



EuroMycel

HÈT INDUSTRIEEL MICROBIOLOGISCH
LABORATORIUM, GESPECIALISEERD IN DE
VERMEERDERING VAN BROED VOOR HET TELEN
VAN CHAMPIGNONS



EUROMYCEL

HET INDUSTRIEEL MICROBIOLOGISCH LABORATORIUM,
GESPECIALISEERD IN DE VERMEERDERING VAN BROED VOOR
HET TELEN VAN CHAMPIGNONS

SAS EuroMycel heeft 70 jaar ervaring en beschikt over geavanceerde technische expertise dankzij goed geoliede processen en moderne apparatuur.

Als onderdeel van een totaal geïntegreerde champignonketenbedrijf, dragen de daar beschikbare uitgebreide kennis en ervaring bij aan het optimaliseren van de mogelijkheden van het champignonbroed.

Het is bijna niet te geloven, maar de Champignon de Paris stamt uit de tijd van Lodewijk de Veertiende in de 17^e eeuw. Toch wordt dit door het verhaal achter EuroMycel bevestigd. Jean-Baptiste de la Quintine, de tuinman van de koning, Jean-Baptiste de la Quintine, teelde in Versailles op een bed van paardenmest voor het eerst de *Agaricus bisporus*, zoals de Latijnse naam luidt.

In 1815 begonnen telers met het kweken van champignons in Parijse grotten en in de 19^e eeuw startte de productie in Nederland, Spanje, Italië en later ook de Verenigde Staten. Door de bouw van de Parijse metro moesten de ondergrondse champignonkwekerijen echter uit de Franse hoofdstad verwijnen. In de Loirevallei kende de champignoncultuur daarop zijn hoogtijdagen in de steengroeven die voor het uithakken van tufsteen voor de bouw werden uitgegraven. In 1868 werd in Anjou het bedrijf "Royal Champignon" opgericht. De firma Guilbaud, genoemd naar de oprichter Georges Guilbaud, begon

vervolgens in de streek Maine-et-Loire vanaf 1931 met de productie van deze champignon, waarbij in 1954 de naam werd veranderd in SA Royal Champignon.

De nieuwe entiteit markeerde ook het begin van de industrialisatie van de bedrijfstak en vooral van de verwerking tot conserven. Deze ontwikkeling ging gepaard met de verzelfstandiging van een cruciale fase in het kweekproces: het vak van mycelium maken werd een volwaardige specialiteit. Deze "witte schimmeldraden", verbinding tussen een moederstek en het productiesubstraat, bepalen de prestaties van een champignonkweek. Vanuit verschillende laboratoria begint Frankrijk met het leveren van champignonbroed aan de hele wereld. In 1960 beschikt het bedrijf over zijn eigen laboratorium voor de productie van het champignonbroed (SA Laboratoire Royal Champignon), voor intern gebruik, en ook voor elders in de Franse markt. In 1985 wordt de naam van de laboratoria gewijzigd in SA France Mycélium. In de

> Selectie van de stekken

OVERDRUK UIT HET BOEK EXCELLENCE EN TOURAINE

“De modernisering van het productieapparaat is cruciaal om betere prestaties te leveren en concurrerder te worden”



> Laden van de autoclaaf

> Overplaatsing van de substraat

> Klimaatstelsysteem

jaren 2000 verandert de naam France Mycélium in SAS EuroMycel en het bedrijf begeeft zich op de West- en Oost-Europese markt. Het vertrouwt daarbij op zijn ervaring en know-how.

EEN GEAVANCEERD WETENSCHAPPELIJK LABORATORIUM

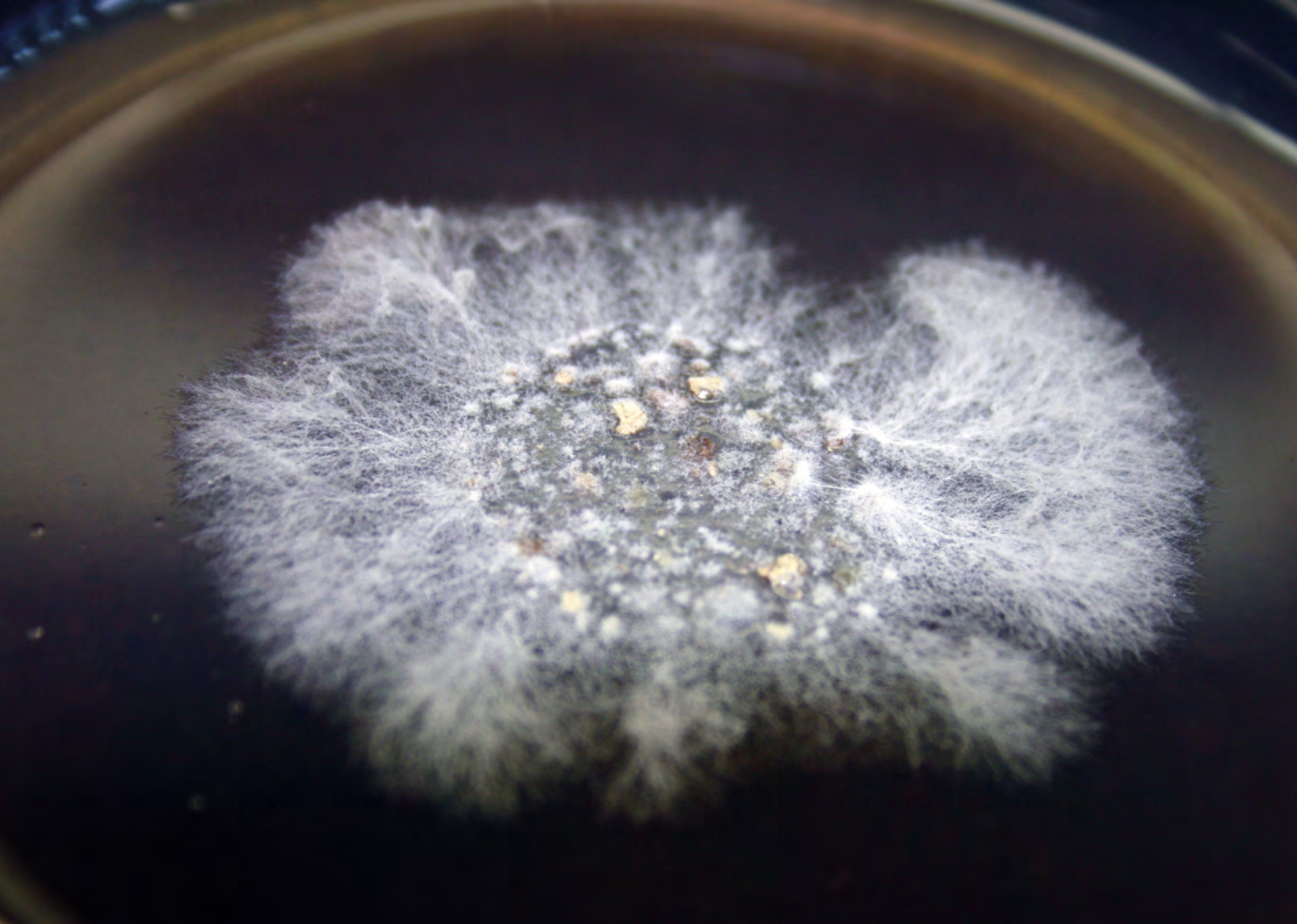
Met het oog op de export investeert SAS EuroMycel in een geavanceerd productieapparaat. De witte zaal wordt in 1997 in gebruik genomen, en verpakking verandert van een pot van 3 liter in een zak van 15 liter. Het productieapparaat wordt daarna in verschillende stappen gemoderniseerd. Een nieuwe koelruimte met een capaciteit van 35.000 zakken is sinds 2002 onderdeel van de vestiging in L'île Bouchard. Twee jaar later worden acht nieuwe incubatiekamers met een capaciteit van 24.000 zakken en twee kookketels van 700 kg voor het koken van de granen in gebruik genomen. Sinds 2007 wordt bij de productie een nieuwe machine ingezet om het broed in de zakken te verpakken. “De modernisering van het productieapparaat is cruciaal om betere prestaties te leveren en concurrerder te worden”, vertelt Frédéric Mathieu, algemeen directeur van SAS EuroMycel. Bij de start van het kweekproces van champignonbroed vinden de selectie en het onderhoud van de stammen plaats in het laboratorium van Pocé Distre in de Maine-et-Loire. Hier kunnen de verschillende fasen en atmosferen gecontroleerd worden. “De mycotheek bevat een voorraad met 2500 varianten uit de hele wereld die al bijna een eeuw bewaard worden.” Het maken van het mycelium begint met een langdurig selectieproces. Op die manier kunnen de lijnen worden geproduceerd die het best aan de verwachtingen van de klant voldoen. Morfologie, bestendigheid tegen

kou en dichtheid zijn de criteria waarmee in het bijzonder rekening wordt gehouden.” Met een op die manier geïsoleerd genetisch potentieel moet vervolgens de beste combinatie worden gevonden tussen de teelsubstraten en het moederbroed. Zo kan het mycelium zich zo goed mogelijk ontwikkelen in zijn toekomstige bestaan bij de champignonkweker. Deze zoektocht wordt uitgevoerd door microbiologen.”

EEN NAUWKEURIGE EN EFFICIËNTE VERMEERDERINGSMETHODE

De vestiging in Pocé Distre omvat daarom een in microbiologie gespecialiseerde afdeling “Onderzoek en Ontwikkeling” die volledig gespecialiseerd is in de bepalen van de kwaliteit van de champignons en de analyse van de compost. Dankzij experimentele eigen kwekerijen is het mogelijk om de kwaliteit op grotere schaal te controleren. Tot slot zorgt de afdeling Kwaliteit voor de controle van de grondstoffen, het toezicht en de traceerbaarheid van het proces.

De rogge, geleverd uit heel Frankrijk, dient als teelsubstraat van het commerciële mycelium. Na ontvangst wordt het graan schoongemaakt, gesorteerd, gekookt en gesteriliseerd. Na sterilisatie wordt het graan in een rij geënt in een klimaatkamer waar de verontreiniging via de lucht onder controle is. Na een fase van “aseptisch afvullen” wordt het mycelium verpakt in een zak van 15 l, voorzien van ademende filters. De fabricagepartijen worden gedurende twee weken geïncubeerd bij een temperatuur van 25°C. In acht geklimatiseerde ruimten ontwikkelt het mycelium zich verder op de rogge. Tot slot wordt het ontwikkelingsproces gestabiliseerd in een koude kamer bij een temperatuur van



> Steriliteitstest
> Onderzoek van de bloei

"We beïnvloeden verschillende parameters om een reproduceerbaar systeem te creëren waarmee de gewenste kwaliteit van het eindproduct bereikt kan worden."

1 tot 3°C voordat het product in gekoelde vrachtwagens naar de klanten wordt vervoerd. Het bedrijf beschikt over een opslagcapaciteit van 60.000 zakken.

Voor de ingewikkelde operaties zoals de enting in de witte zaal en het koken en steriliseren zijn gespecialiseerde teams nodig die bekend zijn met de goede praktijken van de agroalimentaire, farmaceutische en gezondheidsprocessen.

De klanten van het bedrijf zijn compostcentrales en indirect kwekers die de compost kopen die met de door hen gewenste variëteit is geënt. Zij zijn afkomstig uit de versmarkt en de industriële markt voor champignons de Paris. "We willen ons met deze variëteiten onderscheiden omdat hun wensen verschillen, afhankelijk van de eindklant. De industriële markt kiest voor krachtige stammen die een groot aantal kleine en middelgrote wateropnemende champignons voortbrengen. Voor de versmarkt gaat de voorkeur naar grotere champignons, die langzamer zijn gegroeid, met een goede houdbaarheid."

De exportmarkt vertegenwoordigt maar liefst 80% van de omzet en kende tussen 2014 en 2017 een forse stijging van 50%. "Nederland en Polen zijn twee belangrijke spelers op de Europese markt. We exporteren ook naar de Oost-Europese landen. Om ons aan te passen aan de verschillende markten hebben we lokale commerciële teams samengesteld." Het bedrijf richt zich op een nichemarkt waarin de Franse, Amerikaanse en Chinese concurrentie groot is. "Onze kracht is echter dat we deel uitmaken van

een geïntegreerde keten en vertrouwen op een complete expertise tot en met het eindproduct. Bovendien profiteren we van de internationale reputatie van de Groupe France Champignon."

SAS EuroMycel biedt een divers aanbod met de variëteiten E58, E25, E21, E67, E55 en E800. Het bedrijf is al goed vertegenwoordigd op de versmarkt met zijn parapedaardje E58 en Frédéric Mathieu wil deze positie graag verstevigen. Daarnaast wil hij de industriële markt aanboren met de variëteit E21. Deze voldoet perfect aan de wensen van toeleveranciers voor de conserven- en diepvriesindustrie. "Voortbouwend op onze recente zakelijke prestaties in Nederland, willen we ons op de lange termijn ook in de Benelux vestigen. Wat Oost-Europa betreft is EuroMycel al goed aanwezig in Rusland op een markt die explosief aan het groeien is."

Met een jaarlijkse productiecapaciteit van 7,5 miljoen liter streeft SAS EuroMycel naar een productie van 10 miljoen liter, wat realistisch is gezien het bestaande groeipotentieel. De huidige oppervlakte van de productielocatie van 9000 m² (overdekt) is voldoende om de verwachte extra groei op te vangen.

In een champignonwereld die volop in beweging is, houdt het kleine bedrijf uit de Touraine zich goed staande. En dat niet alleen, het laat zich gelden met zijn deskundigheid, vermogen om te differentiëren, de kwaliteit van zijn variëteiten en zijn flexibiliteit.

> Kwaliteitscontrole

"Om onze exportontwikkeling te versterken, willen we een belangrijke speler in Polen blijven, onze positie in de Benelux en Rusland verstevigen en ons op de middellange termijn vestigen in Duitsland en het Verenigd Koninkrijk."



> De knowhow in dienst van het mycelium



Selectie en vermeerdering van champignonmycelia

Aantal werknemers: 32

Omzet: 5 M€ waarvan 80% uit de export

Productiecapaciteit: 2500 zakken per dag,

7,5 miljoen liter per jaar

Klanten: compostfabrikanten, kwekers, en voedingsmiddelenindustrie





EUROMYCEL SAS Commercial et Administratif :
La Croix Sénard 37220 L'ÎLE-BOUCHARD

Tel: +33 (0) 247 97 03 55

Société Anonyme met een kapitaal van 914.695 euro
RCS Saumur: B 389 556 242 - Siret 389 556 242 00037 - APE-code: 0113Z
Intra btw-nummer: FR 31389556 24