

l'UE. En outre, la consommation d'asperges dans les pays développés d'Europe est incomparablement plus élevée que dans les pays de la Communauté des états indépendants. L'UE est l'un des marchés les plus pratiques et les plus prometteurs pour les asperges ukrainiennes. Pendant de nombreuses années, cette région est restée un importateur net d'asperges: avec un taux de croissance stable de la production nationale, l'UE achète environ 50 000 tonnes de ce produit sur le marché étranger chaque année. C'est 400 fois plus que le rendement total en asperges en Ukraine. Dans le même temps, la consommation d'asperge importée dans l'UE augmente chaque année de 10 à 15%, tandis que les exportations ne dépassent pas 2 000 tonnes. [3]

Les asperges sont connues dans le monde depuis plus de 2 000 ans, mais elles ne sont cultivées que depuis le 18ème siècle. En conséquence, à notre époque, lorsque l'asperge est devenue largement disponible, des efforts titanesques sont déployés pour la rendre populaire et informer les gens de ses qualités bénéfiques.

Les agriculteurs ukrainiens doivent d'abord réfléchir aux nuances de la commercialisation de ces produits, trouver les moyens de vendre leurs produits dans leur pays et sur le marché européen, puis calculer le montant minimum ponctuel de produits d'exportation exportés vers les chaînes de vente au détail de l'UE. Pour vendre un produit périssable et délicat en Ukraine, les supermarchés doivent disposer de vitrines spécialement équipées. Par conséquent, les agriculteurs ukrainiens ont besoin d'un financement supplémentaire de la part de l'État. Grâce à des investissements et à un financement ciblé, l'Ukraine pourra atteindre un nouveau niveau de croissance et d'exportation des asperges.

Littérature

1. Made in Ukraine // Выращивание спаржи: риски, инвестиции, рекомендации. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://agroportal.ua/special-projects/made-in-ukraine-vyrashchivanie-sparzhi-riski-investitsii-rekomendatsii/>

2. Выращивание спаржи как бизнес. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://mainbiznes.ru/selhoz/vyraschivanie-sparzhi/>

3. Производство спаржи в Украине: выгодная инвестиция или сплошная проблема? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ovoschevod.com/articles/351-proizvodstvo-sparzhi-v-ukraine-vygodnaja-investicija-ili-sploshnaja-problema.html>

4. Рынок спаржи в Украине: почти не освоенный и очень перспективный. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://atmagro.ru/2017/04/24/rynok-sparzhi-v-ukraine-pochti-ne-osvoennyj-i-ochen-perspektivnyj/>

5. Спаржа – деликатес на ваших грядках! [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.greenmarket.com.ua/blog/besedka/sparzha/>

УДК: 635.85=133.1

ÉTAT ACTUEL DU DÉVELOPPEMENT DE LA TRUFFICULTURE EN UKRAINE

Martyniuk N., 21МБПТ

e-mail: natali.martyniuk96@gmail.com

Vynogradova M.S., dirigeant scientifique: maître-assistant

e-mail: margaritavinogradova@gmail.com

L'Université d'Etat Agrotechnologique de Tavria

Le business est une source du développement économique et social de la société. Actuellement en Ukraine, apparaissent de nouvelles orientations commerciales. Une de telles orientations est la culture de la truffe.

La culture artificielle de la truffe est non seulement un moyen de sauver cette espèce, mais également une opportunité de réaliser un bon profit. La rentabilité de la production au prix de vente de la truffe la moins chère sera 300 euros par kilogramme. Le coût de l'entretien de la truffière fait 300 euros par an [1].

La truffe est une variété de champignons parmi les plus précieux au monde, qui poussent librement en Ukraine. L'Ukraine est un pays idéal pour la culture de la truffe au climat et à l'humidité favorables [1]. L'Ukraine a déjà formé une culture de consommation de ces champignons, prévoyant une demande accrue. Ces gourmandises sont cultivés en Transcarpatie, dans les régions des Carpates, de Vinnitsa et de Kiev.

Ainsi, le fondateur de la ferme "Sunberry Ukraine", située dans la région de Vinnytsia, a décidé de rendre à l'Ukraine l'ancienne gloire du fournisseur des champignons les plus chers du monde - les truffes. Pour faire cela, on a besoin d'un mycélium de haute qualité, d'un sol de qualité et surtout, on a besoin d'un lot de terre dans un climat tempéré chaud. Pour planter un hectare de truffière, il est nécessaire d'acheter des plants de noisetier, de noix de pécan ou d'autres arbres «infectés» par des spores de truffe. Un arbre de noisetier coûte 10 euros [2]. Le premier investissement pour la plantation de truffes comprend de 5000 à 10 000 euros /ha. La première récolte, 40 kg/ha est obtenue dans 5 ans, en augmentant jusqu'à 90 kg /ha dans les années suivantes, ce qui représente un bénéfice de 40 000 euros par hectare par an.

Les champignons ukrainiens peuvent être cultivés pour la vente en Ukraine et pour l'exportation. La situation est en train d'obtenir des certificats de vente légale de champignons en Europe [2]. La France, l'Espagne, l'Italie et la Croatie sont les principaux pays producteurs et consommateurs de ce mets délicat. Ce sont des restaurants, qui achètent les truffes les plus précieuses et les plus chères. Le prix varie de 300 à 10 000 euros par kilogramme.

La truffe est connue pour ses propriétés culinaires et curatives. Les gourmets du monde entier apprécient les champignons souterrains pour un goût riche qui transforme n'importe quel plat en une œuvre d'art culinaire. La composition de la truffe comprend des protéines végétales, des glucides, des vitamines des groupes B, PP et C, divers minéraux, antioxydants qui améliorent l'état émotionnel d'une personne. Le jus de truffe est un bon remède pour certaines maladies des yeux [4].

La vente de truffes est une idée d'entreprise prometteuse qui exige des efforts considérables. L'Américain Ian Purkayastha a donc créé une pépinière de truffes en Amérique [3]. Sa première entreprise, spécialisée dans l'importation de truffes aux États-Unis, n'a pas été rentable. Mais il n'a pas abandonné cette affaire et a commencé à cultiver son propre produit, les truffes. Le résultat, le revenu de 4 millions de dollars par an, parle pour lui-même. L'exemple d'un Américain prouve encore une fois qu'il s'agit d'une entreprise unique: une idée pour un "million".

L'industrie de la truffe est née tout récemment en Ukraine, mais il existe déjà une forte demande de champignons dans les restaurants ukrainiens: plus de 15 kg par semaine pour un restaurant. Selon les opinions des agriculteurs de Vinnitsa, dans 20 ans, l'activité de la trufficulture en Ukraine sera rentable sans surproduction et sans concurrence.

Littérature

1. Выращивание трюфелей в Украине, или Как заработать 17 545 евро в год с гектара. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://hyser.com.ua/ru/business_and_finance/175213-vyrashhivanie-tryufelij-v-ukraine-ili-kak-zarabotat-17-545-evro-v-god-s-gektara
2. Джига решил вернуть Украине прежнюю славу поставщика самых дорогих грибов в мире — трюфелей. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rating.net.ua/item/1693-dzhiga-reshil-vernut-ukraine-prezhnyuyu-slavu-postavshchika-samykh-dorogikh-gribov-v-mire-tryufelij>
3. История успеха питомник трюфелей. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://oospeh.com/articles/success-stories/istoriya-uspekha-pitomnik-tryufelij/>
4. Украинские аграрии зарабатывают огромные деньги на трюфелях. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pl.com.ua/ukrainskie-agrarii-zarabatyvayut-ogromnye-dengi-na-tryufelyah/>