सिकोईडिकोन परिवार की पत्रिका

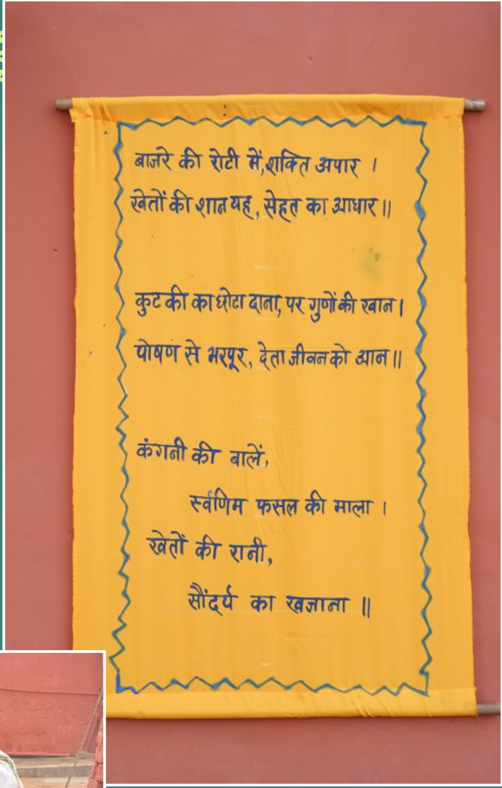
प्रारम्भ

वर्ष–27, अंकः अप्रेल 2023–मार्च 2024

MISEREOR IHR HILFSWERK

cecoedecon

देशज खाद्यान्न
महोत्सव


बाजरे की रोटी में, शक्ति अपार ।
खेतों की शान यह, सेहत का आधार ॥
कुटकी का छोटा दाना, पर गुणों की खान ।
पोषण से भरपूर, देता जीवन को आन ॥
कंगनी की बालें,
स्वर्णिम फसल की माला ।
खेतों की रानी,
सौंदर्य का खज़ाना ॥

cecoedecon

देशज़ खाद्यान्न महोत्सव - 2024

भारत की सामाजिक, सांस्कृतिक व भौगोलिक विविधता इस देश का अनूठा सौंदर्य है जो दुनियाभर में इसे एक विशिष्ट पहचान देता है। नदी, पहाड़, रेगिस्तान, जंगल, विविध पहनावे, बोलियाँ, लोक गीत–संगीत, त्यौंहार और जैव विविधता सब मिलकर इस देश की तस्वीर को बहुरंगी बनाते हैं।

भारत की खाद्यान्न परम्परा भी बहुत समृद्ध व विविधता से परिपूर्ण रही है। भारतीय परम्परा में मनुष्य और पकृति के बीच जो साहचर्य संबंध रहा है, वह जीवन और संस्कृति के सभी रूपों में परिलक्षित होता है और इस रूप में खाद्यान्न संस्कृति भी मनुष्य को प्रकृति से जोड़ने वाली रही है।

भारतीय परम्परा में खाद्यान्न को केवल शरीर या भौतिक जीवन के लिए ही आवश्यक तत्व के रूप में न देखकर, इसे व्यक्ति की आध्यात्मिक विकास यात्रा का भी महत्त्वपूर्ण अंग माना गया है। इसीलिए पंचकोशों (अन्नमय, प्राणमय, मनोमय, विज्ञान मय व आनंदमय कोश) में पहला अन्नमय कोश है। मनुष्य के समग्र विकास के लिए आवश्यक है कि वह जलवायु के अनुरूप पोषणयुक्त सात्विक आहार ग्रहण करें।

प्रकृति ने प्रत्येक भू क्षेत्र की जलवायु के अनुरूप जैव विविधता और खाद्यान्न की व्यवस्था की है। जलवायु के अनुरूप क्षेत्र विशेष में उपलब्ध खाद्यान्न ही ''देशज़'' है। राजस्थान की जलवायु बाजरे के अनुकूल है, मध्य प्रदेश, उत्तराखण्ड की जलवायु सावा और छत्तीसगढ़, झारखण्ड, कर्नाटक व तमिलनाडू की जलवायु कोदो और कुटकी के अनुरूप है। ये सभी खाद्यान्न प्राकृतिक व्यवस्था के अनुकूल व स्थानीय लोगों की पोषणीय आवश्यकताओं को पूर्ण करने वाले हैं।

पोषक तत्त्वों से परिपूर्ण जौ, बाजरा, ज्वार कोदो, कुटकी, सांवा, रागी, कंगनी, चेना जैसे देशज़ खाद्यान्न पिछले दशकों से हमारी भोजन की थाली से धीरे–धीरे कम या गायब हो गया है। खाद्यान्न उत्पादन में आत्मनिर्भर होने के प्रयासों में हम सफल तो हुए मगर हमारी प्राथमिकता गेंहू व चावल पर केंदित हो गई। परिणामस्वरूप कदन्न या मोटे देशज़ अनाज का क्षेत्रफल व उपभोग घटने लगा। मोटे अनाज की खेती में पिछले सात दशकों में 70 प्रतिशत तक गिरावट देखी गई।

पूरी दुनिया में कोरोना महामारी के बाद स्वास्थ्य और पोषण पर सरकारों, संस्थाओं व विशेषज्ञों ने गंभीर प्रयास शुरू किए। देशज़ खाद्यान्न को बढ़ावा देना, इन्हीं प्रयासों का एक महत्त्वपूर्ण हिस्सा रहा है। भारत सरकार के प्रयासों से संयुक्त राष्ट्र संघ ने वर्ष 2023 को ''मिलेट वर्ष'' घोषित किया। मोटे अनाज या मिलेट्स पोषणीय गुणवत्ता को ध्यान में रखते हुए भारत सरकार ने मोटे अनाज को ''श्री अन्न'' के रूप में पहचान दिलाने के सघन प्रयास शुरू किए हैं।

जिंक, आयरन, प्रोटीन, मैंग्निशियम व कैल्शियम की भरपूर मात्रा से युक्त देशज मोटे अनाज का उत्पादन पिछले कुछ वर्षों में निरंतर बढ़ा है व श्री अन्न के उपयोग के प्रति भी लोगों की उत्सुकता बढ़ी है। 2021 के आँकड़ो के मुताबिक भारत मोटे अनाज का सबसे बड़ा उत्पादक राष्ट्र है, जिसका दुनिया के कुल उत्पादन में 41 प्रतिशत योगदान है।

श्री अन्न की सबसे बड़ी खूबी यह है कि ग्लोबल वार्मिंग और जलवायु परिवर्तन के संकट के दौर में भी यह फसल कम पानी में हो सकती है और अधिक तापमान को सहन कर सकती है। इस प्रकार श्री अन्न में जलवायु परिवर्तन के अनुकूलन की क्षमता है।

भारत में करीब 47 प्रतिशत महिलाऐं और 65 प्रतिशत बच्चे खून की कमी से ग्रस्त हैं। ऐसी स्थिति में देशज़ मोटे अनाज का प्रयोग भारत को कुपोषण से मुक्ति दिलाने में कारगर सिद्ध हो सकता है। यही वजह है कि भारत सरकार ने सार्वजनिक वितरण प्रणाली में श्री अन्न को भी शामिल कर लिया है।

देशज़ खाद्यान्न के प्रति आमजन, किसानों, महिलाओं व युवाओं को जागरूक करने के उद्देश्य से सिकोईडिकोन व किसान सेवा समिति महासंघ के साझे प्रयास से 7 फरवरी, 2024 को जयपुर के नज़दीक शीलकी डूँगरी में देशज़ खाद्यान्न पर चर्चा–मंथन व सांस्कृतिक कार्यक्रम के माध्यम से देशज़ खाद्यान्न की वर्तमान संदर्भों में प्रासंगिकता व उपयोगिता का संदेश देने का प्रयास किया गया।

इस कार्यक्रम में राजस्थान, उत्तर प्रदेश, मध्य प्रदेश, उत्तराखंड, बिहार, झारखण्ड, महाराष्ट्र, हरियाणा, गुजरात व छत्तीसगढ़ के किसानों, जनसंगठनों व विशेषज्ञों ने भागीदारी की।

भारतीय किसान संघ के राष्ट्रीय अध्यक्ष श्री बद्री नारायण चौधरी, पं. दीनदयाल उपाध्याय राष्ट्रीय शोध संस्थान के सचिव श्री अतुल जैन, भारतीय किसान संघ के बीज प्रमुख श्री कृष्ण मुरारी, प्राकृतिक कृषि के नीति विशेषज्ञ श्री कपिल शाह, नर्मदा समग्र के श्री कार्तिक सप्रे, स्थानीय विधायक श्री रामावतार बैरवा सहित विभिन्न विशेषज्ञों व जनप्रतिनिधियों ने देशज़ खाद्यान्न की उपयोगिता पर अपने विचार रखे।

कार्यक्रम में समानान्तर सत्रों व चौपाल बैठकों में विभिन्न राज्यों के प्रतिनिधियों व विशेषज्ञों ने देशज़ खाद्यान्न के अनुभव, आवश्यकता, नवाचार और देशज़ खाद्यान्न को बढ़ावा देने हेतु सुझाव भी रखें।

खाद्यान्न महोत्सव में सहरिया आदिवासी समुदाय के स्थानीय कलाकारों ने अपनी प्रस्तुति से लोक नृत्य व लोक गीत का मनमोहक प्रदर्शन किया।

समग्र रूप से देशज़ खाद्यान्न महोत्सव एक ऐसा मंच था जहाँ विभिन्न राज्यों के प्रतिनिधियों को अपने अनुभव साझा करते हुए एक–दूसरे से सीखने का अवसर और प्रोत्साहन मिला।

देशज़ खाद्यान्न को बढ़ावा देने के प्रयास, नवाचार और अनुभव की विविधता से भरे इस महोत्सव में उत्साह, उल्लास और अभिवादन की उष्मा से देशज़ खाद्यान्न के बेहतर भविष्य की शुभकामनाएं प्रसारित हो रही थी।

देशज खाद्यान्न महोत्सव

अभिवादन

देशज खाद्यान्न महोत्सव

उदघाटन सत्र

''देशज़ खाद्यान्न औषधीय गुणों से परिपूर्ण है, जो मधुमेह, हृदय रोग जैसी बीमारियों से बचाता है। मनुष्य के स्वस्थ रहने के लिए सबसे जरूरी है कि उसका आहार शुद्ध व पोषणयुक्त हो और ज्वार, बाजरा, सावा, कोदो, कुटकी जैसे मोटे अनाज का प्रयोग हमें व्याधियों से दूर करने में अत्यन्त उपयोगी है।''

– श्री कृष्ण मुरारी, राष्ट्रीय बीज प्रमुख, भारतीय किसान संघ

''परम्परागत खाद्यान्न और खेती–किसानी की पद्धतियों को विज्ञान और तकनीक से जोड़ दिया जाए तो गुणात्मकता व उत्पादन, दोनों दृष्टियों से बेहतर परिणाम मिलेंगे। हमें आज के संदर्भों में परम्परागत देशज़ खाद्यान्न की प्रासंगिकता व उपयोगिता के लिए वातावरण निर्माण करना होगा।''

– श्री अतुल जैन, सचिव, पं. दीनदयाल उपाध्याय राष्ट्रीय शोध संस्थान, नई दिल्ली।

''देशी गाय का संवर्धन व संरक्षण परम्परागत खेती को बचाने के लिए अत्यंत आवश्यक है। देशी गाय न केवल हमारी पोषणीय जरूरतों को पूरा करती है बल्कि जैविक खेती के लिए आवश्यक तत्त्वों की भी पूर्ति करती हैं। देश की नौजवान पीढ़ी स्वस्थ व रोगमुक्त हो, इसके लिए देशी गायों को बढ़ावा देना होगा।''

— बद्री नारायण चौधरी, राष्ट्रीय अध्यक्ष, भारतीय किसान संघ

''प्रत्येक किसान को देशी गाय पालनी चाहिए। देशी नस्ल की गाय खेती को खुशहाली में बदलती है और मनुष्य को प्रकृति के नज़दीक लाती है।''

श्री रामावतार बैरवा, विधायक, चाकसू

''रासायनिक खेती ने हमारी मिट्टी, पानी और हवा तीनों को इस स्तर तक प्रदूषित किया है कि मनुष्य और जैव विविधता के जीवन पर खतरा मंडराने लगा है। हमें ऐसे बीजों और खाद्यान्न के प्रति सजग रहना होगा जो हमारे स्वास्थ्य को खतरे में डाल दें। यह कार्य सरकार और जागरूक समाज की सामूहिक भागीदारी से ही हो सकता है।''

श्री कपिल शाह, प्राकृतिक खेती नीति विशेषज्ञ, गुजरात

"देशज़ खाद्यान्न के प्रचार–प्रसार के लिए किसान भाईयों को नवाचार और तकनीक का प्रयोग करना होगा। स्वस्थ समाज से ही स्वस्थ राष्ट्र का निर्माण हो सकता है, और इसके लिए श्री अन्न का उपयोग व उत्पादन दोनों को जीवन का हिस्सा बनाना होगा।"

– श्री चन्द्र शेखर साहू, पूर्व कृषि मंत्री, छत्तीसगढ़

"सिकोईडिकॉन का निरन्तर प्रयास रहा है कि प्राकृतिक खेती एवं देशज खाद्यान्न के प्रति किसानों, महिलाओं व युवाओं का क्षमतावर्द्धन हो। जन संगठनों के माध्यम से देशज खाद्यान्न के प्रति स्थानीय लोगों को जागरुक करने का व नए नवाचार के माध्यम से आजीविका सुनिश्चित करने के प्रयास जारी रहेंगे।

श्री राजीव सहाय, अध्यक्ष सिकोईडिकॉन

देशज खाद्यान्न महोत्सव

लोकरंग

देशज खाद्यान्न महोत्सव

प्रदर्शनी

देशज खाद्यान्न महोत्सव

प्रदर्शनी

समानान्तर सत्र-1 देशज़ खाद्यान्नः अनुभव, पहल, नवाचार और बाजार

''पिछले कुछ दशकों से लोगों की जरूरतें बाज़ार द्वारा तय की जा रही है। हरित क्रांति के बाद गेंहू और चावल पर ही हमारा खाद्यान्न केंद्रित हो गया। अब कोरोना महामारी के बाद पूरी दुनिया को मोटे अनाज की गुणवत्ता व उपयोगिता नज़र आने लगी है। यह एक अवसर है भारत के लिए। यदि हम किसान को मोटे अनाज और जैविक खाद्यान्न की सुव्यवस्थित बाजार व्यवस्था से जोड़ दें तो किसानों की आय भी बढ़ेगी और कुपोषण से भी निजात मिलेगी।''

श्री अशोक माथुर, संपादक, लोकमत

''कम पानी में होने वाली जैविक खेती व मोटे अनाज की खेती जलवायु परिवर्तन के अनुकूलन की क्षमता रखती है। जलवायु परिवर्तन के गंभीर खतरे का सामना करने के लिए हमें भविष्य में मोटे अनाज को प्रोत्साहन देना होगा।''

सुश्री राखी सोमकुवर, बजाज फाउण्डेशन, सीकर

''हमें मोटे अनाज के उत्पादन के साथ–साथ मोटे अनाज के विभिन्न उत्पाद तैयार करने के लिए प्रोसेसिंग ईकाईयाँ भी खड़ी करनी होगी और किसानों को प्रशिक्षण के माध्यम से तैयार करना होगा ताकि स्थानीय उत्पाद को बढ़ावा मिले और किसानों की आय में भी वृद्धि हो।''

डॉ. पुरूषोत्तम शर्मा, काज़री, जोधपुर

''देशी बीजों के भण्डारण व उनकी उपलब्धता सुनिश्चित करने के प्रयास होने चाहिए। जैविक खेती के सर्टिफिकेशन के लिए भी किसानों को सही जानकारी देने की आवश्यकता है।''

डॉ. सुदेश वाघमारे, जैव विविधता विशेषज्ञ, म. प्र.

देशज खाद्यान्न महोत्सव

समानान्तर सत्र-1 देशज़ खाद्यान्नः अनुभव, पहल, नवाचार और बाजार

''पिछले दशकों में रासायनिक खेती के कारण देशी, स्थानीय बीजों को बचाए रखने का बड़ा संकट खड़ा हुआ है। जनसंगठनों और कृषि पर कार्य कर रही संस्थाओं को ऐसे स्थानीय देशी बीजों को संरक्षित करने का अभियान चलाया जाना चाहिए। उपभोक्ता पर बाजार के प्रभाव को संतुलित करने के लिए लोगों व किसानों को जागरूक कर उनका क्षमतावर्धन करना होगा ताकि स्थानीय किसान अपना बाज़ार खुद खड़ा कर सके।

श्री सौम्या दत्ता, जलवायु परिवर्तन विशेषज्ञ

''देशज खाद्यान्न को बढ़ावा देने के लिए हमें अपने खेत की मिट्टी की गुणवत्ता में सुधार करना होगा। मोटे अनाज को बढ़ावा देने के लिए मध्य प्रदेश में 'दुर्गावती योजना' चलाई जा रही है। इस प्रकार की योजनाओं को अन्य राज्यों में भी प्रोत्साहन देने की जरूरत है।

श्री मनोहर लाल यादव, कृषि विशेषज्ञ, म. प्र.

''राजस्थान बाजरे के उत्पादन में देश में अग्रणी है लेकिन आम जन में बाजरे का उपयोग निरंतर कम हुआ है। पश्चिमी राजस्थान का बाजरा दुनिया में प्रसिद्ध है। बाजरे की पोषणीय गुणवत्ता को प्रसारित करते हुए मोटे अनाज के लिए बाजार तंत्र को मजबूत करना होगा।''

श्री प्रकाश छंगाणी, वरिष्ठ समाजसेवी, राजस्थान

समानान्तर सत्र-2 सतत् विकास लक्ष्यः खेती, खाद्यान्न और पोषण

''प्रत्येक क्षेत्र की जलवायु के अनुरूप स्थानीय खाद्यान्न के महत्त्व के प्रति लोगों को जागरूक करना होगा। देशज़ खाद्यान्न के उपयोग से बच्चों व महिलाओं में खून की कमी व कुपोषण पर काबू पाया जा सकता है, साथ ही जलवायु परिवर्तन के खतरों को कम करने में भी ये मददगार साबित हो सकते हैं।''

डॉ. दीपेश गुप्ता, स्टेट हैड, यूएनएफपीए

''देशज़ खाद्यान्न को बढ़ावा देने के लिए जरूरी है कि प्राकृतिक संसाधनों का उचित प्रबंधन हो और साथ ही मांग और उत्पादन के संतुलन के लिए बेहतर बाजार व्यवस्था स्थापित हो।''

श्री शिरीष कुलकर्णी, सामाजिक कार्यकर्ता, महाराष्ट्र

''आज भी आदिवासी क्षेत्रों में ऐसी कई प्रकार की वनस्पतियाँ है जो हमारे स्वास्थ्य, पर्यावरण व जैव विविधता के लिए बहुत उपयोगी है। ऐसी विलुप्त प्रजातियों पर शोध व अनुसंधान को बढ़ावा देने की आवश्यकता है।''

डॉ. लीना गुप्ता, वरिष्ठ शोधार्थी, गुजरात

''कम पानी में होने वाली परम्परागत खेती का उत्पाद सभी को सुलभ होना चाहिए, किसान स्वयं के लिए जैविक उत्पाद व अन्यों के लिए रासायनिक उत्पाद तैयार करे, ऐसा नहीं होना चाहिए।''

श्री अरुण कुमावत, नवाचार संस्था, राजस्थान

''मनरेगा और मिड डे मिल जैसी योजनाओं में देशज़ खाद्यान्न को बढ़ावा देकर हम मोटे अनाज के प्रति वातावरण निर्माण कर सकते हैं।''

महेश पण्ड्या, सामाजिक कार्यकर्ता, गुजरात

''खेती को रासायनिक प्रदूषण से मुक्त करते हुए ही हम खाद्यान्न को पोषणयुक्त बना सकते हैं। आज सतत् विकास के लिए यह जरूरी है कि प्राकृतिक संसाधनों का अत्यधिक दोहन न करते हुए प्राकृतिक खेती को बढ़ावा के और यह कार्य सामूहिक सहभागिता से ही संभव है।''

श्री देवदत्त सिंह, पानी संस्था, उत्तर प्रदेश

''आज किसानों को तकनीक और परम्परागत ज्ञान, दोनों को एक साथ लेकर चलते हुए कृषि पद्धति विकसित करने के लिए क्षमतावर्द्धन की जरूरत है। कृषि क्षेत्र में सतत विकास लक्ष्यों को हासिल करने के लिए नवाचार को प्रोत्साहन व उत्पादन के लिए सही समय पर बाजार की उपलब्धता की आवश्यकता है।''

श्री राजदीप पारीक, कट्स, राजस्थान

''अधिक से अधिक उत्पादन की दौड़ में हमें पोषणीय गुणवत्ता से समझौता नहीं करना चाहिए। खाद्यान्न व स्वास्थ्य का गहरा सम्बन्ध है। पोषणयुक्त खाद्यान्न ही स्वस्थ समाज का निर्माण कर सकता है।''

श्री जगवीर सिंह, ग्रामीण विकास नवयुवक मंडल, राजस्थान

युवा चौपाल

परम्परागत खाद्यान्न एवं खाद्य संस्कृति के बारे में समझ विकसित करने के लिए युवाओं के साथ चौपाल बैठक खाद्यान्न महोत्सव में आकर्षण का केन्द्र रही। युवा चौपाल में पं. दीनदयाल उपाध्याय राष्ट्रीय शोध संस्थान के सचिव श्री अतुल जैन और वरिष्ठ पत्रकार व सामाजिक कार्यकर्ता डॉ. क्षिप्रा माथुर ने युवाओं से विज्ञान और पारम्परिक ज्ञान से जुड़े विषयों पर चर्चा की। चर्चा के दौरान ग्रामीण क्षेत्र में पंचायतों के विकास में युवाओं की भागीदारी व भूमिका पर भी बात की गई। तकनीक में अवसर और नुकसान दोनों पक्षों पर विचार रखते हुए श्री अतुल जैन ने युवाओं को तकनीक के विवेक सम्मत इस्तेमाल की सलाह दी और तकनीक को आजीविका का साधन बनाते हुए उपयोग करने का सुझाव दिया। डॉ. क्षिप्रा माथुर ने परम्परागत ज्ञान को सहेजने व उसके वैज्ञानिक पक्ष को समझने के लिए युवाओं को प्रेरित किया।

Indigenous Food Festival- 2024

India's social, cultural and geographical diversity gives it a unique identity across the world. India's food tradition has also been very rich and diverse. The companionship that exists between human beings and nature in the Indian tradition is reflected in all forms of life thus food culture is also connects with the nature. In Indian tradition food is not only considered an essential for physical life but also considered an important part of one's spiritual journey. It is expected from humans that for overall development it is necessary that they consume nutritious food as per the climate of a particular area. Nature provides biodiversity and food according to the climate of a particular region. The food grown in a suitable local climate of a particular region is called Indigenous food. Indigenous foods are local, seasonal, nutritious and environment friendly. Millets or Shri Anna are such local food which have rich nutrients.

Serious efforts are being made on health and nutrition after the Corona pandemic all over the world. Promoting indigenous food has been part of these efforts. With the effort of Government of India, the United Nations declared 2023 the Millet year. The demand for millets, having rich nutrients has increased significantly in last few years. The biggest quality of millets is that they are climate resilient crops which can be grown in less water availability and also tolerate high temperatures.

Looking to the above context, CECOEDECON along with Kisan Sewa Samiti, organized an Indigenous Food Festival in Shilki Dungri near Chaksu block of Jaipur district on 7th February, 2024. The program witnessed active participation of CSOs, farmer organizations, experts, organic food producers, people's representatives, youth, women farmers and the media.

The Indigenous Food Festival was a unique platform where around 700 participants from 11 states got an opportunity to learn from each other by sharing their experiences. It was also an opportunity for developing new partnership and networking.

Objectives of the festival-

- To highlight the diverse experiences of millet and other important indigenous varieties cultivated in India and share the invaluable experiences of our farmers from different parts of the country.
- To empower small and marginal farmers and people in agrarian communities who are dedicated to agriculture using local seeds and organic methods.
- To develop a constructive platform of CSOs, CBOs, farmers, agri experts for discussing opportunities, challenges and future strategies addressing food, farming, climate change, malnutrition and food security.

Exhibition

Organizations from 11 states of India set their stalls to showcase their products or promote environment and agriculture friendly services/ practices. Some prominent organizations that were present were- Prem Samridhi Foundation, Viratra Mata Producer Company Limited (VMPCL), Mahalaxmi Jaivik Krishi Farm, Watershed Organization Trust (WOTR), Gram Chetna Kendra, Maa Annapoorna Masala, Lakshayraj Kitchen, Narmada Samagra, Gramin Samasya Mukti Trust (GSMT), People Action for National Integration (PANI), Shri Gobar Sahbhagi Pariyojana, Lok Vikas Sansthan & Gram Jagat, and Beej Bachao Andolan. These stalls exhibited indigenous variety of seeds and grains that have proven to be healthy for everyone. Certain stalls also showed their innovations in utilizing these grains to develop recipes and snacks are economic, easy, tasty and healthy for everyone, especially children.

There was also a stall by Rajasthan Education Trust exhibiting on Indian Constitution depicted the beautiful display of scanned copies of important articles from our original constitution of India.

Indigenous Food Festival

Inaugural Session

The inaugural session was graced by several chief guests and panel members-

- Shri Chandrashekhar Sahu, Former Agriculture Minister, Chattisgarh
- Shri Badri Narayan Choudhary, President, Bhartiya Kisan Sangh
- Shri Atul Jain, Secretary, Deendayal Upadhyay Rashtriya Shodh Sansthan, Delhi
- Shri Ramawtar Bairwa, MLA, Chaksu
- Shri Krishan Murari, Rashtriya Beej Pramukh, Bhartiya Kisan Sangh
- Shri Kapil Shah, Jatan Trust, Gujarat

The session began with Shri Badrinarayan Ji's address to the participants in which he emphasized on encouraging milk consumption of indigenous cow breeds as it nullifies the effects of Fluoride and other harsh salts in our environment. This message was furthered by Shri Krishan Murari Ji as he promoted practices of organic farming and adopting ayurvedic medicines and indigenous herbs and plants for medical treatments. Shri Atul Jain ji talked about providing scientific backing to the traditional farming practices in India as they have proven to be beneficial for the farmers in terms of improved quality and enhanced production. This way the old and traditional practices are encouraged while having the attestation of science and research.

Shri Kapil Shah ji explained that for any product to be deshaj, its cultural and environmental context should be considered instead of political or geographical, so that it is economically sustainable and high in quality. He also discouraged patents as it is not a favorable aspect for Indian farmers and does not support our culture of brotherhood and trust. Shri Chandrashekhar Sahu ji also discouraged patents. He said that innovative practices and techniques should reach all other farmers and people working in this sector, and patents restrict that; hence, it is against Indian values and we should all work towards learning and growing together. Shri Ramawtar Bairwa ji encouraged everyone to rear at least one indigenous breed of cow at their homes as they will always be beneficial and would nullify the requirement of creating gaushala in every block.

The session was concluded by Shri Rajiv Sahai ji, Chairperson CECOEDECON, as he summarized the whole discussion and presented the key takeaways.

Indigenous Food Festival

Parallel session 1

Deshaj Khadyaann- Abubhav, Pahal, Navachaar aur Bajaar

This session was moderated by Shri Praksh Chngani Ji, development practitioner from Rajasthan. He welcomed and introduced the following Panelists:

- Shri Saumya Dutta, Climate Change, expert, New Delhi
- Shri Ashok Mathur-Editor, Lokmat, Rajasthan
- Sushri Rakhi Somkuver - Bajaj Foundation- Rajasthan
- Dr Sudesh Baghmere - Expert, Eco forestry and Biodiversity, Madhya Pradesh
- Shri Purushottam - CAZRI, Rajasthan
- Shri M.L Yadav- Agriculture expert, Madhya Pradesh

❖ Shri Ashok Mathur from Rajasthan discussed about how market influences the needs and habits of the people, he shared that earlier millets used to be the important part of our daily meals but after green revolution our millets has been replaced by Wheat. Even eating and serve the food prepared from wheat has also reflected the wealth and economic status of the family. He also focused on the Governments' thought and efforts towards promoting millets and highlighted the need for research work and promoting economic growth and increased consumption and production of millets in the country.

❖ Ms Rakhi shared about the significance and magical impact of practicing organic farming to improve the quality and production of the food as well as improvement in the quality of the soil. She discussed about the importance of their innovative initiative "Kisan pathshala" in creating awareness on organic farming and recognizing the need for building the capacities of the farmers for addressing the issues arising in the farming and for promoting improved production and increased income of the farmers. She discussed about the need for consumer awareness for recognizing and respecting the efforts of farmers and discouraging the practice of consumers of negotiating the prices of the vegetables from the farmers who are putting their lots of efforts, time and energy in producing the vegetables they are growing through practicing natural farming.

- Dr Sudesh Waghmare shared about the importance of biodiversity and shared his concerns regarding very less agencies that provide certification for organic farming. He also shared the need for focusing on promoting storage of indigenous seeds and increased production through practicing organic farming.

- Dr. Purushottam from CAZRI shared about the importance of value addition and product processing for increased income of the farmers. He focused on the use of effective and appropriate technology for increasing income of the farmers through value addition and product processing. He shared about various innovative initiatives such as use of paddling machine, making of corn flakes through corns, preparing bajra biscuits and other different products using Bajra flour and many other products through product processing.

- Mr. Saumya Dutta shared about the definition of market and how market is influencing the consumers. He shared his concerns about the vanishing of indigenous seeds not only from India but also from Europe. He discussed in detail about carbon market and its impact on climate change. He suggested that we all need to understand the strategy at bigger level and need to adopt knowledge based action strategy and concluded that small actions will definitely lead to global change.

- Shri M.L Yadav in his address shared that till 1966 all the seeds were indigenous seeds. During those days miaze and Jwar was more in practice and then later wheat was introduced, that time wheat used to leave so much of its color. During the period of green revolution there was a need for more production of grains to provide food for all the population of the country. He shared about the MP government's initiative " Durgawati Scheme" for supporting the farmer producing millets. He shared that currently, our country is not producing enough millet to fulfill the needs of all the population of country; we need to improve the quality of our soil. In MP many organizations are working on promoting organic farming and all are using the indigenous seeds.

- The session was concluded by Shri Prakash Changani Ji followed by vote of thanks to the entire panelist and participants. At the end Ms. Manju Joshi, Secretay CECOEDECON felicitated the guests and moderator. The day was ended with all delegates participating in a signature campaign.

Parallel session 2

Satat Vikas Lakshya- Kheti, Khadhyann aur Poshan

This session was moderated by Shri Deo Datt Singh ji from PANI organization, UP. He introduced the topic with the participants and invited the following panel members to present their thoughts/ ideas on the topic-

- Dr Deepesh Gupta, State Head, UNFPA Rajasthan
- Shri Shirish Kulkarni, Chairperson, Development Support Team, Maharashtra
- Shri Mahesh Pandya, Paryavaran Mitra, Gujrat
- Shri Rajdeep Pareek, CUTS International, Rajasthan
- Shri Arun Kumawat, Navchar Sanstha, Rajasthan
- Shri Jagveer Singh,GVNML, Rajasthan
- Dr Leena Gupta, Chief Scientiest, HABITAT, Gujarat

❖ Dr Deepesh Gupta, State Head, UNFPA Rajasthan initiated the discussion. He acknowledged the importance of 'Local Food Model' that encourages local modes of nutrition. Further, he emphasized three areas where we need to focus- digital divide between men and women, anemia and malnutrition among women and children, and climate resilience. All these factors and their SDGs are cross cutting and will help solve the problem of food shortage and divide.

❖ Shri Shirish Kulkarni, presented examples of certain districts in Maharashtra that have had great natural resources but did not manage them well, so those districts are struggling with the supply of those resources. He talked about balancing the agriculture and farming so that geographies can be utilized at their best.

❖ Shri Mahesh Pandya proposed that millets cannot be grown everywhere; as they are available to us, they may not be available to everyone. Its reach is not everywhere, so we shall work towards promoting and providing this to everyone, and educating them to grow it- like through MGNREGA or mid-day meals.

❖ Shri Rajdeep Pareek from CUTS International, Rajasthan opined that India does not have a clear picture of SDGs yet, hence we don't know where the agriculture sector is heading. Farmers today need the guidance, support and intensive training of using technology, like drones etc, and natural farming techniques. He also highlighted important gaps existing in the innovative practices today, such as making organic products accessible to everyone; scaling up the production of millets in other parts of Rajasthan and in other states. He also highlighted the policy gaps and implementation gaps in certain agricultural practices.

❖ Shri Arun Kumawat addressed a few things briefly- we need to understand the ancient practices of farming and growing crops in limited water without pesticides, work towards removing discrepancy of having good food ourselves and selling the one with pesticides and chemicals to others, innovation, availability, and accessibility go hand-in-hand, and work towards destroying the notion that agriculture or farming is a “boring” job or a loss incurring field.

❖ Shri Jagveer Singh elaborated how we have destroyed the diversity of India, socially, spiritually and agriculturally. The nature of agriculture has changed over a period of time;

❖ it is now is very different. Areas that cannot grow anything are now growing crops; but we need to keep in mind that only production can be increased but the nutrient value would stay the same in any crop or seed.

❖ Dr Leena Gupta added to Shri Jagveerji's point that we are destroying the diversity of agriculture. Dr. Leena told that according to research there are 18000 types of food, out of which only 8000 have been discovered during her research. For this, she interacted with people who were more than 100 years old and collected the knowledge given by them. We should take care of our seeds, crops as well as nature, small insects (like butterflies, bees and others) that help in enhancing food life, and take care of the protection of herbs growing in the forests. It also became clear about how ignorant we are of the edible plants around us which provide us with abundant nutrition.

❖ The session was concluded by Shri Deo Datt ji who summarized and felicitated the guests. The day ended with all the participants coming forward for signature campaign.

Indigenous Food Festival

Youth Chaupal

To develop a better understanding on traditional food practices and food culture , a Chaupal baithak was organized with youth groups during the food festival. During the chaupal baithak Ms Kshipra Mathur, a well-known journalist and story teller and Shri Atul Jain, Secretary, Pandit Deedayal Rashtriya Shodg Sansthan interacted with youth and discussed about the importance of traditional knowledge and how youth can contribute in developing a bridge between modern scientific approach and tradition knowledge.

सिकोईडिकोन

सिकोईडिकोन (सेन्टर फोर कम्यूनिटी इकानामिक्स एण्ड डवलपमेंट कन्सलटैंट्स सोसायटी) एक गैर सरकारी संगठन है। इसकी स्थापना वर्ष 1982 में हुई थी। यह संगठन समाज के निर्धन और वंचित वर्गों की क्षमता निर्माण के कार्य के प्रति समर्पित है। संस्था कृषि, आजीविका, शिक्षा, स्वास्थ्य, महिला सशक्तिकरण, जलवायु परिवर्तन से जुड़े विकास के विभिन्न मुद्दों पर राजस्थान के 11 जिलों में कार्य कर रही है। सिकोईडिकोन के प्रयासों और पहलों का दायरा राजस्थान में सहभागी समुदायों की क्षमता का निर्माण करने से लेकर राष्ट्रीय तथा अन्तर्राष्ट्रीय स्तरों पर रचनात्मक संवाद के मंच तैयार करने तक फैला हुआ है। अपने लक्ष्यों और उद्देश्यों को प्राप्त करने में सिकोईडिकोन अपने बाह्य एवं सहयोगी संगठनों की भागीदारी से कार्य करता है। सतत् विकास से जुड़े विभिन्न मुद्दों की पैरवी करते हुए सिकोईडिकोन राष्ट्रीय, क्षेत्रीय और अन्तर्राष्ट्रीय समुदाय को प्रभावित करने वाले नीति सम्बन्धी मुद्दों को आगे बढ़ाने हेतु भी प्रयासरत है।

संरक्षक	संपादक	ग्राफिक्स
श्रीमती मंजू जोशी	डॉ. आलोक व्यास	रामचन्द्र शर्मा व भँवरलाल जाट

cecoedecon

सेन्टर फॉर कम्यूनिटी इकोनोमिक्स एण्ड डेवलपमेंट कन्सलटैंट्स सोसायटी

स्वराज परिसर, एफ-159-160, औद्योगिक व संस्थागत क्षेत्र, सीतापुरा, जयपुर-302022 (राज.)

फोन: 91-7414038811/22,141-2771855, फैक्स: 91-141-2770330

ई-मेल : cecoedecon@gmail.com, visit us at http:www.cecoedecon.org.in