

УДК 636.5:631.1.017.3

СЕМЕЙНАЯ ПТИЦЕФЕРМА ГРАНВИЛЛЕН: МИКРОЭКОНОМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Шибяев С.С., внештатный корреспондент

Аннотация: На примере семейной птицефермы Гранвиллен показано развитие фермерства во Франции, проанализированы сильные и слабые стороны сегмента куриного мяса стандарта Label Rouge.

Abstract: Farming development in France has been shown at the example of Granvillen family poultry farm. Some strong and weak points has been analyzed for LABEL ROUGE chicken meat standard.

Ключевые слова: Франция, Гранвиллен, птицеферма, куры LABEL ROUGE.

Key Words: France, Granvillen, poultry farm, LABEL ROUGE chickens.

В январе 2015 г. по приглашению французской стороны автор посетил принадлежащую семье Гранвиллен (рис. 1) птицеферму, расположенную в коммуне Оржер ан Бос (долина Луары), в 70 км к югу от Парижа.

Основной продукцией на ферме является куриное мясо медленнорастущих кроссов, также в небольших объемах производится мясо цесарки.

Птицеферма Гранвиллен является независимой — она не входит в состав кооперативов. Хозяйство состоит из 20 передвижных животноводческих зданий площадью 150 м² каждое, оборудованных современными системами поения, кормления и обогрева, а также бойни (рис. 3). Концепция передвижных птицеводческих зданий впервые была предложена на юго-западе Франции в 1960-х гг. прошлого века в связи с развитием в птицеводстве промышленных технологий и обособлением в отрасли фермерского направления, а также появлением на рынке соответствующего оборудования и технологий. В рамках данной концепции по окончании производственного цикла животноводческое здание перемещается на соседний участок земли, что позво-

ляет сократить время межциклового профилактического периода простоя, упрощает удаление помета и снижает необходимость использования химических дезинфицирующих средств, что способствует увеличению спроса со стороны потребителей.

К положительным сторонам использования передвижных птицеводческих зданий можно отнести:

- автономность и мобильность (не требуется фундамент, обогрев — газовые баллоны, электропитание — солнечные батареи или электросеть);
- простота дезинфекции по окончании цикла, снижение использования дезинфектантов;
- уменьшение межциклового простоя.

Вместе с тем передвижные здания стоят довольно дорого (около 18 тыс. евро в полной комплектации, включая зимний выгул, системы поения, кормления, отопления), требуют большого расхода газа на отопление в зимний период, а также имеют ограниченную площадь (до 150 м²).

Число производственных циклов в год варьируется в зависимости от технологии. Использование передвижных

животноводческих зданий позволяет сократить время межциклового профилактического периода простоя и таким образом увеличить число производственных циклов.

Среднее значение показателя производственных циклов выращивания фермерских кур во Франции с 1990 по 2014 г. колебалось от 3 до 3,5 в год, в 2014 г. этот показатель составил 3,3.

Полный цикл производства кормов осуществляется непосредственно на ферме, здесь же происходит забой птицы, ее упаковка, хранение, отгрузка готовой продукции покупателю.

Основным видом продукции семейной птицефермы Гранвиллен является фермерская курица LABEL ROUGE, которая отличается от бройлеров более насыщенным вкусом и высокой плотностью мясных волокон, что достигается благодаря длительному производственному циклу (минимум 81 дн.) и доступу птицы к выгульным площадкам. Плотность посадки составляет до 11 гол./м² при содержании в традиционных животноводческих зданиях (их максимальная площадь ограничена законодательно 400 м²) и до 17 гол./м² при содержании в специализированных передвижных животноводческих



Рис. 1. Дидье и Вероника Гранвиллен, владельцы семейной птицефермы



Рис. 2. Вид фермы сверху



Рис. 3. Объекты инфраструктуры птицефермы — передвижные здания и бойня

зданиях (в последнем случае куры находятся в зданиях только в ночное время). Фермерская курица LABEL ROUGE выращивается с незначительным использованием антибиотиков и ветеринарных препаратов, ее рацион содержит минимум 75% зерновых культур, выращенных без применения ГМО, что благоприятно сказывается на спросе с учетом характерного в данный момент тренда развития рынка пищевых продуктов, содержащих минимум вредных для здоровья компонентов.

Продукция птицефермы Гранвиллен предназначена главным образом для сектора общественного питания (клиентами являются шеф-повара высококлассных ресторанов), и в этой связи для продукции фермы выбрана соответствующая система подтверждения качества.

Марка «поставщик высококачественной фермерской продукции» с соответствующим графическим оформлением (рис. 3) и выдачей именного сертификата присваивается Французским Кулинарным Колледжем (*Collège Culinaire de France*). Главный критерий отбора — высокие органолептические характе-

Инфраструктура и производственные показатели птицефермы Гранвиллен

Таблица 1

Показатель	Птицеферма Гранвиллен
Площадь для растениеводства, га	90
Площадь для животноводства, га	7
Годовой объем производства мяса птицы (в основном кур медленнорастущих кроссов и в небольших объемах — цесарок), т	200
Число постоянных наемных работников, чел.	4
Производительность кормопроизводства, т/дн.	12
Производительность бойни, гол./ч	120
Число передвижных животноводческих зданий (площадью по 150 м ² каждое), шт.	20
Емкость кормораздаточной системы для каждого животноводческого здания, т	3

ристики продукции. Для французского потребителя важны субъективное восприятие органолептических качеств и сочетаемость различных птицепродуктов с винами разных регионов (апелласонов), поэтому при продвижении брендов фермерских птицепродуктов LABEL ROUGE используются отчеты регулярно проводимых специальных дегустационных комиссий с участием известных шеф-поваров.

Французский Кулинарный Колледж основан 15 шеф-поварами междуна-

родной категории с целью сохранения французских гастрономических традиций. Он имеет представительства и контролирующие структуры на всей территории Франции и выдает именные сертификаты не только продуктам питания, но также ресторанам, соответствующим стандартам колледжа. Организаторы регулярно проводят презентационные мероприятия, организуют посещения животноводческих хозяйств, взаимодействуют с профильными СМИ.



Рис. 4. Фермерская курица LABEL ROUGE



Рис. 5. Маркировка продукции птицефермы Гранвиллен



Рис. 6. Куриное филе со сморчками для общественного питания и террин из цесарки с фисташками для розницы



Таблица 2

**Фермерские куры стандарта LABEL ROUGE:
издержки производства (Франция)**

Показатель	Затраты, EUR/кг живой массы
Амортизация	0,190
Финансовые издержки	0,044
Прочие постоянные издержки	0,084
Отопление	0,060
Ветеринария	0,023
Дезинфекция	0,012
Вода и электроэнергия	0,009
Удаление помета	0,006
Прочие переменные издержки	0,023
Корма	1,020
Молодняк	0,140
Оплата труда	0,225
Итоговая себестоимость 1 кг живой массы	1,835
Итоговая себестоимость 1 кг убойной массы	2,81

Таблица 3

**Предполагаемая структура цены товарной
(убойной) массы кур стандарта LABEL ROUGE
до налогообложения**

Показатель	EUR/кг
Себестоимость продукции	2,8
Наценка производителя	2
Отпускная цена производителя	4,8
Наценка розничная	2,5
Розничная цена	7,3

Таблица 4

**Куры стандарта LABEL ROUGE: прибыль
товаропроизводителя**

Показатель	Куры LABEL ROUGE
Выход продукции в убойной массе, кг	200 000
Отпускная цена производителя, EUR/кг	4,8
Валовая выручка, EUR	960 000
Наценка производителя, EUR/кг	2
Валовая прибыль, EUR в год	400 000

Таблица 5

**Анализ сегмента куриного мяса стандарта LABEL ROUGE по версии французского
Института Технологий Птицеводства ITAVI**

Сильные стороны	Слабые стороны	Преимущества	Угрозы
Бесстрессовое содержание птицы	Высокая цена	Дополнительные преимущества в секторе «общественное питание» (HORECA)	Общее снижение покупательского спроса в сегменте «целые тушки»
Общепризнанный имидж товара высокого качества	Ориентированность на внутренний рынок	Благоприятный прогноз для долгосрочного развития (благополучие животных, здоровое питание и др.)	Конкуренция со стороны сегмента BIO
Лидерство в товарном сегменте «целые тушки»	Сложности при позиционировании в товарном сегменте «части тушек»	Мощная маркетинговая поддержка бренда, PR	Эпизоотические угрозы при выгульном содержании (птичий грипп)

Данные: Anne-Elise TACONET, Magdelaine PASCALÉ

Кроме продукции для сети общественного питания (ресторанов), птицеферма производит в незначительном количестве продукты для розницы.

На ферме нам не удалось получить информацию об экономических показателях, но тем не менее Французский технический институт птицеводства (ITAVI) дает следующую усредненную структуру себестоимости, которая характерна для таких типов производств (табл. 2).

Основным компонентом структуры себестоимости французских фермерских кур являются корма, для фермерских кур стандарта LABEL ROUGE существует три специализированные кормовые рецептуры — для начала, середины и окончания цикла.

В структуре себестоимости учитывается оплата труда работников фермы: около 1500 евро в месяц (до налоговых и социальных отчислений)

при общем объеме производства порядка 35 тыс. гол. в год. Себестоимость убойной массы рассчитана исходя из того, что средняя масса 1 гол. до убоя составляет 2,3 кг, а масса одной товарной тушки — 1,5 кг.

Таким образом, себестоимость выращивания 1 гол. составляет 4,22 евро, при этом 55% из них, или 2,32 евро, составляют затраты на корма (около 7 кг/гол., средняя цена корма в 2014 г. была 0,29 евро/кг, средняя длительность цикла производства — 81–85 дн.). Средняя цена молодняка специализированного среднеспелого кросса (цикл производства 81 день) составляет 33,3 евро/100 шт.

С учетом имеющихся данных по себестоимости и розничной цене (около 7–8 евро/кг) можно предположить, что структура цены до налогообложения будет следующей (табл. 3).

Учитывая то, что вышеупомянутая ферма Гранвиллен производит в год 200 т мяса птицы, можно предположить следующие показатели рентабельности производства (табл. 4).

Из расчета примерного размера первоначальных инвестиций можно прогнозировать окупаемость капитальных вложений в течение полутора-двух лет. Французский Институт Технологий Птицеводства (ITAVI) систематически проводит анализ применяемых технологий производства мяса птицы, изучая их сильные и слабые стороны, определяя рыночные ниши, потребительский спрос, общепризнанные имиджи и т.д. Так, в таблице 5 дана характеристика используемого фермой Гранвиллен стандарта куриного мяса LABEL ROUGE. □

**Для контактов с автором:
Шибяев Стенан Сергеевич
e-mail: s.shibaev@mail.ru**