1) Como começar?

O primeiro passo consiste em definir se o produto a desenvolver corresponde à comercialização de cogumelos silvestres ou cogumelos de produção ou à sua transformação.

Os cogumelos silvestres ocorrem nas florestas, matos e pastagens durante os outonos e as primaveras em que as condições climatéricas são favoráveis. A sua colheita para fins comerciais pressupõe um profundo conhecimento, tradicional ou técnico, que assegure uma correta identificação das espécies, uma vez que para além dos cogumelos comestíveis, existem outros sem interesse gastronómico e alguns tóxicos, podendo estes últimos provocar perturbações na saúde de variável gravidade ou mesmo a morte.

Se escolher centrar a sua atividade nos cogumelos silvestres é importante considerar que apesar de existirem mais de 60 espécies comestíveis na península ibérica, aquelas que apresentam um mercado consolidado na Europa são:

- Trufa negra (*Tuber melanosporum*)
- Boletos (*Boletus edulis, Boletus pinophilus, Boletus aereus e Boletus aestivalis*)
- Sanchas (*Lactarius deliciosus*)
- Rapazinhos (*Cantharellus cibarius*)
- Trompeta da morte (*Craterellus cornucopioides*)
- Trompeta dourada (*Cantharellus tubaeformis* e *C. lutescens*)
- Laranjinha (*Amanita caesarea*)
- Pantorra (*Morchella esculenta e M. esculenta*)

Por outro lado, diversos estudos têm permitido controlar o desenvolvimento de um alargado grupo de espécies em condições controladas, denominados cogumelos de cultura. O negócio destas espécies caracteriza-se por uma crescente tendência para a utilização de tecnologias, para elevados volumes de produção, para uma eficiente cadeia de distribuição e comercialização, provocando uma elevada competitividade.

Promotor

Terras do Baixo Guadiana

Colaboração

ADP Ourique

Quadrante Rural

Co-financiamento

PRODER Programa de Desenvolvimento Rural

LEADER

GOVERNO DE PORTUGAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO MAR, DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas zonas rurais

Tiragem de 400 exemplares

CORDÃO VERDE

COGUMELOS

Guia de Apoio ao Empreendedor

OS COGUMELOS

Antes de iniciar uma atividade relacionada com a horticultura, é fundamental perceber como funciona o vegetal que pretende produzir. Embora os cogumelos estejam colocados do ponto de vista comercial, na categoria dos produtos hortícolas, nada têm a ver com o reino das plantas.

Não são vegetais e como tal, o seu cultivo obedece a parâmetros técnicos específicos, dirigidos ao cultivo particular dos cogumelos, por se tratarem de fungos.

No caso particular dos cogumelos, também estes estão suscetíveis de serem atacados por pragas e por doenças. A produção de cogumelos é uma tarefa que exige rigor, higiene e onde andamos de mãos dadas com um ambiente propício ao desenvolvimento de outros fungos, que podem atacar os cogumelos.

Por estarmos perante estas particularidades, é fundamental que o produtor tenha em mente, que a produção de cogumelos engloba um conjunto de técnicas que pretendem maximizar produções e minimizar problemas (especialmente com fungos parasitas e bactérias), trabalhando acima de tudo num sistema de prevenção independentemente da técnica de cultivo escolhida.

Tal como acontece no reino vegetal, que engloba um enorme número de culturas, dentro das quais existem no mercado variedades, também no caso dos fungos, existem diferentes espécies e algumas já com variedades comercializadas.

Assim sendo, poderemos organizar os fungos que produzem cogumelos, em duas grandes categorias relacionadas com o seu modo de vida:

- Cogumelos decompositores pratícolas (crescem no prado)
- Cogumelos decompositores lenhícolas (crescem sobre madeira)

Este desenvolvimento cresce ao mesmo ritmo que o aumento do número de consumidores, quer de cogumelos com fins culinários, quer de cogumelos com fins medicinais ou ainda dos chamados alimentos funcionais e nutracêuticos. Algumas das espécies mais amplamente produzidas são: *Agaricus bisporus*, *Agaricus blazei*, *Lentinula edodes*, *Pleurotus ostreatus*, *Ganoderma lucidum*, *Agrocybe aegerita*, *Pleurotus djamur*, *Pleurotus eryngii*, *Coriolus versicolor*, *Grifola frondosa*, etc.

2) Como produzir e transformar?

Existem diferentes técnicas de cultivo de cogumelos aplicáveis, consoante a espécie a produzir.

- Semi-intensiva (cultivo em troncos)

  Este tipo de cultivo está inevitavelmente associado ao shiitake (Lentinula edodes), uma vez que é a espécie mais bem estudada, em países asiáticos, no que respeita a esta técnica. Contudo, em Portugal, este cogumelo não existe no habitat natural, considerado por isso, um cultivo de uma espécie exótica. Em Portugal, a utilização desta técnica é relativamente recente, pelo que ainda faltam estudos relacionados com este método de cultivo. No entanto, há já empresas nacionais que se têm dedicado à investigação nesta área. (*www.quadrante-natural.pt*)

  O cultivo em troncos não é feito com condições muito controladas, como no caso do cultivo dos substratos tratados, utilizados na técnica intensiva ou industrial. Faz-se a gestão do cultivo em troncos de uma forma mais artesanal, recorrendo a telheiros ou mesmo estufas e por isso não são necessárias salas fechadas com controlo asséptico e de factores ambientais. Pretende-se apenas minimizar as condições extremas do desejável, para o cogumelo que queremos produzir, estando contudo, dependentes de algumas variações do clima e ataques de contaminantes, sob o qual é importante assumir o risco que lhes está associado.

  Embora seja uma técnica em que poderemos considerar um investimento inicial menor que o cultivo intensivo (dependendo da sua dimensão), está sujeito a produtividades mais irregulares e a uma periodicidade de produção mais espaçada no tempo. É importante considerar, que o produtor só começa a ter as suas primeiras produções de cogumelos, ao fim de pelo menos 6 meses (no caso da madeira de eucalipto), atingindo a produção plena a partir do 2º a 3º ano.

- Intensiva ou industrial (cultivo em unidades de produção ou fábricas)

  A escolha por esta técnica, envolve na generalidade investimentos iniciais mais elevados do que o cultivo em troncos, no entanto, este investimento começa a ser pago, mais cedo, uma vez que a plena produção pode assumir-se ao fim de três meses (dependendo da espécie escolhida), com produções mais controláveis e ciclos de produção mais curtos.

  A produção de cogumelos intensiva, requer a utilização de substratos tratados, requer elevado grau de limpeza, higiene dos trabalhadores e assepsia do local de trabalho. As condições para o cultivo de cogumelos com esta técnica, exigem a construção de compartimentos estanques, uma vez que se pretende o total controlo dos fatores ambientais.

  Para tal, cada etapa obedece a um compartimento separado, havendo necessidade de construção de salas próprias para cada uma das funções, assim como, a utilização de equipamentos industriais (unidades de tratamento de ar, controlo de temperatura e humidade, câmara de pasteurização ou autoclave).

  A alternativa com menor investimento será sempre a recolha de cogumelos silvestres. Esta atividade, desenvolvida através de uma gestão sustentável, pode ser um complemento económico numa perspetiva de multifuncionalidade para os proprietários. Existem algumas empresas em Portugal que compram o produto diretamente aos apanhadores bem como a empresas espanholas, localizadas na zona fronteiriça, que também compram cogumelos apanhados em Portugal. A mais-valia desta alternativa passa pela articulação e profissionalização dos apanhadores, pela redução do número de intermediários, pela aposta no mercado gourmet regional e nacional e, eventualmente, pela incorporação da certificação como produto silvestre biológico.

3) Como vender?

Os espaços nacionais para a comercialização de cogumelos, quer silvestres quer de cultura, serão principalmente restaurantes, supermercados e lojas de produtos tradicionais, gourmet e biológicos. Neste sentido, a legislação portuguesa refere que os produtores devem coletar-se nas finanças e abrir atividade, nomeadamente:

- Produção de cogumelos: CAE 01130
- Fabrico de materiais para a produção de cogumelos: CAE 01300
- Fabrico de materiais para a produção de cogumelos: CAE 01300
- Apanha de cogumelos: CAE

Em termos de comercialização, é o regulamento de execução (UE) Nº 543/2011 da Comissão de 7 de Junho de 2011 que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) Nº 234/2007 do Conselho nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados para os cogumelos de cultura. Refere também que os cogumelos não cultivados não estão sujeitos à obrigação de conformidade com a norma de comercialização geral (código NC 0709 59).

A embalagem dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios devem cumprir, em termos genéricos, o disposto no artº 3º do Reg. 1935/2004.

Em relação à higiene dos géneros alimentícios, em particular ao transporte, devem dar cumprimento às disposições contempladas no Reg. Nº 852/2004, Cap. IV.

Finalmente a rotulagem deve cumprir as regras contempladas no Dec. Lei nº 560/99 de 18 de dezembro e desde o 13 de dezembro de 2014 do novo Reg. 1169/2011de 25 de outubro relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios.

Em relação ao mercado, segundo o produto que decida explorar, será preciso direcionar os esforços de comercialização e marketing do produto.

Agentes da fileira

Com o crescimento da fileira e dos novos produtores de Cogumelos em Portugal, multiplicam também os agentes económicos e de apoio da fileira. Dentro destes destacam-se:

Entidades/Empresas ligadas à produção, colheita, comercialização e transformação, bem como com competências ao nível de formação/divulgação da fileira

- Aguiarfloresta, *www.aguiarfloresta.org*
- Aromas e Boletos, *www.boletosdeorum.pt*
- Associação de Defesa do Património de Mértola, *www.adpm.pt*
- Bioinvitro, Lda., *www.bioinvitro.com*
- CC - Cogumelos Cultivados Lda., *www.cogumelos.eu*
- Eurofunghi, Lda., *www.eurofunghi.pt*
- Fungi fresh, *www.fungifresh.com.pt*
- Fungi Perfect Lda.
- Micellium Vila Flor *www.micellium.com*
- Myrtilis Gourmet *www.myrtilisgourmet.com*
- Natura Funghi *naturafunghi@hotmail.com*
- Quadrante Natural - Micologia e Ambiente Lda., *www.quadrante-natural.pt*
- Sabores da Gardunha, *www.saboresdagardunha.com*
- Sociedade Agroboletos Lda., *www.agroboletos.com* e *www.agroboletos-mushrooms.pt*
- Sousacamp, *www.sousacamp.com*
- Terrius, *www.terrius.pt*