

Природа



Издание страниц на тему окружающей среды поддерживает Keskkonnainvesteeringute Keskus (ЦУ "Центр инвестирования в окружающую среду")

СОЗНАТЕЛЬНЫЙ ВЫБОР: Странников здорового питания становится больше Экопроизводство - на подъеме

■ Исполнительный руководитель Эстонского целевого учреждения экологического сельского хозяйства Айри Ветемаа отмечает, что экопроизводство хотя и растет, однако местных производителей и переработчиков все еще мало.

Кюлли КРИЙС
kylili@pohjarannik.ee

- Насколько старо в Эстонии понятие "экопища" и когда она превратилась из вотчины немногочисленных экофриков в более распространенный сознательный способ потребления?

- Эстонское экологическое сельское хозяйство отметило официальную 25-ю годовщину своего функционирования. Думаю, что первые 15 лет это движение действительно можно было считать свойственным немногочисленным экофрикам. Однако за последние 5-10 лет взгляды как самих земледельцев, так и общественности сильно изменились и осведомленность заметно увеличилась. Занимающиеся сбытом экопищи тоже подтверждают, что у них обороты растут с каждым годом. Если же посмотреть на общую долю экопищи, то она равна лишь нескольким процентам.

- Чем экопища отличается от обычной ежедневной еды?

- Экоеда - это продукция проверенных производителей-переработчиков, относительно которой можно с уверенностью утверждать, что она произведена с соблюдением экостандартов, не содержит остатков пестицидов, а также широко использует

емых обычно в пищевой промышленности синтетических красящих, вкусовых, ароматических и прочих веществ. Расфасованная экопродукция имеет зеленый логотип Евросоюза и код учреждения по надзору - это дает потребителю уверенность, что речь идет действительно об экопище. Нельзя забывать также аспект окружающей среды: экологически чистое сельское хозяйство позволяет уменьшить негативное влияние сельского хозяйства на окружающую среду, поскольку экономно использует питающие растения вещества и оказывает меньшее давление на природное разнообразие.

- Как развивалось в последние годы производство экопродуктов?

- Экопроизводство росло с каждым годом, однако в определенных секторах продукции все еще мало. Например, не хватает овощей и ягод, почти нет свиноводства и мясного птицеводства. Экологически чистых молочных коров тоже мало. Хотя переработчиков с каждым годом добавляется, они в основном являются предприятиями ручного труда с малыми объемами переработки. Интерес крупных пищевых производителей к экопродукции наталкивается на нехватку сырья в определенных группах и на сложность комбинирования обычной и экологической переработки.

- Шел ли рост потребления в ногу с развитием производства?

- Скорее, можно сказать, что развитие отечественного производства отстает от роста потребления. Если посмотреть в торговле, то доминирует продукция зарубежного производства. Выбор экотоваров эстонского про-

изводства скромны. По сути, эта проблема всемирная. Особенно в США и Европе экорынок растет быстро, а рост экопроизводства не поспевает.

- Экопроизводство развивалось по регионам по-разному; какую позицию занимает тут Ида-Вирумаа?

- Экопроизводство больше развито в регионах более экстенсивного сельского хозяйства - таких как западная Эстония, острова и южная Эстония. В Ида-Вирумаа 39 производителей - меньше, чем в любом другом уезде. В то же время в этом регионе производители очень хорошие. Например, титул лучшего экопроизводителя достался нынче идавирусцу Мартину Репинскому, разводящему коз и молочное стадо. Или возьмем ТОО "Kuresoo" в авинурмеском краю, нынче выращивавшее экорно более чем на 200 гектарах и являющееся одним из предводителей коммерческого объединения "Viru Vili". Именно благодаря "Viru Vili" и его расположенному в Авинурме терминалу наши экопроизводители получили возможность экспортировать экорно в больших объемах.

- Каким образом можно побудить производителей выпускать больше экопродукции?

- Самое важное - рост осведомленности как производителей, так и общественности. С одной стороны, необходимо понимание позитивных сторон экопроизводства. С другой стороны, производителям нужно больше квалифицированной информации - о том, как лучше хозяйствовать, чтобы увеличить урожайность и снизить себестоимость производства. Для этого нужно гораздо больше научной работы, чтобы определять



Айри Ветемаа говорит, что в новой программе развития сельской жизни направленные на обычных производителей поддержки, требований по которым сравнительно мало и выполнять их не особо сложно, по величине примерно равны экпоподдержкам. "Это может заставить некоторых экопроизводителей отказаться от экопроизводства, в котором требований много", - опасается она.

АРХИВ

лучшие технологии и осуществлять их на практике.

- Как экопроизводство и потребление экопродукции в Эстонии выглядят на фоне других стран?

- По доле всей сельхозплощади, занятой под экологически чистое сельское хозяйство, мы занимаем в Европе третье место после Австрии и

Швеции. К сожалению, большая часть экологически чистых выращенных на этих землях крупного рогатого скота и овец поступает в продажу как обычный скот. В смысле развития рынка мы, к сожалению, находимся в гораздо худшем положении, но надеемся на быстрое развитие в этой части в ближайших годах.

Вируская еда набирает известность

■ Произведенные в Вирумаа продукты можно купить в Йыхви в "Promenaadi talupood", с декабря - в Раквере в "Maksimarket" центра "Vaala".

Кюлли КРИЙС
kylili@pohjarannik.ee

В апреле позапрошлого года две функционирующие в Ида-Вирумаа группы "Leader" - НКО "Совет сотрудничества северо-восточного побережья" и НКО "Вирумааский совет сотрудничества" - учредили объединяющее вирумааских мелких предпринимателей НКО "Местная еда" ("Kohalik Toit"). Объединение поставило перед собой цели - в ходе проекта сотрудничества под названием "Вируская еда" ("Viru Toit") подчеркивать ценность произведенных в родных местах продуктов, укреплять сотрудничество действующих в этой

сфере предпринимателей, помогать им в сбыте продукции.

- Вируская еда - это прекрасная пищевая продукция, выращенная и произведенная в Вирумаа, - говорит член правления НКО "Местная еда" Кадри Куусмик (на снимке). - Членами НКО являются ида-вирусские, а также некоторые лянне-вирусские производители, переработчики и организаторы питания. В Лянне-Вирумаа производителей больше, идавирусцы не так быстро брались за мелкое производство. Причиной может быть то, что у многих не хватает смелости начать самостоятельное предпринимательство.

Сначала хуторской рынок

Тех, кто уже начал деятельность, руководители "Местной еды" стараются поддержать. Выход для сбыта продукции так или иначе имеется.

- Начинать мы прошлой осе-

нью в Йыхви с хуторского рынка, - говорит Куусмик. - ТОО "Egta Agro" начало в то же время подготовку открытия хуторского магазина, и люди, привыкшие по субботам покупать на центральной городской площади хуторской товар, смогли продолжать делать покупки уже в хуторском магазине.

Нынешней осенью хуторской рынок действовал в Кохтла-Ярве; думая о будущем годе, производители, по словам Куусмик, посматривают и в сторону Нарвы - там тоже можно больше знакомить с местной едой с помощью хуторского рынка.

- На Нарвском энергозабеге наши организаторы питания выступали единой командой, на празднике песни проект "Вируская еда" был представлен в палатке "Эстонская еда", с производителями мы участвовали также в праздновании Дня шахтера, - говорит Кадри Куусмик.

- В декабре откроем прилавок "Вируской еды", - продолжает Кадри Куусмик, - вернее,

изготовленную авинурмескими мастерами по деревообработке полку - и в раквереском центре "Vaala" в магазине "Maksimarket". Уже второй год мы компонуем из предлагаемой нашими членами продукции рождественские пакеты, которые предприниматели, организаторы, учреждения и просто все желающие могут заказать у НКО "Местная еда" для подарка своим деловым партнерам или друзьям. Интерес в включающим местную еду подарочным пакетам проявляются даже в Таллинне - вируская еда становится видимой!

Раз в год выражают признательность своим производителям, организаторам питания и деятелям: потребители могут выбирать в каждой категории проекта "Вируская еда" лучше-го за год.

Поскольку следующий президентский прием пройдет в Йыхвиском концертном доме, то в канцелярию президента сообщили, что вируская еда существует и для праздничного

стола можно использовать выращенную и произведенную в Вирумаа продукцию.

Выиграли и производители, и потребители

Куусмик верит, что жители двух Вирумаа за последние пару лет стали более информированными о возможностях местной еды и о местных производителях. Выиграли, конечно, и входящие в НКО "Местная еда" предприниматели, которые, действуя сообща, находили лучшие возможности сбыта своей продукции, а также в результате общения друг с другом становились смелее и получали новые идеи. Новых членов добавляется также с каждым месяцем.

- Умнее всего покупать такой товар, что произведен в ближайшем к тебе регионе. Таким образом ты поддерживаешь экономическую среду и помогаешь экономить ресурсы, расходуемые на доставку товара на место. Важно и то, если покупатель знает производителя и доверяет ему.

ДОСТУПНОСТЬ И ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭКОПРОДУКТОВ

* В Эстонии имеется около 40 магазинов, специализирующихся на продаже экологически чистой пищевой продукции, кроме того экопродукты предлагаются в супер- и гипермаркетах, интернет-магазинах, аптеках, в занимающихся хуторскими товарами маленьких магазинах и на рынках, поставляют их покупателям также потребительские кружки экологической пищи.

* В 2013 году в магазинах Эстонии торговали произведенными в Эстонии экопродуктами в общем 1234 наименований. Самый большой выбор был в категории зерновых продуктов (334 наименования изделий), за ними следовали пряности и чай (314), а выбор фруктов, ягод и изготовленных из них изделий (208 наименований), а также картофеля и овощей (177) был победнее. Меньше всего предлагалось молочных экопродуктов (69 наименований), а также экологически чистых мяса (30), слостей (50), меда и медовых изделий (42).

* Экопищей 55% жителей считают купленную непосредственно у экопроизводителя и прошедшую государственный контроль продукцию, 53% считают таковой напрямую купленную у производителя или купленную в магазине и соответствующим образом помеченную продукцию, 28% - купленные в специальных магазинах продукты.

* В 2013 году раз в неделю или чаще экопищу покупали 8% жителей, 1-3 раза в неделю - 15% жителей, реже одного раза в месяц - 26% жителей и 43% жителей в течение года не покупали экопродукты ни разу.

* Покупатели экопродуктов отметили, что покупают их, поскольку они полезны для здоровья (65%) и вкусные (44%). Кроме того, важно, что эта пища - отечественная, произведенная поблизости (43%).

* В качестве наиболее часто покупаемых продуктов называли хлебобулочные изделия (их покупали 40%), а также молочную продукцию, овощи и мед (изделия этой группы покупали 36% потребителей экопродуктов). За ними следуют картофель, фрукты, ягоды и яйца.

* Те респонденты, кто не покупал в 2013 году экопродукты, называли главной причиной этого их высокую цену (43%). Из них 26% утверждали, что не ощущают отличия от обычной продукции, а 36% - что сами выращивают необходимые продукты.

* Треть жителей согласны платить за экопродукты до 10% больше, 8% готовы платить на 11-20% больше, 3% - на 20% и больше. Около половины жителей (52%) не согласны платить за экопродукцию больше, чем за обычную. Если учесть, что экопродукция в основном дороже обычной на 20% и больше, то потенциальными потребителями экопродуктов являются лишь 3% жителей.

Исследование "TNS Emor" "Экорынок в 2013 году"