

ЧИСТАЯ ПИЩА: От экопроизводства выигрывают как люди, так и животные и природа

С козьего хутора Конью приходит экологическая пища

■ Владелец крупнейшей в Эстонии козьей фермы Мартин Репинский неустанно говорит о пользе козьего молока и экологического производства, а также предлагает все более широкие возможности убедиться при покупке его продукции в правильности его слов.

Кюлли КРИЙС
kylli@pohjarannik.ee

Отмеченный нынче титулом лучшего в Эстонии экопроизводителя хозяин хутора мызы Конью Мартин Репинский признается: три года назад, масштабно взявшись за разведение коз, он принял решение в пользу экологически чистого производства главным образом потому, что таким производителям платят большую сельхозподдержку.

- Говорили, конечно, что для этого надо многое сделать, но когда я решил изучить суть дела, то оказалось, что кроме бумажного хозяйства ничего страшного и нет: козы и без того пасутся у нас на воле, весь корм мы производим для них сами и экологически чисто - земли так много, что нет никакой необходимости удобрять ее ради высоких урожаев.

Под постоянным контролем

Итак, на хуторе мызы Конью не потребовалось больших реорганизаций. Отказаться пришлось только от покупавшегося прежде рапсового шрота, который не был натуральным. А измельченное зерно, которое сами на хуторе не производят, все равно покупали у действующего по соседству экопроизводителя.

- Силос хорошего качества

заменяет много других вещей. Конечно, пришлось порядком инвестировать в необходимую для производства силоса технику, но это себя окупает, - говорит Репинский.

Конечно, приходили проверять и то, в каких условиях содержатся животные на ферме - при экопроизводстве в хлеву на каждое животное должно приходиться в два раза больше площади, чем при обычном.

Экопроизводство налагает ограничения и на лечение животных.

- На экофермах животные в общем случае более здоровые, но если какое-то заболит, то, разумеется, его надо лечить. И если после применения любого лекарства действует срок, в течение которого молоко от получившего лекарство животное надо утилизировать, то при экопроизводстве этот срок запрета в два раза длиннее. Да и для профилактики животные не должны получать вообще никаких лекарств.

Выполнение всех условий экопроизводства контролируется очень строго. Репинский смеется, что нынешним летом их приезжали проверять не менее девяти раз. "Это, конечно, требует времени, но в то же время дисциплинирует нас и дает гарантию, что все действительно экологически чистое".

Хутор мызы Конью признали экопроизводством в апреле 2011 года, после предельно короткого периода экосвидетельство получило также хуторское сырое молоко.

Полезно всем

Пройденные в связи с экопроизводством обучения довольно быстро убедили Репинского в том, что такое производство для него и есть самое естественное, а пища и должна быть экологически чистой.



"Животные, используемые в экопроизводстве, живут ближе к природе и имеют гораздо более крепкое здоровье", - утверждает Мартин Репинский.

Матти КЯМЯРЯ

- Могу твердо сказать, что даже если экопроизводство исчезнет, то я буду продолжать заниматься им, ведь это - правильное дело. Посмотрите, как много среди детей аллергиков. Мы едим такие вещи, какие есть не должны. Встарь возделывание земли начинали с того, что брались за плуг или иной механический рабочий инструмент. А сейчас на поле первым делом выезжает большой опрыскиватель с ядами и только после него - прочие машины.

Второе сравнение Репинский приводит из животноводства: "В крупном производстве средняя продолжительность

жизни коровы - до пяти лет. На нашем же хуторе самой старой корове скоро будет 17 лет, она еще телится и дает молоко. Коров старше десяти лет у нас довольно много. Правда, зимой они дают только около десяти литров молока в день; надои в 30 литров, обычные на больших фермах, мы видим только в начале лета. Однако наши коровы здоровые, питаются только заготовленным на месте кормом и имеют возможность круглый год выходить на улицу".

Продуктивность при экопроизводстве ниже, что увеличивает цену продукции.

- Люди становятся все бо-

лее информированными и все больше ценят чистую пищу, - убежден Мартин Репинский, что более высокая, но в пределах разумного цена покупателей не отпугивает.

От слов к делу

О полезности козьего молока и экопродуктов Мартин Репинский может говорить долго и убедительно. Чтобы не ограничиваться словами, он создает все новые возможности, чтобы люди смогли сами убедиться в правильности его слов.

Экологически чистое козье и коровье молоко с хутора Конью продается в Йых-

ви в хуторском магазине, в некоторых местах поменьше им торгуют также с машины-холодильника.

Около года одна машина несколько раз в неделю ездила с грузом молока и в Таллинн, но пару недель назад Мартин Репинский открыл в центре Таллинна Коньюский хуторской магазин.

- Можно сказать, что мы торгуем там почти только экопродукцией, - говорит Мартин Репинский. - Правда, не у всех имеется экосвидетельство, но все производители - наши знакомые, и мы точно знаем, в каких условиях они производят.

В "Promenaadi talupood" предлагают интересную продукцию

■ Действующий в Йыхви около года "Promenaadi talupood" предлагает продукцию местных и удаленных мелких производителей, которую ни в одном из больших магазинов не найдешь.

Кюлли КРИЙС
kylli@pohjarannik.ee

Принадлежащий ТОО "Egga Agro" хуторской магазин "Promenaadi talupood" в Йыхви через пару недель отметит свой первый день рождения.

По оценке исполнительного руководителя хуторского магазина Каи Криван, первый год показал, что этот магазин действительно был нужен.

- Мелким производителям проще сдавать свою продукцию на продажу сюда, чем искать для нее рынок где-то еще. Кроме местных производителей нас "нашли" и более далекие, у нас появились постоянные клиенты и довольно часто



"Экопродукция, конечно, подороже, однако цены на мясо и овощи у нас совсем не выше, чем в крупных сетевых магазинах", - подтверждает Каи Криван.

Матти КЯМЯРЯ

заходят также жители других городов - Кохтла-Ярве, Силламяэ, Нарвы и даже Петербурга.

Покупатели бывают разные. Некоторые ранее и не слыхали о местной еде и экопродукции - продавцам приходится объяснять, например, и то, что такое

сырое молоко. Другие же, напротив, очень информированы и приходят в магазин с определенной целью: кто-то хочет купить экопродукты, кто-то предпочитает произведенное в родном регионе.

- Разъяснительная рабо-

та тут взаимная: покупатели тоже учат наших продавцов - например, проращиванию сырой гречки, - отмечает Каи Криван. - Кое-кто выражал недовольство тем, что тут, мол, все такое дорогое. Тогда показываем им, что экопродукция действительно дорогая, а вот обычные мясо и овощи - все не так.

Ассортимент расширяется

Если поначалу на продажу принимали главным образом предлагаемое производителями своего региона - например, молочная продукция была только местная, - то потихоньку география товаров расширялась. Сейчас на местную продукцию приходится около четверти ассортимента продуктовых товаров.

- В Ида-Вирумаа мало производителей, выпускающих конечную продукцию, - констатирует Криван. - Молоко, конечно, производят и некоторые молокопродукты тоже, но выбор мал. Начавшееся этой осенью сотрудничество с Но-

приским хуторским молочным производством обеспечило магазину много новой продукции. Выбор мясной продукции тоже расширился - наряду с изделиями "Sigwar" мы торгуем колбасами и ветчинами Карулаского мясного производства, а также экоговядиной, бараниной и ягнятиной из Мярьямаа.

Зерновая продукция "Tartu Mill" непосредственно связана со здешним регионом: зерно и горох эта фирма покупает у владельца хуторского магазина "Egga Agro".

В случае более удаленных производителей дело осложняется логистикой. Особенно в случае южной Эстонии трудно найти логистическую фирму, у которой были бы дела в нарвском направлении.

Важен личный контакт

- Мы хотим предлагать по возможности широкий выбор, чтобы зашедшему к нам человеку не нужно было затем отправляться в какой-нибудь другой магазин, а он мог бы

купить все нужное здесь, - говорит Криван. - Держим в продаже и некоторые такие изделия, которые покупают лишь определенные единичные клиенты - клиента надо беречь, ведь если он придет сюда за этим продуктом, то, вероятно, купит и что-нибудь еще.

По словам Криван, в хуторском магазине ждут, чтобы покупатели больше высказывали свои пожелания. "В маленьком магазине мы в состоянии поддерживать личный контакт: кто сомневается в чем-то, всегда может спросить. В том числе напрямую у производителя, если тот как раз окажется в магазине. В таких случаях мы говорим покупателям, мол, видите, этот производитель сейчас здесь и вы можете пообщаться с ним напрямую".

А еще покупатели могли бы смелее просить дать на пробу какой-нибудь заинтересовавший их продукт - в случае ветчин и колбас попробовать изделие вполне возможно.