

Экопродукты онлайн

Фермеры области объединились в кооператив.

Врачи утверждают, что человек состоит из того, что он ест и пьет. Современные продукты питания, те, что продаются в магазинах и супермаркетах, не выдерживают никакой критики — напичканные антибиотиками и гормонами, содержащие ГМО, красители и консерванты. Многие из нас в целях поддержания и сохранения здоровья, как своего, так и членов своей семьи, хотели бы питаться совсем другой едой. Особенно это актуально для городских жителей, не имеющих приусадебных участков. Осенью в Приангарье заработал уникальный проект — интернет-магазин «Экобазар», который вполне способен удовлетворить потребность горожан в экологически чистых продуктах.

Политика жесткого отбора

Идею создать такой магазин фермеру Сергею Перевозникову подсказала, как говорится, сама жизнь:

— У меня есть свое фермерское хозяйство, где мы разводим скот, коровы дают молоко, мясо. Летом сбыт продукции всегда шел хорошо, в основном за счет туристов. Потом мы попробовали реализовывать свою продукцию в холодный сезон, и покупатели интересовались более широким ассортиментом. Так было решено создать открытое объединение фермерских хозяйств Иркутской области — кооператив «Ольхонский». Сегодня у нашего магазина около 15 поставщиков. Кооператив преследовал и удовлетворял сразу две цели — одним нужно сбыть продукцию быстро и по хорошей цене, другим нужно купить качественную продукцию. Согласитесь, не все продавцы, сбывающие мясо, молоко, овощи на Центральном рынке Иркутска, могут дать гарантию происхождения и правильного, экологически чистого выращивания оных. О прилавках, заваленных китайскими овощами и фруктами, лучше вообще промолчать.

Для того чтобы вступить в кооператив, фермеры и поставщики проходят жесткий отбор. Некоторые партнеры были найдены практически случайно, как, например, поставщики мяса из Республики Бурятия, дающие хорошую продукцию из местного сырья, в том числе позы и пельмени.

— Мы все пробуем сами, бывает, что обжигаемся, попадаем. Купили, скажем, мясо, а оно оказалось несвежим, приходится отказывать поставщикам. Наполнение интернет-магазина происходит методом личных проб и ошибок. Продаем только то, за что можем ответить, что едим сами, у нас постоянно проходят дегустации. От некоторых поставщиков отказываемся — не только если продукт не соответствует качеству, но и если партнер необязательный. Скажем, обещал во вторник привезти свежее мясо или молоко — и не привез, а покупатель сделал заказ, ждет. А ведь молочная продукция, например, может продаваться только свежей, ее другой у нас просто нет, она вся под заказ привозится.

Без гормонов и антибиотиков

Почему экопродукты от маленьких фермерских хозяйств составляют большую конкуренцию той продукции, что выпускается более крупными предприятиями?

— Специфика крупного предприятия, как правило, требует использования антибиотиков и гормонов, и все это вместе с мясом попадает в наш организм. Если обратиться, скажем, к колбасе, то хорошая колбаса не может стоить менее 500 рублей за килограмм. Хотя и не факт, что колбаса за 500 рублей тоже будет полностью натуральной. Когда я сам делал колбасу, ее себестоимость не выходила менее 300 рублей за килограмм. Прибавьте сюда накрупки магазинов, транспортные расходы, заложите прибыль. Поэтому, когда вы видите на прилавке колбасу за полторы сотни, задумайтесь, из чего она состоит и нужно ли это вашему организму.

Кроме экологической чистоты нужно иметь в виду еще один момент — врачи рекомендуют питаться теми продуктами, что растут на родной вам земле. Считается, что они лучше усваиваются организмом и приносят больше пользы. Скажем, мед однозначно нужно покупать местный, особенно если вы используете его в целях профилактики и лечения острых вирусных инфекций.

Как отмечают сотрудники интернет-магазина, основную категорию покупателей составляют мамы и люди, заинтересованные в здоровом питании. К осени интернет-магазин «Экобазар» планирует расширить ассортимент, в первую очередь присоединив овощи, выращенные без нитратов.

Нужно отметить, что подобные экомгазины получают широкое распространение в Москве и Санкт-Петербурге, но далеко не все регионы могут похвастаться такими проектами.

Автор: Алена Корк © Номер один ПРИБАЙКАЛЬЕ, ИРКУТСК 👁 3846 07.02.2012, 00:57 👍 559

URL: <https://babr24.com/?ADE=102335> Bytes: 4290 / 4189 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Алена Корк.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)