

Лесной бизнес
ориентирован
на экспорт

Герман МОСКАЛЕНКО

НА ТОВАР ЕСТЬ ЗАМОРСКИЙ КУПЕЦ

Это «в европах» лес от парка почти не отличается - голый и стриженный. То ли дело у нас! Почти половина территории страны - натуральные сосновые боры и березовые рощи. Неудивительно, что многие белорусы - завсегдатаи «тихой охоты». И уже давно это хобби перевели в бизнес. Тем более, на сбор грибов никаких решений не требуется.

Заготовители в среднем за кило лисичек дают до 165 рублей, боровиков - от 230, грибов прочих видов - 50 рублей. И возить далеко не надо, купцы сами к тебе придут. Хочешь - неси в коопторговский магазин, который есть в каждом более-менее крупном селе, но там цены, как правило, ниже.

Белкоопсоюз закупает у населения боровики-лисички. В удачный год до четырехсот тонн. Большую часть сам же маринует, сушит, солит и продает. Хотя без всяких анализов рынка понятно, что львиная доля грибов в меню белорусов - это опять, маслята, боровики, подосиновники, грузди и лисички, которые они сами себе в лесу нашли и «по бабушкиному рецепту» в банки закатали. И этот довод оценивается в объемах не

ВСЕ ДЕЛО - В ШЛЯПКЕ

Такому грибному изобилию
можно только позавидовать.



меньших, чем заготавливают и производят кооператоры и частники.

НЕ ПОРА ЛИ МЕНЯТЬ ТАКТИКУ?

Частный грибной бизнес в основном ориентирован на экспорт. Основные рынки сбыта для белорусских грибов - Польша, Германия,

страны Прибалтики и Россия. Везут к западным соседям в основном боровики и лисички, к восточным - еще и шампиньоны с вешенками. Вывозят официально, со всеми разрешениями и таможенными платежами.

Лидер заграничных поставок - лисички. Их удобно транспортировать, поскольку могут полторы-две недели сохранять товарный вид.

При этом Польша и Германия белорусские грибочки по большей части не едят, а просто перерабатывают. Эксперты в один голос говорят, что большая часть консервиро-

ванных грибов в белорусских магазинах с надписью «Сделано в Польше» - это маслята, опять, лисички, вернувшиеся домой из европейского турне.

Почему так получается? Причин две. Во-первых, цена. В Европу сырье сегодня везти выгоднее - экспортер килограмм грибов покупает за 3 - 5 евро. Вторая: в Беларуси практически нет предприятий, перерабатывающих грибы.

Хотя потихоньку ситуация меняется. Компания «Аланторг» заготавливает грибы на Гомельщине - до 80 тонн белых и лисичек за сезон. Почти



СОВЕТ БЫВАЛОГО

Кто далеко пойдет, тот больше соберет

Владимир Синицкий - заядлый грибник. Лельчицкие леса, что на Гомельщине, знает, как свои пять пальцев. Лето для него - золотая пора. Года два-три назад за сезон он зарабатывал около тысячи долларов, что в разы больше его зарплаты в котельной:

- Раньше из леса лисички мешками носил. Но в последние годы грибов чуть меньше стало. Чтобы с ними не возиться, сразу продаю частникам. Труд этот, конечно, не из легких. Ходить нужно много, каждому грибочку кланяться, бывает и спину прихватит. Но деньги хорошие выходят.

- Подскажите секрет, как выйти из леса с полными ведрами?

- Нужно места знать. Если поставить машину у обочины и пройти несколько сот метров, толку не будет. Я километром десять топаю до грибных «плантаций». Заблудиться не боюсь. Главное, не лениться. Тогда за несколько месяцев на грибах прилично заработаете.

весь урожай увозят в Польшу. Но в ближайшее время собираются строить свой перерабатывающий комбинат и выпускать готовый продукт сами - прибыль будет больше.

В ЛЮБУЮ ПОГОДУ

ГРИБНИЦЫ В СВОЕЙ ТЕПЛИЦЕ

■ Чтобы не зависеть от капризов природы, предприниматели в лес не ходят. Они ценный продукт выращивают.

Родные боровики и опять по заказу не растут. А вот вешенки, шиитаке и шампиньоны умелым рукам рады. Занимаются промышленным производством грибов в Беларуси примерно тридцать фирм и индивидуальных предпринимателей. Больше всего выращивают шампиньонов - до трехсот тонн в год, вешенок - в половину меньше. Шиитаке в Беларуси скорее экзотика, чем норма. Такое производство - отчасти экспорт, отчасти импортозамещение.

Самая крупная грибная ферма работает на Брестчине, в Барановичском районе. Она так и называется: «Грибная страна». Каждый месяц в сезон собирают около 140 тонн шампиньонов. Часть продукции идет на экспорт в Россию.

Вешенки - специализация сельхозпредприятия «Экогрибы», которое работает в Лидском районе Гродненщины. Плантации разместились в ракетных ангарах бывшего военного городка, и погодный фактор им нипочем - круглый год ежемесячно снимают около десяти тонн.

Как в России и Беларуси собирают клюкву
и другие лесные дары - на сайте souzveche.ru

ОКОЛО
300 тонн
купили
белорусы в 2015 году

15-20%
проданных
грибов - импортные

ОКОЛО
100 тонн
собрано
и выращено

470
граммов
съедает в год
средний белорус

По данным Белкоопсоюза
и Минсельхозпрода.



ПОД ПРЕДВОДИТЕЛЬСТВОМ ПОЛОЦКОГО ЛЕСУНА

■ В республике проводят чемпионат «тихой охоты».

Это как раз тот случай, когда любой участник соревнований может воскликнуть вслед за отцом-основателем современных Олимпийских игр, французским бароном Пьером де Кубертенем: «О спорт! Ты - наслаждение!»

Грядущий уик-энд во второй раз соберет несколько сотен любителей тихой охоты. Победят те, чьи лукошки через четыре часа после старта будут самыми увесистыми. Награды вручат в номинациях: «Грибной рекорд» - наибольший суммарный вес корзинок команды, «Самый большой гриб», «Полоцкий грибник» - для самого активного участника.

В белорусской мифологии много веселых персонажей - древних и новоявленных. Полоцкий лесун - из многочисленного семейства леших-лесовиков.



Поучаствовать в необычном турнире может каждый. Достаточно собрать свою команду и заявить ее в чемпионат. Пройдут соревнования в Полоцке во время фестиваля «Экофест-2016», изюминкой которого будет праздник «В гостях у Полоцкого лесуна».

Есть в Беларуси и своя «самопровозглашенная» столица грибов - деревня Криница Брестской области. В прошлые выходные здесь состоялся второй районный фестиваль «Криница - грибов столица». Гвоздем стал конкурс по сбору грибов - их в знаменитой пушке хоть косой коси.