**Сыр, вино и… картошка. Франция 2013.**

Делегация участников Союза производителей картофеля и овощей России по приглашению коллег посетила Францию. Главная цель визита - знакомство с картофелеводством в республике и налаживание контактов между профессионалами отраслей двух государств. Рассказ об этом визите мы публикуем сегодня.

...Как и в любой другой европейской столице, сувенирные лавки Парижа заполнены тарелочками-футболочками-магнитиками с изображениями местных достопримечательностей. Здесь это - все мыслимые виды на Эйфелеву башню, Мулен Руж и Триумфальную арку. Поэтому, когда взгляд случайно падает на что-то другое - невольно задерживается на нем. Вот уже несколько секунд я смотрю на магнит в форме бутылки. На этикетке - багет на фоне карты страны и надпись: "Франция - хлеб, вина, сыры". Это, наверное, на самом деле три главных продукта республики. Сядешь так в кафе где-то на Монпарнасе, намажешь на хрустящий багет немного камамбера и запьешь бокалом красного бордо или прованского розового...

Такой вот полдник интуриста.

На самом же деле французская кухня довольно разнообразна. И в ней почетное место занимает картофель. Правда, сегодня эта культура не так значима, как лет сто пятьдесят - двести назад, - говорят сами французы. Потребление картошки на душу населения здесь заметно ниже, чем, например, в Белоруссии или России. Всего - то 55 кило в год. Да и на участках возле домов сельских жителей картофель встречается все реже. Во - первых меняются пищевые привычки французов. На смену спасавшему целые деревни от голода корнеплоду приходят другие овощи. Во-вторых - растениеводство все больше становится делом профессионалов.

Доминик Фаго - заместитель директора Северного комитета по выращиванию семенного картофеля подтверждает это цифрами. "Конечно, у нас, как и в России, приусадебные участки имеются, но производство семенного картофеля для частных участков уменьшается. С десяток лет тому назад мы производили 30000 тонн семян для этих целей, а сейчас производство уменьшилось примерно наполовину – 10 - 15 тысяч тонн в год. А, в общем, мы производим 450000 тысяч тонн семенного картофеля в год во Франции. Привычка работать на приусадебных участках теряется, так как у французов остается все меньше и меньше свободного времени на это увлечение - занятие приусадебными участками".

Тем не менее, по площадям товарного картофеля Франция на третьем месте в Европе - после Бельгии и Германии. А по семенному, - на втором.

Но в России даже специалистам мало что известно о французском семенном картофеле. Заполнить этот пробел в знаниях наши семеноводы - участники Картофельного Союза России смогли, воспользовавшись приглашением своих коллег - французов.

- Во Франции для производства семян выбраны три региона, - говорит Бернар Керэ, представитель французской федерации производителей семенного картофеля. Основные - Бретань и Нор - Па-де-Кале. - Немного выращивается в центральной Франции - в горных районах. Выбор не случаен. Северные земли обдуваются ветрами с океана, препятствуя появлению тли - главного переносчика вирусов картофеля. Неблагоприятны условия и для некоторых грибковых болезней. Из-за влажности нет надобности в орошении полей.

Чтобы лично оценить силу океанических ветров, отправляемся в Брест. Тезка белорусского города-героя, он так же сильно пострадал во время второй мировой. А сегодня в его окрестностях так же много картофелеводческих хозяйств, как и в Белоруссии. Ветер тут, действительно, ощутимый. Да и влаги достаточно - в феврале на краю поля небольшие лужицы. Спрашиваем местных картофелеводов о плодородии этой земли. В ответ: "Содержание гумуса 5 процентов".

Практически - воронежский чернозем. При всем этом - регион животноводческий. Картофельные поля друг от друга отделены пастбищами. Пасутся буренки и вокруг местной станции по выведению новых сортов. Существует она более 20 лет, в ее арсенале сегодня около сотни сортов. Есть даже модный сейчас в Европе картофель с цветной мякотью - красной и фиолетовой. Селекционер Жан-Марк Абивен, показывая лабораторные теплицы, говорит, что создание любого нового сорта начинается здесь с пробирки. "Мы начинаем разрабатывать более продуктивные сорта с лучшим внешним видом, более устойчивые к картофельным болезням или вредителям, чем предыдущие. Эти сорта также должны быть адаптированы к различным рынкам, как во Франции, так и в мире. Например, в Бретани многие производители семян картофеля работают с картофелеводами стран Ближнего Востока и Северной Африки, где покупатели требуют сорта высокопродуктивные и с отличными внешними качествами. Мы стараемся это учитывать в своей работе".

Кстати, именно в Бретани выведены и те шесть французских сортов, внесенные на сегодняшний день в российский Госреестр.

Любопытно, что научную деятельность финансируют во Франции сами производители - на это идет часть членских взносов местных картофелеводческих союзов. И это при том, что научные работники - те же селекционеры - как правило, являются штатными сотрудниками государственных институтов. Такой вот пример частно-государственного партнерства.

И он не единственный.

Французский отраслевой союз производителей семенного картофеля сам(!) разрабатывает и предлагает Минсельхозу технические регламенты и меры по контролю качества семян. Министерство же эти разработки утверждает, придавая им статус закона. И по ним работают абсолютно все производители.

- Положительный момент заключается в том, - говорит Бернар Керэ, - что это позволяет производителям напрямую участвовать в обсуждениях регламентации. Ведь никто не знает это производство лучше, чем они. Что касается негативного момента, то следует избегать того чтобы эта регламентация была направлена против производителей и как-то мешала их деятельности. Нужно чтобы строгая регламентация была нашим козырем, а не помехой.

Стадий в производстве семенного картофеля - шесть. На каждой - строгий контроль. В ряде других картофелеводческих стран Европы контролируются только две последние стадии. Вот и козырь французов - гарантированное качество. Правда, это повышает себестоимость семян. Но - как говорят сами французы - на качестве экономить не стоит. Подтверждение этих слов мы увидели во французской Фландрии, где опять же за средства производителей построен современный дорогостоящий лабораторный комплекс. Здесь на наличие болезней и вредителей исследуется все - листья и сок растений, клубни, почва. Специалисты ищут, как бороться с нематодами, вирусами, бактериями и грибками.

- Отличие этой лаборатории от научно-исследовательского института, где ученые работают в основном только с данными в том, что здесь сотрудники могут сразу протестировать свои методы, - говорит Доминик Фаго. - А потом - в случае эффективности этих методов - предлагают их использовать в производстве.

В целом французская система фитосанитарной сертификации даже более строга, чем минимальные требования, установленные европейским сообществом. И созданы они, напомню, по инициативе самих картофелеводов. Как сказал председатель Российского Картофельного Союза Сергей Лупехин, нашему молодому объединению производителей "земляных яблок" (так во французском языке называется картофель) есть чему поучиться у коллег из Франции. А там и до совместной работы недалеко.

По мнению Бернара Керэ начать можно с той же самой технической регламентации. А в перспективе - дойти до создания совместных предприятий по выращиванию семян французских сортов на российской земле и созданию сортов нового типа. И тогда-то уж точно Франция будет ассоциироваться у россиян не только с вином и сырами, но еще и с картошкой.

Александр Ветров для «Крестьянских ведомостей»