

**ОГАУ «Инновационно-консультационный центр агропромышленного  
комплекса»**



**Маркетинговое исследование:**

**Рынок грибов за 2014-2018 гг.**



**г. Белгород 2019**

## Оглавление

I Современное состояние рынка грибов в мире.....	3
1.2 Состав и свойство грибов.....	3
1.3 Производство грибов в мире.....	8
1.4 Мировая торговля грибами.....	11
II Обзор рынка грибов в России .....	13
2.2 Производство грибов в России.....	13
2.3 Производители грибов в России .....	16
2.4 Потребление грибов в России.....	16
2.5 Производство грибов в Белгородской области.....	17
III Внешняя торговля России .....	20
3.1 Импорт грибов.....	20
3.2 Экспорт грибов.....	22



# **I Современное состояние рынка грибов в мире**

## **1.2 Состав и свойство грибов**

Россияне любят грибные блюда и считают их своей исконной кухней. Грибы едят почти везде: в Турции собирают белые грибы, в Скандинавии, Германии разные грибы продаются в магазинах и на рынках, но местные жители предпочитают продукцию из России, Белоруссии, Польши или Прибалтики. Французы собирают трюфели, а англичане знают только шампиньоны.

По питательности грибы превосходят многие овощи и фрукты, а по химическому составу и ряду признаков они приближаются к продуктам животного происхождения. Например, бульон из сухих белых грибов превосходит по калорийности мясной.

По своей пищевой ценности грибы подразделяют на IV категории:

I – белые грибы, грузди, грузди желтые, рыжики;

II – подосиновики, подберезовики, маслята, грузди осиновые, дубовики, волнушки, польский гриб;

III – моховики, козляки, белянки, серушки, валуи, сыроежки, лисички, опята, шампиньоны, строчки, сморчки;

IV – скрипицы, краснушки, горькушки, свинушки, зеленушки, рядовики, вешенки.

Питательная ценность грибов зависит от различных факторов: метеорологических условий, почвенных, а также от возраста грибов. Молодые грибы питательнее, чем переросшие, старые.

Свежие грибы содержат значительное количество воды, в среднем 90%. При тепловой обработке, количество воды уменьшается почти вдвое, при сушке – сокращается до минимума. Сушеные грибы часто называют растительным мясом, так как в грибах содержится много белков и клетчатки. И все-таки, сушеные грибы по пищевой ценности уступают свежим, так как в процессе сушки в них уменьшается содержание азотистых веществ, особенно свободных аминокислот.

Как показывают данные таблицы 1, грибы ближе всего стоят к овощам, но содержат, по сравнению с ними, большое количество белков (таблица 1).

Таблица 1

**Химический состав и калорийность свежих съедобных грибов на 100 г (%).**

Виды грибов	Содержится (в %)						Калорий на 100 г продукта
	вода	белки	жиры	углеводы	клетчатка	зола	
Белые	87,1	5,4	0,4	5,1	1,0	1,0	46,8
Опята	86,0	2,3	0,7	9,1	0,8	1,1	53,2
Сморчки	90,0	3,3	0,3	4,5	0,9	1,0	34,8
Грузди	90,7	1,9	0,2	5,5	1,1	0,6	32,2
Подосиновики	88,8	4,1	0,9	1,6	3,5	1,1	31,7
Лисички	91,4	2,6	2,4	3,8	1,0	0,8	30,0
Рыжики	89,8	3,1	0,7	2,3	3,3	0,8	28,7
Маслята	92,3	1,7	0,3	4,4	0,8	0,5	27,8
Шампиньоны	87,0	6,4	0,5	3,0	2,8	1,3	27,4
Березовики	90,8	2,9	0,6	1,7	3,3	0,7	24,5
Сыроежки	91,0	2,5	0,5	1,7	3,5	0,8	21,8

Из таблицы видно, что некоторые виды грибов богаты белковыми веществами и углеводами. Вследствие плохой растворимости и наличия хитина усвояемость белка грибов около 70%. В состав углеводов входит до 3% глюкозы и от 2 до 6% шестиатомного спирта маннита. Жир грибов содержит около 50% олеиновой и пальметиновой кислот.

По содержанию минеральных веществ, особенно калия, фосфора, грибы можно приравнять к фруктам (таблица 2).

Таблица 2

**Содержание минеральных веществ в грибах (мг на 100 г).**

Вид грибов	Калий	Кальций	Фосфор
Белый	697	38	254

Рыжик	390	9	166
Лисички	410	10	97
Шампиньоны	277	4	84

Грибы богаты ферментами – амилаза, липаза, оксидоредуктаза, протеиназа и др. В старых грибах содержатся менее ценные вещества – пуриновые соединения, мочевины, неорганические соединения.

Минеральные вещества наполовину состоят из калия и на четверть из фосфора. Кальция в грибах почти столько, сколько и в рыбе. Высокое содержание фосфора приближает грибы к некоторым продуктам животного происхождения. Грибы ценны микроэлементами (медь, йод, цинк, мышьяк), которые очень важны при обмене веществ в клетках человеческого организма. Заметно больше их в молодых грибах.

Богаты грибы и витаминами, особенно группы В: В1, В2; РР. Этих витаминов в грибах больше, чем во всех других продуктах. Более богаты ими только дрожжи и печень. Витaminaми группы В особенно богаты лисички. Белые грибы содержат витамин В1 (0,2-0,37 %). В шампиньонах количество этого витамина немного меньше. Витamina С содержится около 1-5 мкг. В белых грибах обнаружено присутствие витамина В2, С и особенно много витамина D. Витамин А (0,9-6,7 мг) содержится лишь в некоторых грибах (белый, рыжик, польский) в основном в виде каротина, который лишь после усвоения его организмом превращается в витамин А (таблица 3).

Таблица 3

**Содержание витаминов в грибах (мг на 100 г).**

Название грибов	В1	РР
Подосиновик	0,2	10,5
Подберезовик	0,066	11,2
Лисички	0,37	10,8

Сыроежки	0,1	14,0
----------	-----	------

Некоторые грибы обладают бактерицидными свойствами:

Многие грибы накапливают антибиотики, другие подавляют развитие возбудителей дифтерии, менингита, туберкулеза, и т. д. Из рыжика получен антибиотик лактовиориолин, который тормозит рост различных вредных бактерий. Из говорушки было получено новое антимикробное вещество, которое применяется при лечении туберкулеза кожи и костей. В белом грибе обнаружен антибиотик, смертельный для палочки Коха. Опенок луговой оказался активным в борьбе с кишечной палочкой и стафилококком.

Грибы ценятся и как продукт. Большое применение нашли приправы из грибов к другим блюдам, так как они придают аромат и приятный вкус. Содержащиеся в грибах ароматические вещества повышают аппетит, выделение желудочного сока, способствуют лучшему обмену веществ, перевариванию и усвоению пищи, укреплению нервной системы.

Жгучесть, характерная для некоторых грибов, обусловлена наличием смол (терпеновых веществ).

Особо следует отметить гриб шампиньон. Название «шампиньоны» французское, в то время как у всех остальных грибов – русское. Этот гриб можно выращивать в шампиньонницах круглый год. Шампиньоны занимают почетное место среди грибов, они содержат много белков, жиров, минеральных солей. Искусственным выращиванием шампиньонов занимаются уже свыше 200 лет. Впервые эти грибы появились во Франции в XVII столетии, почему и получили французское название. Затем они распространились в Англии, Польше, США, Венгрии и других странах. В России шампиньоны стали разводить в начале XIX столетия. Развернулась большая научно-исследовательская работа по изучению шампиньонов. В настоящее время культура этих грибов освоена повсеместно. Шампиньоны, как и белые грибы богаты белками (6,4 %), жирами (0,54 %), углеводами (0,3 %). Из углеводов в шампиньонах содержатся: сахара, триголазагрибной сахар,

глюкоза. Из полисахаридов найден гликоген – животный крахмал, грибная клетчатка – фунгин и гемцеллюлоза. Жиров и жирных кислот в сухом веществе гриба содержится 2-5 %. В состав жиров входит очень ценное вещество – лецитин. Также содержатся кислоты – щавелевая, яблочная, винная. В старых грибах часто находятся холестерин и холин – продукты распада жироподобных веществ, а также различные алкалоиды. Эти вещества вызывают расстройство органов пищеварения и кровообращения. Поэтому в пищу следует употреблять грибы с нераскрывшимися шляпками или раскрывшиеся, но не имеющие еще темно-коричневых пластинок с нижней стороны. У шампиньонов найдена мочевины до 13 %, которая при наличии углеводов может синтезироваться в аминокислоты.

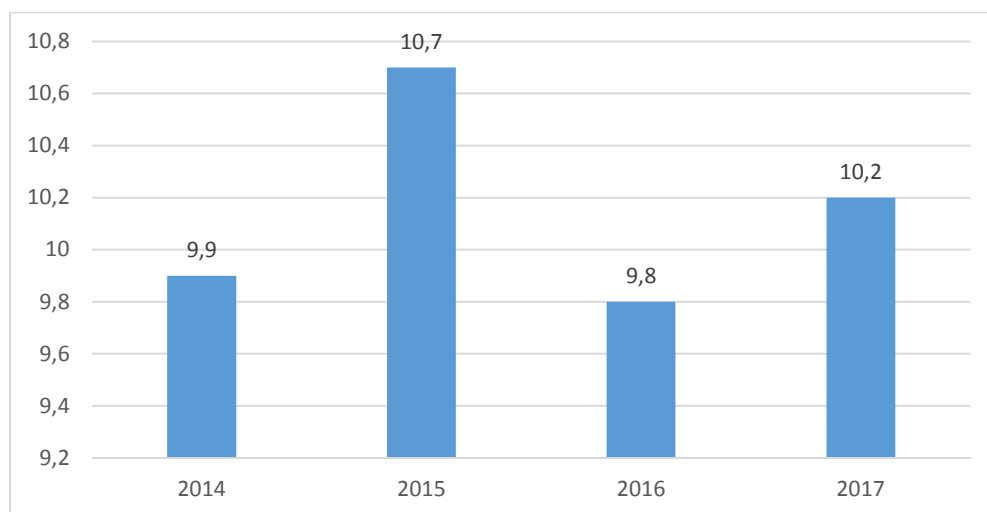
Раньше в пищу в основном употреблялись лесные грибы, однако в последнее время во всем мире растет потребление культивируемых грибов, являющихся ценным питательным продуктом. Это связано со следующими факторами:

– Грибы, по своей природе являются осмотрофами, то есть вещества, необходимые им для жизни, они поглощают из земли и воздуха. И вследствие ухудшения экологической обстановки и все большего загрязнения окружающей среды дикорастущие грибы становятся опасны для жизни и здоровья человека, так как накапливают соли тяжелых металлов, радионуклиды и прочие вредные химические вещества, что уже сегодня стало следствием множества отравлений.

– Развитие отрасли грибоводства. В последние несколько лет в мире все больше выращивают грибов. И уже сейчас производители могут предложить потребителям довольно богатый ассортимент продукции. В настоящее время среди всего разнообразия существующих грибов в промышленных масштабах выращивают всего чуть больше десятка видов. К ним относятся: шампиньон, шиитакэ, вешенка обыкновенная.

### 1.3 Производство грибов в мире

По данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (далее - ФАОСТАТ) мировое производство грибов в 2017 году составляет 10,2 млн тонн, что на 4 % больше показателя 2016 года, когда производство составляло 9,8 млн тонн грибов. В 2015 году был собран самый большой урожай грибов за десять лет – 10,7 млн тонн продукта. Всего за период с 2014 года производства увеличилось на 3% (рисунок 1).

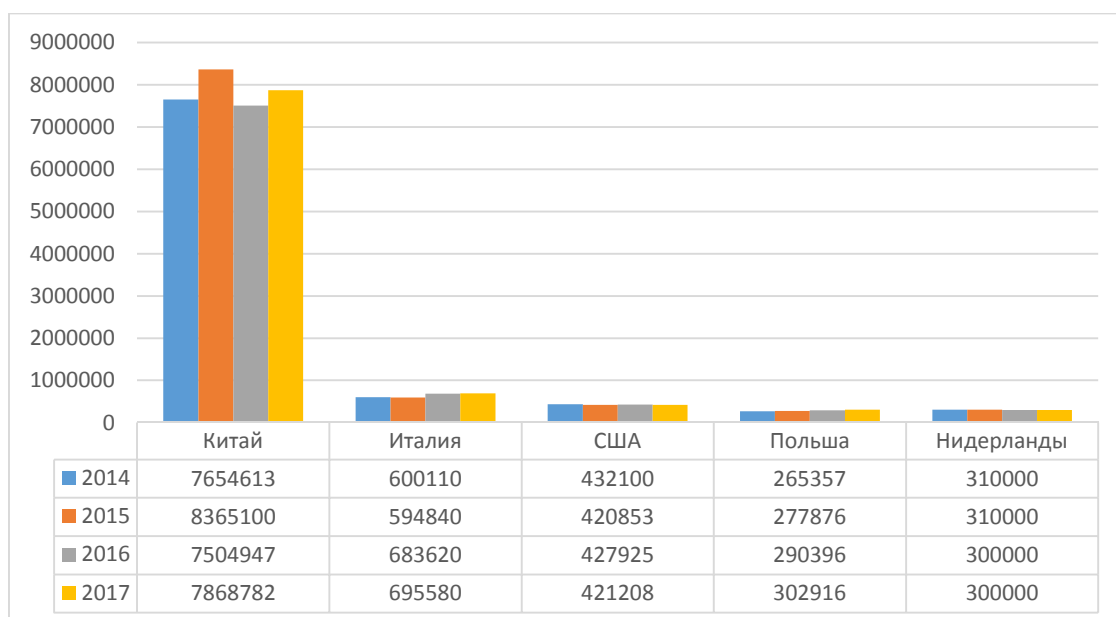


**Рис. 1. Производство грибов в мире в 2014-2017гг., млн тонн.**

Источник: ФАОСТАТ

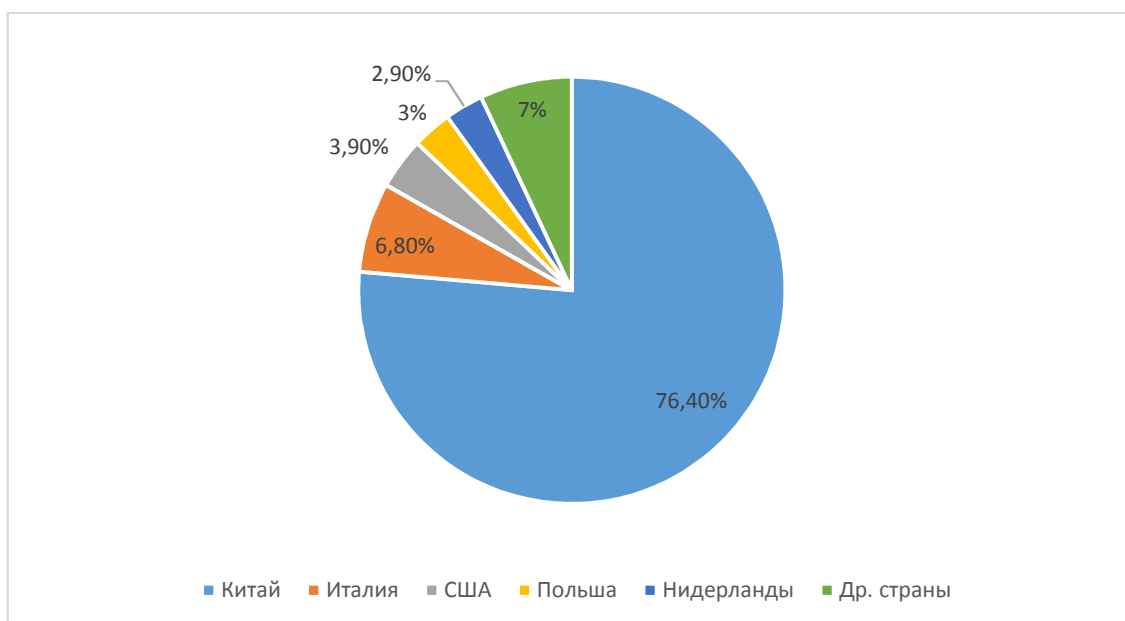
Безоговорочным лидером по выращиванию всех видов промышленных грибов в мире является Китай. За 2017 год, Китай произвел 7,8 млн тонн грибов, что составило 76,4% от всего объема. Второе место занимает Италия – 695 тысяч тонн (6,8%), на третьем и четвертом местах оказались США с показателем 421 тысяча тонн (3,9%) и Польша - 303 тысячи тонн (3%). Замыкают пятерку Нидерланды – 300 тысяч тонн, на их долю пришлось 2,9% от всего мирового объема производства грибов в 2017 году (рисунок 2, рисунок 3).





**Рис. 2. Производство грибов в странах лидерах в 2014-2017гг., тысяч тонн.**

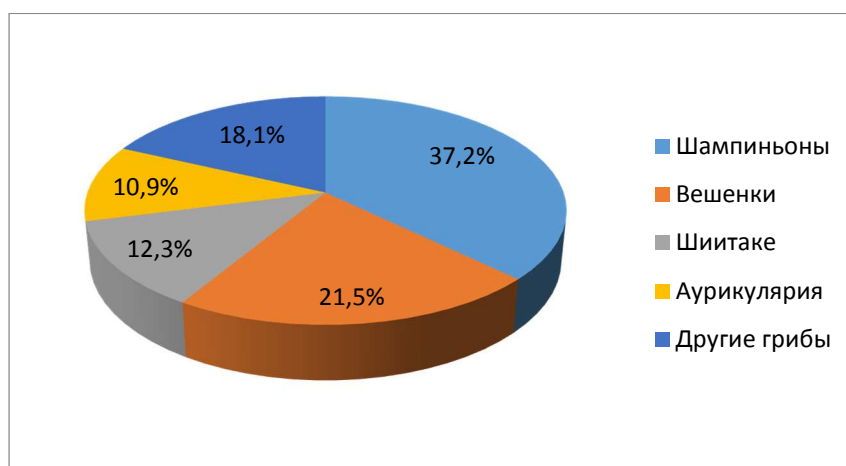
Источник: ФАОСТАТ



**Рис.3. Доля стран по производству грибов, %.**

Источник: ФАОСТАТ

Среди культивируемых в промышленных масштабах видов грибов преобладают шампиньоны (37,2%). На втором месте по популярности среди культивируемых грибов располагаются вешенки (21,5%), далее идут грибы шиитаке (12,3%) и аурикулярия (10,9%) (рисунок 4).



**Рис.4. Доля производства грибов по видам, %.**

Шампиньон культивируется более чем в 70 странах мира, главный производитель – США (около 25% мирового производства). На втором месте – Франция (200 тысяч тонн в год), где шампиньоны разводят уже несколько веков. Также в больших масштабах шампиньоны искусственно культивируются в таких странах, как: Великобритания, Нидерланды, Франция, Польша, Южная Корея и Тайвань. Его популярность обусловлена ценными качествами гриба, высокой урожайностью и тем, что он может выращиваться на смеси самых разнообразных органических отходов с незначительными добавками других веществ – компосте. Урожайность шампиньонов даже в неприспособленных помещениях составляет 5-9 кг с 1 кв. м, а в специализированных – около 20-30 кг с 1 кв. м за 2-2,5 месяца.

Вешенка не менее полезна по сравнению с шампиньоном, она богата белками и витаминами, а также понижает уровень холестерина в крови. Вешенка имеет очень хорошие перспективы развития. Технология производства вешенок гораздо проще, и себестоимость конечного продукта ниже. В последнее время за счет популярности ресторанов азиатской кухни растет спрос и на грибы – шиитаке. Лидером в производстве шиитаке на протяжении ряда лет остается Япония. За ней следуют Китай и Корея. Основное производство шиитаке сосредоточено в странах Юго-Восточной Азии (шиитаке не зря называют шампиньоном Востока). Однако сейчас этот экзотический гриб выращивают в Австралии, Германии, Италии, Австрии.

Шиитаке начали культивировать в начале 70-х годов прошлого века в США и сейчас его там производят около 3 тысяч тонн в год. В небольших количествах его выращивают в нескольких грибоводческих хозяйствах России, Украины и Беларуси. Мировой объем производства шиитаке за последние 40 лет вырос более чем в 30 раз и достиг 450 тысяч тонн в год.

Аурикулярия относится к числу искусственно выращиваемых грибов, его ежегодное производство в странах Дальнего Востока достигает 120 тысяч тонн.

#### **1.4 Мировая торговля грибами**

Большая часть свежих грибов, производимых в Нидерландах, поставляется на внешние рынки.

В 2017 году Голландия экспортировала 72 тысячи тонн свежих грибов. Крупнейший импортер - Германия, при этом поставки в эту страну в прошлом году сократились до 22 тысяч тонн по сравнению с 25 тысячами тонн годом ранее. Еще одним важным торговым партнером Нидерландов является Бельгия. В прошлом году страна увеличила импорт грибов до 18 тысяч тонн. В Великобританию в 2017 году голландские поставщики отправили 17 тысяч тонн продукции, во Францию – 7,6 тысяч тонн, в Норвегию – 2,3 тысячи тонн.

Общий объем поставок свежих и переработанных грибов из Голландии составляет почти 300 тысяч тонн. Ежегодно Голландия также импортирует порядка 25 тысяч тонн свежих грибов из Бельгии, Германии и Польши. При этом поставки из Бельгии сокращаются, а из Польши - растут.

Польша наряду с Голландией является одним из крупнейших экспортеров грибов, поставляя на внешние рынки около 300 тысяч тонн свежих и переработанных грибов в совокупности. Причем 3/4 польского экспорта занимают свежие грибы. В последние годы наблюдается замедление темпов роста экспортных поставок грибов из Польши, однако экспорт первой половины 2018 года продемонстрировал прирост в 4%.

Германия остается крупнейшим покупателем свежих грибов из Польши, однако постепенно место крупнейшего импортера данной продукции занимает

Великобритания. В первой половине 2018 года Германия закупила около 24,3 тысяч тонн свежих грибов из Польши, немного меньше – 22,4 тысяч тонн – отправили в Великобританию. При этом аналогичные показатели по названным странам за весь сезон в 2017 году составляли 54,1 тысяч тонн и 47,6 тысяч тонн соответственно.

Франция закупила в прошлом году 23 тысячи тонн грибов. Также в перечень крупнейших торговых партнеров Польши по закупке грибов вошла Белоруссия.

Великобритания сохраняет лидирующие позиции по импорту свежих грибов с объемом ввоза 94,7 тысяч тонн в 2017 году по сравнению со 100 тысячами тонн годом ранее. В первой половине 2018 года тенденция сокращения объемов импорта продолжается. Среди ключевых поставщиков на британский рынок можно отметить Ирландию, Польшу и Нидерланды.

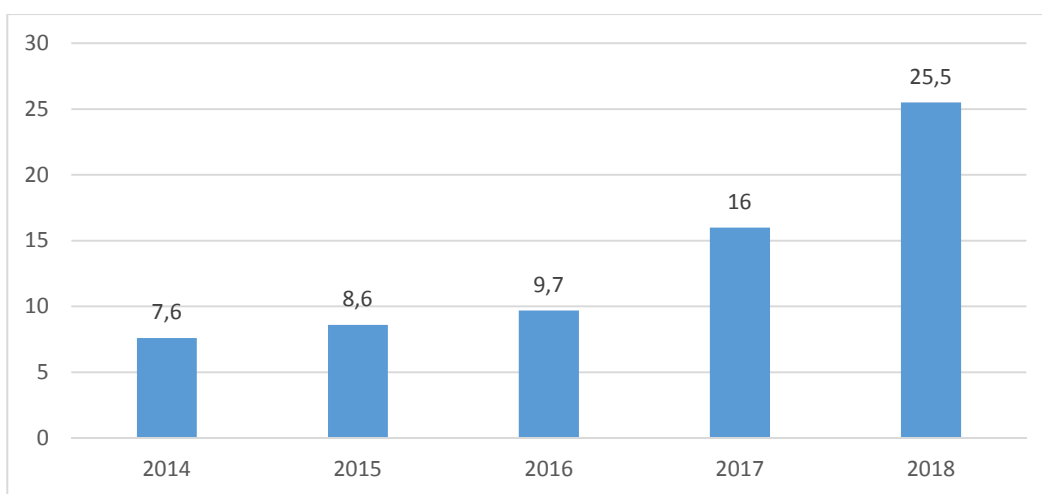
Германия - второй по значимости импортер свежих грибов, закупивший 73,6 тысяч тонн продукции в 2017 году. В частности, из Польши было ввезено 43 тысячи тонн грибов, а из Нидерландов 30 тысяч тонн.

США - третий мировой лидер по импорту свежих грибов, закупивший в 2017 году 50 тысяч тонн свежих грибов на внешних рынках. Основным поставщиком для США выступает Канада с объемом 38 тысяч тонн, далее с большим отставанием следует Мексика - около 10 тысяч тонн в 2017 году. Объем поставок из Китая пока невелик, но стремительно растет - 2,8 тысяч тонн в 2017 году.

## II Обзор рынка грибов в России

### 2.2 Производство грибов в России

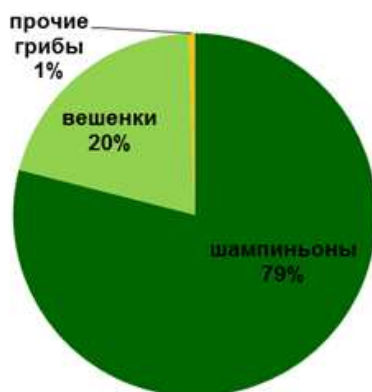
По данным Фаостат и Росстат, грибная отрасль России с 2014 по 2018 годы демонстрирует тенденцию увеличения объемов производства. В 2018 году производство грибов составило 25,5 тысяч тонн, что на 37,2 % больше чем в 2017 году. Количественный рывок произошел в 2017 году, тогда производство выросло на 65 % по сравнению с 2016 годом. Всего за период с 2014 по 2018 год производство грибов выросло на 235,5 % или 17,9 тысяч тонн (рисунок 5).



**Рис.5. Производство грибов в России в 2014 – 2018гг., тысяч тонн.**

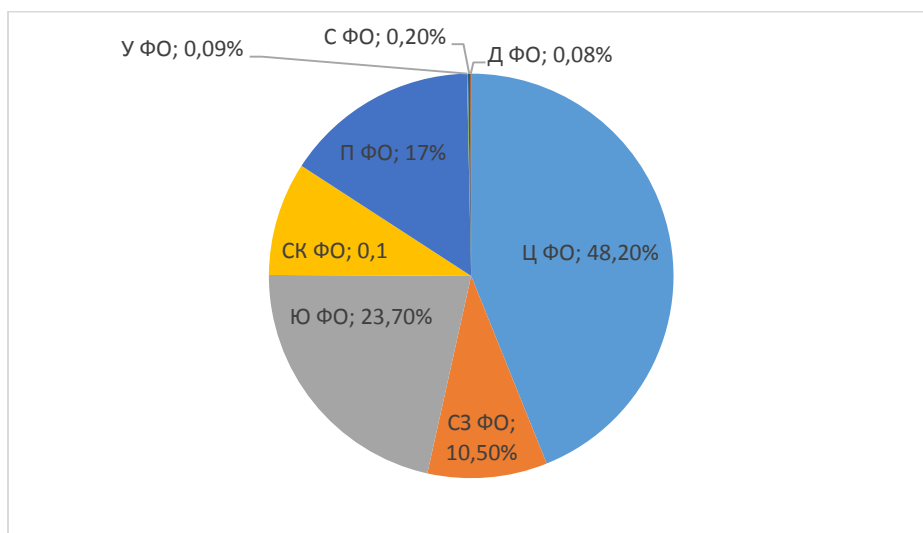
Источник: ФАОСТАТ, РОССТАТ

Среди всех культивируемых грибов в России, шампиньоны являются самыми популярными. Доля их производства составляет около 79 %. Доля вешенок-20 % (рисунок 6).



**Рис.6. Доля производства грибов в России.**

Что касается федеральных округов, то лидером по производству грибов является Центральны ФО, доля округа составляет 48,2 %. Второе место у Южного ФО с долей производства 23,7 %. Доля производства Приволжского ФО составляет 17 % (рисунок 7).



**Рис.7. Производство грибов по Федеральным округам России в 2018 году, %.**

Источник: Росстат

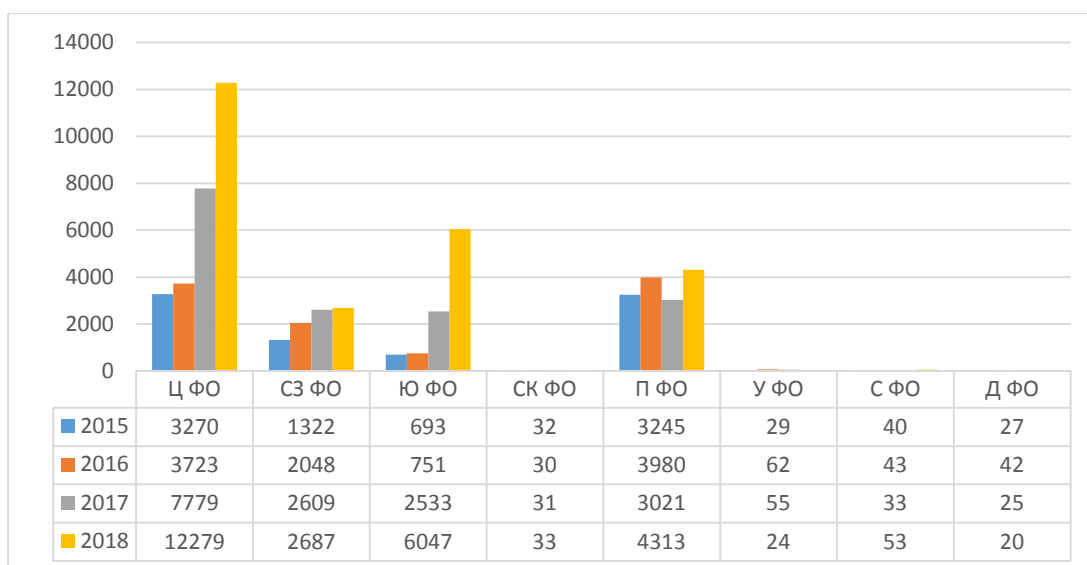
Центральный федеральный округ произвел 12,3 тысячи тонн грибов в 2018 году (+58 % к 2017 году),

В Южном федеральном округе производство составило 6 тысяч тонн в 2018 году (+138 % к 2017 году),

Приволжский федеральный округ – 4,3 тысячи тонн (+42,7 % к 2017 году),

Северо-Западный федеральный округ произвел 2,7 тысячи тонн (+3 % к 2017 году),

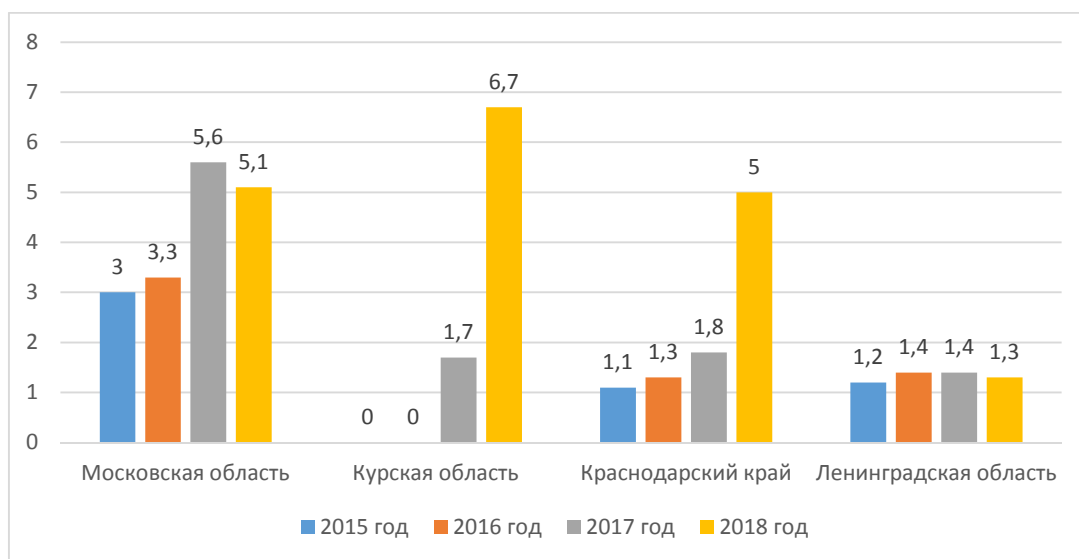
Северо-Кавказский, Уральский, Сибирский и Дальневосточный ФО произвели в 2018 году менее тысячи тонн (рисунок 8).



**Рис.8. Производство грибов в ФО России в 2015-2018 гг., тысяч тонн.**

Источник: Росстат

Что касается регионов, то лидером по выращиванию грибов стала Курская область с 6,7 тысячами тонн в 2018 году. Московская область на второй строчке по производству грибов – 5,1 тысяч тонн. Третье место занимает Краснодарский край, который произвел 5 тысяч тонн в 2018 году (рисунок 9).



**Рис.9. Лидеры по выращиванию грибов в России в 2015-2018 гг., тысяч тонн.**

Источник: Росстат

Стоит отметить что Курская область начала заниматься выращиванием грибов только в 2017 году, и за два года стала лидером в отрасли.

### **2.3 Производители грибов в России**

Основными игроками грибоводческого рынка являются компании «Грибная радуга» (Курская область), «Русский гриб» (Краснодарский край), «Агрогриб» (Тульская область), «Зеленая линия» (Краснодарский край), подмосковная «Национальная грибная компания Кашира».

ООО «Грибная радуга» - один из лидеров по производству шампиньонов в России. В 2018 году компания «Грибная радуга» увеличила объем производства и вырастила 6570 тонн шампиньонов, что на 296 % больше, чем в 2017 году. Это обусловлено запуском второй очереди производства и правильно выбранной стратегией продвижения продукции на рынке Российской Федерации.

Комплекс по выращиванию шампиньонов ООО «Русский гриб», а также цех по производству компоста в Краснодарском крае в 2018 году вышли на проектную мощность. Предприятие производит до 500 тонн шампиньонов в месяц. Компания «Русский гриб» имеет две грибницы, где за 2018 год произвели более 6000 тонн грибов.

«АгроГриб» - занимается выращиваем шампиньонов. Первую партию произвели в ноябре 2018 года. В феврале 2019 года поставили в торговые сети 200 тонн, а в марте уже 500 тонн грибов. К маю 2019 года компания планирует выйти на показатели – 1000 тонн грибов в месяц.

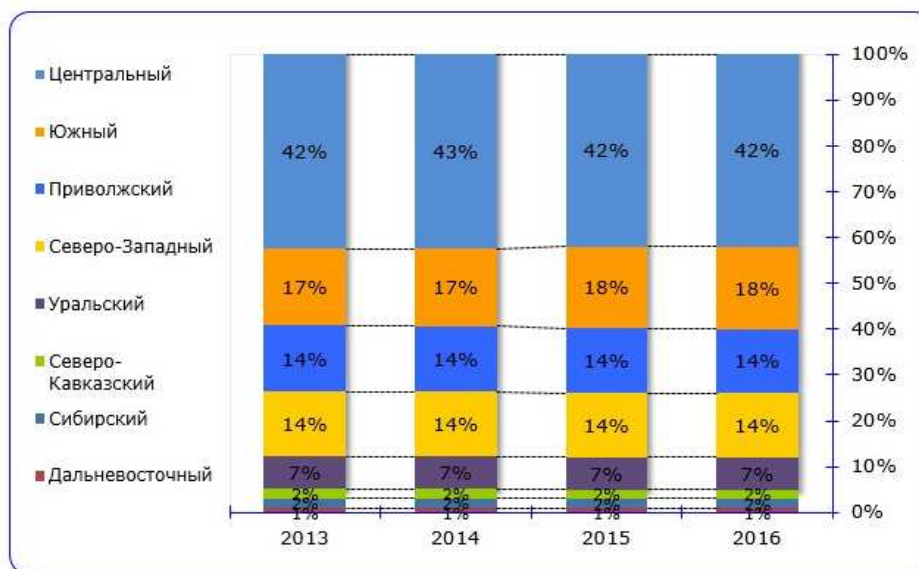
Пока запущена первая очередь предприятия, в планах – строительство второй очереди. С запуском второй очереди «АгроГриб» планирует выращивать до 25000 тонн грибов в год.

### **2.4 Потребление грибов в России**

Потребление свежих шампиньонов определяется, главным образом, предпочтениями потребителей и уровнем доходов населения. В 2016 году наибольшая доля потребления пришлась на Центральный федеральный округ (42 % в натуральном выражении), во многом благодаря спросу со стороны Москвы и Московской области. На втором месте расположился Южный



федеральный округ (18 %), третье место разделили Приволжский и Северо-Западный федеральные округа, доля которых составила по 14 % (рисунок 10).



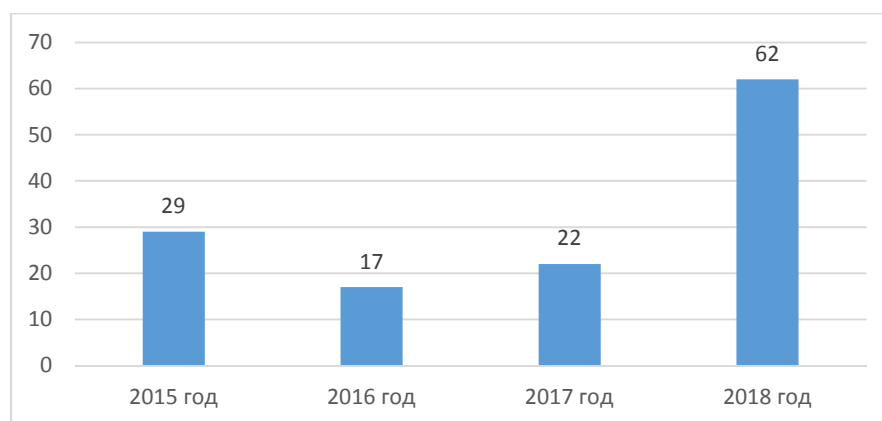
Источник: Данные компаний, данные Росстата, аналитика IndexBox

**Рис.10. Структура потребления свежих шампиньонов по федеральным округам в 2013-2016 гг., в натуральном выражении.**

По данным Всемирной организации по продовольствию ООН, по объемам потребления на душу населения Россия занимает 46 место. Среднедушевое потребление культивируемых грибов в развитых странах составляет от 2 до 4,5 кг. В России этот показатель составляет менее 1 кг на человека. Основная доля потребителей грибов в нашей стране включает их в рацион питания раз в месяц и реже (74 %), доля россиян, потребляющих грибы несколько раз в месяц, составляет 20 %, не реже одного раза в неделю грибы присутствуют на столе у 6 % людей.

## 2.5 Производство грибов в Белгородской области

В Белгородской области производство грибов низкое. Так в 2018 году объемы производства составили 62 тонны, что на 185,7 % больше чем в 2017 году (22 тонны) (рисунок 11).



**Рис.11. Производство грибов в Белгородской области в 2015-2018 гг., тонн.**

Источник: Росстат

Хорошо развито грибоводство в Ивнянском районе. ИП Г.М. Мякотин занимается грибным бизнесом на территории площадью более 1000 квадратных метров. В год ИП Мякотин производит около 90 тонн продукции. Грибы, выращенные Мякотинными, реализуются на ярмарках и рынках нескольких районов: Краснояружского, Ивнянского, Прохоровского, Ракитянского, Яковлевского. Однако, помимо вёшенок в свежем виде, предприниматели из села Меловое готовят также из них икру и маринуют по личному рецепту.

В 2018 году в Москве прошли Дни российского грибоводства. В них приняли участие около 200 представителей грибной индустрии. Организатор мероприятия – Школа грибоводства. Старооскольский городской округ представлял индивидуальный предприниматель Василий Каптилов, который уже 12 лет выращивает грибную продукцию. В рамках Дней российского грибоводства ему была вручена награда в номинации «Лучшее предприятие России 2017 года по выращиванию вешенки полного цикла». ИП Каптилов Василий Николаевич с 2010 года занимается выращиванием грибов вешенка на территории Старооскольского городского округа.

В 2019 году, в Белгородском районе введена в эксплуатацию первая часть первой очереди нового комплекса по выращиванию шампиньонов компании «Грибы Белогорья» (входит в холдинг «ЭкспертПроектСтрой»). На месте бывшей депрессивной площадки расположился корпус с шестью

камерами для выращивания грибов, складскими помещениями и холодильными камерами. В целом с шести экспериментальных полок было собрано около 7,1 тонны шампиньонов, из которых 6,6 тонн реализованы контрагентам. Количество полок планируется увеличивать, чтобы постепенно выходить на проектную мощность. На сегодня это шесть камер площадью 936 квадратных метров каждая. В одной камере проектом предусмотрены четыре ряда полок по шесть ярусов каждый. При полной загрузке камер планируется собирать до 1250 тонн шампиньонов в год. В самое ближайшее время в селе Малиновка планируют приступить к строительству второй части корпуса, которая будет состоять ещё из шести камер для выращивания грибов. Если все работы будут выполнены, то уже в начале 2020 года проект выйдет на полную мощность первой очереди, которая по расчётам должна составить порядка 2500 тонн шампиньонов в год.

### III Внешняя торговля России

#### 3.1 Импорт грибов

Российский рынок шампиньонов являлся импортозависимым. Основным поставщиком шампиньонов на рынок России до 2014 года была Польша – на ее долю приходилось порядка 98 % всего импорта свежих шампиньонов (рисунок 12).



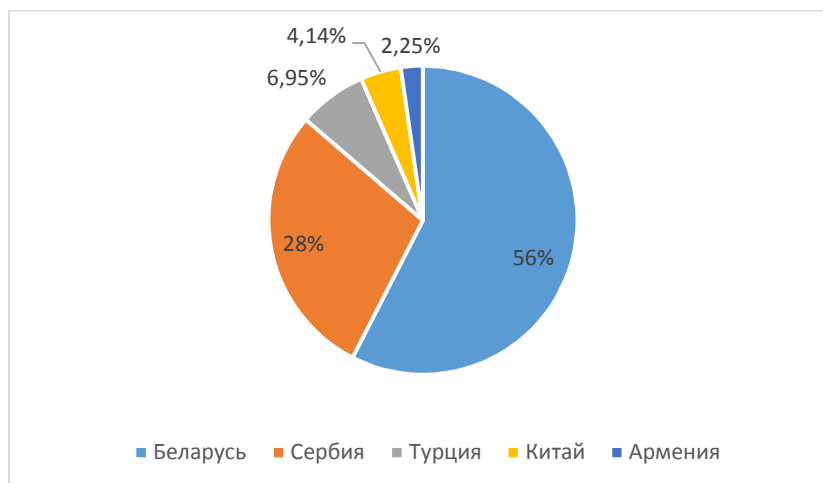
Рис. 12. Импорт грибов в Россию в 2013 году, %.

После введения эмбарго, поставки грибов из Польши на российский рынок прекратились.

Основная часть (56 %) импорта грибов в Россию в 2017 году была направлена из Беларуси - 13,4 млн долларов.

Другими важными источниками импорта грибов в Россию в 2017 году стали:

- Сербия – 28 % (6,85 млн долларов США),
- Турция - 6,95 % (1,65 млн долларов США),
- Китай - 4,14 % (985 тысяч долларов США),
- Армения - 2,25 % (535 тысяч долларов США) (рисунок 13).

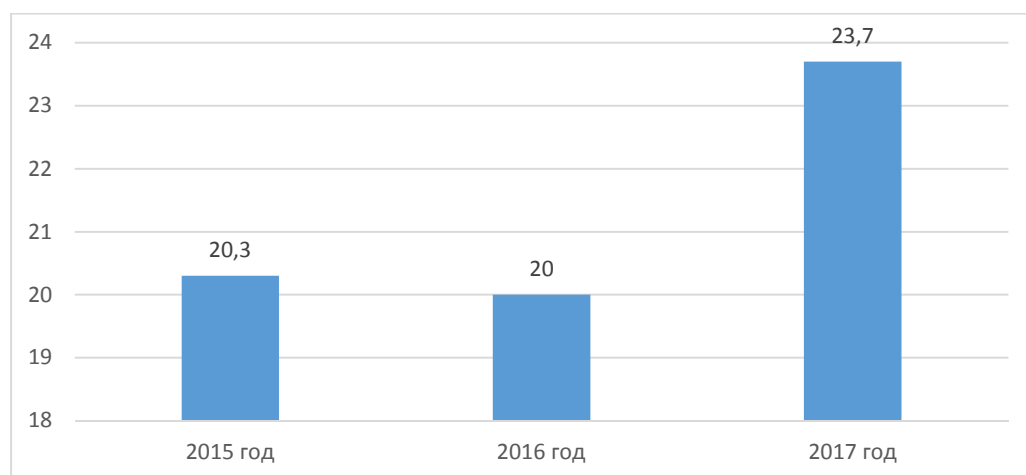


**Рис.13. Доля стран импортеров, %.**

Доля остальных стран менее 1%:

- Иордания - 0,562 % (133 тысяч долларов США),
- Танзания - 0,296 % (70 тысяч долларов США),
- Молдова - 0,23 % (54 тысяч долларов США),
- Йемен - 0,021 % (5,19 тысяч долларов США).

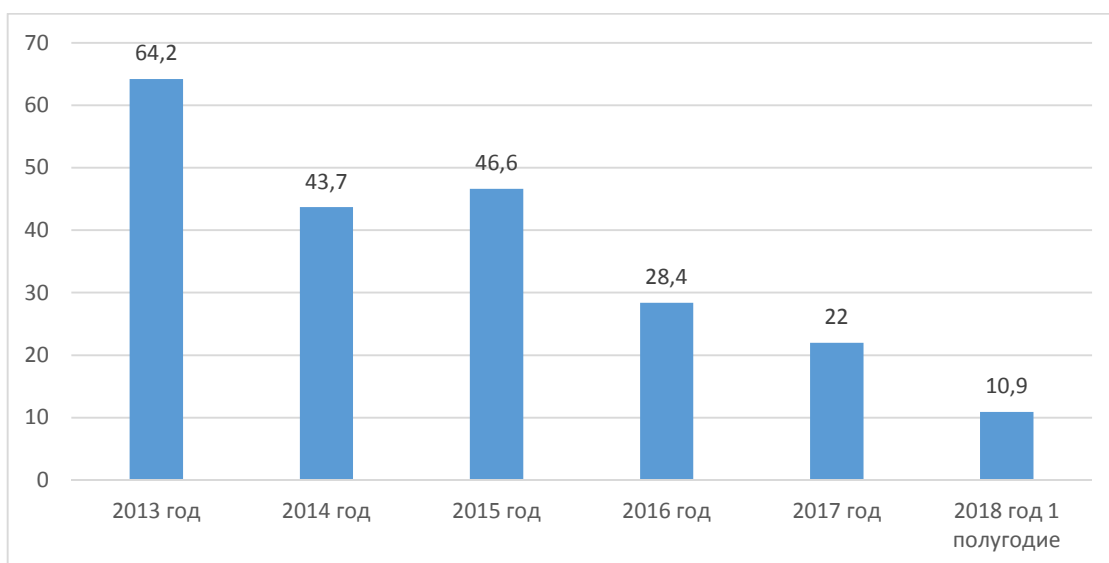
Импорт грибов в Россию в 2017 году составил 23,7 млн долларов. В стоимостном выражении рост поставок грибов в Россию по сравнению 2016 годом составил 19,1 % или 3,8 млн долларов (в 2016 в Россию было завезено на сумму 19,9 млн долларов) (рисунок 14).



**Рис.14. Импорт грибов в Россию в 2015-2017гг., млн долларов США.**

Рост внутреннего производства шампиньонов, введение санкций и девальвация рубля привели к сокращению объемов импорта грибов. В 2013 году – до введения продовольственного эмбарго – общий ввоз шампиньонов

на территорию России, по данным ФТС, составил более 64 тысяч тонн, из которых 80,4 % приходилось на польские шампиньоны (рисунок 15).



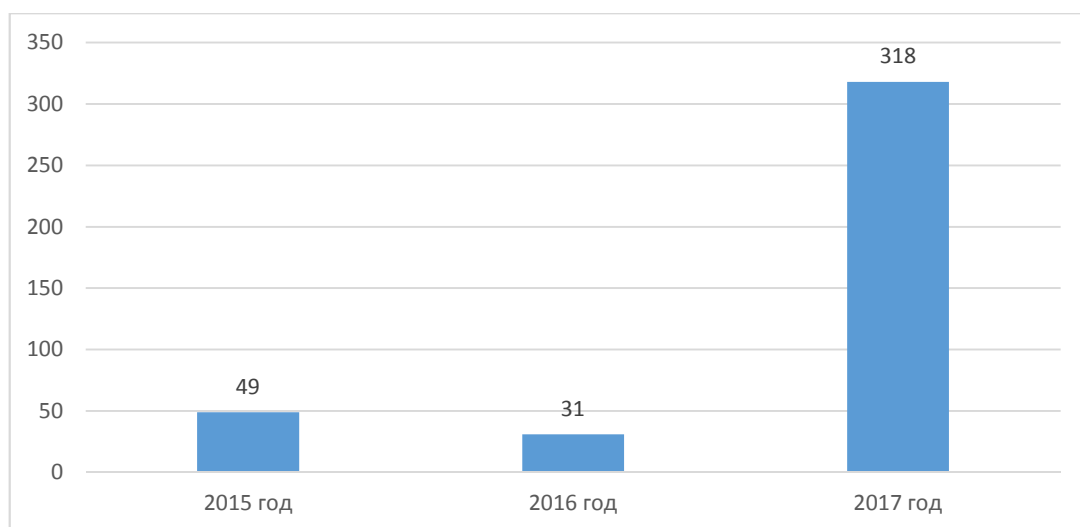
**Рис.15. Импорт грибов в Россию в 2013-2018гг., тысяч тонн.**

После ввода контрсанкций импорт грибов сокращался и по итогам 2017-го ввоз шампиньонов в целом составил 22,5 тысяч тонн. Следовательно, объем импорта шампиньонов по итогам 2017 года сократился почти в 3 раза относительно объема 2013 года.

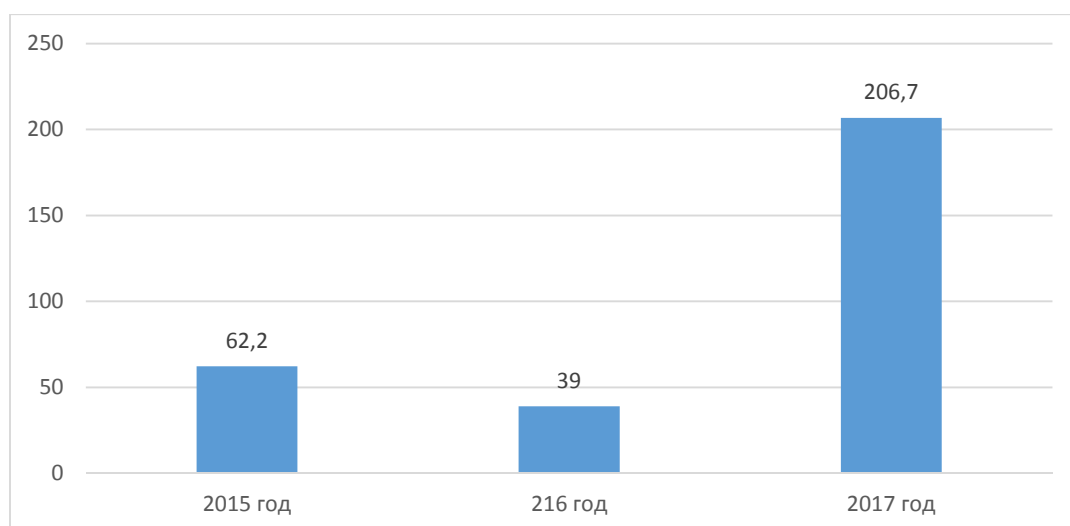
2018 год завершился уверенной победой российского грибоводства. Свежих отечественных грибов на российском рынке стало в 2 раза больше, чем импортных. Запуск в производство новых крупных современных грибоводческих комплексов усилил динамичное развитие грибной индустрии России.

### **3.2 Экспорт грибов**

Экспорт грибов из России в 2017 году составил 318 тысяч долларов США (или 206,7 тонн). Рост поставок по сравнению с 2016 годом составил 899 % или +286 тысяч долларов США (в 2016 из России было поставлено грибов на 31 тысячу долларов США или 39 тонн) (рисунок 16, рисунок 17).



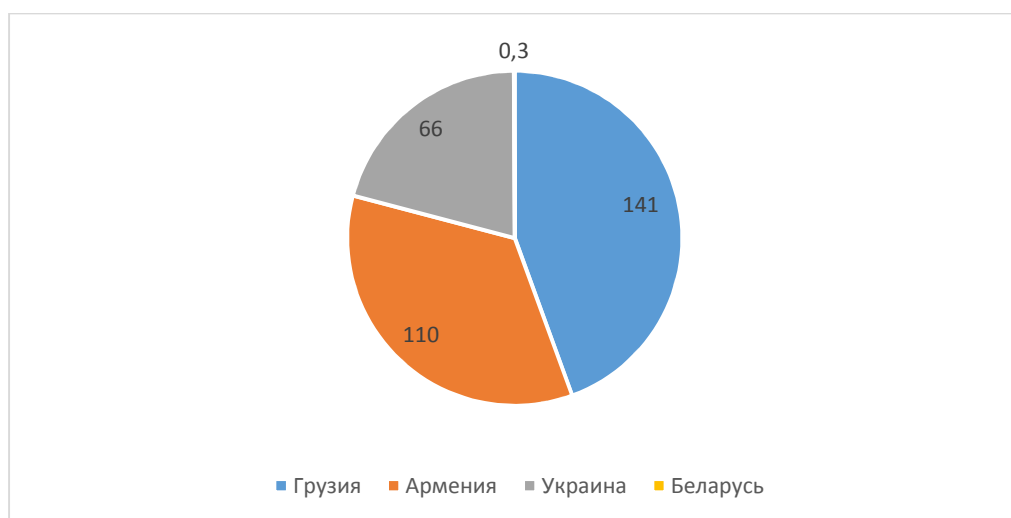
**Рис.16. Экспорт грибов из России в 2015-2017 гг., тысяч долларов США.**



**Рис.17. Экспорт грибов из России в 2015-2017гг., тонн.**

Основными направлениями экспорта грибов из России в 2017 году стали:

- Грузия с долей 44 % (141 тысяча долларов США)
- Армения с долей 34 % (110 тысяч долларов США)
- Украина с долей 20 % (66 тысяч долларов США)
- Беларусь – 0,1% (318 долларов) США (рисунок 18).



**Рис.18. Доля стран экспортеров, %.**

С 2015 года рынок грибов в России вырос почти в два раза, многие объясняют это введением эмбарго в 2014 году. Прекратились поставки с Нидерландов, Польши, Литвы, а Беларусь стала лидером экспорта грибов на российский рынок. На сегодняшний день активно наращиваются производственные мощности и в самой России, строятся фермы и целые грибные комплексы.

Минсельхоз РФ планирует развивать грибную промышленность в России путем инвестиций в новые и существующие проекты и создания новых предприятий. Планируется также выплата субсидий аграриям, чтобы компенсировать им часть затрат от создания производства.

Учитывая те мощности, которыми обладает Россия, объем производства к 2019 году может достичь 50 и более тысяч тонн.

Считается, что высоким спросом и далее будут пользоваться шампиньоны, а такие экзотические грибы, как, например, шиитаке останутся грибами для небольшой аудитории, хоть и есть их станут больше. Причина простая – потребители мало знакомы с этими грибами и мало кто знает, как их готовить, но в дальнейшем спрос будет расти, а производство развиваться.