

Індустрья дароў леса

Лес заўсёды быў для чалавека каштоўнай крыніцай самых разнастайных рэсурсаў.

Ён абаграваў, даваў матэрыял для будаўніцтва, а таксама карміў і лячыў, таму што багаты на самыя разнастайныя рэсурсы: ягады, арахі, лекавыя і духмяныя расліны. Развіццё земляробства і жывёлагадоўлі у прамысловых маштабах, з аднаго боку, знізілі каштоўнасць гэтай прыроднай скарбонкі, з другога — значна яе павысілі. Прадукт, вырашчаны прыродай, без якога-небудзь умяшання чалавека, ужо апрыйёры з'яўляецца арганічным. А на цалкам натуральныя прадукты попыт толькі расце. І у беларусых хвойніках, ельніках і дубровах тоіцца нявыкарыстаных рэсурсаў на сотні мільёнаў рублёў, а ў перапрацаваным выглядзе - лік ідзе на мільярды.

Трэба прызнаць: сувязь гарадоў з сельскай мясцовасцю паступова знікае. У перыяд бурнай індустрыялізацыі у 60-80-я гады мінулага стагоддзя вёска з'яўлялася адной са значных крыніц рабочай сілы для індустрыяльных прадпрыемстваў, якія пашыраліся. І у тыя гады большасць гараджан былі выхадцамі з вёсак у першым ці друпм накалены. Праз сваяцкія сувязі камунікацыя з сельскай мясцовасцю была дастаткова стабільнай: там заставаўся бацькі, бабулі і дзядулі, іншыя члены сям'і. Да іх ездзілі адпачываць улетку, дапамагаць па гаспадарцы. Прысядзібныя участкі з'яўляліся стабільнай крыніцай прадуктаў харчавання, асабліва ў перыяд дэфіцыту у гандлі па некаторых пазіцыях. іншымі словамі, пераважная большасць гараджан у той ці іншай ступені, праз сацыяльныя сувязі валодалі доступам да арганічных прадуктаў харчавання. Як вырашчаных на агародах і садах выключна для сябе, так і сабраных у лясках і іншых прыродных мясцінах.

У гэтым стагоддзі працэс урбанізацыі падыходзіць да сваёй завяршальнай стадыі. Большасць гараджан ужо

з'яўляюцца патомнымі у многіх ужо няма сваякоў у сельскай мясцовасці, а загараднае жыццё усё больш пераходзіць у фармат дач і катэджных пасёлкаў. Як правіла, яны размешчаны ў адноснай блізкасці ад урбанізаваных тэрыторый і, у нейкай ступені, з'яўляюцца ўжо іх складовай часткай. індустрыяльная вытворчасць прадуктаў харчавання дакладна і безумоўна вырашае праблему харчовай бяспекі і насычэннем калорыямі. Але культурны код фарміруе настальгію па цалкам натуральных прадуктах харчавання. І на такую прадукцыю расце попыт. Ва ўсім свеце. Асаблівай увагай карыстаюцца прадукты выключна прыроднага паходжання, якія стварыла сама прырода без тэхналагічнага ўдзелу чалавека.

Возьмем хоць бы такія знаёмы нам прадукт, як бярозавы сок. Пры усёй разнастайнасці розных ахаладжальных напояў на паліцах крам у заходніх краінах ён лічыцца элітным. Сусветны рынак бярозавага соку ацэньваўся амаль у 70 мільярдаў долараў у 2023 годзе. Прычым прагназаваны рост больш за 12 % у год. Гэта сур'ёзная ніша, якую Беларусь яшчэ не ў поўнай ступені выкарыстоўвае. У 2024 годзе было нарыхтавана 11,5 тысячы тон бярозавага соку. Дастаткова шмат, але патэнцыял складае больш за 9 мільёнаў тон! Іншымі словамі па гэтай сыравіннай пазіцыі мы выкарыстоўваем менш як 2 % нашага прыроднага рэзерву.

Аналагічная сітуацыя і з іншай дэкарэлай флорай. Згодна з данымі Дзяржаўнага ляснога кадастру, ураджай, напрыклад, жывіцы ў 2024 годзе склаў амаль 800 тысяч тон. А нарыхтавалі ў тым жа годзе толькі каля 4,5 тоны. Ягад вырасла, паводле ацэнак, каля 521 тысячы тон, нарыхтавалі — каля 20 тон. Лекавых раслін штогод вырастае у нашых лясках, балотах і лугах больш за 1,5 мільёна тон! А збіраем мы менш за 50 тон.

Ёсць вялікі патэнцыял, які мы да канца не выкарыстоўваем. Між тым Польшча толькі замарожаных дэкарэлых ягад штогод рэалізуе на еўрапейскім рынку каля

120 тысяч тон. Сістэма выкарыстання біялагічных рэсурсаў развіта і ў Паўночнай Еўропе. У Швецыі і Фінляндыі канцэпцыя збору, перапрацоўкі і продажу тых жа лясных ягад рэалізавана на аснове фермерскіх кааператываў. Выпускаюць як прадукты харчавання — джэмы, сою, сушаныя і замарожаныя ягады, — так і з арганічнай сыравіны атрымліваюць алеі, экстракты для касметыкі. Таксама шырокі спектр прадуктаў глыбокай перапрацоўкі ў якасці біялагічна актыўных дабавак і інгрэдыентаў для вытворчасці функцыянальных прадуктаў харчавання, рынак якіх з'яўляецца адным з самых хуткарослых. Дзікаросы — рухавік для прасоўвання вялікай колькасці прадуктаў здаровага харчавання, напрыклад, мюслі, смуз і іншых папулярных сёння прадуктаў з высокай дабаўленай вартасцю. Наяўнасць у іх прыродных інгрэдыентаў адразу павялічвае і кошт, і дабаўленую вартасць, павышае цікавасць пакупнікоў, адкрываючы шырокае поле для розных маркетынгавых хатоў.

Рэсурсная база ў нашых лясах разнастайная і багатая, але для яе асваення неабходна нямала зрабіць. Па-першае, сфарміраваць сістэму збору, у тым ліку з магчымасцю пацвярджэння тэрыторыі паходжання прадукту, а таксама захавання пэўных правіл і стандартаў, якія неабходныя для сертыфікацыі. Гэта важны фактар для выхаду на замежныя рынкі. Па-другое, неабходна вытворчая база для перапрацоўкі некультивуемых біялагічных рэсурсаў, прычым на сучаснай тэхналагічнай аснове для вырабу лінейкі прадуктаў з высокай дабаўленай вартасцю: экстрактаў, алеяў, эмульсій, біялагічных дабавак і гэтак далей. Менавіта ў перапрацоўцы ствараецца ключавая дабаўленая вартасць: кошт гатовага прадукту можа перавышаць кошт сабранай сыравіны у дзясяткі разоў. У Беларусі ёсць кампаніі, які займаюцца перапрацоўкай дзікаросаў. Яны цалкам паспяховыя, але ў цэлым індустрыя пакуль не склалася, яна прадстаўлена толькі фрагментарна.

Між тым біялагічныя рэсурсы нашых угоддзяў могуць стаць базісам для развіцця рэгіёнаў. Скажам, на паўночным захадзе Віцебскай вобласці мясцовасць лясная і балотыстая, таму сельская гаспадарка і леса- нарыхтоўчая дзейнасць з'яўляюцца

дастаткова затратнымі. Але затое журавіны, лекавыя травы і іншыя прыродныя багацці там прадстаўлены досыць шырока. На іх зборы і рэалізацыю і сёння мясцоваму насельніцтву ўдаецца зарабляць. Аднак фарміраванне стройнай сістэмы індустрыялізацыі гэтага кірунку дазволіць як значна павысіць дабаўленую вартасць, што атрымліваецца ад выкарыстання прыродных угоддзяў, так і павялічыць долю здабывання гэтых рэсурсаў.

Патэнцыял рэалізацыі прадуктаў з дзікарослых раслін значны і на ўнутраным, і на экспартных рынках. Ёсць ніша для развіцця кулінарнага турызму, стварэння на аснове мясцовых невялікіх вытворчасцяў лінеек прадукцыі, разлічаных на гасцей. Гэты сегмент, магчыма, не такі шырокі ў параўнанні з масавым рынкам, але вельмі высокамаржынальны. Праўда, патрабуе адпаведнага маркетынгу і раскруткі. У любым выпадку, эканамічныя магчымасці нашай прыроды мы далёка не поўнасцю выкарыстоўваем. А лясны даюць значныя рэсурсы, прычым з нулявым сабекоштам. І гэту сыравіну, падараную нам сваёй зямлёй, неабходна выкарыстоўваць: беражліва, але выгадна.

Уладзімір ВАЛАЧКОЎ