

WALORYZACJA ORZECHÓW WŁOSKICH WE FLANDRII

Jakie możliwości oferują orzechy włoskie? Studium przypadku gospodarstwa agro-leśnego 'Buxusberg'



JAK I DLACZEGO

Wszechstronne drzewa oraz obiecujący kierunek agrobiznesu we Flandrii

Orzechy włoskie (*Juglans regia*) są dobrym wyborem do systemów agro-leśnych we Flandrii (Belgia) z powodu ich specyfiki biologicznej. Ponadto, orzechy uzyskują rosnącą szybko popularność wśród konsumentów, czyniąc ich uprawę obiecującym przedsięwzięciem. Dlatego też w ostatnim czasie we Flandrii obserwuje się silny wzrost liczby plantacji orzecha. Pomimo tego, maksymalizacja zysku i optymalizacja produkcji tej uprawy wymaga starannego zaplanowania jakie produkty rolnik zamierza sprzedawać i w jaki sposób. Opłacalność można

zwiększyć przez wycenę wszystkich elementów drzewa oraz przetwarzanie odpadów z produkcji. Sposób zakładania plantacji w systemie rolno-leśnym zależy zwykle w dużej mierze od wyboru celu produkcji (drewno czy orzechy). Chociaż wybór ten ma kluczowe znaczenie dla opłacalności, w przypadku niektórych odmian (np. Coenen) czy sadzonek (np. szybko rosnące) jest też możliwa kombinacja obu kierunków produkcji. Istnieje również wiele prototypowych modeli biznesowych, które wykorzystują różne części drzewa (owoce, liście, drewno, kora itp.).



Owoce są głównym produktem z uprawy orzecha włoskiego Buxusberg



Strząsanie orzechów z drzew (na lewo) i sortowanie ich według rozmiaru (po prawej) Buxusberg



JAK SPROSTAĆ WYZWANIU

Jakie produkty może zaoferować orzech włoski?

Orzech włoski jest gatunkiem o wielokierunkowej produkcji. Owoce, drewno, korzenie, kora, liście, łupiny i skorupki otaczające nasiono, sok z pnia... wszystko może być wykorzystane. Daje to cały szeroki wachlarz możliwych produktów: orzechy, drewno, olej, ściółka z liści, barwniki, likier, herbaty, bioenergia... Pierwsze dwa uważa się za główne produkty. Drewno (często z przeznaczeniem na fornir) jest wysoko cenionym surowcem a jego ceny mogą osiągnąć we Flandrii 250-500 500 €/m³. Z kolei ceny suszonych orzechów wynoszą około 4 €/kg. Produkcja drewna ma wpływ na produkcję orzechów. Na każde 50 cm podkrzesanego pnia w pierwszych

latach (co pozwala uniknąć rozgałęzień i sęków), opłacalna produkcja orzecha jest opóźniona o 1 rok. Wyższe pnie oznaczają też wyższe korony, co utrudnia dostęp, zwiększa nakłady pracy i koszty zbioru. Opłacalność systemu można ulepszyć przez odpowiednie wykorzystanie produktów ubocznych z produkcji: osłonki nasion do produkcji herbaty, skorupki jako biomasa energetyczna, wytloki z produkcji oleju jako pasza dla bydła lub składniki słodczy (czekolada, ciastka), łupiny orzecha do produkcji barwników, taniny z kory jako środek ochronny, liście jako pasza dla kóz i owiec lub jako ściółka dla zwierząt.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 727872.

Słowa kluczowe: Dywersyfikacja produkcji; produkcja orzecha; opłacalność; produkty odpadowe; przetwórstwo

eurafagroforestry.eu/afinet



WARTO ZWRÓCIĆ UWAGĘ

- Cechy biologiczne gatunku, pozwalające na łatwe dostosowanie do uprawy w systemach rolno-leśnych oraz wytwarzanie docenianych przez konsumentów zdrowych owoców, przyczynia się do rozwoju plantacji orzecha włoskiego we Flandrii.
- Orzechy oraz drewno to główne produkty sprzedawane z plantacji.
- Opłacalność systemu można znacząco zwiększyć przez wykorzystanie produktów odpadowych takich jak łupiny orzecha, skorupki, wyłoki, odpadowy sort orzechów...



Plantacja rolno-drzewna łącząca orzechy włoskie i bukszpan (góra), nalewka orzechowa (dół po lewej) i świeżo zebrane niedojrzałe owoce orzecha do produkcji nalewki (dół po prawej). Buxusberg

WIĘCEJ INFORMACJI

Crawford, M. 2016. How to grow your own nuts. Choosing, cultivating and harvesting nuts in your garden. Green Books, Cambridge, UK, 320p.

Więcej informacji (po holendersku):
<https://www.agroforestryvlaanderen.be/NL/Kennisloket/Boomspecifiekeinfo/tabid/9776/language/nl-BE/Default.aspx>

Po polsku:
http://lodr.konskowola.pl/www_m/index.php/830-orzech-wloski-stan-obecny-i-perspektywy-uprawy

WADY I ZALETY

Studium przypadku: plantacja orzecha 'Buxusberg' we Flandrii

Na obrzeżach górzystej części Flandrii leży gospodarstwo 'Buxusberg'. Gospodarz prowadzi na 4 ha uprawę agrolęsną, łączącą orzech włoski na owoce z bukszpanem (Buxus) w międzyrzędziach. Uprawa bukszpanu ma przynieść dochód w pierwszych nieprodukcyjnych latach plantacji orzecha. Teraz, kiedy produkcja orzecha zaczyna być bardziej opłacalna, rolnik zamierza zakończyć uprawę bukszpanu i skoncentrować się na 10 ha plantacji orzecha. Na początku, zielone orzechy sprzedawane były do punktów skupu, obecnie są przetwarzane w gospodarstwie.

Głównym produktem gospodarstwa są świeże orzechy. Od końca września do początku listopada, orzechy są strząsane z drzew i zbierane specjalną zmiatarką o wydajności do 3000 kg orzechów na dzień. Po mechanicznym oddzieleniu łupin (pulpę jest stosowana jako nawóz) i sortowaniu według wielkości, orzechy są przewożone do magazynu gdzie czekają na sprzedaż. Świeże orzechy nie wymagają wielkich nakładów w przetwórstwie i przechowywaniu. Są o 60% cięższe niż suszone. Jest to niszowy produkt o wysokiej cenie za kilogram, ponieważ popyt na nie przewyższa podaż. Sprawia to, że ich uprawa staje się opłacalnym przedsięwzięciem.

Na początku czerwca, rolnik zbiera również część orzechów w postaci niedojrzałych do produkcji nalewki lub aromatyzowanego piwa Lambic (łupiny są źródłem aromatu). 500 kg orzechów wystarcza na wyprodukowanie 10 000 litrów nalewki. W tym celu, współpracuje z lokalną gorzelnią i browarem. Rolnik wytwarza trunki pod własną marką i sprzedaje go lokalnie.

Poprzednio, niewymiarowe i uszkodzone orzechy, nie nadające się do sprzedaży były przeznaczane na kompost. Obecnie są suszone, łuskane i sprzedawane jako gotowy do spożycia produkt. Ich przetwarzanie wiąże się z dużymi nakładami pracy i zakupem maszyn co czyni je mniej opłacalnym od świeżych orzechów. Z tego powodu, rolnik testuje technologię tłoczenia oleju.

100 kg suszonych orzechów daje 60 litrów oleju po zastosowaniu dopasowanej do tego celu prasy. Cena tłoczonego na zimno oleju osiąga we Flandrii 40 – 50 euro/litr. W przyszłości planowana jest wycena i innowacyjne wykorzystanie wyłoczyn i skorupki.

WILLEM VAN COLEN
Inagro vzw, Roeselare (Belgium)
willem.vancolen@inagro.be
Redaktor: Maria Rosa Mosquera-Losada (USC)
LIPIEC 2019

Ulotka przygotowana w ramach projektu AFINET. Mimo iż materiał opracowany został na podstawie najlepszych dostępnych informacji, zarówno autor jak i UE w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za poniesione straty, szkody lub obrażenia bezpośrednio bądź pośrednio związane z powyższym raportem