ЯРОСЛАВСКИЙ РЕГИОН
СЕВЕРНЫЙ КРАЙ
№41 [26544] 20 сентября 2017

В Европе приходится почти три килограмма крольчатины на человека в год, в России пока только 70 граммов. Скоро ситуация изменится – по крайней мере, в нашем регионе. Диетическое и легкоусвояемое мясо станет доступным благодаря новому предприятию – «Ярославский кролик». Подробности у председателя ассоциации кролиководов области Андрея ЧЕРВЯКОВА.

ПРОСИМ КРОЛИКА

Кролиководы в Даниловском районе всегда были знатные.

– Андрей Владимирович, как возникла идея заняться развитием животноводческой отрасли, которая раньше считалась вспомогательной?

– Создать ассоциацию кролиководов мы решили, когда задумались о строительстве крупного кролиководческого комплекса в Даниловском районе. Подобных объединений в России пока немного, но те, что действуют в Московской области, Краснодарском крае и других регионах, показывают хорошие результаты в возрождении малой отрасли животноводства.

Сегодня в Ярославской области работают два десятка кролиководческих хозяйств с различной формой собственности и способами деятельности, кроме них выращиванием зверьков занимаются около тысячи владельцев личных приусадебных участков. Практически все работают по принципу «каждый сам за себя», мало общаются друг с другом. Ориентировочно общее количество кроликов в области не превышает 6 тысяч голов, что составляет около 25 тонн мяса в год.

Конечно, для населения региона это мизерная цифра, крупному промышленному центру нужны более солидные объемы. Чтобы насытить рынок диетическим легкоусвояемым продуктом, необходимо объединяться, и мы обратились в правительство области за помощью. Наше предложение о создании ассоциации кролиководов горячо поддержал заместитель главы правительства Валерий Викторович Холодов, курирующий работу агропромышленного комплекса. С его участием в департаменте АПК прошли совещания, где обсуждались организационные вопросы, цели и задачи ассоциации.

– Задача насытить рынок крольчатиной сложная, ее в стране решали и не могли решить десятилетиями. Насколько она выполнима в сегодняшних условиях?

– Еще в процессе общения с кролиководами, когда я делился с ними планами по созданию ассоциации, обнажились основные проблемы этой действительно непростой отрасли. Выяснилось, что буквально в каждом хозяйстве используют разные корма и при этом руководствуются главным образом ценой – в ущерб качеству. Многие выращивают кроликов различных пород без должного отбора по ка-

К... столу

– Расскажите о кролиководческой ферме, которая строится близ деревни Звонкой Даниловского района.

– Это целый комплекс зданий и сооружений по выращиванию кроликов на 7 560 голов с дальнейшим увеличением поголовья до 30 тысяч. В состав промышленного холдинга «Ярославский кролик» войдут также научно-селекционный центр, комбикормовый завод и мясоперерабатывающий цех. Общая стоимость инвестиционного проекта превышает миллиард рублей. Компания-инвестор «МКС» заключила с Дмитриевским сельским поселением долгосрочный договор аренды земельного участка площадью около пяти гектаров. Благодаря реализации проекта будет создано 500 высокооплачиваемых рабочих мест.

Мы очень рады, что наши начинания получили поддержку руководства области. В церемонии закладки первого камня в основание промышленного холдинга приняли участие глава региона Дмитрий Миронов и председатель правительства области Дмитрий Степаненко. Открытие первой очереди производства планируется весной будущего года. Надеемся, к лету новые помещения заполнятся первыми новоселами – кроликами гибридной мясной породы Хиколь. Эти калифорнийские и новозеландские животные сейчас наиболее популярны для выращивания на фермах в европейских странах.

чественным характеристикам, что неизбежно ведет к вырождению маточного поголовья. К этому еще можно добавить острые проблемы с соблюдением ветеринарных требований, реализацией продукции, отсутствием нормальных условий для убоя и переработки.

– Смогут ли сочетаться интересы крупного комплекса и мелких кролиководческих хозяйств?

– Как раз для объединения общих интересов мы и создали ассоциацию, именно она обеспечит всем равные возможности для развития – от взаимодействия с научными организациями, специализирующимися в отрасли кролиководства, до защиты прав владельцев ферм и личных хозяйств. Ассоциация возьмет на себя заботу об обеспечении каждого своего члена справочной и методической литературой, маточным поголовьем кроликов по льготным ценам, кормами и лекарствами, окажет помощь в убое, переработке и реализации мяса.

Вариантов сотрудничества промышленного холдинга с кролиководами-частниками много. Это предоставление услуг по проектированию кроликофермы, оформлению разрешительной документации, помощь в создании бизнес-плана и организации технологического процесса. У нас предусмотрено строительство кролиководческих хозяйств под «ключ», что избавит начинающих от лишних забот и ошибок в содержании и выращивании кроликов.

Три десятилетия назад кролиководческие фермы колхозов и совхозов имели мясошкурковое и пуховое направления, и лишь отдельные хозяйства занимались выращиванием кроликов на мясо. Но и тогда малая отрасль производила сотни тысяч тонн продукции в год – благодаря работе индивидуальных хозяйств. В отдельные годы товарищества и общества кролиководов давали стране почти 95 процентов всего количества диетического мяса! Вот почему важно сейчас не только строить крупные фермы и комплексы, но и возрождать традиции любительского кролиководства.

Сергей МОЛОКОВ.
Фото из архива

некондиционную для переработки на консервном заводе, а товарную отправят на длительное хранение в камеры с регулируемым температурным режимом. Одна из них в порядке эксперимента оснащена системой очистки воздуха для предотвращения развития гнилостных бактерий. В российском овощеводстве это ноу-хау только пробивает дорогу, подобные системы используются лишь в высокоточных производствах и стерильных операционных палатах лечебных учреждений.

На уборке моркови в хозяйстве работает мощный двухрядный комбайн производительностью 100 тонн в смену. Сладкие корни ранних сортов храниться не будут, на комплексе они проходят пункты мойки и полировки, затем затариваются в сеточные мешки и полиэтиленовую упаковку различной емкости. Отборную продукцию охотно покупают и реализуют торговые сети Ярославской и соседних областей. Часть выращенного сырья попадает на перерабатывающий завод «Белой дачи» для производства морковных палочек.

ТРУДОВОЕ ТУРНЕ

В нынешнем году овощеводы «АгроНеро» рассчитывают собрать 3,5 тысячи тонн моркови, 700 тонн белокочанной и краснокочанной капусты, 250 тонн свеклы. Но эти традиционные культуры служат для пополнения ассортимента и обеспечения севооборота салатов – именно им предстоит обжить приозерные массивы и стать их главным хозяином. Это видно уже сейчас по ухоженным полям с ровными рядами белокочанного «айсберга». На одном из них трудилась бригада из местных жителей и приезжих, работающих в хозяйстве по вахтовому методу.

– У нас 14 сроков посадки и соответственно столько же периодов уборки салатов, – рассказывает **главный агроном предприятия, выпускник ЯГСХА Николай ПОДОСЕНОВ.** – Сегодня по заказу собираем урожай и отправляем 10-тонную фуру с «айсбергом». Этот сорт занимает 90 процентов площадей, кроме него есть «лолло-россо», «романо», «родич» и другие.

По технологии небольшие по размеру кочаны с нежными листьями срезаются вручную и аккуратно укладываются в пластмассовые ящички. Затем их грузят на тракторную платформу и доставляют к месту первичной обработки. Обязательной процедурой перед отправкой продукта на головное предприятие в город Котельники Московской области является охлаждение салата в вакуумном кулере до температуры плюс 2 – 4 градуса. Только так можно обеспечить высокое качество продукции при перевозке с поля до прилавка.

– Работа, конечно, нелегкая, но интересная, к тому же высокооплачиваемая, – признается **бригадир овощеводов Ирина КНЯЗЕВА.** – Весной выращиваем рассаду в теплицах, летом высаживаем в открытый грунт, чтобы осенью получить полезный для здоровья натуральный продукт. В нашей бригаде больше половины местных из Васильково, Сулости и других деревень, но есть и жители Ростова, Рыбинска и даже из других областей. Зарплату получаем без задержек, люди довольны.

– Будем постоянно приезжать сюда на сезонную работу, – вступают в разговор супруги Дмитрий и Светлана из Челябинской области. – Мы каждый год путешествуем по России, а нынче трудились вахтовым методом в Тульской и Нижегородской областях. Но здесь нам понравилось больше, есть что посмотреть и в Ростове, и в Ярославле, да и заработали неплохо.

Вот так интересный инвестиционный проект вдохнул новую жизнь в древний край, который уже в ближайшем будущем станет одним из крупнейших производителей вкусных и полезных салатов.

Сергей МОЛОКОВ.
Фото Анны СОЛОВЬЕВОЙ