

# «О сырах avec Amour: судьба французских сыров на рынках Центральной Азии»

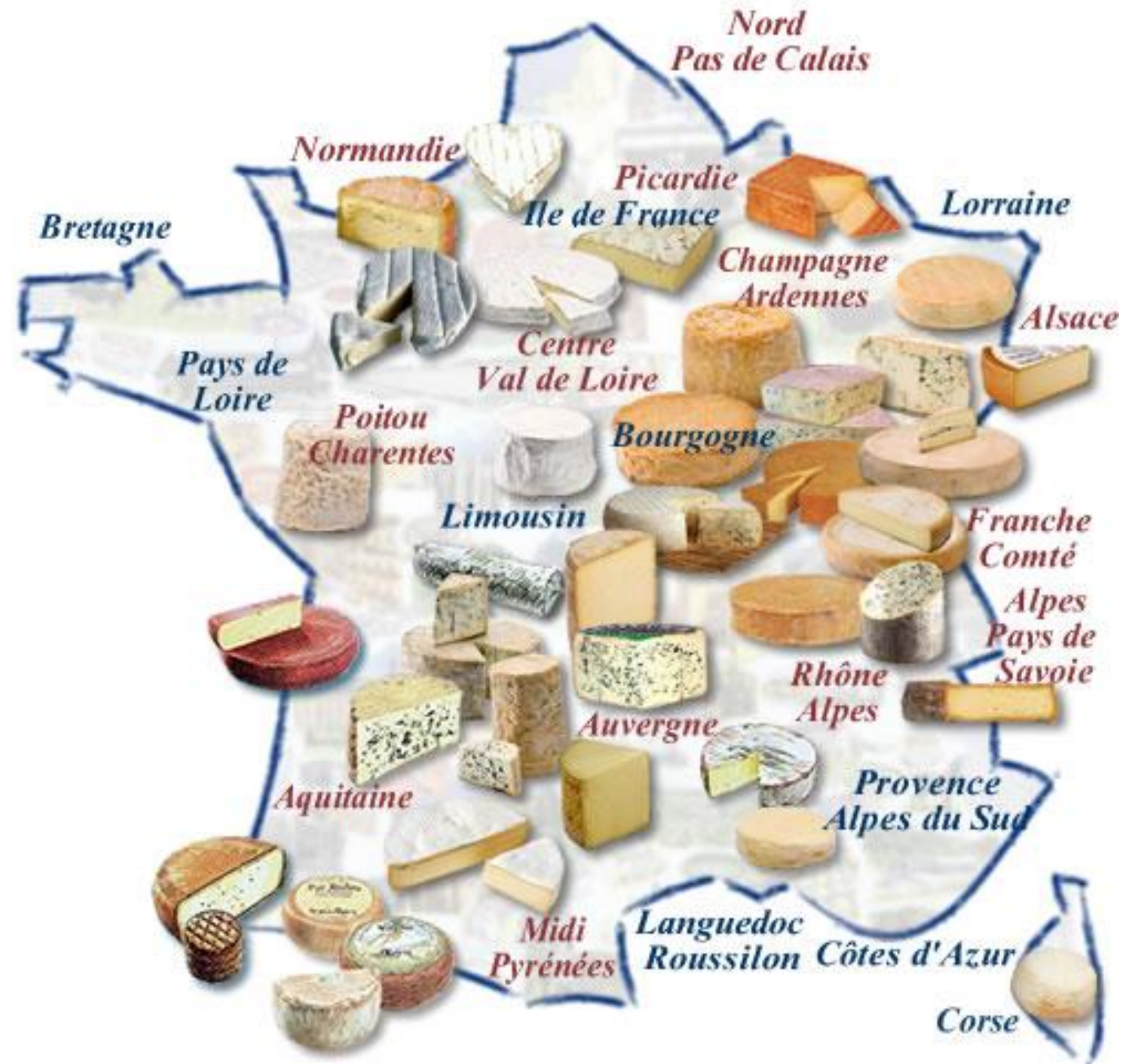
XIV Молочная Олимпиада  
Ташкент, Узбекистан

21-26 мая, 2023

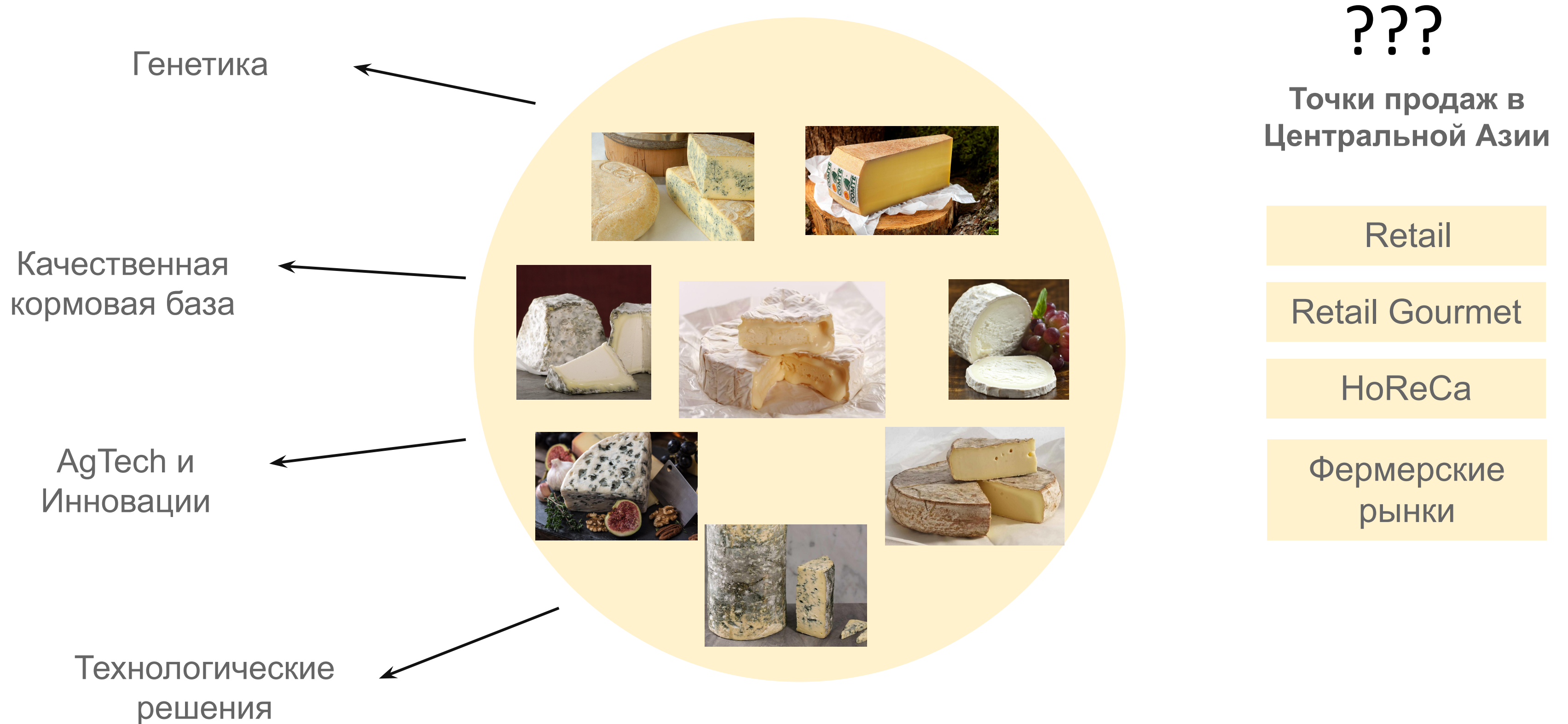


# Франция - страна сыроделия

- Ок. 1200 видов сыра
- Ок. 45 видов сыра с маркировкой AOP



# Экосистема французских сыров



# Французские сыры на рынках Центральной Азии

Рестораны-сыроварни



Крупные мировые и региональные производители



Сырные лавки и винотеки



# Качественная французская генетика

**3,5 миллиона**  
коров молочных пород

**1,3 миллиона**  
овец молочных пород

**23,5 миллиарда литров**  
общий объем производства молока во Франции в  
2022

**2-е место**  
среди европейских производителей  
молока, масла и сыра

**1200+**  
наименований сыров  
с уникальными рецептурами



**Монбельярд / Montbéliarde**



**Молочная порода овец Лакон / Lacaune**



**Нормандская / Normande**

# Качественная кормовая база



## 1. ВЫБОР СОРТА

СЛЕДУЕТ УЧИТЫВАТЬ:

1. Потенциальная урожайность
2. Группа спелости
3. Устойчивость к водному стрессу
4. Устойчивость к заболеваниям листьев



Кукуруза – Урожайность

## 9. СБОР УРОЖАЯ

СЛЕДУЕТ УЧИТЫВАТЬ:

1. Физиологическая зрелость растения (32 - 35% СВ)
2. Дата уборочной
3. Степень измельчения
4. Закладка силосохранилища



Кукуруза – Урожайность

## 10. ХРАНЕНИЕ

СЛЕДУЕТ УЧИТЫВАТЬ:

1. Санитарное качество урожая
2. Целевое назначение продукции
3. Скорость проведения уборочных работ
4. Доступные складские помещения



Кукуруза – Урожайность

# Французские AgTech & Innovations



- электронные акустические отпугиватели птиц и диких животных
- мини-роботы для обработки почв на полях, виноградниках, в теплицах, садах
- решения по дистанционному управлению и мониторингу за сельскохозяйственными территориями
- решения по производству удобрений на ферме



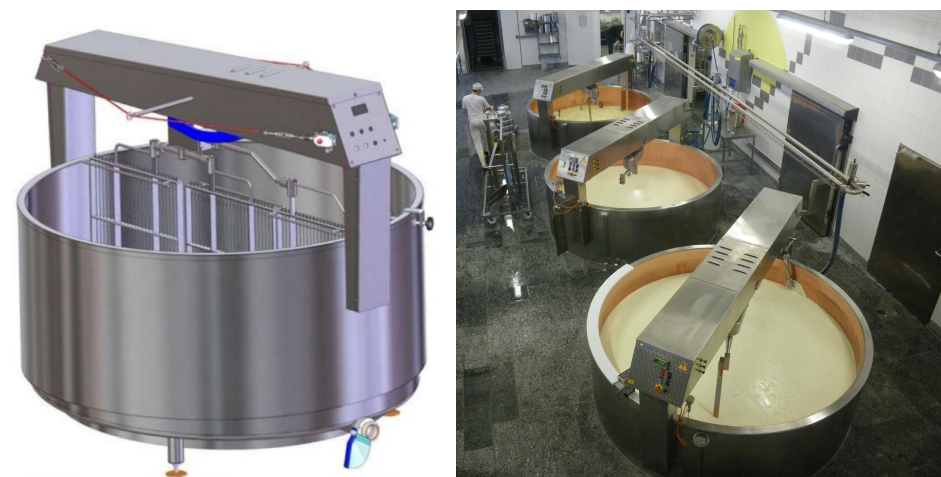
Комфорт и благополучие животных



# Французские технологии для современного сырного производства

→ Решения для крупных перерабатывающих предприятий и крафтовых производств

Оборудование для производства твердых и полутвердых сыров с низкой и высокой температурой второго нагрева



Оборудование для производства мягких сыров, сыров с голубой плесенью, сливочных сыров



Оборудования для производства моцареллы, рикотты, кассери, кашкавал и других сыров



# Поиск новых форм сотрудничества

→ от промышленной франшизы до создания кооперативов по французской модели



# Точки продаж: Retail & Retail Gourmet



Сырная лавка



Супермаркет



Крафтовая сыроварня

Есть ли перспективы развития fast food?

# Точки продаж: NoReCa

- Специальные ивенты
- Коллаборации с шефами
- Сырные дегустации



ОГОНЕК

Подробнее  
+7 706 652 51 25

**ФРАНЦУЗСКИЙ  
ВИННЫЙ САЛОН**

Гастроли Виктора Дельпьера  
(World CIGS Champion 2013)  
6 французских виноделен  
Ужин-фуршет

**2 МАРТА**  
19:00

Lufthansa BKCP FRANCE GROUP AMBASSADE DE FRANCE AU KAZAKHSTAN EXPERTO Consulting Taste France KEREMET KUN



17 & 18 sept. 2022

**LES ETOILES  
DE MOUGINS**  
Since 2006

Le programme

- Les chefs
- Les concours
- Billetterie
- Infos pratique
- Les exposants
- Les partenaires
- Les bénévoles
- Presse / Accréditation

# Сыры и гастрономическая сочетаемость: золотые правила французской сырной классики

**Сырная тарелка из 3-5 видов сыра** разной текстуры и оттенков: мягкий коровий (камамбер/бри) молочного цвета + твердый с корочкой насыщенного желтого оттенка (конте) + мягкий молодой козий причудливой формы. Дополнительно сыр с зеленой либо голубой плесенью и, например, старый пармезан.

**Сервировка ассорти на круглой доске из дерева.** Такая подача будет уместна в семейной, дружеской обстановке. Более элегантно будет смотреться круглое мраморное блюдо, декорированное ягодами винограда либо четвертинками инжира, крупными орехами или съедобными цветами в тон.

**Подача сыров после основного блюда перед десертом,** то есть отдельным курсом в меню ужина. К слову, их всего 6 во французской традиции: аперитив → закуска → основное блюдо → сырное плато → десерт → дижестив. Но это, конечно, в случае званого ужина. Если нет особого повода, то можно обойтись закуской, блюдом и сырами или десертом на выбор.

**Принцип возраста**  
Выдержанные сыры сочетаются с выдержанными винами. Богатая палитра нюансов вкуса покорит самого взыскательного гостя. Не стоит бояться, что вкус сыра потеряется в букете вина.

**Принцип терруара**  
Сыры и вина родом из одной географической местности выгодно дополняют друг друга. Такой факт не стоит скрывать от гостей, расскажите им об особенностях региона, презентуя блюдо. Получится хорошая тема для small talks.



# Деловые поездки и программы во Франции



## Саммит животноводства

### Производство сыра

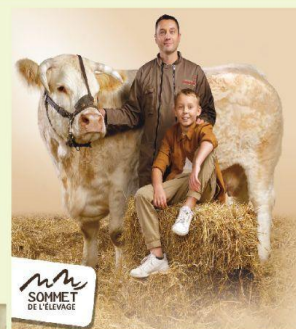
### Овцеводство

#### Производство сыра: от истории традиционного продукта к современным технологическим решениям

с 2 по 8 октября 2023 | Клермон-Ферран | Лион | Париж

- Обзорное посещение стендов выставки «Саммит животноводства» в сопровождении эксперта
- Посещение животноводческих хозяйств (КРС, овцы) согласно интересам участников
- Посещение сырных производств (твердые и выдержанные сыры) и производственных цехов поставщиков оборудования
- Ознакомление с французскими технологиями производства
- Дегустации локальных продуктов

Ознакомиться с программой деловой поездки и условиями участия



Задать вопрос эксперту  
contact@francegroup.org  
+375 29 157 12 88



the dairy news  
Партнерский проект  
France Group Consulting Bureau & The DairyNews

#### Овцеводство мясного и молочного направлений от стойла до стола

с 2 по 7 октября 2023 | Клермон-Ферран | Париж

«Саммит Животноводства» проходит в самом сердце Центрального массива Франции – в наиболее значимом регионе по разведению мясных пород КРС и овец в Европе – и является одной из самых больших международных специализированных профессиональных животноводческих выставок Европы.

- Обзорное посещение стендов выставки «Саммит животноводства» в сопровождении эксперта
- Посещение животноводческих хозяйств (КРС, овцы) согласно интересам участников
- Ознакомление с особенностями разведения и содержания французских пород овец: Белая Центрального массива, Иль-де-Франс, Тексель, Шароле и другие
- Международный вечер животноводства, презентация французских пород КРС, МРС и лошадей
- Дегустации локальных продуктов



Ознакомиться с программой деловой поездки и условиями участия



Задать вопрос эксперту  
contact@francegroup.org  
+375 29 157 12 88



the dairy news  
Партнерский проект  
France Group Consulting Bureau & The DairyNews





# France Group Consulting Bureau



С 2010 г. консалтинговое бюро “Франс Групп” сопровождает французские проекты и бренды на территории стран ЕАЭС, Балтии и Центральной Азии.

20 проектов по поиску новых партнеров и ознакомительных поездок по профилю бизнеса в год в рамках разработки стратегии выхода на внешние рынки предприятий малого и среднего бизнеса из Франции и стран СНГ

13-15 *Made in France* PR-акций в год на международных выставках, конференциях и форумах.

Международное русскоязычное сообщество представителей бизнес-сферы и приверженцев *art de vivre à la française*

Постоянный партнер международной сельскохозяйственной выставки “**Sommet de l'Élevage**” (“Саммит Животноводства”) и международного гастрономического фестиваля “**Les Etoiles de Mougins**” (“Звезды Мужена”)

Аттестованный агент бизнес-ассоциации по продвижению экспорта региона Бретань “**Bretagne Commerce International**” в Беларуси.



<https://francegroup.org/>



[https://www.instagram.com/fg\\_bureau/](https://www.instagram.com/fg_bureau/)



<https://www.linkedin.com/company/france-group>

## БУНОС Евгения Николаевна



Офицер Ордена сельскохозяйственных заслуг RF  
Эксперт в сфере международной торговли и ВЭД  
Руководитель France Group Consulting Bureau

e.bounoce@francegroup.org  
+375 29 653 85 52 (WhatsApp)  
+33 6 61 97 64 00 (WhatsApp)



<https://francegroup.org/fr/> 

[https://www.instagram.com/fg\\_bureau/](https://www.instagram.com/fg_bureau/) 

<https://www.linkedin.com/company/france-group> 



© ООО «Франс Групп»

*Данная презентация является интеллектуальной собственностью ООО «Франс Групп». Использование любой части презентации как в печатном, так и в электронном формате допускается только после письменного согласования компании. При цитировании в СМИ обязателен © **France Group***

*Адресовать запрос:*

*[contact@francegroup.org](mailto:contact@francegroup.org)*

*+375 29 157 12 88*