



ഓർഗാനിക് ബസാർ ജൈവകൃഷിയും ജൈവ കർഷകർക്കും വേണ്ടിയൊരു സംരംഭം

എസ്. ഉഷ
ഡയറക്ടർ, തണൽ

വ്യാപകദേശം ഇരുപത് വർഷങ്ങൾക്ക് മുൻപാണ് ഞങ്ങൾ ജൈവകൃഷി എന്ന ആശയവുമായി കർഷകരുടെ ഇടയിലേക്ക് ചെല്ലുന്നത്. കീടനാശിനി ഉപയോഗവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഞാൻ നടത്തിയ രണ്ട് പഠനങ്ങളും എൻഡോസൾഫാൻ ദുരന്തവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഞങ്ങളും മറ്റ് പലരും നടത്തിയ പഠനങ്ങളും പ്രവർത്തനങ്ങളുമാണ് ഇത്തരമൊരു ചിന്തയിലേക്ക് ഞങ്ങളെ നയിച്ചത്. ഇരുമ്പുനിലയികം വരുന്ന രജിസ്റ്റേഡ് കീടനാശിനികളെ നേരിടുക അത്ര എളുപ്പമല്ല. കർഷകർക്ക് കീടനാശിനികളില്ലാതെ കൃഷിചെയ്യാൻ കഴിയുമെന്ന് ബോധ്യപ്പെടണം. എങ്കിലേ കീടനാശിനികളിൽ നിന്ന് നമുക്ക് മോചനമുള്ളൂ. തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ വെങ്ങാനൂർ, വിഴിഞ്ഞം പഞ്ചായത്തുകളിലെ കർഷകരെയെന്ന് ഞങ്ങൾ ഇതിനായി തിരഞ്ഞെടുത്തത്. അതിനൊരു കാരണം കീടനാശിനിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട, കർഷകരുടെ സാമ്പത്തിക സ്ഥിതിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ചില പഠനങ്ങൾ ഇവിടെയാണ് ഞങ്ങൾ നടത്തിയത്. മറ്റൊന്ന് കോവള

ത്തെ മാലിന്യ സംസ്കരണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രശ്നങ്ങളും ഞങ്ങൾ പഠിക്കുന്നുണ്ടായിരുന്നു. വെങ്ങാനൂർ, വിഴിഞ്ഞം പ്രദേശങ്ങളിലെ കർഷകരധികവും അന്ന് പുരുഷൻമാരാണ്. പാട്ടകൃഷിക്കാരാണ് ഇതിൽ അധികവും. അവർ ഈ ആശയം നല്ലതാണെന്നൊക്കെ പറഞ്ഞെങ്കിലും ചെയ്തുന്നോക്കാൻ അന്ന് തയ്യാറായില്ല. കൂടുംബശ്രീയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സ്ത്രീകളുടെ മുന്നോട്ടും ഗ്രൂപ്പുകളാണ് ഞങ്ങളുമായി സഹകരിച്ചത്. വിഷമില്ലാത്ത ആഹാരം ഉണ്ടാക്കുക, വീടുകളുടെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുക, എത്ര കുറച്ച് സ്ഥലത്ത് നിന്നും എന്തുമാത്രം ഭക്ഷണം ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാൻ കഴിയുമെന്ന് കണ്ടെത്തുക ഇതൊക്കെയായിരുന്നു. ഈ പ്രോഗ്രാമിന്റെ ലക്ഷ്യങ്ങൾ, പരക്ഷ അതിൽ ഭൂരിപക്ഷത്തിനും ഭൂമിയല്ല. ഭൂമിയുള്ള ചില നാട്ടുകാർ ഈ ഗ്രൂപ്പുകൾക്ക് തങ്ങളുടെ തെങ്ങിൻ പറമ്പുകൾ കൃഷിചെയ്യാൻ കൊടുക്കാൻ തയ്യാറായി. ബാംഗ്ലൂരിൽ നിന്നുള്ള ജൈവകൃഷി വിദഗ്ദ്ധരായ വാസുവും രവിയും വന്നാണ് ആദ്യത്തെ പരിശീലനം നടത്തിയത്. കൃഷിയിടത്തിൽ തന്നെയായിരുന്നു പരിശീലനം. ഇത് കുറച്ചുപേർക്ക് ആവേശമായി. നികിത, എസ്തർ, വസന്ത, ലത തുടങ്ങി കുറേ ചെറുപ്പക്കാ

രായ സ്ത്രീകൾ മണ്ണൊരുക്കാനും വിത്തിടാനും ആരംഭിച്ചു.

ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ തന്നെ നല്ല വിളവ് കിട്ടാൻ തുടങ്ങി. ചീര, പയർ, വെണ്ട, കത്തിരി, തക്കാളി, മുളക്, പാവക്ക എന്നിവയെല്ലാം ഇവർ ഉണ്ടാക്കി വീടുകളിൽ ഉപയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങി. ഞങ്ങളും ഇവരുടെ കൂടെ ആഴ്ചയിൽ രണ്ട് മൂന്ന് ദിവസമെങ്കിലും ഒത്ത് കൂടും, ചർച്ച ചെയ്യും. കീടനാശിനികളെയും പ്ലാസ്റ്റിക്കിനേയും (വലിച്ചെറിയുന്ന തരം) വേണ്ടെന്ന് വെച്ചാൽ ഉണ്ടാകുന്ന ഗുണങ്ങളെക്കുറിച്ചും സാധ്യതകളെ കുറിച്ചും ഈ ചെറുപ്പക്കാരികളും തിരിച്ചറിയാൻ തുടങ്ങി. സൗകര്യം മാത്രം നോക്കിയാൽ ജീവിതം അപകടത്തിലാകും എന്നവർ മനസ്സിലാക്കി. പുതിയ കാര്യങ്ങൾ പഠിക്കാൻ തയ്യാറായി. അവരിൽ പലരും സന്തോഷത്തോടെ പറഞ്ഞിരുന്നൊരു കാര്യം അവരുടെ മക്കൾ പച്ചക്കറി കഴിക്കാൻ തുടങ്ങിയെന്നതായിരുന്നു. ഇത് കൃഷി മുൻപോട്ട് കൊണ്ടുപോകാനുള്ള ഊർജ്ജമായി.

ഇതിൽ കുറച്ചുപേർക്ക് വിളവ് കൂടുതൽ ലഭിക്കാൻ തുടങ്ങിയതോടെയാണ് ഇവ വിൽക്കാൻ കഴിയുമോ എന്നവർ ഞങ്ങളോട് ചോദിക്കാൻ തുടങ്ങിയത്. ഞങ്ങളെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം പ്രായോഗികമായി ഇതെങ്ങനെ ചെയ്യാൻ കഴിയും എന്ന ചിന്തയായി. ഇതിനിടയിൽ ചില സ്ത്രീകൾ വെങ്ങാനൂർ ചന്തയിൽ തങ്ങളുടെ പച്ചക്കറികൾ കൊണ്ടുപോയി വിൽക്കാൻ തു

ടങ്ങി. എന്നാൽ അവരുദ്ദേശിച്ച സാമ്പത്തിക ഗുണം ഇതുകൊണ്ടുണ്ടായില്ല. ഇത് കൂടുതൽ പച്ചക്കറികൾ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന് ഒരു തടസ്സമായി മാറാൻ തുടങ്ങി.

ഓർഗാനിക് ബസാറിന്റെ ആരംഭം

ഈ സമയത്താണ് മഹാരാഷ്ട്രയിലെ ഔറംഗാബാദിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ ഇന്റഗ്രേറ്റഡ് റൂറൽ ഡവലപ്മെന്റ് എന്ന സംഘടന ഞങ്ങളെ സമീപിക്കുന്നത്. ജൈവകൃഷി മേഖലയിൽ മൂന്നിൽ നിൽക്കുന്നൊരു സംഘടനയാണിവർ. സ്ത്രീകളാണ് അവിടെയും പ്രധാന ജൈവകർഷകർ. ഔറംഗാബാദ് പട്ടണത്തിൽ ഈ കർഷകർ ആഴ്ചയിലൊരിക്കൽ വിൽപ്പന തുടങ്ങിയിരുന്നു. അതിന് ഈ സംഘടന വണ്ടിയും മറ്റ് സഹായങ്ങളും നൽകിയിരുന്നു. ജൈവ കാർഷികോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണി വിപുലമാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ഇന്ത്യയിലെ അഞ്ചോളം നഗരങ്ങളിൽ ഒരു പരീക്ഷണ സംഘം രൂപം കൊണ്ടുവന്നത് മുണ്ടോയെന്ന് അതിന്റെ ഡയറക്ടർമാർ വിളിക്കാറുണ്ട്. ഓരോ നഗരത്തിലും ഓരോ കോവിൽ സ്വദേശിയായ ഡോ. ... സാണ്ടി ഡാനിയൽ ഞങ്ങളോട് ചോദിച്ചു. ജൈവ കാർഷികോൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് പ്രാദേശിക വിപണി വളർത്തേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത ഞങ്ങൾക്കും ബോധ്യപ്പെട്ടു തുടങ്ങിയിരുന്നു. അങ്ങനെ ഓർഗാനിക് ബസാർ 5 നഗരങ്ങളിൽ പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ചു. ഓരോ സ്ഥലത്തും അതാതിടത്തെ ജൈവകൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് പ്രവർത്തിക്കുന്ന



സംഘടനകൾ ഇതിന് നേതൃത്വം നൽകി. തിരുവനന്തപുരത്ത് തണലാണ് ഇതിന് നേതൃത്വം നൽകിയത്. 2003 നവംബർ 1 ന് കേരളപ്പിറവി ദിനത്തിലാണ് ഓർഗാനിക് ബസാർ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുന്നത്. മാസത്തിലൊരുദിവസം ഒരു ഹാൾ വാടകയ്ക്കെടുത്ത് അവിടെയായിരുന്നു ബസാർ സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നത്. ജൈവകൃഷി ചെയ്യുന്ന കർഷകരും ഉൽപ്പന്നങ്ങളുമായി ബസാറിന്റെ ഒരു വണ്ടി നിശ്ചിത സമയത്ത് ഈ ഹാളിലെത്തും. പത്രങ്ങളിൽ ഈ വിവരം നേരത്തേ അറിയിക്കും. എല്ലാ രണ്ടാം ശനിയാഴ്ചയായിരുന്നു ബസാർ സംഘടിപ്പിച്ചത്. നഗരത്തിൽ താമസിക്കുന്ന ഞങ്ങളുടെ സുഹൃത്തുക്കൾ, പ്രകൃതി സ്നേഹികൾ, നല്ല ഭക്ഷണം ആഗ്രഹിക്കുന്നവർ ഇങ്ങിനെ പതുക്കെ പതുക്കെ ഉപഭോക്താക്കൾ കൂടാൻ തുടങ്ങി. രണ്ട് വർഷത്തോളം ഇത് തുടർന്നു. കൂട്ടത്തിൽ കർഷകരും ഉപഭോക്താക്കളും ഒരുമിച്ചുള്ള മീറ്റിംഗ്, പഠനയാത്രകൾ എന്നിവയും അന്ന് സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നു. ബസാറിൽ സാധനങ്ങൾ കൊണ്ടുവരുന്ന കർഷകർ തണൽ നൽകിയ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചാണ് കൃഷി ചെയ്തിരുന്നത്. അത് ഞങ്ങൾ ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്തിരുന്നു.

ബസാറിന്റെ വളർച്ച - ജൈവവൈവിധ്യത്തിന്റെ ആഘോഷം

മാസത്തിൽ ഒരു ദിവസം എന്നത് കർഷകർക്കും ഉപഭോക്താക്കൾക്കും മതിയാകാതെ വരികയും ഞങ്ങളത് ചർച്ച ചെയ്യുകയും ചെയ്തു. കാരണം പച്ചക്കറികൾ ആഴ്ചയിൽ രണ്ട് തവണയെങ്കിലും വിളവെടുക്കണം. കൂടുതൽ കർഷകർ ജൈവകൃഷിയിലേക്ക് വരാനും താൽപര്യപ്പെട്ടു തുടങ്ങി. കൂടുതൽ ഉപഭോക്താക്കൾ വരികയും അവർക്ക് കൂടുതൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ആവശ്യമായി വരികയും ചെയ്തു. അങ്ങനെ രണ്ടാം ശനിയാ

ഴ്ചയിലെ ബസാറിനുപുറമെ ആഴ്ചയിൽ രണ്ട് ദിവസം തണൽ ഓഫീസിന്റെ കാർഷെഡും ബസാറായി മാറി. ഇത് കർഷകർക്കും ഉപഭോക്താക്കൾക്കും കൂടുതൽ സ്വീകാര്യമായി.

ഇതോടൊപ്പം തണലിന്റെ നെൽക്കൃഷി സംരക്ഷണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ പാലക്കാടും വയനാടുംകൂടിയ കൂറച്ച് കർഷകരെ ഓർഗാനിക് ബസാറുമായി അടുപ്പിച്ചു. അങ്ങിനെ ജൈവ അരികൂടി ബസാറിൽ വിൽപ്പനക്കെത്തി. ജ്യോതി അരിയായിരുന്നു ആദ്യവർഷങ്ങളിൽ പാലക്കാട്ടെ കർഷകർ ചെയ്തത്. പിന്നീട് കുറച്ചുപേർ നാടൻ ഇനമായ തവളക്കണ്ണനും ചെയ്യാനാരംഭിച്ചു. നാടൻ നെല്ലിനങ്ങളുടെ സംരക്ഷണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ തണൽ ആരംഭിച്ചതും ഈ സമയത്താണ്. ഇതോടെ കുറുവ, നവര, തൊണ്ടി, അടുകൻ, ഗന്ധശാല, മുളുൻ കഴമ തുടങ്ങിയ വയനാട്ടിലെയും തൃശ്ശൂരിലെയും അരിയും ബസാറിലെ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ലഭ്യമാക്കാൻ കഴിഞ്ഞു. പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ കണ്ണാടിയിലെ ഒരു മില്ലി ജൈവനെല്ല് തവിട് അധികം കളയാതെ കുത്തിതരാനും തയ്യാറായി. തിരുവനന്തപുരത്ത് തണലും ഓർഗാനിക് ബസാറും ചേർന്ന് സംഘടിപ്പിച്ച ഓർഗാനിക് റൈസ് മേളകൾ കൂടുതലായുള്ള ജൈവകൃഷിയിലേക്കും വൈവിധ്യമാർന്ന ഭക്ഷോൽപ്പന്നങ്ങളിലേക്കും ആകർഷിച്ചു. വൈവിധ്യത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം തിരിച്ചറിഞ്ഞു.

പ്രാദേശിക ജൈവവിപണികൾക്ക് പ്രോത്സാഹനം

ഓർഗാനിക് ബസാർ ഉണ്ടെന്നറിഞ്ഞ് കേരളത്തിന്റെ പല ഭാഗത്തു നിന്നും ജൈവകർഷകർ ബന്ധപ്പെടാൻ തുടങ്ങി. എന്നാൽ ഇത്രയും ദൂരം പച്ചക്കറികളും പഴങ്ങളും എത്തിക്കുക എന്നത് ചിലവ് കൂടിയ പരിപാടിയായതിനാൽ അത് ഏറ്റെടുക്കാൻ ബസാറിന് കഴിഞ്ഞിരുന്നില്ല. കർഷകർ നേരിടുന്ന ഇത്തരം വെല്ലുവിളികൾക്ക് ഇപ്പോഴും പരിഹാരം ആയിട്ടില്ല. (കോവിഡ് കാലത്ത് ഇതൊരു വെല്ലുവിളിതന്നെയായിരുന്നു. എങ്കിലും കർഷകർക്ക് വേണ്ടി ബസാർ പ്രത്യേക വണ്ടികൾ ഏർപ്പാടാക്കുകയും കോയമ്പത്തൂരിൽ നിന്നുള്ള ജൈവകർഷകരെ വരെ സഹായിക്കാൻ ശ്രമിക്കുകയും ചെയ്തിരുന്നു.)

2010 ആയപ്പോഴേക്കും ജൈവ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ആവശ്യക്കാർ കേരളത്തിന്റെ പലഭാഗത്തും കൂടിവന്നു. ജൈവ ഉൽപ്പന്ന മാർക്കറ്റിംഗിൽ ഓർഗാനിക് ബസാറിന്റെ ഇടപെടൽ പല കർഷക



കൂട്ടായ്മകളും ശ്രദ്ധിക്കാൻ തുടങ്ങിയിരുന്നു. കൃഷി വകുപ്പിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായും ബന്ധപ്പെടാൻ ഞങ്ങൾക്ക് കഴിഞ്ഞിരുന്നു. അതാതിടങ്ങളിൽ തന്നെ ചെറിയ ജൈവചന്ദ്രങ്ങൾ തുടങ്ങുക എന്ന ആശയത്തിന് പ്രചാരണം കൊടുക്കാനും തണലിലെ പ്രവർത്തകർ ശ്രമിച്ചിരുന്നു. ഉൽപ്പാദനവും വിപണനവും പ്രാദേശികമാക്കുകയാണ് വേണ്ടതെന്ന ആശയത്തിന് കൂടുതൽ സ്വീകാര്യത ലഭിച്ചത് ഇക്കഴിഞ്ഞ വർഷങ്ങളിലാണ്.

മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ജൈവകർഷകർക്ക് പിന്തുണ

ഇന്ന് കേരളത്തിന് പുറമെ തമിഴ്നാട്ടിൽനിന്നും കർണ്ണാടകത്തിൽ നിന്നും ആന്ധ്രം- തെലുങ്കാന സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ബസാറിലേക്ക് ജൈവ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എത്തുന്നുണ്ട്. അപൂർവ്വം ചില ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ബംഗാൾ, സാർഖണ്ഡ്, ഹിമാചൽ പ്രദേശ് തുടങ്ങിയ സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നും ബസാറിലേക്ക് വരുന്നുണ്ടിപ്പോൾ. ഇവയൊക്കെ തന്നെ പി ജി എസ്. (പാർട്ടിസിപ്പറ്ററി ഗാരന്റി സിസ്റ്റം) സർട്ടിഫിക്കറ്റോ അല്ലെങ്കിൽ മറ്റ് ജൈവ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകളോ ഉള്ളവയാണ്. ഓർഗാനിക് ബസാറിലേയും തണലിലേയും പ്രവർത്തകർ കുറഞ്ഞത് വർഷത്തിൽ ഒരു തവണയെങ്കിലും ഈ കർഷക കൂട്ടായ്മകളുടെ കൃഷിയിടങ്ങൾ സന്ദർശിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണ നിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്താൻ ഞങ്ങൾ ഏറെ ശ്രദ്ധിക്കുന്നുണ്ട്. കീടനാശിനി അവശിഷ്ട പരിശോധനക്കായി ബസാറിൽ നിന്ന് പലപ്പോഴായി കാർഷിക സർവ്വകലാശാല പച്ചക്കറികളും മറ്റ് സാധനങ്ങളും പരിശോധനക്കെടുത്തിട്ടുണ്ട്.



ഇതുവരെയും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടം ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല.

ജൈവ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ മാത്രമല്ല ഇപ്പോൾ ഓർഗാനിക് ബസാറിൽ ഉള്ളത്. കഴിഞ്ഞ കുറച്ച് വർഷങ്ങളായി ബസാർ ഒരു കൂടും ബത്തിനാവശ്യമുള്ള നിത്യജീവിതവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ സാധനങ്ങളും നൽകാൻ കഴിയുന്ന ഒരു



സ്ഥാപനമായി മാറിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ പച്ചക്കറി വിത്തുകൾ, ജൈവവളങ്ങൾ, കമ്പോസ്റ്റ് തുടങ്ങിയ സാധനങ്ങളും ഇന്ന് ബസാറിൽ ലഭ്യമാണ്. മുല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ അച്ചാറുകൾ, ജാം, സോസ്, സ്കാഷ്, ചിപ്സ് എന്നിവയും ഇവിടെ ലഭ്യമാണ്. ദീർഘകാലത്തേക്ക് സൂക്ഷിച്ച് വക്കാനായി രാസവസ്തുക്കളോ കൃത്രിമ നിറങ്ങളോ ഒന്നും ചേർക്കാതെയാണ് ഇവ ഉണ്ടാക്കുന്നത്. പോഷക സമൃദ്ധമായ ചെറുധാന്യങ്ങൾ (റാഗി, തിന, വരക് തുടങ്ങിയവ) പയർ വർഗ്ഗങ്ങൾ, തേൻ തുടങ്ങിയവ ബസാറിൽ ലഭിക്കും. ചെറുപ്പക്കാരായ, ജൈവകൃഷിയെ ഏറെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന കുറച്ചാളുകളാണ് ഓർഗാനിക് ബസാർ നടത്തുന്നത്.

ബസാറിന്റെ മുലധനം ജൈവ കർഷകരും ഈ ചെറുപ്പക്കാരുംമാണ്. കൂടുതൽ ജൈവകർഷകരെയും ഉപഭോക്താക്കളെയും കണ്ടെത്താനും കൂട്ടിയിണക്കാനുമുള്ള ശ്രമത്തിലാണ് ഓർഗാനിക് ബസാർ. കോവിഡ് കാലത്ത് ഹോംഡെലിവറിയും തിരുവനന്തപുരത്ത് ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഓൺലൈൻ മാർക്കറ്റിംഗും ഉടൻ ആരംഭിക്കും

ഓർഗാനിക് ബസാർ തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ 116 ഓളം കർഷകരിൽ നിന്ന് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എടുക്കുന്നു. ഇതിൽ 37 പേർ സ്ത്രീ കർഷകരാണ്. മറ്റ് ജില്ലകളിലെ 65 കർഷകരിൽ നിന്നും (കർഷക കൂട്ടായ്മയിലുള്ളവരും) കേരളത്തിന് പുറത്തുള്ള 138 ഓളം കർഷകരിൽ നിന്നും (കൂട്ടായ്മകളും ഇതിൽ ഉൾപ്പെടും) ഓർഗാനിക് ബസാറിലേക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എത്തുന്നുണ്ട്. 66 വ്യത്യസ്ത തരം പച്ചക്കറികൾ, 43 തരം പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, 30 ഓളം നാടൻ അരികൾ ബസാറിൽ വിൽപ്പന നടത്തുന്നുണ്ട്.

താൽപര്യമുള്ള ജൈവകർഷകരും ഉപഭോക്താക്കളും ഓർഗാനിക് ബസാറുമായി ബന്ധപ്പെടാൻ

ഓർഗാനിക് ബസാർ, A 12 അന്നപുരം ജവഹർനഗർ, കവടിയാർ തിരുവനന്തപുരം 695 003 ഫോൺ: (0471) 2727155 , ദീപക്: 9946109010

