

# 董氏农庄:关爱生命健康 从母婴食品开始

前不久,北京农业展览馆举办了2016 婴童莎母婴博览会,会上,印有“董氏农庄”字样的手提袋在人群中格外抢眼。在相关展位了解到,“董氏农庄”是华夏董氏兄弟集团旗下品牌,专为母婴健康精心推出一系列有机食品。

据“董氏农庄”掌门人董女士介绍说,迄今为止,“董氏农庄”已在国内外建立起10余个有机农业生产基地,涵盖种养加销各业,并且形成了优势互补、良性循环的产业链条。她这样介绍“董氏农庄”的经营理念:“我们推出母婴系列有机食品的初心,就是把对生命健康的关爱,首先选在孕妇、母亲和婴幼儿的食品安全上。就是要让‘一个人的营养造就两个人的健康’,通过‘关爱一个人,造福一家人’。”

如今,不少有害食品充斥市场,食品安全问题凸显,绿色有机食品应运而生且备受青睐,但同时也不乏质疑。在这样的背景下,“董氏农庄”推出的母婴系列有机食品如何赢得客户的高度信赖?

据介绍,“董氏农庄”共有耕地5万多亩,每个农庄都有养殖场,其间猪牛羊成群,鸡鸭鹅狗满园,这些畜禽为种植业提供了充足的有机肥源。其中,规模较大的“天华农庄”位于黑龙江省绥棱县境内、小兴安岭南端西麓向松嫩平原过度区、世界仅存的三大黑土带上。这里四季分明,土壤肥沃,山清水秀,是我国得天独厚的绿色有机食品生产基地。在这里,人们可以看见常年不断的积肥队伍、来来往往的送粪车辆、大地里一趟趟黄乎乎的粪堆……如果在春夏时节走进农场的田间地头,还可以闻到空气中飘散着农

家肥特有的味道。

在养殖业肥源作支撑下,有机食品才能底气十足,韵味深厚,领鲜食界。“天华农庄”的土地全部使用农家肥,水田每公顷施60立方米,旱田每公顷30立方米,让黑土地尝到久违的农家肥味道。农庄明令禁止使用化肥、农药、除草剂和生长素等,确保产品没有农药化肥残毒,实现了无污染、高纯度、富营养。此外,农庄还重现了几乎绝迹牛马耕种、人工除草和人工收割大豆水稻的壮观景象。

展厅的一角,还摆放着“中绿华夏有机产品认证中心”颁发的合格证书。视频里,记者还看到了现在几乎绝迹的牛马耕种、人工除草和人工收割大豆水稻的壮观景象,这让我一下子想起了六七十年代的农耕场面。

疾病口中入,健康食上来。近些年,化肥农药的过度使用加之土壤环境污染,已经给粮食及其它农副产品的品质安全带来了很大冲击,并且危害到人们身体健康。有多少人想买点好的母婴食品心存疑虑,无从选择。孕妇是生命的母体,婴儿是人类的未来。基于这种认识,董女士坦言,推出母婴系列有机食品的目的并非盈利,就是要把货真价实的产品提供给需求者,用产品把承诺融入健康,求得最大的福报。为民族的生命健康点一把火,发一点热,尽一份责。

本次展会上,“董氏农庄”针对母婴人群的营养需求,带来了“胭脂红糖”、“西子黄豆”、原始胚芽米、生态糙米、石磨面粉、手工发面馒头等十几种产品,且全部通过了“中绿华夏有机产品认证中心”的有机产品认证。“胭脂



红糖”取材海南省“董氏农庄”甘蔗林,绝不施用化肥农药,采用古方熬制、手工制作,用时间和人力打造不被机械玷污的古老原始味道,就连当地老农都感叹蔗糖的好品质。为何将“胭脂红糖”作为本次展会的主打产品之一?工作人员解释道,这是因为“胭脂红糖”中铁元素的含量大大高于普通产品,更适合孕产期人群和宝宝,可有效预防因缺铁造成的贫血、早产、低体重儿等,对需要补铁的人群特别有益。

手工发面馒头是“董氏农庄”此次展会中向人们传达的最直接的味觉符号。尽管藤条筐里的馒头已出锅许久,但仍然散发出淡淡的麦香味,诱惑着前来观展的人们忍不住尝几口。一位

30多岁的女士一连尝了几口,然后买了一兜说道:“得拿回去给外婆尝尝,我小时候吃的馒头都是外婆做的,就是这种味道啊!”还有一位大妈说,这馒头不用吃,一看就知道是老面肥做的,肯定好吃。董女士表示:“我们的面粉是自己生产加工的,里面没有一点添加剂,而且使用的是老面肥发酵,不用发粉。馒头入口筋道香甜,麦香浓郁,比许多白馒头要好吃。”

“董氏农庄”今年新产的胚芽米同样受到了好评,这种胚芽米带有浓郁的米香,颗粒饱满,色泽新黄。资料显示,备孕和已经怀孕的准妈妈可以多吃胚芽米,因为其中含有丰富的叶酸预防多种孕期病症和新生儿疾病,

高质量的胚芽米对宝宝健康成长有特别重要的意义。

此外,“西子黄豆”生长环境有天然优势,再加上有机种植,营养含量更高,也受到人们的青睐也。黄豆本来就是孕妇和婴幼儿补钙、补铁的佳品。据悉,每100克“西子黄豆”中含钙量为367毫克,比普通黄豆补钙效果更好。

美因天赐,食贵简成。“董氏农庄”的母婴系列有机食品,借寒地之优势,得黑土之滋养,几乎是在原生态的环境中生产出来的。它们既没有被过度地精深加工,也不饰外表华贵的包装,注重的是产品的纯真味道和质朴营养,也许这就是“董氏农庄”坚守的商道。(管乐欣)

## 米其林携手网易共推《态度公开课》

### 致力提高公众环保意识

作为全球轮胎行业的领导者,米其林始终致力于推动可持续移动性的发展。随着更安全、更清洁的交通需求的增加,米其林也尝试加大产品和服务创新,与网易《态度公开课》合作,邀请儿童文学作家沈石溪、著名车评人吴佩以及知名主持人李静三位意见领袖同台,共同分享环境保护的思考。此次《态度公开课》将于2016年12月14日正式公开上线,力图提高公众环保意识,让公众了解米其林的绿色愿景与可持续发展的理念。

保护环境不仅是一种社会责任担当,更关乎下一代的健康成长。从长远看,对儿童的环保教育是环境可持续发展的关键所在。机动车的尾气排放是导致城市环境恶化的一大因素。如何在维持城市交通高效的同时,缓解尾气污染等环境问题,提倡绿色出行,则成为了汽车行业和社会

机构正在探索的课题。借助公益的广度,思考孩子的绿色未来,同时着眼于绿色出行,让投身于公益事业的社会知名人士发挥正能量效应,米其林由此联手三

位跨界意见领袖,依托网易《态度公开课》的平台,给大众带来一次全面的绿色洗礼。

此次分享,三位嘉宾结合各自独特的经历和专长,从不同的



米其林(中国)投资有限公司品牌与传播部总监郑晓燕女士发表演讲

角度唤醒了大众对于环境问题的关注。儿童文学作家沈石溪表示,作为首推的“绿色轮胎”面市的先行者,希望米其林在未来能够做一些针对孩子们的公益项目,让孩子们在爱上汽车的同时,种下绿色出行的种子。著名车评人吴佩向观众描述了汽车给环境带来的负担,深入浅出地分析了新能源汽车技术,并尝试从大众日常驾车习惯的角度,列举了慎用刹车、选用绿色轮胎等减少碳排放的绿色出行方式。知名主持人李静分享了自己的绿色公益故事和对环保的思考。在李静看来,公益之始,路阻且长,需要唤醒内心深处,保持思考。环保并不是某一行业才能做的事,它时时刻刻深入到每一个环节,关乎每一个人,只要你想做。

一直以来,米其林致力于推动可持续移动性的发展,秉承“尊重环境”的理念,米其林通过

可循环经济战略创造更加绿色环保的产品与服务,最大化地降低生产过程中的二氧化碳排放。伴随着第22届联合国气候变化大会,米其林集团在明年将继续推行“4P”政策,即产品、生产、碳定价和策略性前瞻和伙伴关系。米其林产品的生产过程完全遵循循环经济战略,努力减少轮胎对燃油消耗的影响。除此之外,米其林积极参与全球统一碳定价机制,在全球碳市场形成前,已经开始尝试内部碳定价。

米其林(中国)投资有限公司品牌与传播部总监郑晓燕女士表示,“与网易《态度公开课》和三位意见领袖的合作,是米其林热衷于环保事业的体现。米其林公司需要与全球合作伙伴建立良好的生态合作关系,以创新引领环保技术的发展,为在2010年至2030年期间减少20%的碳排放的目标共同努力。”(管乐欣)