

УДК 636.593

## ВОЗВРАЩЕНИЕ ЦАРСКИХ ПТИЦ В РОССИЮ

**Белоус А.Д.**, генеральный директор  
ООО «Самсон-Ферма»

**Бахтин Д.И.**, представитель российского отделения фирмы  
Компания PPHU Szlachet Stal

**Аннотация:** В статье рассказано об опыте отечественных специалистов по разведению цесарок в России с использованием французских технологий.

**Summary:** The paper tells of domestic experts experience in Guinea fowls breeding in Russia with the French technologies usage.

**Ключевые слова:** цесарка, разведение, технология производства, переработка.

**Key Words:** guinea fowl, breeding, production technology, processing.



Цесарка... Какие ассоциации она может вызвать у российского потребителя? Сколько производится и потребляется мяса этой птицы в нашей стране? Например, во Франции производится 105 000 т мяса цесарки в год при численности населения 85 млн чел. В структуре потребления французами птичьего мяса цесарка составляет 5%. Аналогичная ситуация наблюдается и в Италии.

В июне текущего года в торговых сетях и меню многих ресторанов Москвы появилось мясо цесарки отечественного производства. Производителем и поставщиком этой необычной продукции является ООО «Самсон-Ферма» — фермерский комплекс по производству биоорганических (натуральных) продуктов из мяса и яиц цесарки.

Реализация проекта по разведению цесарок в России началась полтора года назад. Он выполнялся по классической схеме: вначале была исследована емкость рынка, определены требуемые объемы производства, а затем разработана технология. Сегодня ООО «Самсон-Ферма» вышло на экономические показатели, которые обещают гарантированную рентабельность и окупаемость проекта.

Для грамотной организации работы специалисты, занимающиеся проектом, посетили Францию, где побывали в крупнейших французских кооперативах *Loue* и *Duc de Mayenne*, многие годы специализирующихся на выращивании цесарки. Там они детально изучили технологию и организацию производства этой птицы, а на одном из крупнейших перерабатывающих предприятий Франции *Remi Ramon* ознакомились с технологией ее убой и переработки. В ходе поездки также состоялось знакомство со специалистами компании *Grelrier*, которая много лет занимается селекцией и разведением цесарок для промышленного использования и сегодня является одним из немногочисленных поставщиков племенного материала на мировом рынке.

В хозяйствах *Loue* производят фермерскую цесарку с использованием площадок для свободного выгула (*Pintade fermiere elevee en plein air*). В стандартных птичниках площадью 400 м<sup>2</sup> размещают, как правило, 5200 голов (13 гол./м<sup>2</sup>). Рядом с птичником рас-

полагается огороженная площадка для выгула птицы — от 1 до 2 га, на которой в определенном порядке посажены деревья. Средняя продолжительность выращивания цесарки составляет 95 дней, санитарный разрыв между партиями — от 14 до 21 дня. Средняя масса сдаваемой на убой птицы — 1900 г. В инкубатории суточным цесарят обязательно подрезают (прижигают) одно крыло, чтобы они не улетели. Сегодня генетики *Grelrier* не гонятся за привесами, а следят только за сохранением у потомства природного темного цвета оперения и за состоянием кожи (темный, с желтым оттенком, цвет кожи тушек очень ценится европейскими потребителями). Большое внимание в селекционной работе уделяется однородности стада и сохранению природного иммунитета. Специальные ветеринарные мероприятия не проводятся, поскольку вакцин для цесарки не существует, но санитарные правила выполняются на высочайшем уровне.

Многолетний опыт французских специалистов в области технологии производства цесарки был адаптирован к российским условиям.

Производство экзотической птицы разместили в Калужской области (Медынский р-н) на площади 15 га. Здесь с соблюдением всех санитарных и ветеринарных норм построили 8 птичников, площадью 200 м<sup>2</sup> каждый, на 3500 голов начального поголовья. Птичники укомплектовали оборудованием компании *Big Dutchman* с системами контроля



# P.P.H.U. "SZLACHET – STAL"

[www.szlachetstal.com](http://www.szlachetstal.com)

- Оборудование для уоя и переработки птицы - комплексные решения (бройлеры, индейка, утка)
- Европейское качество
- Поставка оборудования, монтаж, наладка, сервис
- Проектирование птице-перерабатывающих цехов в соответствии с российскими нормами



## Московское представительство:

Москва, улица Народного ополчения, дом 42, корпус 2, офис 3;  
Тел. 8 (916) 505 47 90, 8 (499) 194 44 95; E-mail: [dmitry.bakhtin@mail.ru](mailto:dmitry.bakhtin@mail.ru)

## Представительство в Украине:

Ровенская обл. пгт. Гоща  
Тел. + 38 093 467 23 05, + 48 78 703 06 52  
E-mail: [meat.master@mail.ru](mailto:meat.master@mail.ru)

## P.P.H.U. "Szlachet - Stal"

97-300 Piotrków Trybunalski ul. Gliniana 10  
Tel. (0-44) 647-61-74, NIP 771-279-29-81  
E-mail: [office@szlachetstal.com](mailto:office@szlachetstal.com)



микроклимата, кормления, поения и освещения. Площадок для выгула пока не предусмотрено. Тем не менее поскольку цесарка птица теплолюбивая и в плохую погоду на улицу не выходит, в ближайшей перспективе на ферме появятся «летние лагеря».

Инкубаторий укомплектован машинами «Стимул 5400» и рассчитан на вывод 7000 голов молодняка в неделю. Выводимость из яиц французской поставки составила 75%, что соответствует показателям, заявленным поставщиком.

Цех убой и переработки птицы оснащен оборудованием компании *Szlachet Stal*. Мощность оборудования составляет 300 гол./ч при ручном потрошении. Несмотря на маленькую производительность убойной линии, ее укомплектовали промышленной пересъемной машиной с 48 дисками с целью тщательной и гарантированной обработки

продукции. Оборудование для убой компактно размещено в цехе и соответствует международным стандартам.

На площадке также имеются офисное здание, очистные сооружения и другие объекты инфраструктуры.

Промышленное стадо комплектуется суточным молодняком, полученным из инкубационного яйца компании *Grelrier* (Франция). Цесарки *Grelrier* вырастают до 1,5 кг за 76 дней при сохранности 97%. Птицу выращивают с плотностью посадки 17 гол./м<sup>2</sup>. Для цесарок готовятся специальные комбикорма на основе экологически чистых компонентов.

Убой птицы осуществляют в возрасте 73–77 дней. Масса тушек в этот период составляет 1,1–1,2 кг. Тушки имеют характерную темную окраску, что позволяет в полной мере конкурировать с цесаркой импортного производства, представленной в торговых сетях.

Следует отметить, что в розницу поставляются как тушка, так и ее порционные части, а также субпродукты (печень, сердце, желудок), причем исключительно в охлажденном виде.

Так как вся продукция «Самсон-Ферма» относится к товарам премиум-класса, фирма позаботилась и о достойной упаковке. Тушки помещаются в деревянные декоративные ящички, по две в каждый, которые оклеены фирменными этикетками, или в вакуумную упаковку, обрамленную декоративной сеточкой с ручками из натурального шпона.

Вся продукция продается под брендом *La Ferme*.

Дополнительная информация на сайте: [www.la-ferme.ru](http://www.la-ferme.ru)

**Для контактов с авторами:**

**Белое Алексей Джорджевич**  
e-mail: [belous@la-ferme.ru](mailto:belous@la-ferme.ru)

**Бахтин Дмитрий Иванович**  
e-mail: [dmitry.bakhtin@mail.ru](mailto:dmitry.bakhtin@mail.ru)

## Новые проекты

### Одна из самых больших птицефабрик в стране строится в Кунашакском районе

Накануне строительную площадку посетил губернатор Челябинской области Михаил Юревич. Он побывал на месте, где вскоре появятся птичники, убойно-перерабатывающий комплекс и инкубатор.

На данный момент строители уже завершили монтаж конструкций, внутри ведутся строительные работы.

«Объем капитальных вложений в фабрику мощностью 70 000 т продукции в год составляет 7 млрд руб. Это будет одна из самых больших фабрик в стране. Строится все в чистом поле: нет ни коммуникаций, ни дорог, ни газа, ни электричества. Областное правительство участвует в создании инфраструктуры предприятия», — отметил губернатор Михаил Юревич.

Ожидается, что птицефабрику полностью запустят к концу 2012 г. Крупное производство даст хороший стимул для развития района. Здесь будет создана инфраструктура, построены дороги, появятся новые рабочие места. Предприятию в первую очередь потребуются зоотехники, ветеринары, сотрудники охраны, шоферы, бухгалтеры, инженеры, монтажники.

По планам акционеров продукция предприятия будет реализовываться не только в Челябинской области, но и в соседних регионах, уточняет пресс-служба губернатора.

А в будущем в Кунашакском районе будет организован сельскохозяйственный кластер.

### В Губкинском построят птицефабрику и завод глубокой переработки

В Губкинском (Ямало-Ненецкий автономный округ) для формирования инвестиционной привлекательности агропромышленной отрасли, создания благоприятных условий для развития предпринимательства, обеспечения жителей города продукцией местного производства утверждена долгосрочная целевая программа «Развитие агропромышленного комплекса в городе Губкинский на 2013 — 2015 годы».

В рамках программы в городе построят тепличное хозяйство. Планируется, что уже в 2014 г. губкинцы на 50% будут обеспечены свежими овощами. Предусмотрено и строительство бройлерной птицефабрики. В 2014–2015 гг. доля охлажденного мяса бройлерной птицы на продовольственном рынке Губкинского также составит около 50%. Кроме того, будет возведен завод глубокой переработки продукции, на базе которого станут работать цеха по разделке и фасовке мяса птицы, копчению рыбы и мяса, выращиванию и сушке грибов, сушке иван-чая, производству рыбкоостной муки.

Как сообщается на сайте городской администрации, реализация программы будет способствовать не только росту количества агропромышленных организаций, но и созданию новых рабочих мест, увеличению налогооблагаемой базы, привлечению инвестиций в городскую экономику.