

Крім того, воно має добре обладнаний і раціонально організований інкубаційний цех, який складається із 6 відділів з лотками для підрощування личинок і витримування молоді. Основний вид, що вирощується на господарстві – райдужна форель, додатковий – лосось європейський. Підприємство реалізує живу і охолоджену рибу. Цінова політика продиктована жорсткою конкуренцією рибничих господарств за споживача (нарколо розташовано ще три потужні підприємства). Середня вартість риби складає: форель райдужна порційна – 8,40 євро за кг; форель райдужна велика – 9,40; форель райдужна для рибної ловлі – 9,40; лосось – 9,45 євро за кг за прожиткового мінімуму для населення 1200 євро. Виробництво рибної продукції рентабельне і забезпечує поступовий сталий розвиток самого господарства та нарощування обсягів виробництва риби. Досить відчутний відсоток прибутку дає зелений туризм у вигляді спортивної рибалки.

Форелеві господарства Закарпаття мають подібну технічну організацію, проте рибництво в них ще тільки починає відроджуватися. Нині тут знову працює п'ять розплідників форелі, які щороку можуть забезпечити до двох мільйонів мальків форелі та харіуса, проте вирощувати їх до товарної риби ще не вистачає виробничих потужностей. Форелеві господарства інтенсивно розвивалися на Закарпатті ще за радянських часів. Більшість із них у період економічного занепаду припинили свою діяльність. Нині відродження відбувається якраз за рахунок невеликих фермерських господарств, але відсутність державної програми їх підтримки стримує ці процеси. Використовується застаріле технічне обладнання, що збереглося з попередніх часів. Крім того, вилів форелі у водоймах у нас заборонений Правилами рибальства, хоча в Червоній книзі України для форелі місця не знайшли. У ресторанах регіону, в основному, пропонують клієнтам продукт із Данії або Польщі, видаючи його за місцевий. Вартість райдужної форелі у роздрібній торгівлі в Україні складає 170-190 грн. за кг, що достатньо дорого для населення із-за невеликих доходів, тому особливо значним попитом вона не користується. Загалом споживання рибних продуктів на душу населення в Україні нині ледь сягає фізіологічно обґрунтованих норм – 18,5 кг/на особу із-за економічної кризи та зубожіння населення.

Висновок. Організація форелевого фермерського господарства у Франції подібна організації вітчизняного виробництва. Проте відчутно відрізняється визначення напрямків господарської діяльності, система реалізації товарної рибної продукції. Основні позитивні моменти – формування попереднього замовлення на продукцію та комплексне використання водойм, розвиток зеленого туризму можуть бути досить ефективними заходами підвищення рентабельності наших форелевих господарств та вже починають поступово впроваджуватися у практику рибогосподарської діяльності.