

Доход из раковины

Лето. Разгар дачного сезона. Социальные сети переполнены фотографиями первого урожая. Огурцы, клубника, вишня... И вот в этом ряду то и дело проскальзывают совсем неаппетитные снимки улиток, которых в стране развелось великое множество. Для огородников это напасть, ведь моллюски очень прожорливы и поедают рассаду. Впрочем, брюхоногие создают проблему не всем. Кому-то они даже приносят большую пользу.



До лимитов далеко

В гипермаркете нахожу килограммовую упаковку улиток. Цена около 70 рублей. Недешево. Можно делать выгодный бизнес? Вынужден огорчить. За кило улитки, которую вы принесете на заготовительный пункт, вам заплатят максимум рубль. Почему? Давайте разбираться.

Итак, по факту готовая улитка — товар дорогой. Идет, прежде всего, на экспорт. По данным за прошлый год, которые озвучил на коллегии Минприроды заместитель министра природных ресурсов и охраны окружающей среды Александр Корбут, от экспорта улиток, раков и личинок хирономид страна получила 750 тысяч евро. В 2019-м этим видом деятельности занимался 21 пользователь.

Всего заготовили 411,28 тонны улиток — это 36 процентов от установленного лимита. Наряду с ними 6,38 тонны длиннопалых раков (15 процентов), 8,65 тонны личинок хирономид (18 процентов). Суммарный оборот этой продукции за год составил около 1,99 миллиона рублей. Заготовки улитки выросли за год на 144,7 тонны, или 54,3 процента к уровню 2018-го.

Александр Митюков. Доход из раковины

Лимит не выбран даже наполовину. Почему? Никому деньги не нужны? В интернете нахожу немало заметок о том, что в разных регионах страны заготавливают улиток. Решаюсь на авантюру, беру полиэтиленовый мешок и еду к Брестской крепости. Там, говорит приятель, этого добра пруд пруди. Особенно после дождя.

Не каждый брестчанин, а уж тем более турист знает, что в крепость можно попасть не только на авто по асфальтовым дорогам. Вдоль Мухавца к ней на несколько километров растянулась экологическая велотропа. Справа — река, слева — живописные озера на месте бывшей деревни, которую расселили в прошлом веке, когда в Бресте строили ТЭЦ. В жару здесь всегда можно спрятаться в тени деревьев. Вот тут и начну поиски.

Ветка, куст, трава... И так битый час по кругу. Казалось бы, идеальные условия. Где вы, моллюски? Без опыта и сноровки, видать, делать нечего. Проехал на велосипеде почти до Госпитального острова, а мешок пуст. Пришлось звонить другу, который в зоологии определенно сильнее меня. Он уточняет: улиток, конечно, в природе много, но популяции обитают все же не на каждом шагу. В крепости, например, их много на территории, где когда-то стоял арtpолк. В местах, где 22 июня утром проводят военную реконструкцию.

Отправился туда. Побродил еще час по валам. В нескольких местах, действительно, наткнулся на скопление улиток. Надеваю перчатки, аккуратно собираю добычу в мешок. День был долгим. «Улов» так себе. Всего около килограмма. Уже потом я узнал, что профессиональные сборщики, как и грибники, конечно, выбирают места за городом. Там, где большие популяции. Но мне для эксперимента хватило и этого. Теперь нужно было куда-то определить мой «трофей».



С оттенком серого

Поисковики на запрос «сдать улитку в Бресте» много вариантов не предлагают. Оказывается, принимает моллюсков у населения гродненская фирма. На сайте компании информация: ООО постоянно закупает живую улитку виноградную, дикорастущие грибы и ягоды. Набираю указанный в объявлении телефонный номер и спрашиваю, где в Бресте можно сдать улиток. Ответ разочаровывает. Выясняется, что заготавливают их всего два месяца: апрель и май. Так что я со своей добычей в полете.

Хотелось, конечно, узнать больше: в каких объемах предприятие заготавливает улиток? Какие требования к сырью? Где в стране расположены приемные пункты и какова закупочная цена? Выгоден ли вообще этот бизнес? Увы, вопросы так и остались без ответа. В приемной записали мои данные, пообещав, что передадут их руководству. На этом пока все.

Может, мне повезет пристроить товар где-то еще? В одной из социальных сетей нашел группу «Виноградные улитки из Беларуси». Там в комментариях встречаю вопрос: кому продать улиток? Предложений, впрочем, больше, чем спроса, да и объемы товара солиднее. Но все торги закончились в начале июня. Покупатели предлагают за кило от 40 копеек до рубля, причем диаметр желателен не менее 26 миллиметров. Берут партиями от 10 килограммов.

Кто покупает моллюсков у населения через интернет, выяснить не удалось. Аккаунты, с которых пишут эти люди, скорее всего, фейковые. Фото на аватарке нет, странички пустые, а представляются они как, например, Петр Петров или Иван Иванов. Можно лишь предположить, что это перекупщики, которые собирают моллюсков по стране и везут их партиями в Россию. А оттуда товар уже расходуется по миру.

Виктор Демянчик, кандидат биологических наук, доцент государственного научного учреждения «Полесский аграрно-экологический институт Национальной академии наук Беларуси», говорит о стихийных выборках моллюсков:

— Не отслеживаю ситуацию статистики заготовок, но по факту вижу, что там, где улитка должна быть, на наших мониторинговых участках ее нет. Пропадает. Знаю по отрывочным сведениям, что в некоторых районах области частники через заказы, привлечения на общественных началах ведут заготовки.

Задаюсь вопросом: как получилось, что при наличии такого обилия сырья в стране всего один более-менее крупный заготовитель улитки? Заведующий сектором мониторинга и кадастра животного мира НПЦ по биоресурсам НАН Владимир Байчоров возвращает меня в начало 1990-х:

— Когда распался Союз, стали покупать все и всё. Возникло сразу около 20 фирм. Считали так: в Париже килограмм стоит условно 10 единиц валюты, а мы заплатим поставщику 0,1 единицы и наварим в 1000 раз на перепродаже. А оказалось, что улитку надо заготовить, вложить деньги. Окупаемость будет только на следующий год. Постепенно люди начали понимать, что халявные рубли не сделаешь. А гродненская фирма уже тогда была серьезной организацией. Нашли средства, вложили. Это же большая работа: заготовительные пункты, транспорт, квалифицированные работники. Только сейчас появляются люди с холодным умом, которые понимают, что любой бизнес трудоемок.

Именно этим, говорит Владимир Байчоров, и обуславливается низкая закупочная цена. Собрать ведро улиток одному человеку не проблема, организовать переработку хлопотно:

— *Открыть несколько заготовительных пунктов, передержать улитку в агрегатах-погребах, набрать партию, везти ее за границу — это большие финансовые затраты. Заготовка идет два месяца. Уже все, что могли, собрали. В основном этим подрабатывают дети, пенсионеры.*

Фермы роста



По словам Владимира Байчорова, в среднем в Беларуси заготавливается 500—700 тонн улитки в год. Большинство приходится на одно наше крупное предприятие. Экспортируется свыше 90 процентов, поскольку устойчивого потребителя в нашей стране мало. Улитка — дорогой деликатес, который можно встретить не во всех ресторанах. Хотя, по мнению специалиста, изначально она не являлась экзотикой:

— *В средневековье улитка была дешевой пищей, которая ползает по земле. В Азии до сих пор едят ракушек. А что с собой брали легионеры в походы? Улитку! То есть это была еда не богатых, а бедных. Но со временем произошла метаморфоза.*

Культуры потребления улитки в Беларуси пока нет. В том числе из-за ее стоимости. Но и экспорт, продолжает Владимир Байчоров, мы этой продукцией не завалим. Там есть свои подводные камни:

— *Если 1000 экспортных тонн — потолок, это и есть ближайшая перспектива. Из-за потепления, может, будет больше улитки. Но этот бизнес очень старый. В Европе долгое время его держали голландцы и бельгийцы. Они и диктовали цены на рынке. Сейчас, по моим сведениям, там происходит то же самое. Что касается стоимостных показателей, о росте пока говорить не приходится. Однако цены и не опускаются. Никому не нужно товара дешевого и много. Позиция, видимо, такая: пусть его будет мало и он будет дороже.*

Стоит отметить, что сейчас мы ведем речь о виноградной улитке — *Helix pomatia*. Это крупнейшая улитка Европы. Ее предпочитают готовить во многих западных ресторанах. А вот заготавливать, например в той же Франции, в дикой природе нельзя. Их осталось мало. Зато можно выращивать на фермах. Владимир Байчоров говорит, товарной массы *pomatia* там достигает за один сезон. А вот в Беларуси разводить этот вид фермеры пока что невыгодно. И вот почему:

— *У нас товарной массы улитка не достигнет. Значит, ее надо отправлять на зимние квартиры. А это отопление, искусственные корма. Опять-таки много денег. До сих пор это было нерентабельно. Когда будут условия для получения урожая за сезон, например из-за потепления климата, станет выгодно.*

Впрочем, возможны половинчатые решения. Виктор Демянчик считает, что до нужных размеров улитку все-таки можно выращивать:

Александр Митюков. Доход из раковины

— В свое время для одного предприятия мы сделали расчеты относительно этого бизнеса и рекомендовали не ограничиваться естественной, а перейти на интенсивные технологии, так как у нас хватает резервных земельных участков, полуприродных — с подкормкой, контрольным размножением. Но нужно учитывать, что улитка может гибнуть на зимовках.

Впрочем, пока фермеры растить на экспорт *Helix pomatia* не спешат. И ищут другие варианты. Павел Станиславчик, предприниматель из Несвижского района, разводит такой вид, как *Helix Aspersa Muller*:

— В магазине — три вида улитки на развес по цене 70 рублей за килограмм. Та улитка весом 50 граммов. Моя — максимум 10—12 граммов. Идет в пищу вся. Достается из панциря. Подается в соусах, супах. Есть второй вид до 30 граммов — *Helix Aspersa Maxima*. Они культивируемые. Если *pomatia* на зиму засыпает, то мои с мая по сентябрь достигают товарной массы.

На ферме специальные загоны ограждены сетевым полотном. Моллюскам нужна влажность до 90 процентов. Питаются они комбикормом, морковью, капустой, яблоками, специальной травой и другой зеленью. Сравнительно недавно Павел Станиславчик получил право на экспорт улитки. В стране, говорит бизнесмен, всего три субъекта хозяйствования могут продавать брюхоногих за границу.

— Был разговор с испанцами о трех евро за килограмм. Но сейчас они согласны только на два сорок. Обратился к итальянцам, однако те привередливы к качеству. Испанцы готовы брать экземпляры в диапазоне 5—10 граммов, а итальянцам надо только 8—10. Цена выше, правда. Еще Самара хотела купить малька, Брянск.

Пока что Павел, выращивающий почти 10 тонн улитки, активно продвигает культуру их потребления внутри страны. Приглашает к сотрудничеству других фермеров, рестораторов. Для кого-то это в новинку. А вот французский шеф-повар и сомелье Борис Поль Жорж Буаняр, поселившийся по зову сердца в Стражевичах под Новолукомлем, даже вместе с ним работал на кирмаше в Несвижском замке. Борис Поль, к слову, уже попадал в объективы фото- и телекамер и очень хорошо отзывался о нашей улитке. Говорит, от той, что готовят во Франции, не отличается. По словам нашего фермера, интерес у белорусов к разведению моллюсков появляется:

— Фирма в Жодино взяла мой товар на пробу. Хотят в кляре делать. Есть предприниматели, которые на икре специализируются. Я им отдал два килограмма этого продукта. Товар нужно предлагать.

Право на экспорт улиток получило еще одно хозяйство, под Брестом. Это экоферма по выращиванию *Helix Aspersa Maxima* и *Muller*. Ее основали супруги Олег и Ирина Пилипчук. На внутренний рынок, рассуждает Олег, пока может пойти разве что икра, которая заинтересовала некоторых производителей:

— Спрос на улитку в стране ограничен. Сложное приготовление. Не то что сварить картошку. Да, рецептов достаточно, а специалистов мало.

Тем не менее, уверен Олег, у этого бизнеса огромные перспективы. Главное, чтобы больше деловых людей приходило в эту сферу. В Украине за пять лет уже появилось около 10 подобных фирм. В Польше за последние 10 лет — около 300. Мировой спрос, считают эксперты, намного выше, чем существует сегодня предложений. Важно, чтобы

мы сумели занять достойное место на этом прибыльном глобальном рынке.

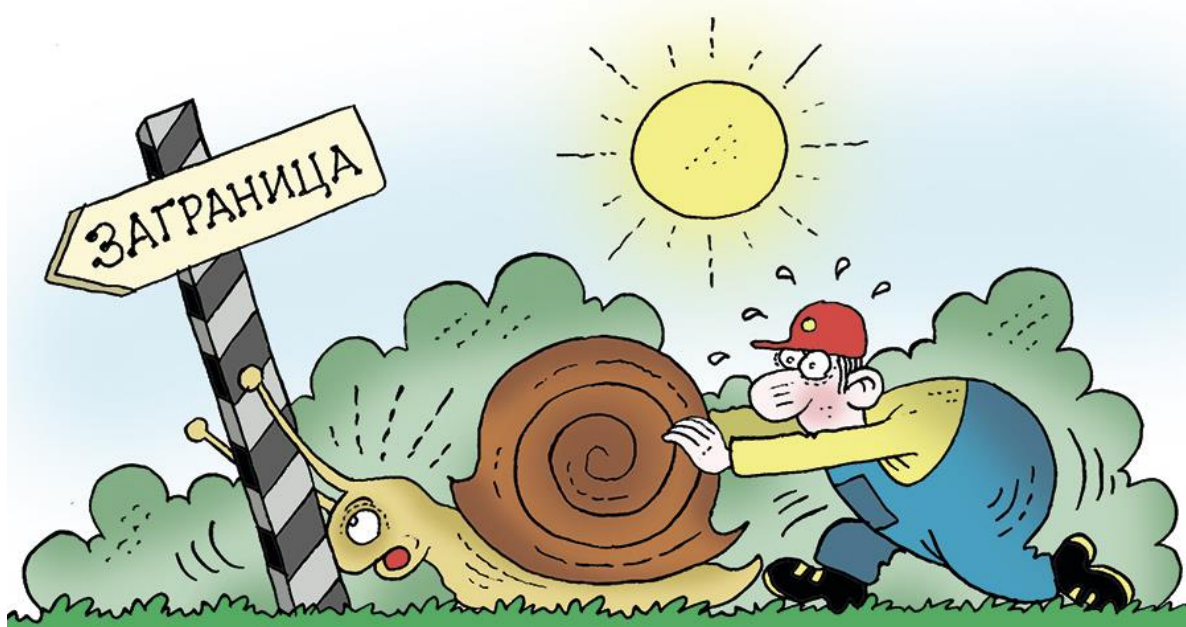


РИСУНОК ОЛЕГА ПОПОВА

Прыжок через разрешительные документы

По мнению аналитиков, высокий экспортный потенциал имеет не только виноградная улитка, но и длиннопалый рак, мотыль, зеленая лягушка. Однако пока мы на этом мало зарабатываем. Старший научный сотрудник сектора экологической оценки преобразований окружающей среды НПЦ НАН по биоресурсам Руслан Новицкий говорит, что, например, распространенную в Беларуси озерную лягушку можно использовать для промышленного разведения в отечественных рыбоводных хозяйствах. В стране есть три вида зеленых лягушек, которые являются съедобными и с успехом используются в пищу во многих странах. Их можно выращивать вместе с рыбой в прудах, причем дополнительных расходов почти никаких:

— Пару лет назад производители стали этим направлением интересоваться, но пока прорывов нет.

Между тем лягушка, говорит кандидат биологических наук Виктор Демянчик, исходя из наших природных условий, очень перспективна, как и другие земноводные:

— Те же жабы — источник лекарств.

Пора осваивать в лечебной сфере гадюк на системной основе. Как ни крути, возвращаемся к улиткам, которых в зарубежных магазинах 10—15 видов. Все это есть, надо заниматься.

Но существует и обратная сторона. Если кто-то решит развивать этот бизнес, разрешат ли ему просто так ловить по лесу гадюк? Разумеется, нет, отвечает Виктор Демянчик. Нужна масса документов, определение угодий, земельный участок. Коль речь пошла о выборке из естественных условий — квоты. С одной стороны, все это направлено на защиту экологии. С другой, безусловно, отпугивает первопроходцев, ведь сложно оценить степень рисков, когда нет образцов для составления бизнес-плана. Но кто-то обязан быть первым.

Александр Митюков. Доход из раковины