

IMPORTANȚA ȘI AVANTAJELE CULTIVĂRII CIUPERCILOR

Primul pas important spre succesul unei afaceri bazate pe cultivarea ciupercilor este, ca și în alte domenii în care se lucrează cu organisme vii, cel al cunoașterii cât mai profunde a organismelor în cauză. Numai în acest fel ele vor deveni partenerii dumneavoastră de încredere, într-o afacere cu profit așa cum suntem siguri că v-o doriți. Pentru îndeplinirea acestei condiții esențiale puteți deja să vă bazați pe informațiile, sfaturile și îndrumările specializate și mai ales practice care vă vor ghida pas cu pas în această afacere la cheie.

Cultura ciupercilor *Agaricus bisporus* („champignon”) se bucură în toată lumea de o tradiție binecunoscută, cu rădăcini în secolul 17. Primele culturi atestate ale ciupercii *Agaricus bisporus* au fost obținute în Franța, în regiunea Parisului. De aici și denumirea de „champignon de Paris” folosită și astăzi pentru această specie de ciuperci cultivate.

Fazele de cercetare și experimentare au demonstrat în timp că această cultură nu este numai eficientă, dar și că rezultatul ei, ciupercile „champignon”, constituie un aliment foarte gustos și căutat.

Ce avantaje oferă cultivarea ciupercilor?

Cultura ciupercilor este o activitate profitabilă pentru toată lumea. Pentru a vă edifica, citiți mai jos o listă și o sinteză a principalelor beneficii pe care vi le aduce cultura ciupercilor. În plus, o astfel de activitate este avantajoasă și în plan economic, social și ecologic:

- ciupercile au o **mare valoare nutritivă, gastronomică**, chiar și **terapeutică**;
 - substratul de cultură se obține din **subproduse și reziduuri vegetale și animale**;
 - **realizează direct bioconversia** unor subproduse vegetale și animale în hrană pentru oameni;
 - **substratul uzat constituie o valoroasă resursă** care poate fi reutilizată și comercializată;
 - cultura ciupercilor **nu necesită suprafețe mari de teren agricol**;
 - ciupercile pot fi cultivate în **diverse spații și localuri** care au avut altă destinație (pivnițe, construcții vechi, magazine, galerii de mină abandonate, tuneluri, grajduri) și care sunt improprii pentru alte scopuri;
 - cultura modernă a ciupercilor are un **pronunțat caracter intensiv** (în cazul speciei *Agaricus bisporus* randamentul mediu este de 25-30 kg ciuperci/mp/ciclu);
 - prin cultivarea ciupercilor se realizează un **circuit rapid al fondurilor bănești**;
 - **crează noi locuri de muncă, mai ales în zona rurală**;
 - pentru demararea unei afaceri în acest domeniu aveți **posibilitatea de a beneficia de fonduri nerambursabile de la U.E.**
- **Ciupercile au o mare valoare nutritivă, gastronomică și chiar terapeutică.**

Ele constituie un aliment hrănitor și dietetic, bogat în proteine (de aici și denumirea de „carne vegetală”), fibre, vitaminele B și D și sărac în lipide și sodiu. De aceea ciupercile sunt recomandate în dieta anemicilor, diabeticilor, supranponderalilor și vegetarianilor.

Ciupercile „champignon” sunt deosebit de apreciate pentru gustul și aroma lor specială, pentru posibilitatea de a fi consumate în stare crudă sau incluse într-o mare diversitate de rețete savuroase și ușor de preparat. La acestea se adaugă și preabilitatea lor de a fi uscate, conservate – singure sau în diverse combinații cu alte specii de ciuperci sau legume. De asemenea, ele pot fi procesate și în cadrul unor rețete de mezeluri, brânzeturi, produse de patiserie (foetaje, pizza) etc.

Datorită acestor calități remarcabile, ciupercile și-au câștigat o poziție binemeritată între celelalte specii horticoale cultivate. Dezvoltarea continuă a producției a schimbat în multe țări imaginea de aliment de lux, trufanda de mare valoare, pe care gastronomia a creat-o ciupercilor cultivate. Astăzi, chiar și la noi în țară, ciupercile „champignon” sunt pe cale de a deveni delicatese de zi cu zi.

● **Substratul de cultură se obține din subproduse și reziduuri vegetale și animale.**

Trebuie luate în considerare două aspecte: ***economic și ecologic***.

În vederea producerii substratului de cultură, sunt valorificate subproduse și deșeuri provenite din agricultură, zootehnie, industria agro-alimentară ș.a. Acestea reprezintă **materii prime relativ ieftine și ușor de găsit pe plan local**. Este vorba, în principal, de paie, ciocălăi și tulpini de porumb, pleavă, gunoi de cal și de păsări cu așternutul respectiv ș.a. Unele dintre ele au puține alte întrebuințări constituind chiar, prin depozitarea lor necorespunzătoare, surse de poluare pentru ape și sol.

Transformarea acestor materiale organice de origine vegetală și animală în substrat nutritiv pentru ciupercile *Agaricus bisporus* se face prin fermentație în platformă (compostare).

● **Realizează direct bioconversia unor subproduse vegetale și animale în hrană pentru oameni.**

Materia organică din subprodusele și deșeurile de origine vegetală și animală folosite la prepararea compostului este reciclată direct într-un produs horticol ce constituie un aliment valoros pentru om – ciuperca de cultură. Procesul tehnologic de producere a ciupercilor este scurt (nu depășește 2-3 luni), are un randament bun și nu prezintă probleme deosebite pentru mediu.

Aceleași subproduse vegetale pot fi folosite și pentru hrana animalelor, pentru a fi reciclate și transformate în carne – aliment pentru oameni. Aceasta este însă o cale indirectă ce necesită o perioadă mai mare de timp. Investițiile și cheltuielile de producție sunt mai mari ca la ciuperci, iar tehnologiile prezintă mai multe aspecte poluante.

● **Substratul uzat constituie o valoroasă resursă care poate fi reutilizată și comercializată.**

Prin dezvoltarea impetuoasă a culturii ciupercilor sunt produse, inerent, și cantități tot mai mari de substrat uzat. Este vorba despre patul nutritiv al ciupercilor, care se îndepărtează din ciupercărie după încheierea unui ciclu de cultură. În ciupercăriile moderne, intensive, acest material este dezinfectat termic (abur) sau chimic, înainte de a fi evacuat. Această măsură se aplică pentru a distruge mucegaiurile competitive/parazite și acarienii, insectele ș.a., care își pot manifesta prezența către sfârșitul unui ciclu de producție.

În acest mod, compostul epuizat poate fi evacuat din ciupercărie fără pericolul de a disemina boli sau dăunători animalii în mediul înconjurător. De regulă, el este depozitat departe de ciupercărie, în zone special amenajate și, după o perioadă de 6-12 luni, poate fi folosit în diverse alte scopuri.

Dacă ne referim numai la ciupercile „champignon”, substratul uzat are o structură afânată și o bună capacitate de reținere a apei. El este bogat în materie organică (40-60% din substanța

uscată) și conține multe elemente minerale valoroase. Aceasta îl recomandă ca **un foarte bun ameliorator și fertilizator pentru diverse tipuri de soluri**. Este excelent pentru pajiștile sau pășunile nou-înființate. Substratul uzat este tot mai mult folosit și ca material component în diverse amestecuri de substrat nutritiv pentru flori, culturi legumicole, pomicole, viticole.

Prin valorificarea acestui material se obțin câștiguri suplimentare care nu sunt de neglijat, în condițiile în care piața este în creștere și cererea devine tot mai mare.

● **Cultura ciupercilor nu necesită suprafețe mari de teren agricol.**

Într-adevăr, în comparație cu celelalte culturi horticole, cultura ciupercilor implică ocuparea unor suprafețe foarte mici de teren. Mai mult decât atât, terenul utilizat în cadrul unei ciupercării nu trebuie să fie neapărat bun pentru agricultură, pentru că nu pământul este folosit ca pat nutritiv. Dimpotrivă, substraturile pentru cultura ciupercilor sunt preparate din diverse materiale de origine vegetală și animală, în spații special amenajate. Odată obținute, aceste substraturi sunt introduse în ciupercărie și dispuse etajat, pe mai multe niveluri, pentru a folosi cât mai eficient spațiul de cultură.

De exemplu, într-o cameră de cultură standard olandeză pentru ciuperci „champignon”, la o suprafață utilă de 106 mp, suprafața cultivată este de 200 mp. Această dublare a suprafeței utile se face prin etajarea culturii pe rafturi (stelaje) cu cinci niveluri.

● **Ciupercile pot fi cultivate în diverse spații și localuri care au avut altă destinație.**

Cultura clasică-sezonieră a ciupercilor poate fi executată, cu un minim de amenajări, în diverse spații și localuri existente, care nu mai sunt utilizate conform destinației inițiale: pivnițe, grajduri, mine și tuneluri dezafectate, forturi, foste crame, depozite etc. Astfel, **aceste spații capătă o nouă utilizare și pot produce din nou bani**. Condiția care se pune pentru revalorificarea lor este aceea de a fi pregătite printr-o serie de îmbunătățiri și dotări necesare cultivării ciupercilor.

Și cultura intensivă se poate organiza în astfel de localuri, dar compartimentările, amenajările, dotările cu echipamente necesită investiții mai mari. Însă, de cele mai multe ori este preferabil să se construiască un spațiu nou, special conceput pentru producerea modernă a ciupercilor, decât să se modifice unul care a avut altă destinație inițială.

● **Cultura modernă a ciupercilor are un pronunțat caracter intensiv.**

Prin cultivarea ciupercilor se obțin cantități însemnate de proteină valoroasă pe unitatea de suprafață. În prezent, utilizarea tulpinilor hibride foarte productive și a tehnologiilor intensive de cultură asigură, în mod obișnuit, **recolte de 25-30 kg ciuperci/mp/ciclu (25-30%)**.

Însă trebuie ținut seama și de faptul că în ciupercării spațiul se utilizează la maximum prin etajarea culturii. Astfel, **producția înregistrată pe o anumită suprafață utilă crește proporțional cu numărul de niveluri amenajate** în camerele de producție.

Posibilitatea de a utiliza cât mai eficient spațiile de cultură disponibile crește și prin realizarea mai multor cicluri succesive pe an. Organizarea modernă a fluxului de producție, cu spații specializate pe etapele tehnologice – pasteurizare, incubare, fructificare – poate scurta ciclul de cultură într-o ciupercărie, fără scăderea eficienței. Astfel se poate ajunge la realizarea a până la 6-7 cicluri/cameră de cultură/an.

Același rezultat poate fi obținut și de cultivatori care dețin doar camere de cultură și cumpără compost gata preparat (compost FAZA II) și însămânțat sau chiar incubat (compost FAZA III). Pentru aceasta, ei trebuie să dispună de instalațiile și echipamentele necesare unei utilizări non-

top” a camerelor de producție, pe tot parcursul anului. Dar toate aceste posibilități vor fi descrise pe larg în lucrare pentru a vă fi cât mai ușor să alegeți și să aplicați.

● **Prin cultivarea ciupercilor se realizează un circuit rapid al fondurilor bănești.**

În comparație cu celelalte specii horticole, ciupercile au un ciclu scurt de producție. Cultura de ciuperci cu gradul cel mai mare de complexitate este cea de „champignon”. Un ciclu de producție la aceste ciuperci poate ține ocupată o cameră de cultură 40-50 de zile în cazul ciupercăriilor intensive și până la 120 de zile în cultura clasic-sezonieră.

Perioada scurtă a ciclului de producție permite un circuit rapid al fondurilor bănești și **recuperarea investițiilor mult mai repede** decât la alte specii horticole. Acest fapt este foarte încurajator pentru producătorii individuali și micii fermieri.

● **Se creează noi locuri de muncă, mai ales în zona rurală.**

Extinderea și dezvoltarea culturii ciupercilor produce un efect pozitiv în plan economico-social, prin diversificarea sortimentului de culturi și crearea de noi locuri de muncă mai ales în zonele rurale, mai puțin dezvoltate. Se amplifică cererea de forță de muncă și în procesarea și în comercializarea ciupercilor, a substratului nutritiv, a miceliului, a echipamentelor etc., ceea ce cu siguranță duce la **crearea unei adevărate industrii a ciupercilor, cu activitate pe tot parcursul anului.**

Din acest punct de vedere merită de luat în seamă exemplul unor țări europene ca Irlanda, Spania, Polonia, Ungaria. Ele au în comun dezvoltarea spectaculoasă a culturii ciupercilor pe parcursul ultimului deceniu, dezvoltare bazată în special pe „sistemul satelit” de cultură. Este vorba de unități de pregătire centralizată a compostului, care este însămânțat și livrat unor producători individuali (fermieri) aflați în zona de proximitate. În Irlanda există comunități rurale în întregime „convertite” la producerea ciupercilor – sate de ciupercari. Producția acestora este preluată de firme care se ocupă cu sortarea, ambalarea și desfacerea ciupercilor. Sistemul se bazează pe contracte ferme între participanți, pe profesionalism, corectitudine și promovarea calității.

● **La demararea unei afaceri în acest domeniu aveți posibilitatea de a beneficia de fonduri nerambursabile de la U.E.**

Un rol important în înființarea de noi ciupercării intensive, cu tehnologie modernă și producție continuă tot timpul anului, îl are sprijinul financiar al statului. Amintim, contribuția benefică pe care a avut-o implementarea Programului SAPARD, cu fonduri de la Comunitatea Europeană. Fiind un program destinat perioadei de preaderare a României la Uniunea Europeană, termenul pentru depunerea dosarelor cu proiecte și aprobarea acordării de fonduri s-a încheiat în anul 2006.

Urmează însă o perioadă și mai benefică, cu mari posibilități pentru dezvoltarea și modernizarea agriculturii românești în general, deci și a culturii ciupercilor – ca sector al acesteia. Este vorba despre o perioadă de câțiva ani, în care se vor primi importante **fonduri structurale de la U.E.** – ai cărei membri suntem acum. Desigur că și cultura ciupercilor va beneficia de acest deosebit sprijin financiar și implicit tehnologic, fapt ce va crea premise favorabile unei dezvoltări puternice a acestui domeniu.