

Конференції

Нові можливості для органічного продукту

25 жовтня у Києві в рамках міжнародної виставки «World Food Ukraine» відбулася V Міжнародна конференція «Органічна переробка та збут: нові можливості для готового продукту».

Захід зібрав представників органічного сектору з усієї України, учасників міжнародних проектів, вітчизняних та закордонних експертів.



Головною думкою, навколо якої відбувалася дискусія на конференції, стало таке питання: «Додана цінність для власника та додана вартість для бізнесу: як поєднати, маючи за мету додану користь для кінцевого споживача?» Щоб відповісти на нього, учасники у своїх доповідях ділилися досвідом просування органічної продукції на внутрішньому ринку, налагодження зв'язків між виробниками та магазинами й торгівельними мережами, кооперації з іншими виробниками, впровадження органічних технологій у переробці, зупинялися на особливостях пакування органічної продукції, стратегіях маркетингу тощо.

Виступив тут і керівник проекту ритейлу «Fresh&Local» Павло Захарченко. Його доповідь стосувалася досвіду створення додаткової вартості для продукції, яку виробляє ПП «Агроєкологія». Розповівши про історію створення підприємства та його переходу на органічні технології, Павло Борисович зупинився на сьогоднішній, коли вже недостатньо виробити зерно, молоко чи м'ясо й продати його як сировину. Зокрема, він зосередив увагу на переробці м'яса, досвіді налагодження співпраці з партнерами-переробниками, виготовленні м'ясної продукції високої якості, в тому числі – делікатесної. Цікавою для слухачів була розповідь про відкриття фірмових магазинів «Fresh&Local» у Полтаві, про плани створення торгівельної мережі в інших містах. На завершення доповідач дав кілька цінних порад тим, хто хоче скористатися цим досвідом, та відповів на запитання.

Чимало корисного для подальшого розвитку бізнесу почерпнув з доповідей колег і Павло Захарченко.

– Виступи були настільки цікавими, що я не міг відірватися від них навіть для того, щоб подивитися виставку, – говорить він. – Адже колеги ділилися такими нюансами виробництва й торгівлі, які випливають безпосередньо з досвіду їхньої роботи.

Організатори конференції, а це спілка виробників органічних сертифікованих продуктів «Органічна Україна» та сертифікаційна компанія «Органік Стандарт», впевнені, що конференція дала професійні відповіді на багато питань, які стосуються органічного бізнесу, а також допомогла її учасникам у налагодженні зв'язків між виробниками, переробниками та представниками ритейлу, завдяки чому кожен зможе здійснити черговий крок вперед в питанні консолідації органічного сектору для ефективного просування органічної харчової продукції.

Варвара Лисенко

Події

Маленький ювілей і смачні новинки

21 жовтня виповнився рівно рік з дня відкриття у Полтаві першого фірмового магазину ПП «Агроєкологія». З того часу цей торгівельний заклад набув популярності, полтавці гідно оцінили представлену в ньому продукцію, а багато відвідувачів стали постійними покупцями.

За час свого існування магазин «М'ясо Молоко» вже встиг здобути репутацію закладу, де продукція завжди свіжа, натуральна, якісна і смачна. Розширився і її асортимент. Так, у продажу з'явилася курятина, овочі, фрукти, соки, варення, трав'яні чаї, більшим став вибір ковбас і копченостей, хлібних виробів.

Приємними сюрпризами зустрів магазин клієнтів і у свій перший день народження. Так, у продажу цього дня з'явилися два нові сорти бездріжджового хліба з органічного борошна «Агроєкологія». Це – хліб житній з сухофруктами і хліб безглютеновий. Виробник цієї продукції Дар'я Пименова розповіла, що до складу першого з них входить цілнорозне житнє борошно, родзинки, курага, чорнослив. Зроблений він на житній заквасці, а зверху посипаний насінням льону й кунжуту. Цей продукт, безперечно, оцінять ті, кому подобається житній смак із солодким присмаком фруктів.

Поява безглютенового хліба – прояв турботи про тих людей, які мають непереносимість білка глютену або алергію на білки злаків. Хліб зроблений із зеленої гречки, яблук і насіння льону. Знайти подібний продукт у продажу в Полтаві дуже важко. Буває, що люди, які мають у ньому потребу, замовляють



Дар'я Пименова представляє нову продукцію з органічного борошна

такий хліб навіть за кордоном. Тепер є місце, де його можна купити свіжий, місцевого виробництва, до того ж – із екологічно безпечних інгредієнтів.

Спеціально до свята магазину були спечені невеликі партії ексклюзивної продукції: булочки «Ескарго» з листового тіста із заварним кремом та житні пряники. У складі булочок – борошно, масло й молоко виробництва «Агроєкологія». А зробити житні пряники за старовинним рецептом порадив Герой України, засновник ПП «Агроєкологія» Семен Свиридонович Антоненко. Поєднання житнього борошна, яблучного повидла, вершкового масла дозволило створити смачний і незвичайний продукт.

Всі, хто цього дня завітав до магазину, були приємно вражені не лише наявністю нових видів продукції, а й подарунками. Кожен покупець отримав запашну хлібину і пляшку молока – продукти, які, власне, є основою життя людства. Та чи багато людей у наш час знають, яким має бути на смак справжній хліб і справжнє молоко? Полтавцям у цьому відношенні пощастило, адже вони можуть купувати ці продукти виробництва «Агроєкологія». А висока якість продукції вже давно стала визитівкою підприємства. Тож покупці раділи подарункам і можливості купувати екологічно безпечні продукти та бажали процвітання «Агроєкологія» та її магазину.

Тетяна Огнева

Міжнародні зв'язки

Український досвід для органічного Казахстану

Нещодавно Україну відвідала делегація з Казахстану. Для гостей влаштували органічний бізнес-тур країною. Побували вони і в «Агроєкологія».

У Києві відбулася конференція «Казахстан – Україна: OrganicFoods», організована ІА «АПК-Інформ» для обміну досвідом у галузі органічного землеробства. Участь у ній взяла представники двох країн. У виступах звучала думка про нарощування взаємовигідного партнерства.

– Україна для Казахстану традиційно залишається надійним партнером у всіх галузях економіки, – зазначив заступник посла Казахстану в Україні Арнур Танбал. – Казахстану важливий український досвід в сфері органічного виробництва.

Зараз у Казахстані працює близько 70 операторів органічного ринку. Насамперед, це виробники продукції рослинництва, зокрема, зернових, соняшника, льону, вівса, лікарських рослин тощо. Реалізують цю продукцію передусім у Європі. Поступово починає складатися внутрішній ринок. Цікавить казахстанських підприємців і українська органічна продукція.

В Центрі органічного землеробства у Покровському був проведений тренінг для казахстанських виробників, організований сертифікаційною компанією «Органік Стандарт» на базі ПП «Агроєкологія». Спікерами на тренінгу виступили одні з кращих фахівців України в органічній галузі – директор компанії «Органік Стандарт» Сергій Галашевський, генеральний директор ПП «Агроєкологія» Гліб Лук'яненко, консультанти з органічного виробництва Іван Гавран, Олексій Качковський, Микола Биков, головний агроном ПП «Агроєкологія» Сергій Козін та інші спеціалі-

ти. Вони детально розповіли про особливості кожного етапу, який проходить органічна продукція на шляху до споживача. Пізнавальною виявилася поїздка на поля, де гості побачили дорідні соняшники і кукурудзу, роботу ґрунтообробної техніки, ознайомилися з досвідом використання еспарцету.

– Коли я почала цікавитися органічними технологіями, дуже багато читала в Інтернеті про Семена Свиридоновича Антоненка, але навіть не могла уявити, що доля приведе в засноване ним підприємство, і я все зможу побачити на власні очі, – поділилася своїми враженнями Алія Минжанова, учасниця тренінгу, керівник селянського господарства «Жасил Бакша». – Тепер у себе в господарстві зможу розповісти, що все це справді працює.

Алія Минжанова прийшла у сільське господарство три роки тому і відразу ж почала спроби працювати на своїх 4 га землі за органічними технологіями. Спеціалізується на овочівництві, вирощуючи помідори, огірки, баклажани, болгарський перець, нут. Поки що не все виходить, тому використовує всі можливості для навчання, в тому числі – й цю поїздку в Україну.

– З того, що я почула й побачила під час тренінгу, багато чого зможу застосувати в роботі, – говорить А.Минжанова. – Але «Агроєкологія» – велике підприємство. Тому буду думати, як застосувати отримані знання в моєму маленькому господарстві.

В перекладі на українську назва господарства «Жасил Бакша» звучить як «Квітучий сад». Алія Минжанова впевнена, що саме таким воно й стане.

– Я зміцнилася в бажанні працювати в органічному секторі, – запевнила вона. – Адже побачила, що люди уже тривалий час так працюють. Це для них – і стиль життя, і робота, і бізнес-ідея. Велике спасибі за два дні, які ми провели в «Агроєкологія»!

Галина Озерська

Випробовуємо нову культуру

Протягом останніх п'яти років дедалі популярнішою культурою в Україні стає озимий горох. Вирішили виростити його за органічними технологіями і ми.

Горох – культура, зерно якої в нашій країні споживають традиційно, адже воно має добрий смак і є гарним джерелом рослинного білку. Корисний горох і для полів, тому що, як бобова рослина, збагачує ґрунт азотом. Завдяки цьому у сівозміні його можна успішно вводити після будь-якої культури і використовувати як добрий попередник.



Фото Андрія Кужилко

Озимий горох у порівнянні з яриєм має ряд переваг. Так, навесні він першим починає сходити – тоді, коли техніку ще навіть немає можливості вивести в поле. Ця культура – холодостійка, добре витримує весняні приморозки. Також озимий горох добре використовує накопичену в ґрунті за зиму вологу. Всі ці властивості й привернули нашу увагу. Тому сподіваємося, що вже наступного року органічне зерно гороху збагатить асортимент продукції рослинництва, яку ми виробляємо.

Осінній догляд за озиминою

Цієї осені сприятливими видалися погодні умови для озими. Ми посіяли її в оптимальні терміни, а вологі й теплі були достатньо, щоб рослини дружно зійшли й почали розвиватися. Зараз вони перебувають у фазі кушення, коли вже будується вторинна коренева система, починають закладатися стебла. Цей період – ідеальний для входження озимих зернових культур в зиму.



Фото Галини Козельської

Зі свого боку, ми допомагаємо рослинам, вперше застосували осіннє боронування озимої пшениці. Цей прийом генеральний директор підприємства Гліб Лук'яненко побачив на полях органічних виробників Німеччини. Осіннє боронування озимих культур популярне серед німецьких фермерів. Потрібне воно насамперед для того, щоб позбутися бур'янів, які зараз почали сходити, і які можуть перезимувати, а навесні скласти конкуренцію культурним рослинам. Крім того, під час боронування відбувається видалення слабких, пошкоджених листочків і навіть окремих, найгірших, рослин. Це не шкодить здоровим сильним рослинам, але дозволяє вже зараз зменшити ризик розвитку захворювань і шкідників. Також борона розпушує ґрунт, збільшуючи доступ повітря до прикореневої зони, а це сприяє тому, що корінці добре розвиваються й краще перезимують.

Попри всі переваги цього прийому, для його використання потрібні певні умови. Так, його можна застосовувати лише на сильних, міцних, здорових, добре розвинених рослинах, і тільки у ясну, суху погоду. Звісно ж, має бути й відповідна техніка. У нас тут працює трактор Fendt з 24-метровою штригельною бороною Einböck Aerostar. До речі, придбали ми її навесні нинішнього року і не пошкодували, адже агрегат добре себе показав під час роботи на різних культурах.

А першим серед механізаторів випробувати нову технологію доручили Василю Затоні – одному з найдосвідченіших трактористів підприємства, який успішно впорався із поставленим завданням на відведеному під експеримент полі. За сприятливих погодних умов плануємо застосувати цей прийом і на інших площах.

Проводимо обробіток ґрунту

Як і завжди, восени проводимо ряд необхідних робіт з обробітку ґрунту, готуючи поля до зими. Зокрема, зараз розпочали другу культивування площ, де цього року росла озима пшениця. На деяких із них, залежно від умов конкретного поля, плануємо провести цю операцію і втретє. Це знищує бур'яни і падалицю, розпушує ґрунт. Використовуємо для цього культиватор Horsch Terrano, агрегований з потужним гусеничним трактором Caterpillar.

Також відразу почали обробіток ґрунту на тих площах, де щойно зібрали кукурудзу. Тут застосовуємо ще один сучасний агрегат, який добре зарекомендував себе в наших умовах, – Horsch Tiger з трактором Fendt.

Робота з обробітку ґрунту не зупиняється ні вдень, ні вночі. Техніка перебуває на полях цілодобово. А забезпечують її безперебійну роботу досвідчені механізатори Сергій Галь, Сергій Кіблицький, Василь Затона, Сергій Аглотков.

Отже, як і навесні, в осінній період ми не гаємо жодного сприятливого дня, і вже зараз працюємо на наступний врожай.

Сергій Козін, головний агроном

Чистота ферм – серед пріоритетів



Фото Галини Козельської

Наближається зима, і колективи тваринницьких підрозділів продовжують підготовку до цього суворого періоду. Наскільки успішно він пройде, залежить від багатьох факторів, і один із них – санітарний стан ферм.

З метою посилення контролю і персональної відповідальності за порядок на території й виробничих приміщеннях ферм 16 жовтня за підписом головного зоотехніка Дмитра Самсоненка було видане розпорядження, яким визначені спеціалісти відділу тваринництва, відповідальні за контроль дотримання ветеринарно-санітарних норм в окремих виробничих підрозділах: на МТФ №1 – Дмитро Самсоненко, на МТФ №2 – Віктор Кужилко, на МТФ №4 – зоотехнік з племсправи Олена Кришталь, на МТФ №5 – головний ветеринар Анатолій Колотай, на тваринницькій фермі №3 – консультант з тваринництва Любов Кулага.

Дмитро Самсоненко розповів, що керівники ферм намагаються підтримувати чистоту, вчасно виконувати всі, необхідні для цього, роботи. Але наявність контролю більше дисциплінує персонал. Крім того, це дає можливість як відповідальним спеціалістам, так і керівникам підрозділів поглянути на звичні речі «свіжим оком», помітити недоліки, на які раніше не звертали уваги. Отже, якщо якісь негативні речі будуть виявлені, зараз ще є час для того, щоб усунути їх до настання дощової погоди, морозів і снігу.

23 жовтня відбувся об'їзд ферм, під час якого головний зоотехнік перевіряв, що було зроблено за ці дні.

– Ми й так завжди намагаємося підтримувати порядок, – говорить завідувача МТФ №5 Оксана Олефір. – Підмітаємо, вичищаємо, прибираємо сміття, миємо корита... Коли почули, що буде перевірка, звісно, ще більше звернули на це увагу.

Дмитро Олександрович зазначив, що на цій фермі є позитивний досвід, перейняти який було б доцільно й іншим підрозділам. Насамперед, це стосується стану відкритої силосної траншеї. Її зріз майже рівний, наскільки це можливо зробити, набираючи корм навантажувачем із вилами. Це дуже важливо для кращого збереження корму. Адаже, якщо зріз рихлий, розкуйовджений, всередину маси силосу починає потрапляти повітря. Це викликає розвиток небажаних бактерій, грибів, відбувається вторинна ферментація, через яку корм псується, втрачає поживні речовини, а отже, вже не може задовольнити потреб тварин. Коли ж зріз рівний, силос всередині траншеї залишається у законсервованому вигляді й зберігає всі свої корисні властивості. Тож механізатори цієї ферми Олександр Петраченко і Василь Марційчук, опанувавши правильну технологію, можуть поділитися своїм досвідом і з колегами.

Ще один момент, на який звертає увагу головний зоотехнік, стосується утримання худоби. Вся вона має вдовольняти свої потреби, а це означає, що важливо для новотільних тварин, адже забруднена підстилка може

спричинити мастити, ендометрити, діарею тощо. Тому дотримання чистоти в боксах необхідне для здоров'я тварин, їхньої продуктивності. Тюки соломи лежать і на відкритих вигулах. Корови й телиці із задоволенням лежать і ходять по соломі. За словами Дмитра Самсоненка, наявність такого м'якого «килима» позитивно позначається на стані ніг худоби, адже їм доводиться витримувати велику вагу. На твердій поверхні це навантаження ще зростає і подекуди призводить до захворювань кінцівок.

Вільний доступ до загонів мають і глибокотільні корови й нетелі. Це – частина нової технології.

– 3 14 вересня ми почали впроваджувати вуличні отелення на МТФ № 5, – повідомив Дмитро Олександрович. – Корови перед отеленням самі роблять собі «кубла» в соломі, почуваються там комфортно і спокійно народжують телят. Людина не втручається в процес отелення, а лише спостерігає за ним здалеку. Це дозволяє запобігти стресу в худоби. Якщо протягом певного часу тварина не змогла самостійно розтелитися, люди приходять їй на допомогу.

Новонароджених телят, як і раніше, розміщують в індивідуальних клітках на свіжому повітрі й передають під опіку телятницям. Поки що нова система отелень себе виправдовує. У планах – зберегти її й на зимовий період. Адаже тварини, маючи можливість вільно пересуватися як у межах приміщення, так і в загоні, самі можуть вибрати, де їм народжувати, – надворі чи в боксі, залежно від погоди. І вони чудово з цим вибором справляються.

Огляд МТФ засвідчив, що санітарний стан ферми задовільний. Ситуація повторюється й в інших підрозділах. Помітно, що скрізь намагаються дотримуватися встановлених норм чистоти. Так, у бригаді №3, зазирнувши до комори одного з сараїв, бачимо купу синтетичних мотузок, знятих з тюків соломи чи сіна. Зрозуміло, що їх тут збирають в одному місці для подальшої утилізації. У зв'язку з цим згадалася картина, побачена на одному з полів. Під час шарування кукурудзи механізатор був змушений періодично зупинити трактор і зрізати мотузку, які намотувалися на стійку культиватора. У ґрунт вони потрапляли разом із гноєм, а в гній – через недбалість персоналу, який, розв'язавши тюки, кидав мотузку під ноги худобі і в гноєтранспортери. Було потрачено багато часу й сил, щоб змінити свідомість людей, які годують тварин і кладуть їм підстилку. Проте зараз ця проблема вирішена лише частково, адже, не зважаючи на проведену роботу, ще не всі робітники усвідомили, що не можна кидати мотузку, де завгодно, а керівники підрозділів недостатньо контролюють їх збирання й утилізацію.

– Ми проїхали по всіх об'єктах і побачили, що люди працюють, зауваження мінімальні, – підбиває підсумки об'їзду Дмитро Самсоненко. – Але й надалі будемо приділяти велику увагу питанням санітарного стану, утримання в порядку робочих місць, трудової дисципліни, поширювати кращий досвід окремих підрозділів, допомагати керівникам і ветеринарним лікарям ферм правильно визначати пріоритети у щоденній роботі.

Галина Озерська

Досвід

Секрети рекордного врожаю кукурудзи

Цього року нас порадувала кукурудза – як зеленою масою, так і врожаєм зерна. Завдяки цьому ми повністю заготовили силос для всіх ферм, використавши зелену масу лише з двох третин площ, засіяних кукурудзою. Решту посівів цієї культури залишили на зерно. І не помилилися: врожайність виявилася на рівні близько 10 т/га. А це чудовий, і навіть рекордний, показник для органічного землеробства.

Напевне, через це, а ще – побачивши чисті, без бур'янів рядки кукурудзи, деякі наші колеги цікавляться, як можна отримати такий результат без хімічних засобів захисту рослин. Ми не робимо із цього секрету. Застосовуємо удосконалену технологію контролю бур'янів, використовуючи сучасну техніку. Так, провели доскодове боронування, яке зменшило кількість бур'янів і сприяло гарному старту кукурудзи. Потім зробили післясходове боронування. Обидві ці операції швидко й якісно виконали 24-метровою штригельною бороною Einböck Aerostar.

Коли рослини підросли, застосували два міжрядних обробітки. Їх проводили агрегатом Einböck Chopstar, який може працювати вдень і вночі. Завдяки цьому є можливість успішно проводити обробіток великих площ у найкращі



Фото Галини Козельської

терміни. Коли ж кукурудза достатньо піднімається, вона вже не боїться бур'янів, затіняючи їх і не даючи конкурувати за ресурси. Звісно, гарному врожаю сприяв і ряд інших факторів: погодні умови, ретельний підбір насіння, вчасне проведення всіх польових робіт, злагоджена робота персоналу.

Павло Панов, агроном

Вадим Чикало: «Майбутнє бачу виключно в органічному виробництві»

Органічне землеробство можна розвивати як на великому підприємстві, так і буквально на власному подвір'ї. Це підтверджує досвід родини Чикало з села Шилівка Зіньківського району. До їхнього особистого селянського господарства ми завітали у рамках проекту «Органічна Полтавщина»

Ошатна садиба з фруктовими деревами, міні-агрегатами для обробітки ґрунту, невеличкими приміщеннями для тварин, сінником, акуратним будинком – центр ОСГ Чикало В.О. На Полтавщині це єдине особисте селянське господарство, земля якого сертифікована як органічна. Не дуже багато їх і в Україні загалом. Хоча в багатьох інших країнах такі «одноосібники» в органічному виробництві – не рідкість. Не маючи тисяч гектарів землі й можливості виробляти у великих обсягах зерно пшениці чи кукурудзи, вони, тим не менш, мають чудові перспективи у садівництві, ягідництві, овочівництві, дрібному тваринництві, виробництві сиру, варення, пастили тощо. Існування такого господарства додає привабливості й населеному пункту, де воно розташоване, як об'єкту «зеленого» чи гастрономічного туризму.

Власне, все це чудово розуміють у родині Чикало. «Органічну» тему тут рухає 25-річний Вадим В'ячеславович. Він генерує ідеї з органічного виробництва, шукає шляхи їх втілення, впроваджує нові технології. Як юрист за освітою, має в ОСГ, крім суто селянських обов'язків, статус відповідального за органічне виробництво, вирішує юридичні питання, працює з документацією, спілкується з представниками різних інстанцій, а також і з журналістами. Тож і про те, щоб сертифікація в компанії «Органік Стандарт» відбулася успішно, подбав саме він.

Родина Чикало – корінні мешканці Шилівки. Ще з 1990-х років обробляють невеликий клатчик власної землі у третину гектара. Зараз до земельного масиву додали три паї загальною площею 9,5 га. А ще мають невеликі «дорізки» – так у Шилівці називають ділянки для ведення особистого селянського господарства. Загалом набралось 13 га. Нинішнього року всі вони були сертифіковані як органічні. Та ще кілька років тому про цей статус ніхто не думав. Адаже, попри звичку до селянської праці, Вадим після закінчення школи вирішив стати юристом, успішно закінчив навчальний заклад і кілька років працював за спеціальністю. Але нинішнє судочинство швидко розчарувало юнака.

– Якби ще три роки тому мені сказали, що працюватиму на землі – не повірив би, – говорить він.

Повернувшись у село, активно включився у роботу. Але хотілося привнести в цю справу щось нове, щоб і задоволення отримувати, і приносити більше користі. Так з'явилася думка звернутися до органічних технологій.

– Що мене надихнуло на органіку? – перепитує Вадим В'ячеславович. – А хіба може бути по-іншому? Кожен, хто хоч трішки цікавиться не просто власним здоров'ям, а станом навколишнього середовища в глобальному масштабі, обов'язково помічає негативні наслідки хі-



Вадим Чикало

мізації. Так, у нас неподалік є кар'єр з водою. Там раки водилися. А 16 років тому вони зникли – після того, як на полях стали застосовувати дешеві китайські хімікати. Або якимось позаторік у нас пройшов дощ-десикант, – на кукурудзі листочки посохли, їх просто попропалувало.

Наводить молодого фермера на невеселі роздуми й рівень захворюваності серед односельців. За його словами, з близько 800 людей, які мешкають у Шилівці, понад 70 мають невиліковні хвороби. А, як відомо, серед причин таких недуг – потрапляння до організму різних небезпечних речовин.

Доля природи, яка страждає від хімізації, людей, які хворіють від неякісної їжі, води, повітря, пригнічувала, але й спонукала до роботи. Вадим Чикало вважає, що кожна людина має замислитися над тим, що може зробити вона сама, не чекаючи якихось директив згори. Він зізнається, що, звертаючись до органіки, мав перед собою приклад – Героя України, засновника ПП «Агроєкологія» Семена Свиридоновича Антонця.

– Я багато чув і читав про Семена Свиридоновича, – розповідає Вадим Чикало. – Це – унікальна людина. І я подумав: «Чому не зробити те саме на одному чи десяти гектарах?»

Власне, ця сім'я здавна має культуру вирощування й споживання екологічно безпечних продуктів. Деякі елементи природних технологій застосовував ще дідусь Вадима – Олексій Сергійович Чикало, який три десятиліття пропрацював головою місцевого ксп «Дружба». В господарстві, яке він очолював, використовували поживні рештки для збагачення ґрунту органікою, тоді як у багатьох інших колгоспах їх просто спалювали. А зараз втілювати органічні ідеї його внуку допомагає вся родина – батько В'ячеслав Олексійович, мати Юлія Миколаївна, старший брат В'ячеслав В'ячеславович.

Як водиться на селі, родина повністю забезпечує себе продукцією зі власної землі, а надлишки продає за тією ж ціною, що й вирощену за інтенсивними технологіями. Отримання органічного статусу дає підтвердження

того, що земля – чиста, пестициди й мінеральні добрива на ній не застосовують, звісно ж – з'являються і перспективи виходу на інші ринки, можливість продавати продукцію за гідною ціною. Тому й не зупинилися перед витратами на сертифікацію і перед тим, що відтепер не зможуть використати агрохімікати, навіть коли є загроза втратити врожай. Та родину це не застосує, а Вадим В'ячеславович узагалі висуває нову ідею щодо поводження з агрохімікатами.

– Чому сертифікують тільки органічні господарства? – запитує він. – Я вважаю, що сертифікувати треба ті підприємства, які використовують хімічні засоби, і перевіряти, які препарати вони купують, наскільки правильно вносять. Адаже зараз державного регулювання цього питання немає. Тому землю просто вбивають. Вона перетворюється на субстрат, в якому не залишилося нічого живого.

На своїх полях родина Чикало вирощує цілий ряд культур, що дозволяє планувати сівозміну, використовувати сидерати. Тут є пшениця, ячмінь, овес, цукрова кукурудза, суданка, гречка, редька олійна, різні овочі – кормовий буряк, гарбузи, картопля тощо. Бур'яни видаляють механічним способом. Мають ряд агрегатів для цього і взагалі для обробітки ґрунту. Це невеликі агрегати, багато з яких зроблені власноруч, наприклад, пружинна борона, глибокорозрихлювач. Іноді доводиться прикладати руки навіть до купленої техніки, щоб досягти бажаного ефекту, – так, повністю переварили міжрядний культиватор. А ще мріють мати культиватор на шквалі «Кванту», побудованого за ідеєю С.С. Антонця. Є й маленький трактор. Щоб його купити, довелося продати легковик.

Хоча проблемою номер один Вадим Чикало вважає бур'яни, є труднощі й з контролем шкідників. Наприклад, минулого року баштанні культури постраждали від попелиці. Цього року багато хвилювань було через картоплю – чи вдасться впертися з колорадським жуком. Допомогли мікробіологічні препарати з ряду дозволених для використання у органічному виробництві.

– Деякі люди кажуть, що біопрепарати не допомогли, – розповідає Вадим Чикало. – Але насправді вони ефективні, якщо їх правильно використовувати, ретельно дотримуючись інструкцій. Ми цього року провели три обробки картоплі і цього вистачило, щоб впертися з жуком. Я ж бачив, як інші по сім разів обробляють хімікатами, щоб отримати такий самий результат.

У цьому ОСГ не обмежуються лише польовими й городніми культурами. Є тут і фруктовий садок, ягідник. Вадим В'ячеславович зізнається, що «захворів» ягідними культурами, плодовими деревами. Тому, наприклад, ожини в нього вже понад 30 сортів. Любить і виноград, але купований не вживає, бо вирощують його здебільшого із застосуванням агрохімікатів. Тому придбав саджанці й збирається виростити свій, органічний. Інформація про те, як вирощувати ту чи іншу нову для себе культуру, знаходить, насамперед, в Інтернеті, а потім експериментує. Для всього намагається знайти наукове підґрунтя, тому читає наукові статті, підручники, уважно вивчив працю Івана Овсінського «Новая система земледелия». Все, що стосується агрономії, вважає не лише корисним, але й цікавим.

Розвивають у цьому ОСГ і тваринництво. У той час, як інші селяни все частіше відмовляються від утримання тварин, тут, навпаки, вирішили серйозно взятися за козівництво. З Хмельниччини завезли чистопородних зааненських та помісних з білою німецькою породою кізок та цапків. Зараз у Чикало близько трьох десятків тварин. У планах – довести їх кількість до сотні. Адаже збирається не просто продавати молоко, а налагодити його переробку. Вже зараз випробовують різні технології виробництва сирів на натуральній заквасці. Крім кіз, для власних потреб, розводять ще й птицю.

А от варення – продукт, зроблений за випробуваними рецептами з органічних плодів ожини, яблука, груш, – вже знайшов своїх покупців. Кілька тижнів тому воно з'явилося у Полтаві, на полицях магазину «Fresh&Local».

У планах також – зробити теплицю, щоб вирощувати овочі в холодну пору року, звісно ж, за органічними технологіями. Засмучує лише те, що не кожен українець може купувати органічні продукти. На думку Вадима В'ячеславовича, люди недостатньо турбуються про здорове харчування, тому що в більшості з них не вистачає грошей на більш дорогі органічну продукцію.

Якби українці жили заможніше, то була б можливість розвивати в країні агротуризм, щоб всі охочі могли задовольнити під час подорожей інтерес до аграрних і культурних об'єктів, відвідати органічні господарства. До речі, у Шилівці народилися відомі українські письменники Григорій і Григорій Тютюнники, в селі створений музей.

...Ось так живе проста, але сучасна й відповідальна «органічна» селянська родина – в постійній праці, дивлячись у майбутнє, віддаючи перевагу не заробіткам на чужині, а розвитку власної країни. Утім, на запитання, чи погодився б Вадим очолити велике аграрне підприємство, якби була така пропозиція, він відповів:

– А чому б і ні? На 300 відсотків погодився б. Тільки працював би обов'язково органічними методами. Адаже майбутнє бачу виключно в органічному виробництві.

Ганна Козельська

Наші гості

Журналісти «Latifundist» дізнавалися, як ми робимо їжу

23 жовтня в «Агроєкології» побували журналісти одного з провідних аграрних інтернет-видань України «Latifundist». Це видання започаткувало новий проект «We make food», що можна перекласти як «Ми робимо їжу». У його рамках команда журналістів відвідує ті аграрні підприємства, які не лише виробляють зерно чи молоко й продають його як сировину, а ще й налагодили власну переробку та знайшли свого споживача. А наше підприємство – якраз таке, котре побудувало весь ланцюжок, яким продукція проходить від поля й ферми до покупця.

У господарстві гості відвідали навчальний Центр органічного землеробства, поспілкувалися з генеральним директором «Агроєкології» Глібом Лук'яненком. Він розповів про становлення підприємства, роботу його засновника Героя України Семена Свиридоновича Антонця зі створення унікальної системи органічного виробництва, сучасні здобутки. Поділився й планами, зокрема, щодо подальшого розвитку тваринництва,

започаткування переробки молока, розширення асортименту органічної продукції.

Побувала команда проекту і на фермі та в полях. На МТФ №4 про особливості органічного тваринництва та виробництва екологічно безпечного молока і м'яса журналістам розповіли головний зоотехнік підприємства Дмитро Самсоненко і завідувач фермою Анатолій Бейгул. А головний агроном Сергій Козін ознайомив гостей з роботою техніки на озимині і розповів про те, як вдалося виростити рекордний врожай зерна кукурудзи.

Як з вирощеного збіжжя роблять крупки й борошно, представники «Latifundist» дізналися в переробному цеху підприємства. Тут на запитання журналістів відповів керівник підрозділу Володимир Маслівець.

А потім команда інтернет-видання вирушила до Полтави. Тут журналісти відвідали новий фірмовий магазин «Fresh&Local», де керівник цього проекту Павло Захарченко

розповів про ідею створення мережі таких торгівельних закладів та її реалізацію.

Багатофункціональність діяльності аграрного підприємства, коли воно розвиває переробку і збут готової продукції, дуже важлива для споживачів, місцевої економіки, аграрної галузі й країни. Адаже споживачі можуть бути впевнені у вищій якості продукції, за яку виробник відповідає на всьому шляху від вирощування до прилавку; завдяки переробці й реалізації створюються нові робочі місця; аграрна галузь стає більш багатою й стабільною; а країна отримує від такої діяльності більше податків. Представники «Latifundist» залишилися задоволені побаченим і пообіцяли відобразити все у своїх публікаціях. Тож незабаром чекаємо на статтю і відео, які сприятимуть поширенню корисного досвіду «Агроєкології» і як органічного виробника, і як бізнесу, що йде в ногу з часом.

Катерина Ярченко, диспетчер

Культура

Подарували радість наймудрішим

На Покрову у Михайликах вшановували людей поважного віку. Захід для найстарших односельців проводиться вже кілька років поспіль і став традиційним.

Люди старшого віку розуміються на багатьох життєвих і професійних речах, мають мудрість і досвід та завжди готові ними поділитися. Але іноді їм хочеться просто зібратися разом, поспілкуватися у невимушеній обстановці, згадати минуле і заспівати гарну пісню. Таку можливість цього року надає Михайли-

ківській СБК (директор Ольга Бігдан, художній керівник Володимир Михайлець). Підготували такий захід і нинішнього року. Колективу СБК у цьому посприяли голова Михайликівського старостинського округу Михайло Михайлик, профспілковий комітет ПП «Агроєкологія», місцеві підприємці.

14 жовтня у приміщенні ідальні дитячого садочка зібралося 60 гостей віком від 63 до 83 років. Тут їх уже чекали сервіровані столи, накриті які допомогли працівниці шкільної ідальні Лариса Тиняно й Ніна Хрущ. Створювати святковий настрій відразу ж узялися учасники художньої самодіяльності СБК: Катерина Коробка, Валентина Сиротко, Ольга Бігдан, Ольга Німець, Ольга Коваль, Лариса Зливко, Віктор Бекметов, Воло-

димир Михайлець. У концертній програмі були улюблені українські та бардівські пісні, інструментальна музика, гуморески.

Глядачі дивилися, слухали, спілкувалися, пригощалися. Та хіба цього досить для такої великої компанії? Тож незабаром глядачі перетворилися на виконавців. Співали соло, дуетами і квартетами, розповідали анекдоти. Особливо активними були Зінаїда Саражин, Любов Михайлик, Катерина Івер, Валентина Бендовська, Олексій Котов. А ті, котрі залишилися на своїх місцях, із задоволенням підспівували, сміялися із вдалим жартом.

Коли ж розпочалися веселі конкурси, вікторини, здавалося, що поважна публіка скинула із себе кілька десятиліть і поринула у

розваги безтурботної юності. Так само безпосередньо раділи вони й невеличким подарункам, які отримали за виступи та участь у конкурсах.

Звісно ж, не обійшлося без танців. Адже знайомі обличчя, спільні інтереси, приємна атмосфера й чудова музика – прекрасний привід для того, щоб потанцювати.

Кілька святкових годин промайнули майже непомітно. Зустріч зробила односельців ще ближчими, ріднішими, додала приємних спогадів. І потім ще кілька днів її учасники ділилися з друзями й родинами своїми враженнями, дякували всім причетним за подаровану радість.

Юлія Лега, завідуюча відділом кадрів

Громада

Професія – рятувати й допомагати

Пожежі, повені та інші надзвичайні ситуації – те, чого кожен намагається уникати якнайретельніше. На жаль, іноді вони все ж трапляються. І тоді на допомогу приходять працівники пожежної охорони.

Свого часу в країні існувала як державна пожежна служба, так і місцева. Але на межі минулого й нинішнього століття, коли фінансування багатьох галузей було недостатнім, місцеву пожежну охорону ліквідували. Спеціальна техніка й персонал залишилися тільки у державній службі, яка базувалася у обласних і районних центрах та великих містах. Наслідки цього виявилися трагічними. Адже пожежні машини просто фізично не могли вчасно приїхати на виклики з віддалених сіл. Якщо за нормативами рятувальники мають прибути на місце надзвичайної події за 20 хвилин, то на велику відстань, та ще й по розбитих дорогах, доводилося їхати і півгодини, і 40 хвилин. Тому в багатьох випадках нічого не залишалось, як тільки розібрати згарище й скласти відповідні документи.

Таке становище було неправильним і не могло довго існувати. Тому, зрештою, місцева пожежна охорона в Україні була відновлена. У працівників Державної служби з надзвичайних ситуацій з'явилися надійні помічники. Створили місцеву пожежну охорону і в Шишацькій об'єднаній територіальній громаді. Її команда базується у Михайликах і обслуговує значну частину Шишацького району, яка знаходиться на досить великій відстані від райцентру. Основне фінансування відбувається з бюджету Шишацької ОТГ. Також співфінансування надається з бюджетів сільських рад, які не входять до ОТГ, – Ковалівської, Яресківської, Федунківської.

На околиці Михайликів розташована будівля, що колись була призначена для котельні колишнього дитячого садочка і належала САТ «Обрій». Коли постало питання розміщення команди місцевої пожежної охорони, підприємство передало будівлю громаді, а вона – пожежній охороні. Зараз тут триває реконструкція, фінансування якої відбувається з бюджету ОТГ: йде прибудова приміщення для чергування й відпочинку працівників, вирішується питання з системою опалення. Але команда вже працює на повну силу, а основна частина будівлі – це місце, де стоїть новенький пожежно-рятувальний автомобіль на базі КРАЗу, завжди готовий для виїзду на надзвичайну подію.

– Автомобіль був придбаний у грудні минулого року, – розповідає начальник Шишацької місцевої пожежної охорони Володимир Ярош. – Потім його повністю устаткували необхідним обладнанням, і з січня він уже працює у нас. Спочатку автомобіль і команда базувалися в Шишаках, а з червня місяця – вже у Михайликах.

Загалом у місцевій пожежній охороні громади 17 працівників. Десять із них – п'ять водіїв і п'ять пожежних – безпосередньо задіяні у ліквідації надзвичайних ситуацій. На чергування заступають водії і один або два пожежні. Зміна триває добу, після чого – три доби відпочинку. Більшість працівників живуть у Шишаках і Яресках, а от заступник начальника Шишацької МПО Сергій Гурін – мешканець Михайликів. За потреби, він у будь-який час доби може прибути на службу, добре знає ввірену команді частину району, багатьох жителів навколишніх сіл.

Команда забезпечена постійним і надійним зв'язком із диспетчерською, яка працює у Шишаках і є спільною для ДСНС і МПО. Диспетчери тримають руку на пульсі всього, що відбувається у районі, співпрацюючи з іншими службами, – поліцією, швидкою допомогою, РЕС тощо. Вони ж приймають дзвінки від населення й вирішують, як реагувати на виклики, яку команду, державну чи місцеву, направити для ліквідації надзвичайної події. За кілька місяців співробітники МПО вже неодноразово виїжджали на допомогу людям: витягали автомобілі, які застрягли у снігових заметах, розчищали дороги після снігопадів, відкачували воду з підтоплених навесні садиб. Звісно ж, гасили пожежі.



Співробітники місцевої пожежної охорони (справа наліво) Володимир Ярош, Євген Ярещенко, Сергій Рудько

– За цей час ми ліквідували кілька пожеж, – повідомив Володимир Ярош. – Три з них сталося у Воскобійниках, де горіли сінник, автомобіль і лісосмуга. Гасили також господарчу будівлю на приватній садибі у Ковалівці. Ще тоді, як базувалися у Шишаках, разом із рятувальниками ДСНС були й на пожежі у Михайликах. Тут теж горіла приватна господарча будівля.

Але бувають і зовсім незвичайні випадки. Так, взимку співробітники МПО разом із бійцями ДСНС виїжджали у Жоржівку, де місцеві мешканці помітили на ставку двох лебедів, які примерзли до криги. Самі жоржівці не могли дістатися до птахів, тож викликали професійних рятувальників. Але завдання виявилось нелегким і для них. Крижаний лід не давав можливості підійти до птахів, не було користі й від човна. Тому довелося обережно, із застосуванням відповідних засобів і страхування, підповзати по кризі до птахів. Виявилось, що в одного з них примерзли лапи, а другий, хоча й не потрапив у крижаний полон, не кидав товариша, весь час знаходився поруч. Лебедя вдалося обережно відділити від льоду. На щастя, він не встиг серйозно постраждати, тож врятованого лебедя відпустили, і разом з іншим птахом він благополучно злетів у небо...

Рятувальна діяльність вимагає мужності, швидкої реакції, гарної фізичної форми, спеціальних знань. До тих, хто хоче служити у ДСНС, вимоги досить жорсткі, адже її бійці фактично весь час перебувають на передовій захисту життя громадян, виконують найскладніші завдання із ліквідації НС. Тому вони повинні обов'язково закінчити відповідний навчальний заклад. До працівників МПО вимоги дещо м'якші, але випадкові люди надовго не затримуються і тут. Володимир Ярош, маючи вищу інженерну освіту, прийшовши працювати у МПО, вступив до профільного вишу у Черкасах, навчається за спеціальністю «пожежна безпека». Кожен, кого приймають на роботу у МПО, проходить навчання на спеціальних курсах у Полтаві, здає екзамен. І тільки після цього вже має право рятувати інших.

У день нашого візиту до команди МПО на чергуванні були пожежний Сергій Рудько і водій Євген Ярещенко. Сергій Рудько має досвід роботи пожежним вже понад п'ять років. Доводилося багато чого гасити – автомобілі, будинки, господарчі будівлі. Особливо запам'ятався випадок з автомобілем «Таврія». Коли прибули пожежні, невеличка машина палала, немов смолоскип. Вразило те, що температура була настільки високою, що почав горіти навіть сам метал.

Як засвідчує досвід Сергія Рудька, головна причина пожеж – це людський фактор. Простіше кажучи, недбалість і нехтування правилами пожежної безпеки.

– Взимку найчастіше горять людські оселі з пічним опаленням, – ділиться спостереженнями пожежний. – Колись у селах було заведено обов'язково потрусити сажу до Пасхи. І це при тому, що топили переважно вугіллями, яке дає не дуже багато сажі. А зараз цього чомусь не роблять. До того ж, обігривають хати дровами, які дають набагато більше сажі. Вона загоряється у трубах, і виникає пожежа. А навесні й восени основна небезпека – від випалювання сухої рослинності, стерні, сміття. Досить подути вітру, і вогонь може вийти з-під контролю, почати поширюватися на лісосмуги, господарчі й житлові будівлі.

Тож Сергій Андрійович радить завжди пам'ятати правила пожежної безпеки й дотримуватися їх. Адже, хоч це, можливо, звучить банально, пожежу легше попередити, ніж потім ліквідувати її наслідки.

Євген Ярещенко прийшов працювати в МПО півроку тому. Робота тут відрізняється від звичайної праці водія. Звісно, головні завдання – завжди тримати автомобіль у гарному технічному стані, швидко й безпечно доставляти пожежних на місце події. Але до обов'язків входить не тільки це.

– Під час пожежі я перебуваю біля автомобіля і подаю воду пожежному, – розповідає Євген Ярещенко. – Він мені дає знати, які йому потрібні параметри, і я контролюю рівень, тиск води. Також набираю воду, коли вона закінчується. Після гасіння пожежі допомагаю ліквідувати її наслідки, наприклад, розбирати обгорілий дах будівлі тощо. Тож моя робота – не просто сидіти за кермом. Ми працюємо командою.

Разом водії й пожежні дбають і про те, щоб завжди мати доступ до джерел води. У селах нема спеціальних пожежних гідрантів, якими обладнані вулиці міст. Тому працівники МПО знають, де подібним устаткуванням забезпечені водонапірні башти, де є зручні заїзди до річок, ставків. Такі заїзди самі утримують у належному стані, стежать, щоб вони не заростали чагарником, розчищають.

Цікаво, що роботу свою мужні чоловіки не вважають героїською. Просто намагаються добросовісно виконувати справу, яку їм доручили. І хоча люблять її, вважають дуже потрібною, все ж радіють, коли зміна проходить спокійно і ніяких НП не виникає. Адже знають, що наслідки таких подій – матеріальні збитки, зіпсовані нерви, у найгірших випадках – втрачене здоров'я чи навіть життя людей. Та, попри це, вони постійно на посту й завжди готові виїхати на виклик. Тож радять, якщо є така необхідність, набирати «101», і вони обов'язково приїдуть, щоб врятувати і матеріальні цінності, і життя.

Ганна Козельська

«АГРО-ЕКО» – науково-виробниче видання ПП «Агроєкологія»

Зареєстровано управлінням у справах преси та інформації облдержадміністрації 25.08.2003 р. Св. ПЛ 596

ЗАСНОВНИК:
Приватне підприємство «Агроєкологія»
ВИДАВЕЦЬ:
Приватне підприємство «Агроєкологія»

ШЕФ-РЕДАКТОР:
С.С. Антоненць
ВІДПОВІДАЛЬНА ЗА ВИПУСК:
Г. А. Козельська

РЕДКОЛЕГІЯ:
А.С. Антоненць,
В.М. Самородов,
К.І. Ярченко,
Ю.Д. Лега.

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ:
38013, Шишацький район,
с. Михайлики, вул. Леніна, 26
тел. (05352) 9-78-59, 9-76-36.
Газета виходить двічі на місяць.
Наклад: 1300 екз.

ВІДРУКОВАНО
у ТОВ «Видавництво «Миргород»
Зам. №
Розповсюджується безкоштовно.