

**MAKING AVAILABLE QUALITY SMALL MILLETS
BULK PRODUCTS AT AFFORDABLE PRICE**

THE EXPERIENCE OF KTL

By

T.DHANABALAN

Date: 16.02.2018

**Venue: Hotel Gateway
Pasumalai, Madurai**



Small Millets

Food of the Future

Food of the Past

What Happened in between?



Investigative study on
“Value Chain of Small
Millets”.

Findings of the Study

Trends in Small Millets

- Cultivated Area has come down to 5 lakhs ha in 2005 from 55 lakhs ha in 1955
- Production has come down to 5 lakhs MT from 22 Lakhs MT in 1955.
- Shift in cultivation from Small Millets to other millets
- Less importance given on R & D for Small millets
- Absence of Policy support like MSP
- Consumption also reduced because of laborious techniques for processing
- Distribution of Rice and Wheat through PDS
- Free distribution of Rice in Tamilnadu through PDS worsened the scene.

Findings of the Study

Activities	Findings	Interventions needed
Production	Decline in - Area & Production -From 53 lakhs to one lakh hectare -22 lakh tonnes to 5 lakh tonnes	-Motivate the farmers to cultivate the cultivable Fallows -Enhancement of Productivity
Storage	Lack of storage Facility -With Farmers -Village Level	-Practice of storing samai in home in Jawadhu hills is to be practiced in other areas. -Common Storage facilities to be created
Processing	- Cumbersome local methods - Lack of processing mills in the village itself	- Providing small machineries for destoning,dehusking and polishing
	Maximum 10 chain actors	- Shortening the chain actors from 10 up to 3 to reduce the price spread.
	Poor shelf life Transportation cost to processing mills to Nashik is higher	- Awareness on better storage methods -Introducing vacuum packing for polished grains - Motivate the local mills to do full processing. for local markets

Findings of the Study –Contd...

Activities	Findings	Interventions needed
Value Addition	Non awareness of different recipes	<ul style="list-style-type: none"> - Awareness creation Programmes - Demonstration and training on recipes
Marketing	<p>Higher cost price of the product due to more chain actors</p> <p>Higher transportation cost from mills to consumer</p> <p>Lack of Minimum Support Price(MSP)</p> <p>Less awareness about the nutritive value of small millets in south</p> <p>Non availability of the processed small millet rice in all locations</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reducing the price spread by minimizing the number of chain actors. -Marketing locally -Approaching the Govt. for the policy changes - Conduct more awareness programme - Opening more retail outlets - Promote direct sales to the consumers

Constraints in Marketing of Small Millets

- Market constraints such as
 - absence of established markets
 - lack of access to the markets
 - lack of infrastructures for processing
 - lack of knowledge on recipes
 - standardization of recipes
 - absence of a predominant value chain as for other cereals
 - about 10 actors between Producer to Consumer

Action taken on the interventions needed

1.Shortening of Value chain to reduce price spread

2.Conducting promotional programmes

❑ to create awareness among the people on

Creating awareness on Nutritional aspects of consuming Small Millets

Developing recipes

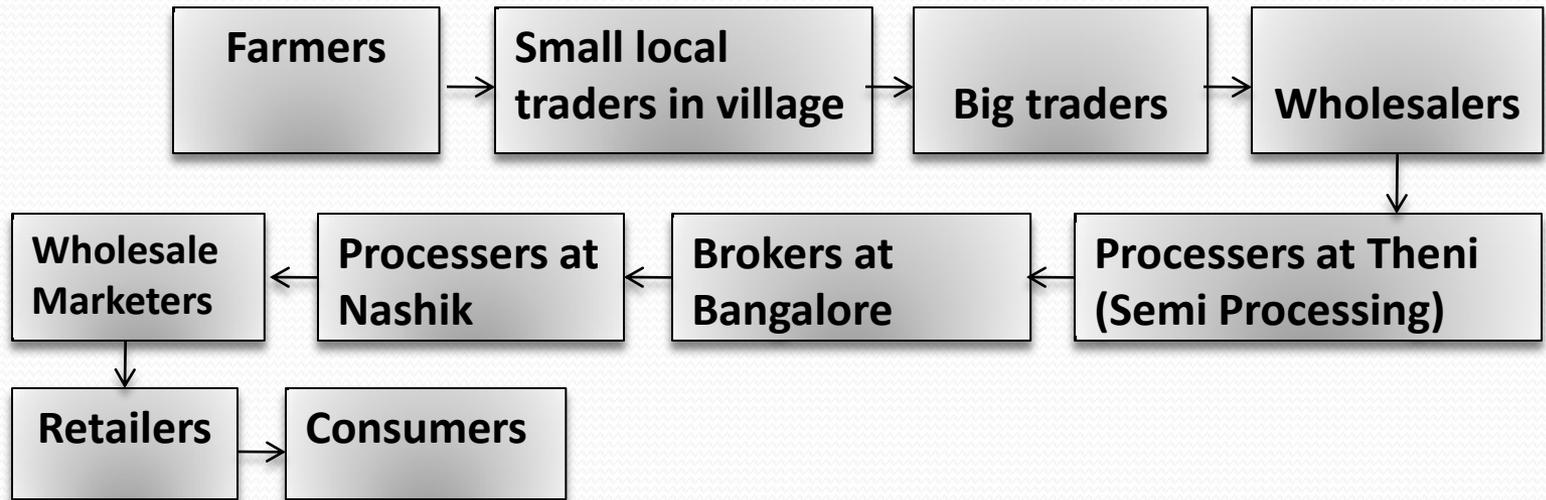
Conducting promotional activities to popularize Small Millets

Promotion of Small Millets by identifying new channels for marketing

Shortening of Value chain to reduce price spread

Existing Model

Chain Actors in Small Millets(Barnyard Millet)



Model Planned





Promotional Programmes

By

KTL



Promotion of Small Millets Media Coverage

Article in Dinamalar



தித்தல் தித்தல் 'நெஸ்ஸுச் சோறா'

“**நி**த்தம் நித்தம் நெல்லுச்சோறு சாப்பிட்டால்... உடல்தான் குண்டாகும். வலிமை தராது. அரிசிச் சோறோடு சிறு, குறுந்தானியங்களான வரகு, தினை, சாமை, குதிரைவாலி அரிசி, கேழ்வரகு, கம்பு உணவுகளை சாப்பிட்டால், உடல் வனப்பு பெறும்” என்கிறார், மதுரை தானம் அறக்கட்டளையின் களஞ்சியம் தொழிலக முதன்மை செயல் அலுவலர் தனபாலன். சிறுதானியத்தில் 28 வகை சமையலை, டி.வி.டி.,யாக வெளியிட்டுள்ளார். உங்களுக்காக, இங்கே சில மெனுக்கள்:



குதிரைவாலி கேசரி

சிலருக்கு கேசரி என்றாலே, ரவையை நினைத்து அலர்ஜியாக இருக்கும். ரவை போல சிறுதுகளாக இருக்கும் குதிரைவாலி, மணமா கவும், கவையாகவும் இருக்கும். குதிரைவாலி ஒரு கப், வெல்லம் ஒன்றரை கப், தண்ணீர் 3 கப், நெய், முந்திரி, உலர் திராட்சை தேவைக்கேற்ப.

தண்ணீரில் வெல்லம் சேர்த்து நன்கு கொதிக்கவிட வேண்டும். வாணலியில் இரண்டு ஸ்பூன் நெய் சேர்த்து முந்திரி, திராட்சையை வறுத்தெடுக்கவும். அதே நெய்யில் அரிசியை சேர்த்து நல்ல மணம் வரும் வரை வறுக்க வேண்டும். இதனுடன் வெல்லத் தண்ணீர் சேர்த்து கெட்டியாகும் போது, நெய் விட்டு கிளறி முந்திரி, திராட்சை தூவி அலங்கரிக்கலாம்.



தோசை, பணியாரம்

வரகு, சாமை, குதிரைவாலி, தினை, கம்பு, கேழ்வரகு அனைத்தும் சேர்த்து 4 கப் அளவு, உளுந்து ஒரு கப், வெந்தயம் 3 டீஸ்பூன், எண்ணெய், உப்பு.

உளுந்தை தனியாகவும், மற்ற தானியங்களை ஒன்றாக ஆறு மணி நேரம் ஊறவைத்து, அரைத்து உப்பு சேர்த்து, எட்டு மணி நேரம் புளிக்கவிட வேண்டும். இதை தோசையாக ஊற்றி எடுக்கலாம். அல்லது வெங்காயம், கேரட், தக்காளி, கடுகு, உளுந்து தாளித்து ஊத்தப்பமாக செய்யலாம். இதனுடன் வெல்லம், ஏலம், கக்கு சேர்த்தால் இனிப்பு பணியாரம் தயார். அல்லது கடுகு, உளுந்து, கடலைபருப்பு, கறிவேப்பிலை, பச்சையினகாய் தாளித்து காரப் பணியாரம் செய்யலாம்.



சாமை தயிர் சாதம்

வழக்கமான அரிசி சாதம் போல, குக்கரில் தண்ணீர் விட்டு சாமையை குழைய வேகவைக்க வேண்டும். அதிகம் புளிக்காத தயிர், உப்பு சேர்த்து நன்கு கலக்க வேண்டும். கடைசியாக கடுகு, உளுந்து, கேரட், பச்சையினகாய், கறிவேப்பிலை, மல்லிதழை தாளித்து தூவ வேண்டும்.

இன்னும் மெனுக்களை தெரிந்து கொள்ள வேண்டுமா... டி.வி.டி., வாங்கலாம். அங்கேயே குறுந்தானியங்களையும் வாங்கலாம். தொடர்புக்கு: 0452 - 230 1112.

www.dinamalar.com



Media Coverage Contd...

அனைத்து சத்துகளும் நிறைந்த உணவுகள்

சிறுதானிய சாகுபடிக்கு மானாவாரி நிலங்களை தயார்படுத்துதல்

தற்போது சிறுதானியங்களின் மகத்துவம் உணரப்பட்டு வருகிறது. சிறுதானியங்களான கேழ்வரகு, வரகு, குதினேரவாவி, தினை, சாமை ஆகியவற்றுக்கு நல்ல வரவேற்பு இருக்கிறது. மானாவாரியாக கிடக்கும் சிறுதானிய விளைநிலங்களுக்கு உயிருட்டினால் அதிக அளவில் சிறுதானியங்களை உற்பத்தி செய்ய முடியும். ஒருக்கிணைந்த திட்டத்தை கடைபிடிப்பதன் மூலம் தென் மாவட்டங்களில் கைவிடப்பட்ட மானாவாரி நிலங்களை மீண்டும் விளைச்சலுக்கு கொண்டு வரமுடியும்.



இடையில் ஏற்பட்ட தொய்வு காரணமாக சிறுதானியங்களின் துகர்வு குறைந்தது. இதனால் சிறுதானிய விவசாயிகளும் இந்த

பாக்களியா, நன்மை செய்யும் டிமு, பூச்சிகள் நிறைந்த இயல்பான உயிர் உரம் உள்ளது. இது நிலத்தின் விளைவிப்பு திறனை அதிகப்படுத்தும்.

பண்ணைக் குட்டைகளை உருவாக்குதல்

மானாவாரி நிலங்களில் தீர்ப்பிடிப்பு பகுதிகளில் அமைக்கப்படும் பண்ணைக் குட்டைகள் சாகுபடிக்கு தேவையான நீரை தரும் நிராதரமாக அமையும். பண்ணைக் குட்டையின் நீர் அந்த நிலத்தில் பயிர்களுக்கு உயிர்நீராக அமையும். பூ மற்றும் கதிர்விடும் சமயங்களில் போதிய மழை இல்லாமல் பயிருக்கு தேவையான நீர் கிடைக்காமல் போகலாம். இந்த நிலையில் பண்ணைக் குட்டையில் தேக்கி வைக்கப்பட்டிருக்கும் நீர், பயிர்களை காப்பாற்ற உதவும். 750 கனமீட்டர் கொள்ளளவுகொண்ட ஒரு பண்ணைக் குட்டை அமைக்க ரூ.30 ஆயிரம் செலவாகும். மானாவாரி நிலத்தின் நிலத்தடி நீரை தொட்டிந்து பாதுகாப்பதற்கும் பண்ணைக் குட்டைகள் உதவும்.

உருவான விவசாயிகள் வாழும் பகுதி பெரும்பாலும் வறட்சிக்கு இலக்காகும் பகுதியாக இருப்பதுண்டு. அங்குள்ள மக்களுக்கான தண்ணீர் தேவை அதிகமாக இருக்கும். விவசாய காலங்களில் தண்ணீர் பற்றாக்குறை ஏற்பட்டால் அது உழவுத் தொழிலை கடுமையாக பாதிக்கும். எனவே, மானாவாரி விவசாயத்தை போதுந்தவரை ஒரு கிராமத்தில் உள்ள 200 குடும்பங்களுக்கு ஒரு ஊரணி என்ற அடிப்படையில் ஊருணிகள் அமைக்கப்பட்டால் தண்ணீர் பிரச்சினை தீரும். ஒரு ஊரணி அமைப்பதற்கு ரூ.1.50 லட்சம் செலவாகும்.

கண்மாய்களை சீரமைத்தல்

மண்பாய எதிர்பார்த்துக் கிடக்கும் மானாவாரி நிலங்களில் அமைக்கப்படும் கண்மாய், ஓரி, குளங்கள் அனைத்தும் கோவில் திருப்பணிகளுக்கு ஒட்டாகும். மானாவாரி நிலங்களுக்கு தண்ணீர் வழங்கி வந்த தாராந்துகிடக்கும் கண்மாய்களை சீரமைப்பதன் மூலம் மீண்டும் சிறுதானிய உற்பத்தி அதிகரிக்கும். ஒரு கண்மாயை சீரமைக்க ரூ.2 லட்சம் வரை செலவாகும்.

இது தவிர விளைந்த பயிர்களை காய வைத்து கதிரடிக்கவும், அறுவடை செய்த பயிர்களை பாதுகாக்க தானிய கிடங்கு களை கட்டுவதன் மூலமும் சிறுதானிய விவசாயிகளின் சாகுபடிக்கு தேவையான முழுமையான கட்டமைப்புகளை உறுதி செய்ய உதவும். இதன் மூலம் தென்மாவட்டங்களில் மானாவாரி சிறுதானிய விவசாயிகளின் வாழ்வில் புதிய நம்பிக்கையை ஏற்படுத்த முடியும்.

தகவல்: களஞ்சியம் மற்றும் சிறுதானிய மேம்பாட்டு கூட்டமைப்பு, மதுரை.

உட்பட்ட சத்துக்கள்

உடனின் எதுமையும் உடலுக்கு உருவாக்குவது கண்ணாம்புச் சத்து. நூறு கிராம் கேழ்வரகில் 344 மி.கி கண்ணாம்புச் சத்து இருக்கிறது. நீரிழிவால் பாதிக்கப்பட்டவர்களுக்கு கேழ்வரகு சிறந்த தானியம். தமிழர்களின் பண்டைய உணவில் வரகுக்கு சிறப்பிடம் உண்டு. வரகில் கண்ணாம்புச் சத்து, இரும்பு, புரதங்கள், தாதுக்கள் நிறைந்துள்ளன. மாதவிடாய்க் கோளாறுகளை தீர்க்கவும், உடல் எடையை சீராக வைக்கவும் வரகுக்கு நிகர் வரகு தான்.

கோதுமையை விட ஆறு மடங்கு நார்ச் சத்து குதிரைவாணியில் நிறைந்திருக்கிறது. சோறு, இட்லி, பொங்கல், தோசை உட்பட பல்வேறு விதமான உணவுகளுக்கும் குதினேரவாவி கொண்டு செய்ய முடியும். குதிரை வாணி சோற்றுடன் கோழி அல்லது ஆட்டினை சி குழம்பை கலந்து சாப்பிட்டால் அதன் களை அபாரமானது. குதிரை வாணிச்சோற்றில் ஊழிய தண்ணீரை மறு நார் நீராக்கரமாக மோர், எலுமிச்சை சாறு கலந்து குடித்தால் உடல் குளிர்ச்சியாக கலக்கும். கோவை காலத்திற்கு உடலுக்கு ஏற்ற பானம் இது. குறிஞ்சி நிலக்கடலுள்ளான முருகனின் உணவாக இருப்பது தினை.

தினையில் கொழுக்கண்ட தோசை, அடல், என்னோதரை, உப்புமச செய்யலாம். குழந்தைகளுக்கு சத்துள்ள உணவு என்றால் தினை தான். குழந்தைகளின் உடலை வலுவாக்கும்.

சாமை, பூஞ்சைத் தானியங்களில் சிறப்பானது. உடலில் சர்க்கரையின் அளவை கட்டுக்குள் வைக்க சிறந்த உணவு என்பதால் சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கு ஏற்ற தானியம் இது. வயிற்றுக் கோளாறுகளை சரி செய்ய சாமை மிகவும் சிறந்தது.

விவசாயிகளின் பங்கு

பல ஆண்டுகளாக சிறுதானியங்கள் பாரம்பரியமான உணவாக இருந்தது. மக்களின் உணவுபழக்கத்தில் சிறுதானியங்கள் அதிக அளவில் இடம் பெற்றன. ஆனால்

வகை தானியங்களின் சாகுபடியை கைவிட்டனர். இதனால் சிறுதானியங்களை விளைவிக்க மானாவாரி நிலங்கள் புரக்ககூடாக மாறிவிட்டன.

இந்த நிலையில் தற்போது சிறுதானியங்களின் மகத்துவம் உணரப்பட்டு வருகிறது. இதனால், மீண்டும் விவசாயிகள் மானாவாரி நிலங்களை சிறுதானியங்கள் விதைக்க தயார் செய்யலாம். நிலத்தை ஒருக்கிணைந்த சில வழிகளில் தயார்படுத்துவதன் மூலம் நிலத்தின் உயிர்த்தன்மையை மேம்படுத்தி சிறுதானியங்களை சாகுபடி செய்து ஊழல் பெறலாம். இதற்கு கீழ்க்காணும் வழிமுறைகளை விவசாயிகள் கடைப்பிடிக்க வேண்டும்.

நிலத்தை சீரமைத்தல்

சிறுதானிய விவசாயிகளுக்கு ஏற்பட்ட நடத்தால் நிலங்கள் புரக்ககனிக்கப்பட முள்ளன. அவற்றில் சீமைக் கருவேலை மற்றும் புதர்த் தாவரங்கள் மண்டிக் கிடக்கலாம். இவற்றை அகற்றி நிலத்தை சீராக வைத்திருக்க ஒரு ஏக்கருக்கு 10 ஆயிரம் வரை செலவாகும். சிறுதானிய விவசாயத்தால் ஏக்கருக்கு 10 குவிண்டால் வரை பயிர் விளைவிக்க முடியும். இத்துடன் இந்த தானியங்களை கொண்டு விவசாயிகளின் குடும்பத்திற்கு ஓராண்டு தேவைப்படும் உணவிற்கான தானியங்களை பெற முடியும்.

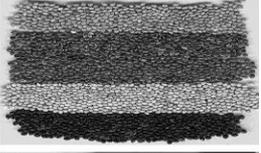
வண்டல் மண்ணை நிலத்தில் கொட்டுதல்

கண்மாய்கள் மற்றும் அருகில் உள்ள நீர்நிலைகளில் நிறைந்து கிடக்கும் வண்டல் மண்ணை மானாவாரி நிலத்தில் கொட்டி பரவலெனக்கலாம். இதனால் நிலத்து மண்ணின் உயிர்த்தன்மை நன்றாக மேம்படும். இதனை செய்ய ஒரு ஏக்கர் நிலத்திற்கு 50 கனமீட்டர் மண் தேவைப்படும். இதற்கு ஆகும் செலவு ரூ.5 ஆயிரம் வரை ஆகும். கண்மாய் வண்டல் மண்ணில்



Media Coverage-Paper Advertisement

சிறுதானிய உணவு உண்போம்! அதன் சுவையும் சத்தும் அபாரம் என்போம்!



குதிரைவாலி, தினை,சாமை, வரகு, கேழ்வரகு, பனிவரகு, ஆகிய சிறுதானியங்கள் எளிதில் சீரணமாகி உடலுக்கு பலத்தையும், நோய் எதிர்ப்பு சக்தியையும் தரும் மாறம்பரியமான உணவாக அருந்தன.



காலப்போக்கில் நாம் வெற்றை மறந்ததால் சர்க்கரை நோய், அருதய நோய், உடற்பருமன், ரத்த அழுத்தம் போன்ற நோய்களின் மாதிர்ப்பு தற்போது தீவிரமாக அருக்கின்றது.



உடல் வளர்ச்சிக்கும், ஆற்றலுக்கும், நோய் எதிர்ப்பு சக்திக்கும் தேவையான நூதுக்கள், புரதம், நார்ச்சத்து, கால்சியம், பாஸ்பரஸ், கார்போஹைடிரேட் போன்ற சத்துக்கள் சிறுதானியங்களில் தான் நிறைந்துள்ளன.

அனி உங்கள் குடும்பத்தினர் அனைவருக்கும் சிறுதானிய உணவுகளை அறிமுகப்படுத்துங்கள். உங்கள் குடும்பத்தினரின் ஆரோக்கியத்தை உறுதி செய்யுங்கள். கல், மண், தூசு நீக்கப்பட்டு தூய்மையாகவும், சுகாதாரமாகவும், மதிப்புக்கூட்டப்பட்ட சிறுதானியங்கள் கிடைக்கும் இடம்

களஞ்சியம் தொழிலகம் லிமிடெட்,

ஊட்டச் சத்தினை உறுதிப்படுத்தும் சிறுதானியங்களின் மறுமலர்ச்சித் திட்டம்-தெற்கு ஆசியா

1/எ.வைத்தியநாதபுரம் கிழக்கு,

கென்னட் குறுக்குத் தெரு, மதுரை-625 016

தொ.பே: 0452-2302550, மொபைல்: 93441 02651

சிறுதானியங்களை உண்போம்!

ஆரோக்கியமான சமுதாயத்தை உருவாக்குவோம்!

உணவே மருந்து

Food is the Medicine



IDRC
International Development
Research Centre

CRDI
Centre de recherches pour le
développement international

அக்ரினி வளாக கனி மற்றும் அடுக்குமாடி வீட்டு உரிமையாளர்கள் சங்கம்

மற்றும்

தானம் அறக்கட்டளை இணைந்து நடத்தும்



Canadian International
Development Agency

“நோய் தீர்க்கும் பாரம்பரிய சிறுதானிய உணவுகள் அறிமுகம்”

தேதி: 04.08.2013, ஞாயிறு

நேரம்: மாலை 5.30 மணி

இடம்: மித்ரா டீலக்ஸ் எதிர்ப்புறம்

தேனீர் / சூப்: கொள்ளு சூப் / முடக்கத்தான் சூப் (முலிகை) தின்பண்டம்: தேன் தினைமாவு உருண்டை
காட்சிக்கு: சிறுதானிய உணவு பண்டங்கள் மற்றும் சிறுதானியங்கள் - வரகு, சாமை, குதிரைவாவி, தினை, மிளகட்டுவரகு

செய்முறை விளக்கம்: சிறுதானிய புதுப்புது உணவு வகைகள்
அனைவரையும் வரவேற்கிறோம்.

Agrini Enclave Houses & Flats Owner's Association

and

DHAN Foundation jointly organizing

“Ethnic Food for Disease Free Life”

Date: 04.08.2013, Sunday

Time: 5.30 pm

Place: Opposite to Mithra Delux

High Tea: Soup: Horsegram (Kollu)/ Mudakkathan (Herb) Snacks: Foxtail millet & Honey sweet ball
Display: Millet Based snacks, Millets - Varagu (Kodo millet), Samai (Little millet), Kudiraivali (Barnyard millet),
Thinai (Foxtail millet), Ragi (Finger millet)

All are welcome

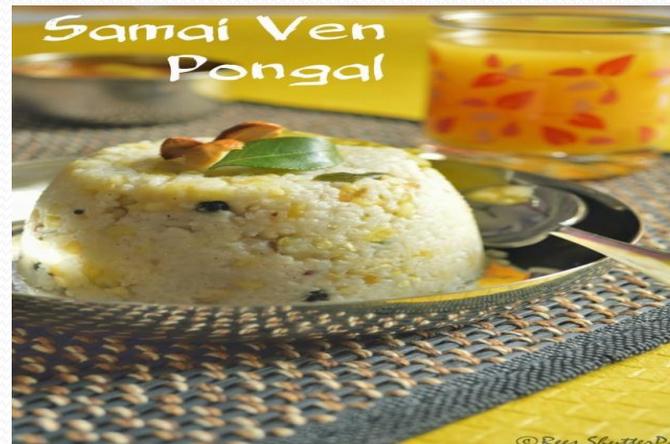
Branded Millets



SMALL MILLETS – CONDUCTING MILLET NIGHT IN AGRINI Recipe Training



Small Millet Recipes



Small Millet Leaflets

சுவைத்துய்யார்!

ஊட்டச்சத்து மிக்க சிறுதானிய உணவுகள்

நாம் பாரம்பரியமாக உட்கொண்டு வந்த சிறுதானிய உணவு வகைகள் காலப்போக்கில் அழிந்து விட்டன. இந்த சிறுதானியங்கள் நாம் தற்போது அதிகமாக உட்கொள்ளும் நெல் அரிசியை விட அதிக ஊட்டச்சத்து வாய்ந்தவை. எனவே, ஊட்டச்சத்து மிக்க பாரம்பரிய உணவு வகைகளை கற்றுநிந்து, நமது அன்றாட உணவில் ஒரு அங்கமாக மாற்றுவது, நமது மற்றும் நமது குடும்பத்தினரது ஆரோக்கியத்தை பேண நாம் செய்ய வேண்டிய கடமையாகும். உங்களது அம்முயற்சியில் உதவி புரிய, சிறுதானிய உணவு தயாரிக்கும் தகவல்கள் அடங்கிய இந்த கோப்புறையை அன்புடன் வழங்குகிறோம்.

மூலம்

1. கேழ்வரகு, சாமை, குதிரைவாலி, வரகு மதிப்பூட்டப்பட்ட பாரம்பரிய உணவுகள், த.நா.வே.ப.க.2012.
2. சுவைத்துய்யார்/சிறுதானிய உணவுகள் செல்வமணி அரங்கநாதன், 2011.

சிறுதானிய உற்பத்தி மற்றும் உணவு பயன்பாட்டை அதிகரிக்க தானம் அறக்கட்டளை "ஊட்டச் சத்தினை உறுதிப்படுத்தும் சிறுதானியங்கள் மறுமலர்ச்சி திட்டம் தெற்கு ஆசியா" என்ற ஆராய்ச்சி திட்டத்தை இந்திய அளவில் ஆறு இடங்களில் செயல்படுத்தி வருகிறது. கனடாவைச் சேர்ந்த ஐ.டி.ஆர்.சி. மற்றும் சி.ஐ.டி.ஏ நிறுவனங்கள் நிரியதவி புகிகின்றன.

மேலும் விபரங்களுக்கு

தொடர்பு கொள்ள வேண்டிய முகவரி

தானம் அறக்கட்டளை

1A, வைத்தியநாதபுரம் கிழக்கு

கென்னட் குறுக்கு சாலை

மதுரை - 625 016. தமிழ்நாடு, இந்தியா

தொலைபேசி: +91 452 2302550;

கைபேசி: 97860 40385

இணையதளம்: www.dhan.org/smallmillets/



IDRC CRDI

International Development Agency

Agence
Canadienne de
Développement
International



Mobile Marketing Unit





Exhibition cum sales in Walkathon - 2016





Small millets Consumption Promotion of Millets in Chennai Festival





Exhibition cum sales in Madurai Symposium





FPO Promotion

- 3 FPOs promoted for small millets
- Focused on
 - Productivity Enhancement
 - Value Addition
 - Branding
 - Marketing
 - A. Federations
 - B. Producer Companies
 - C. Wholesales
 - D. Retailers

Different Form of Millet Rice

- Raw Grains
- Dehusked
- Fully Polished
- Semi Polished
- Par Boiled

Value Added Products of Small Millets

Rice (Dehusked, Semi Polished, Parboiled)

- **Dosai Mix**
- **Sevai**
- **Vermicilli**
- **Puttu Mix**
- **Multigrain Mix**
- **Health Mix**

SNACKS

- **Murukku**
- **Seedai**
- **Lattu**
- **Athirasam**
- **Cookies**
- **Noodles**



Profit Sharing to the farmers

- **No. of Farmers involved: 40**
- **Crops taken model: Kudiraivali (18 MTs)**
- **Crops taken model: Varagu (8 MTs)**
- **Processor involved: Procuring
Processing
Branding
Marketing**

Total Profit earned in 26 MTs: Rs. 2,16,000

Profit shared to Farmer : Rs. 8.30/kg

Profit / Farmer = Rs. 165 to Rs. 11,602



Profit Sharing Function

Maximum profit sharers from Veppampatti village to a maximum of Rs. 11,600/-



Identification of Channels

- Wholesalers
- Retailers
- Cookies Manufactures
- Snacks Producers
- Restaurants and Food Caterers
- NGOs/Self Help group members
- DHAN Collective institutions -Federations

Comparison of Price of small millets as on 14.02.2018

(Rs/Kg)

S. No	Grains	Eco care Chennai	Nala organics Chennai	Kannan Departmental store, Madurai	Retailers in Madurai	KTL
1	Varagu (Kodo millet)	130	120	68	65	53
2	Thenai (Foxtail millet)	120	120	45	55	36
3	Samai (Little millet)	130	120	80	78	68
4	Kudiraivali (Barnyard millet)	130	120	65	65	52

Sales of Small Millets through Different Channels

Channels	2013-14		2014-15		2015-16	
	QTY MT	Value Rs.L	QTY MT	Value Rs.L	QTY MT	Value Rs.L
WholeSaler	1.10	2.0	41.5	22.82	104.9	57.71
Retailer	0.50	0.92	3.80	2.12	5.19	2.86
Processor	9.92	18.04	12.48	6.86	0.03	0.02
Federation	44.74	81.34	25.83	14.20	2.03	1.12
Consumer	1.77	1.77	3.51	1.93	2.89	1.59
TOTAL	105.52	58.03	87.12	47.93	115.0	63.30

Sales of Small Millets through Different Channels

Channels	2016-17		2017-18		Total	
	QTY MT	Value	QTY MT	Value	QTY MT	Value
Wholesalers	84.19	46.31	20.0	11.02	232.64	138.97
Retailer	16.84	9.26	2.08	1.15	26.80	15.88
Processor	0.34	0.19	0.0	0.0	30.90	17.00
Federation	12.91	7.10	98.93	42.26	250.00	126.43
Consumer	3.29	1.81	0.80	0.44	12.92	7.54
TOTAL	117.57	64.67	121.81	54.87	553.26	305.74

Scope

1. Lot of awareness in Tamilnadu about health aspects of small millets
2. New opening of Natural Food products mainly for small millets
3. One millet meal per day controls diabetics
4. Variety of value added products
5. More professionals especially IT professionals come to through field members of federation
6. Farmer Producer Organization would be focused
7. Small millets is the future product like Quinoa in USA.
8. FFS Packing
9. SMART handling
10. Scope for increased sales due to increased awareness among members of DHAN Collectives

THANK YOU

