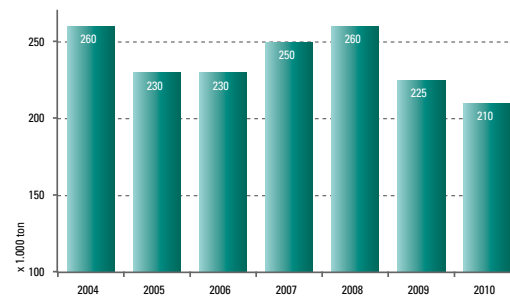
- ▶ In Nederland daalt het areaal champignons sinds 2008 met ruim 2% per jaar.
- ▶ In 2008 en 2009 is het areaal handmatig te oogsten champignons toegenomen, maar in 2010 neemt het areaal weer af.
- ▶ Bij de machinaal te oogsten champignons treedt in 2010 ook een daling in het areaal op, maar deze daling is relatief klein in vergelijking met de handmatig te oogsten champignons.



Productie

Bron: Productschap Tuinbouw

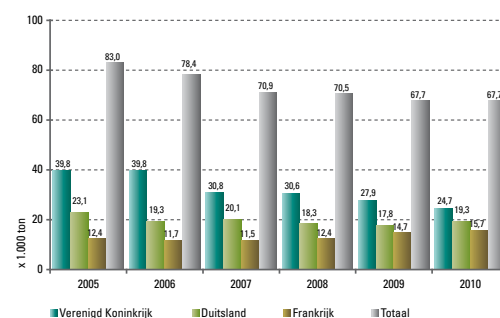
- ▶ De productie van champignons is na het hoge niveau in 2008 een aantal jaren gedaald, mede door de afname van het areaal.
- ▶ De productie kan door de bedrijven worden gestuurd, door de teeltschema's te verkorten of te verlengen. Schimmelziekten hebben een sterk negatieve invloed op de productie van champignons.
- ▶ De kwaliteit en beschikbaarheid van compost is in 2010 geen belemmering geweest voor de productie van champignons.



Export naar bestemming

Bron: Productschap Tuinbouw, KCB

- ▶ Na een dalende lijn in de export van champignons is de export in 2010 gestabiliseerd.
- ▶ Bijna 90% van de export gaat naar het Verenigd Koninkrijk, Duitsland en Frankrijk. De export naar Frankrijk stijgt, doordat lokale bedrijven productieproblemen ondervinden.
- ▶ De export naar het Verenigd Koninkrijk staat al een aantal jaren onder druk.



Verwerking van verse champignons

Bron: Productschap Tuinbouw

- ▶ De verwerking van champignons laat een soortgelijke ontwikkeling zien als de ontwikkeling van het machinaal te oogsten areaal. In 2008 bereikte de verwerking een topniveau.
- ▶ In de industrie worden champignons verwerkt tot conserven. Ze worden ook diepgevroren en als ingrediënt voor andere levensmiddelen gebruikt.
- ▶ Door overcapaciteit en grote voorraden heeft de conservenindustrie haar productiecapaciteit in 2010 niet volledig kunnen benutten.

