

THỊ TRƯỜNG CỦA SẢN PHẨM TỪ DỪA MỘT NGHIÊN CỨU TRƯỜNG HỢP Ở TỈNH QUEZON, PHILIPPINES

PHẦN I: BỐI CẢNH

Dừa là một loại cây dễ trồng, chịu đựng tốt các điều kiện bất lợi và mang lại các lợi ích và sản phẩm đa dạng nên đôi khi ở Philippines, cây dừa còn được gọi là “cây của cuộc sống”. Đây cũng là những lý do làm cho cây dừa trở thành một loại cây trồng lý tưởng cho các hệ thống canh tác nông lâm kết hợp của các nông dân nghèo.

Philippines là nước sản xuất dầu dừa và các sản phẩm từ dừa hàng đầu trên thế giới.    đứng thứ 2 trên thế giới sau Indonesia về diện tích trồng dừa và một tỷ lệ đáng kể diện tích trồng dừa của nước thuộc về các nông trại quy mô nhỏ.    g  nh công nghiệp dừa của Philippines hỗ trợ cho cuộc sống của xấp xỉ 3 triệu người và khoảng 20 triệu người khác một cách trực tiếp và gián tiếp thông qua nhiều hoạt động từ ngành công nghiệp từ dừa của nước này. Trong năm 2005, tổng giá trị xuất khẩu đạt gần 1 tỷ đô la Mỹ.

Bất chấp các con số ấn tượng nêu trên, vẫn c   một số các mối quan tâm về tính bền vững của ngành công nghiệp này. Trước tiên, đ   là sự đe dọa không nhìn thấy trước từ ngành công nghiệp g  , do các khó khăn của việc cung cấp g   từ các loài cây cho g   truyền thống đ   chuyển sang g   từ cây dừa. Điều này gia tăng từ giá trị tương đối của g   dừa, kết hợp với nhu cầu tiền mặt thường xuyên của nông dân, đ   gia tăng việc chặt hạ dừa. Việc trồng lại dừa đ   không theo kịp với tốc độ chặt hạ. Thứ hai, ngành công nghiệp chế biến dừa gặp phải những vấn đề c   liên quan đến việc tiếp thị như chất lượng sản phẩm không đồng nhất và **hạ tầng thị trường** không thích hợp đ   làm hạn chế động lực của người sản xuất và thứ ba là sâu bệnh hại tác động đe dọa làm giảm năng suất.

Dựa vào các xu hướng trên, nhóm nghiên cứu cho rằng ngành công nghiệp dừa (của Philippines) “đang cho thấy những dấu hiệu của một khả năng suy thoái” nếu các vấn đề và khó khăn trở ngại không được giải quyết.

Quezon là một tỉnh sản xuất dừa chủ yếu cũng đồng thời là một trong những tỉnh nghèo nhất của Philippines.    nghiên cứu này sử dụng trường hợp ở Quezon đ   trả lời một số câu hỏi liên quan đến ngành công nghiệp dừa và đề xuất các phương hướng trong tương lai.

Địa điểm nghiên cứu

Quezon là một trong 10 tỉnh của khu vực phía    am Tagalog của Philippines (xem hình 1), thuộc khu vực có diện tích lớn thứ 6 của nước này.       bao gồm hai tỉnh là Quezon 1 và Quezon 2 với thành phố Lucena đ  c xem như là thủ phủ của tỉnh. Tayabas và Sariaya là hai trong số 41 thị trấn chính của tỉnh Quezon 1.    nghiên cứu này đ  c thực hiện ở 2 thị trấn n  i trên.

Tỉnh Quezon 1 c   tài nguyên thiên nhiên phong phú, gồm c   đất nông nghiệp với sức sản xuất cao, mặc dù nhiều nông trại trồng dừa đ  c bố trí ở các khu vực đồi g  n song với độ dốc từ 18 – 30%. Cùng với dừa, các sản phẩm chính gồm c   lúa gạo, bắp, chuối, rau quả, cây c   củ, gia cầm, đại gia súc và thủy sản.

Đường giao thông thuận lợi nối khu vực này với thủ đô Manila với khoảng cách ước chừng 150 km hay khoảng 3 giờ đi xe về hướng Tây bắc. Mặc dù đường giao thông từ các nông trại đến chợ không tốt, các phương tiện truyền thông khác lại khá tốt và hệ thống liên lạc bằng điện thoại di động là khá phổ biến.

ả hờ các điều kiện thuận lợi và sự gần gũi về địa lý với thủ đô Manila và các thị trường trung tâm khác, Quezon đã trở thành một trung tâm quan trọng về sản xuất dừa và các sản phẩm chiết xuất từ dừa để xuất khẩu. (Xem bảng 1). ả ngành công nghiệp dừa hiện nay đang đóng góp quan trọng vào nền kinh tế của tỉnh, mặc dù sản phẩm đầu ra trên nông hộ là khá khiêm tốn.

Bảng 1. Tóm tắt các thống kê về ngành công nghiệp dừa ở tỉnh Quezon

Hạng mục	Mô tả
Các sản phẩm chủ yếu	Cơm dừa sấy khô, bánh dừa, dầu dừa, dừa khô, dừa tươi và sơ dừa (sợi)
Diện tích trồng dừa	414.565 ha; 79%
Số lượng cây dừa	63.674.395; 80% của tổng khu vực (69% đang cho trái, 17% không cho trái, 14% dừa đã già cỗi)
Tổng sản lượng dừa (trái)	Không 2 tỷ trái; 82% của tổng khu vực
Số làng trồng dừa	1.060 làng trong tổng số 1.244 làng (85%)
Số nông dân trồng dừa và công nhân (trong ngành dừa)	161.539
Số lượng trái trung bình	35 trái/cây/năm
Công nghiệp chế biến các sản phẩm từ dừa	21 nhà máy sản xuất dầu dừa, 3 nhà máy tinh luyện dầu dừa, 4 nhà máy sấy khô dừa, 5 nhà máy tách xơ dừa, 1 nhà máy hóa chất từ dừa
Số lượng người kinh doanh, mua bán có đăng ký	Có 127 các nhà thu mua cơm dừa sấy khô, 321 người mua bán gỗ dừa, 413 điểm mua xẻ gỗ

ả nguồn: Philippine Coconut Authority- PCA, tỉnh Quezon

PHÂN II: PHÂN TÍCH THỊ TRƯỜNG

Dừa có nhiều sản phẩm, cả ăn được và không ăn được, và các công dụng khác. Chuỗi thị trường của dừa vì vậy thường phức tạp. ỉ ghiên cứu tìm kiếm việc xác định các sản phẩm quan trọng chính ở Quezon, và các bước khác nhau của việc sản xuất. ỉ ó cũng xem xét các đối tượng tham gia vào thị trường và chuỗi mang các sản phẩm này ra thị trường và môi trường thể chế của các hoạt động trên. Do tiêu điểm của nghiên cứu dựa trên các nông dân quy mô nhỏ và quan trọng của ngành công nghiệp dừa, bước thứ ba trong chuỗi phân tích là xem xét đến các sản phẩm chính từ nông trại một cách chi tiết hơn nhằm xác định trở ngại và vấn đề của thị trường.

Các loại sản phẩm

Các sản phẩm dừa phục vụ chủ yếu cho tiêu thụ trong nước và xuất khẩu. Sản phẩm xuất khẩu truyền thống là cơm dừa sấy khô, dầu dừa (coconut oil), dừa sấy khô, bột cơm dừa, than hoạt tính và than vỏ dừa. Các sản phẩm truyền thống, xét về lịch sử, chiếm đến 93% của tổng xuất khẩu các sản phẩm dừa, mặc dù hiện nay con số này đã giảm xuống còn 88% do các sản phẩm mới hơn đã trở nên quan trọng.

Phần lớn các sản phẩm không truyền thống đã được sử dụng trong nước trước khi chúng được xuất khẩu. Trong những năm gần đây, dầu dừa nguyên chất (virgin coconut oil-VCO), một hình thức tinh khiết của dầu dừa đã trở nên phổ biến hơn trong xuất khẩu cũng như sử dụng trong các sản phẩm sức khỏe trong nước.

Các sản phẩm hoàn toàn mới cũng nổi lên như là các hóa chất chiết xuất từ dừa và dầu diesel sinh học (bio-diesel) đã tạo ra các cơ hội kinh doanh mới cho ngành công nghiệp này.

Các sản phẩm được mua bán tại địa phương gồm có cơm dừa sấy khô, dầu dừa nguyên chất, rượu dừa, dừa khô nguyên trái, gỗ dừa, than dừa, vỏ dừa khô, chổi, giâm sản xuất từ dừa, các sản phẩm điêu khắc và các đồ thủ công mỹ nghệ khác và các sản phẩm thực phẩm từ dừa như nước uống giải khát, mứt dừa.

Môi trường thể chế

Có một số các vấn đề về thể chế khái quát chung cho thị trường sản phẩm ở Quezon, và các điều này được đặt dưới các quy định chính phủ, hỗ trợ thị trường và các tổ chức thị trường.

Chính phủ đã có những can thiệp vào thị trường sản phẩm dừa bằng một số cách khác nhau, phần lớn thông qua PCA. PCA được thành lập nhằm hỗ trợ và thúc đẩy thị trường và ngành công nghiệp dừa và nó thường xuyên nhận kinh phí phân bổ của chính phủ cũng như tạo kinh phí thông qua phí của các nhà chế biến.

Ở hạ nước, đặc biệt là thông qua PCA, cũng có những cố gắng nhằm điều chỉnh ngành công nghiệp dừa theo một số phương cách:

1. Việc chặt hạ và trồng lại cây dừa được quy định thông qua quy định 8084 (Đạo luật về bảo vệ dừa năm 1995). Ở đó được PCA, các phòng nông nghiệp địa phương và các doanh nghiệp tư nhân thực hiện nhằm bù đắp cho thiệt hại của dừa già cỗi và bị chặt hạ.
2. Chất lượng của cơm dừa và độ ẩm bên trong được quy định thông qua quy định quản lý 02/2003
3. Tiêu chuẩn sản xuất và mua bán dầu dừa nguyên chất được quy định thông qua quy định quản lý của PCA tháng 01/2005.

Một số tổ chức hỗ trợ thị trường dừa gồm có: i) Ngân hàng Đất đai Philippine và Ngân hàng liên hiệp những người trồng dừa- quỹ đầu tư công nghiệp dừa cung cấp tín dụng cho các thành viên của thị trường dừa, ii) Phòng thương mại và công nghiệp thúc đẩy các mối liên hệ thị trường, iii) Phòng Thống kê Công nghiệp cung cấp thông tin giá cả, iv) Tổ chức hợp tác phát triển hỗ trợ các tổ chức Công dân, v) Viện Đào tạo Công nhân hỗ trợ phát triển các năng lực kỹ thuật, và vi) Phòng cải cách ruộng đất giám sát các cải cách ruộng đất.

Tổ chức thị trường ở Quezon được cung cấp thông qua 349 các tổ chức nông dân. Các tổ chức nông dân này đại diện cho hơn 18.000 thành viên hay gần 10% tổng số các nông dân, công nhân làm việc trong ngành dừa ở tỉnh Quezon.

Các thành viên

Do sự đa dạng trong sản phẩm và các giai đoạn sản xuất, có ít nhất 13 các thành viên tham gia vào thị trường có thể được xác định (Bảng 2). Các phân tích này sẽ chỉ ra rằng bên cạnh việc trồng dừa, nông dân cũng tham gia vào thị trường dừa như là các nhà sản xuất của 5 sản phẩm: dừa khô, cơm dừa sấy khô, dầu dừa nguyên chất, rượu dừa và gỗ dừa. Chuỗi thị trường được thể hiện trong sơ đồ ở hình 2.

Bảng 2. Các thành viên và vai trò chính ở chuỗi thị trường dừa ở tỉnh Quezon.

STT	I hân tổ/thành viên	Vai trò chính
1	Dừa trái/cơm dừa sấy khô	Sở hữu hay quản lý (chủ hay người thuê) một nông trại trồng dừa và chủ yếu sản xuất dừa nguyên trái và cơm dừa sấy khô để bán như là nguyên liệu thô cho chế biến
2	I gười kinh doanh dừa trái	Mua bán dừa trái sỉ và có thể chế biến dừa trái bị thái loại thành cơm dừa sấy khô để bán; có thể bao gồm những người bán lẻ, những người mua bán dừa để chế biến nước cốt dừa.
3	I hà chế biến cơm dừa sấy khô	Mua dừa để chế biến cơm dừa sấy khô để bán
4	I ông dân sản xuất Dầu dừa nguyên chất	Sở hữu hay quản lý một nông trại dừa, sản xuất dừa trái và chế biến thành dầu dừa nguyên chất chủ yếu để bán
5	I gười chế biến/thu mua dầu dừa nguyên chất	Mua dừa trái và chế biến thành dầu dừa nguyên chất; cũng có thể thu mua dầu dừa nguyên chất từ các nhà sản xuất khác để bán với số lượng lớn
6	Các nông dân/nhà sản xuất chế biến rượu dừa	Sở hữu hay thuê một nông trại dừa, thu hái nước từ hoa dừa chưa nở và chế biến thành rượu, có thể hoặc không nhà máy pha chế. I ếu không có nhà máy pha chế, nông dân có thể thuê dịch vụ để chế biến rượu.
7	I hà sản xuất rượu	Sở hữu các nhà máy chế biến, cho thuê nông trại để sản xuất nguyên liệu thô sản xuất rượu và có thể cung cấp các dịch vụ chế biến các sản phẩm khác.
8	I gười mua bán rượu dừa	Mua bán rượu dừa từ những người sản xuất và từ các người thu mua bán khác
9	I ông dân sản xuất gỗ dừa	Sở hữu nông trại dừa và bán gỗ hay cây dừa để chế biến thành gỗ dừa (thường vẫn tiếp tục sản xuất dừa trái từ các cây dừa còn lại)
10	I hững người chế biến/kinh doanh gỗ dừa	Mua dừa cây, chế biến thành gỗ dừa và bán
11	I gười kinh doanh gỗ dừa	Mua bán gỗ dừa, gồm cả bán lẻ
12	I gười chế biến dầu dừa (chế biến và tinh luyện)	Mua cơm dừa sấy khô và chế biến thành dầu dừa thô và/hay tinh luyện dầu dừa
13	I gười sấy khô dừa	Mua dừa trái và chế biến thành dừa sấy khô

Sản xuất và phân phối

Dừa trái và cơm dừa sấy khô

Sản phẩm chính từ các nông trại dừa là dừa trái và cơm dừa sấy khô. Dừa trái là những trái dừa già với vỏ xơ đã được loại bỏ, và có thể được bán ngay sau khi thu hoạch để chế biến thành dừa sấy khô, dầu dừa nguyên chất hay nước cốt dừa.

Ị ông dân có thể lựa chọn việc chế biến dừa trái thành cơm dừa sấy khô, cùi dừa được sấy khô từ đó chiết xuất dầu dừa. Vỏ xơ dừa và gáo dừa là các sản phẩm phụ của quá trình chế biến cơm dừa sấy khô. Cơm dừa sấy khô cần ít nhất 3-5 ngày để phơi khô đúng cách. Công đoạn này được thực hiện sử dụng phương pháp phơi khô truyền thống, kỹ thuật thấp.

Cả dừa trái và cơm dừa đều được sử dụng như là các nguyên liệu thô của các nhà máy chế biến (xem bảng 2, hay từ các chợ bán lẻ để bán trực tiếp cho người tiêu dùng).

Để đến được các điểm này, nông dân bán dừa trái hay cơm dừa sấy khô cho các người thu mua ở thị trấn. Tuy nhiên, hầu hết các nông trại chỉ có một lượng nhỏ các nguyên liệu này, ví dụ chỉ từ 450-636 kg cơm dừa sấy khô hay 300-1500 trái dừa một lần thu hoạch và thường phương tiện xe máy không thể tiếp cận được. Ị ông dân vì vậy phụ thuộc vào các trung gian, những người có thể là người thu mua trong làng hay là các đại lý thu mua ở thị trấn và vận chuyển dừa hay cơm dừa bằng ngựa.

Các trung gian thường có một điểm tập trung nhỏ hay một kho chứa hàng ở tại địa phương để tập trung các số lượng nhỏ hàng hóa từ nông dân. Khi hàng hóa tập trung có số lượng đủ lớn, các trung gian này có thể giao hàng cho các thương lái ở thị trấn hay các thương lái sẽ lấy hàng tại địa điểm tập trung.

Các thương lái ở thị trấn thường có các kho chứa lớn và có các xe tải lớn để giao hàng của họ đến các điểm bán hàng như là các nhà máy sản xuất dầu (dừa), các nhà máy sấy khô ở các thị trường trung tâm lớn.

Quyết định việc bán dừa trái hay là chế biến thành cơm dừa sấy khô là phức tạp. Do cần thêm nhiều lao động và thời gian cho việc sản xuất cơm dừa sấy khô, giá cần phải tương đối cao so với dừa trái để nông dân thực hiện các bước sơ chế.

Giá của cơm dừa sấy khô đang ở mức thấp trong giai đoạn điều tra và do đó hầu hết các nông dân đều bán dừa trái, nhận được nhiều hơn 1/3 giá trị sau cùng so với dầu dừa. Giá của cơm dừa sấy khô duy trì ở mức thấp đồng nghĩa với việc gia tăng sản xuất cơm dừa sấy khô từ dừa có phẩm chất thấp, không thể bán được và do nông dân không tiếp cận được với người mua dừa.

Các nông dân cho biết các công việc mua bán dừa và cơm dừa sấy khô với các thương lái địa phương hiện nay là chấp nhận được trong bối cảnh của họ với một số lý do sau đây:

1. Không có những yêu cầu gì về số lượng tối thiểu hay tối đa, các yêu cầu trước hay các hợp đồng.
2. Sản phẩm có thể được thu gom hay giao bất cứ khi nào nó có thể.
3. Các người mua có thể dễ dàng liên hệ khi có sản phẩm cần bán.
4. Tất cả các kích cỡ và chất lượng đều được chấp nhận (mặc dù một số thương lái có thể từ chối một số dừa quá già và dừa bị nứt và áp đặt giá thấp đối với cơm dừa sấy khô không đáp ứng được độ Ịm và chất lượng yêu cầu)
5. Ị ông dân được thanh toán tiền mặt ngay tại thời điểm bán và có thể yêu cầu tiền đặt cọc hay vay mượn cho việc bán hàng các kỳ tới.
6. Mỗi liên hệ giữa người mua và người bán thường được xây dựng tốt

7. Ông dân không phải lo lắng về việc vận chuyển đến các thị trường cao cấp?
8. Ông dân tin rằng không có khác biệt lớn về giá giữa việc bán hàng trực tiếp cho thương lái ở thị trấn hay ở tỉnh.

Dầu dừa nguyên chất (virgin coconut oil- VCO)

VCO được sản xuất từ dừa trái. Ở quy mô chế biến của nông dân, quá trình sản xuất từ 2-3 ngày, bao gồm các bước tách, nghiền, và ép nguyên liệu thô để chiết xuất dầu. Mười hai trái dừa có thể được một lít dầu, dù hai sản phẩm phụ chính là gáo dừa và cơm dừa đều có giá trị kinh tế cao.

Dầu được chế biến được các nông dân hay các người sản xuất nhỏ chuyển tới thu mua trong làng, người sẽ kiểm tra chất lượng của sản phẩm để quyết định giá cả. Người thu mua sau đó thực hiện công đoạn lọc và chui bị dầu để vận chuyển đến người mua ở Manila. Không như cơm dừa sấy khô hay trái dừa, VCO được thu gom/mua bán theo hạn ngạch (quota) được cung cấp bởi các thương lái trong làng, những người phải đáp ứng số lượng cần thiết được quy định bởi người mua của anh ta.

Người tiêu dùng địa phương có thể mua VCO trực tiếp từ những người sản xuất địa phương trong các chai nhựa nhỏ (thể tích từ 250, 350 hay 500 ml). Sự phổ biến và cạnh tranh đang gia tăng, và các hiệu VCO địa phương (bao gồm hiện nay cả ở dạng bao nang) đang xuất hiện ở các nhà thuốc, các siêu thị, các cửa hàng và trung tâm mua sắm. Một số sản xuất có trụ sở ở các đô thị còn tạo hương cho với các mùi bắp ngọt, chuối và mít. Các hình thức giá trị thêm vào và phát triển sản phẩm này được thực hiện bởi các công ty vừa và lớn, có đủ vốn, kỹ năng, năng lực quản lý và tiếp cận thị trường.

Với một số ngoại lệ của các nhà sản xuất lớn và có xu hướng xuất khẩu, sản phẩm dầu ra từ dừa của các nông hộ vẫn duy trì ở mức thấp do sự liên kết ít ỏi với các nhà thu mua lớn. Chế biến VCO tạo ra kết quả là sự gai tăng gần 100% giá tại nông trại so sánh với chất lượng tương đương của dừa trái.

Rượu dừa

Rượu được sản xuất từ dừa là một sản phẩm truyền thống của thị trường địa phương tương đối nhỏ. Nó được sản xuất từ nhựa hoa dừa chưa nở, được khai thác trong một ống tre. Sau khi để một ngày, nó trở thành một chất lỏng có mùi thơm như hỗn hợp rượu đã pha chế và bắt đầu lên men. Sau đó nó được sản xuất thành rượu dừa qua một quá trình pha chế.

Quá trình pha chế được chuyên môn hóa. Để chế biến rượu cần đầu tư một thiết bị khoảng gần 200.000 peso¹ để có thể sản xuất 4300 gallon rượu/năm. Kết quả là người dân sản xuất rượu dừa thường trả tiền thuê cho dịch vụ pha chế. Người có các nhà thiết bị pha chế có thể thuê dừa để sản xuất nguyên liệu sản xuất rượu.

Người mua rượu không thực hiện các phân tích thành phần hóa học nào mà chỉ đơn giản là kiểm tra độ trong, mùi và vị và qua đó đoán mức độ cồn mà nó chứa.

Chuỗi thị trường thì khá đơn giản, từ người sản xuất đến người bán sỉ và bán lẻ ở địa phương và sau cùng đến người tiêu dùng. Phần lớn những người sản xuất có kho nhỏ để cất trữ rượu phục vụ cho việc bán lẻ rượu trong các chai nhỏ và một số rượu có thể được bán đến các tỉnh khác. Phát triển sản phẩm và liên kết đến các thị trường có mức độ cao hơn còn bị hạn chế, mặc dù có một số doanh nghiệp đã thử phân biệt là tạo thương hiệu rượu dừa để xuất khẩu.

¹ Peso: đơn vị tiền tệ của Philippine. 1 peso gần bằng 300 VNĐ (VD)

Gỗ dừa

Ở Philippine, nhu cầu về gỗ dừa đang gia tăng do các nguồn cung cấp gỗ khác đang suy giảm. Gỗ dừa được sử dụng chủ yếu cho các công trình xây dựng có giá trị thấp và có thể sử dụng tốt trong nhiều năm nếu được bảo vệ tốt khỏi mưa và mối.

Sau khi xẻ, ván hoàn chỉnh có thể được phân phối cho thị trường địa phương thông qua một số người kinh doanh hay vận chuyển đến các tỉnh khác hay là các khu trung tâm đô thị. I hững người bán lẻ bao gồm cả các cửa hàng bán dụng cụ và đồ dùng trong nhà và các điểm dừng xe dọc theo lề đường. Cho đến nay, gỗ dừa chưa được xuất khẩu.

Khi người nông dân quyết định bán cây, người bán sẽ liên hệ với đại lý hay người thu mua một cách trực tiếp. Thông thường, người kinh doanh gỗ dừa sẽ thực hiện tất cả các công đoạn từ chặt hạ, cưa xẻ và cũng đồng thời bảo đảm các giấy phép về chặt hạ và vận chuyển theo yêu cầu của luật về Bảo vệ dừa năm 1995.

I hững người mua gỗ dừa thường thích chọn các cây lớn, thẳng và già và những cây dừa có những tiêu chuẩn này sẽ bán được giá nhất. Khả năng xẻ ván của một cây dừa với kích thước của tấm ván từ 200-300 bước chân biến động tùy thuộc vào kích thước của cây. Với khoảng 3.5 peso/bước chân (kích thước ván xẻ), một cây dừa có giá từ 700 -1000 peso. Tuy nhiên, những cây ở các khu vực khó tiếp cận thường có giá thấp hơn để giảm chi phí chuyên chở.

I ông dân nhận được hơn 88% giá trị từ các cây có chất lượng tốt, các cây sẽ cho tỷ lệ thu hồi gỗ cao hơn. Hơn nữa, thường các cây có khả năng thu hồi gỗ cao già hơn. Trong khi đó, các cây dừa non thường cho gỗ ít hơn và có tính sản xuất nhiều hơn xét về khía cạnh cho trái. Việc hạn chế chặt hạ dừa già, không còn cho trái dường như phù hợp với việc tăng thu nhập của nông dân từ gỗ dừa và duy trì các nông trại dừa một cách thích hợp.

PHẦN BA: CÁC TRỞ LẠI GẠI CỦA THỊ TRƯỜNG VÀ PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM

Dừa trái và cơm dừa sấy khô

I nghiên cứu chỉ ra rằng giá tại nông trại của 2 sản phẩm là dừa trái và cơm dừa sấy khô được quyết định bởi nhu cầu. Mặc dù có một số thời điểm khi mà nông dân thấy rằng giá không thuận lợi, họ có ít khả năng thỏa thuận giá và giá được người mua quy định không biến đổi. Điều này có thể gán cho một số trở ngại được xác định trong nghiên cứu này.

Sản xuất quy mô nhỏ

Số lượng sản phẩm của một nông trại ít thường có ít cơ hội để nông dân có được những cơ hội trong việc bán sản phẩm đó. Quyền yêu cầu giá cao hơn cũng đồng thời suy giảm khi nông dân đã nhận tiền trước hay đã vay mượn tiền của người mua.

Mặc dù có một số tổ chức nông dân ở trong tỉnh, các nông dân được phỏng vấn trong nghiên cứu này đều cho biết họ bán dừa trái và cơm dừa sấy khô với tư cách cá nhân, ngay cả trong trường hợp họ thành viên của hợp tác xã hay một tổ chức tập thể nào đó.

Hạn chế trong việc tiếp cận đến thị trường và người mua

Các nông dân tin rằng việc lựa chọn người thu mua hay các điểm/ đại lý tiêu thụ là không thuận lợi khi mà việc này gây tốn kém trong vận chuyển sản phẩm đến các điểm chế biến. Mối quan hệ lâu dài với người mua không khuyến khích sự thay đổi, mặc dù điều này được nông dân là yếu tố tích cực đối với họ.

Sâu và bệnh hại

I hiểu loại bệnh làm suy giảm năng suất và chất lượng của dừa, gồm có bọ phấn, virus “cadang-cadang” và bọ lá dừa. Hầu hết các bệnh này có thể tránh được bằng cách chăm sóc và quản lý tốt như là bón phân thường xuyên và kịp thời xử lý các loại bệnh có lây nhiễm.

Bảo quản sau thu hoạch kém

Bảo quản kém làm giảm chất lượng sản phẩm do nứt dập và không có phân loại làm lẫn lộn dừa có các kích cỡ khác nhau, làm giá giảm đáng kể. Đây là vấn đề thuộc về thái độ và hành vi của một bộ phận nông dân.

Thời điểm thu hoạch

Khi dừa không được thu hoạch đúng lúc có thể là thu hoạch quá già hay chưa già và có thể khiến những người thu mua từ chối không mua.

Kỹ thuật chế biến cơm dừa sấy khô lạc hậu

Phương pháp phơi khô trong không khí truyền thống không bảo đảm và gián đoạn mưa/nắng làm cho sản phẩm bị giảm giá trị hay hư hỏng. I gười kinh doanh cũng phải cũng cố lại cơm dừa sấy khô từ nhiều nông dân khác nhau trước khi vận chuyển tới nhà máy chiết xuất dầu, nhưng lại có các kho và thiết bị bảo quản tốt hơn và có thể dự trữ sản phẩm cho đến khi giá thị trường thuận lợi. I ông dân có thể ...

Thiếu các quy định về tiêu chuẩn

Mặc dù có những tiêu chuẩn về việc mua bán cơm dừa sấy khô, các quy định này không được thực hiện nghiêm túc ở cấp nông trại. Các nông dân chủ yếu dựa vào sự kiểm tra trực quan của người thu mua để đánh giá chất lượng sản phẩm của họ và do đó giá mà họ nhận được cũng tùy thuộc vào người mua.

Hệ thống giao thông từ nông trại đến chợ yếu kém

I ông dân sử dụng ngựa và trâu để vận chuyển dừa tới đường chính. Chi phí vận chuyển đã gia tăng ổn định và đáng kể, nếu xét trong thời điểm giá các sản phẩm dầu gần đây. Điều này không khuyến khích người dân mang sản phẩm của họ tới người thu mua và chế biến ở thị trấn.

Dầu dừa nguyên chất - VCO

I nghiên cứu cho thấy nhu cầu đang gia tăng đối với dừa trái được sử dụng để sản xuất dầu dừa nguyên chất đã làm giảm việc chế biến cơm dừa sấy khô của nông dân. Tuy nhiên, trong khi nhiều nông dân cảm thấy VCO có tiềm năng thị trường, việc sản xuất ở khu vực nghiên cứu vẫn còn hạn chế vì một số lý do như sau:

Thiếu những người thu mua lớn

Thị trường địa phương của VCO vẫn còn chưa phát triển và hạn ngạch của những người kinh doanh nhỏ. I ông dân cho biết họ ít được tiếp cận những người kinh doanh và thu mua với số lượng lớn. Khi mà các quy định và kiểm soát chất lượng cung cấp được duy trì, những đơn đặt hàng lớn có thể cho phép nông dân gia tăng sản phẩm và mở rộng giai đoạn sản xuất.

Thiếu vốn

Cuộc điều tra cho thấy một cơ sở chế biến quy mô nông hộ nhỏ chi phí khoảng 17.500 peso. Đối với một số nông dân, thiếu một số vốn ban đầu cản trở họ nhận được những

điều kiện thuận lợi từ việc gia tăng nhu cầu đối với VCO. Tuy nhiên, một số các hỗ trợ tài chính hiện đang có ở tỉnh. I ếu họ không nhận được những điều kiện thuận lợi đó thì điều này, phần lớn, có thể được giải thích là do họ không nhận thức được các lợi ích đó hay là họ gặp phải những khó khăn để đáp ứng (hay là không sẵn sàng đáp ứng) các điều kiện vay mượn.

Thiếu kỹ thuật và kỹ năng kinh doanh

Tập huấn về sản xuất VCO đã diễn ra ở một số làng do PCA và chính quyền địa phương tổ chức. Tuy nhiên, chất lượng các cuộc tập huấn là rất khác biệt và nông dân không phải luôn luôn có thể đáp ứng được yêu cầu chất lượng của người thu mua. Không có các hoạt động tiếp theo sau tập huấn cũng như các hỗ trợ kinh doanh hay tiếp thị.

Hạn chế về việc kiểm soát chất lượng

Mặc dù đã có tiêu chuẩn sản phẩm đối với VCO, hầu hết các người sản xuất nhỏ đều gặp phải các vấn đề về duy trì đúng chất lượng, một phần là do thiếu các trang thiết bị thí nghiệm. I hững người thu mua VCO địa phương chỉ đơn giản là nếm, ngửi và kiểm tra trực quan sản phẩm do đó việc tiêu chuẩn hóa sản phẩm là khó khăn và gây ra việc không chắc chắn đối với thị trường ở đô thị. Sản phẩm đôi khi bị người mua từ chối.

Rượu dừa

Mặc dù rượu dừa chỉ là mặt hàng được tiêu thụ tại địa phương, một số nhà sản xuất đã quan tâm đến nó như là một sản phẩm sẵn sàng cho thị trường quốc tế. I ghiên cứu này, tuy nhiên, chú ý đến một số trở ngại để nhận ra khả năng này

Không có kiểm soát chất lượng thích hợp giữa những người sản xuất quy mô nhỏ

Việc sản xuất rượu dừa phần lớn không có quy định và các cơ sở sản xuất không được kiểm tra trừ khi những phản ánh của khách hàng/người tiêu dùng được các cơ quan quy định chất lượng của chính phủ ghi nhận. Tiêu chuẩn vệ sinh sản phẩm là rất biến động và sản phẩm bị xâm nhiễm tạp chất là thường xuyên. Không có những kiểm tra thích hợp về vi sinh và các tiêu chuẩn an toàn khác, rượu dừa vẫn một sản phẩm được sản xuất với quy mô nhỏ và cho thị trường địa phương.

Thiếu tiêu chuẩn sản phẩm

Không như VCO, tiêu chuẩn rượu dừa vẫn đang được xây dựng, và việc thiếu các tiêu chuẩn này đã cản trở tiếp cận tới thị trường quốc tế. Trong khi chất lượng xuất khẩu đã có một ít nhà sản xuất đạt tới, việc xuất khẩu đòi hỏi việc bảo đảm về chất lượng và số lượng.

Thiếu liên kết với các thị trường cao hơn

I hững nhà sản xuất nhỏ bán sản phẩm của họ cho người thu mua địa phương, thường theo cá nhân hay theo các phương thức không xác định trước. Trong khi một số nhà sản xuất bán một số lượng ít cho người tiêu dùng địa phương, sự hiện diện của người thu mua địa phương có nghĩa là những nhà sản xuất ít nỗ lực trong việc tìm kiếm các thị trường/người mua khác. Thậm chí với những nhà sản xuất đạt tiêu chuẩn rượu xuất khẩu, các mối liên kết với khách hàng quốc tế là ngoại lệ.

Hạn chế về việc phát triển sản phẩm

Hầu hết những người sản xuất (rượu dừa) bán sản phẩm rượu truyền thống trong các chai không có dán nhãn. Đã có một số ít nhà sản xuất đầu tư để tạo ra các giá trị gia tăng như dán nhãn, tạo mùi và đóng bìa bì cho sản phẩm và những việc này đã tạo ra lợi nhuận đáng kể. Các phương cách để phát triển các sản phẩm và đa dạng chúng là rất nhiều.

Gia tăng chi phí sản xuất

I hững người sản xuất rượ bị ảnh hưởng bởi việc gia tăng chi phí đối với một số yếu tố đầu vào, bao gồm lao động (trong việc thu hái nước hoa dừ), tre (được sử dụng để tiếp cận các cây dừ trong quá trình thu hái) và đường (được sử dụng trong quá trình chế biến).

Gỗ dừ

Mặc dù thu nhập tiềm năng của gỗ dừ, cung cấp dừ đường như đang suy giảm. I nghiên cứu này đã xác định được bốn chủ đề chính liên quan đến tính bền vững của khía cạnh này của ngành công nghiệp dừ.

Làm thác và khai thác bất hợp pháp cây dừ

Các quy định về chặt hạ dừ lấy gỗ là khá chặt chẽ. Tuy nhiên, các quy định này thường không được áp dụng đúng và né tránh việc thực thi đầy đủ. Khai thác bất hợp pháp khá phổ biến và các quan chức địa phương đôi khi cấp giấy phép mà không có hợp tác với PVA- tổ chức xây dựng các quy định đó. Điều này dẫn tới việc dừ bị chặt hạ nhiều hơn là được cho phép. Kỹ thuật khai thác kém làm các cây mới trồng và các cây nhỏ có thể bị thiệt hại trong quá trình khai thác.

Cây kém chất lượng tạo ra năng suất kém

Khi người mua yêu cầu mua với số lượng lớn trong thời gian ngắn, nông dân và người thu mua cho phép chặt hạ những cây nhỏ, chưa già và vẫn còn sản xuất trái. Tỷ lệ thu hồi gỗ thấp có nghĩa là chi phí cho việc chặt hạ và chế biến trên một đơn vị tăng so với cây già, và nông dân nhận được giá thấp hơn.

Trồng lại không đầy đủ

Kế hoạch trồng lại dừ của PCA có một số điểm yếu. PCA báo cáo rằng không thể cung cấp đủ giống để đạt tỷ lệ trồng lại 100%, và việc yêu cầu nông dân trả tiền giống khiến cho một số nông dân không thể chi trả được. I gay cả khi việc trồng lại dừ được bảo đảm, việc chăm sóc và bảo vệ cũng không có cách gì để bảo đảm.

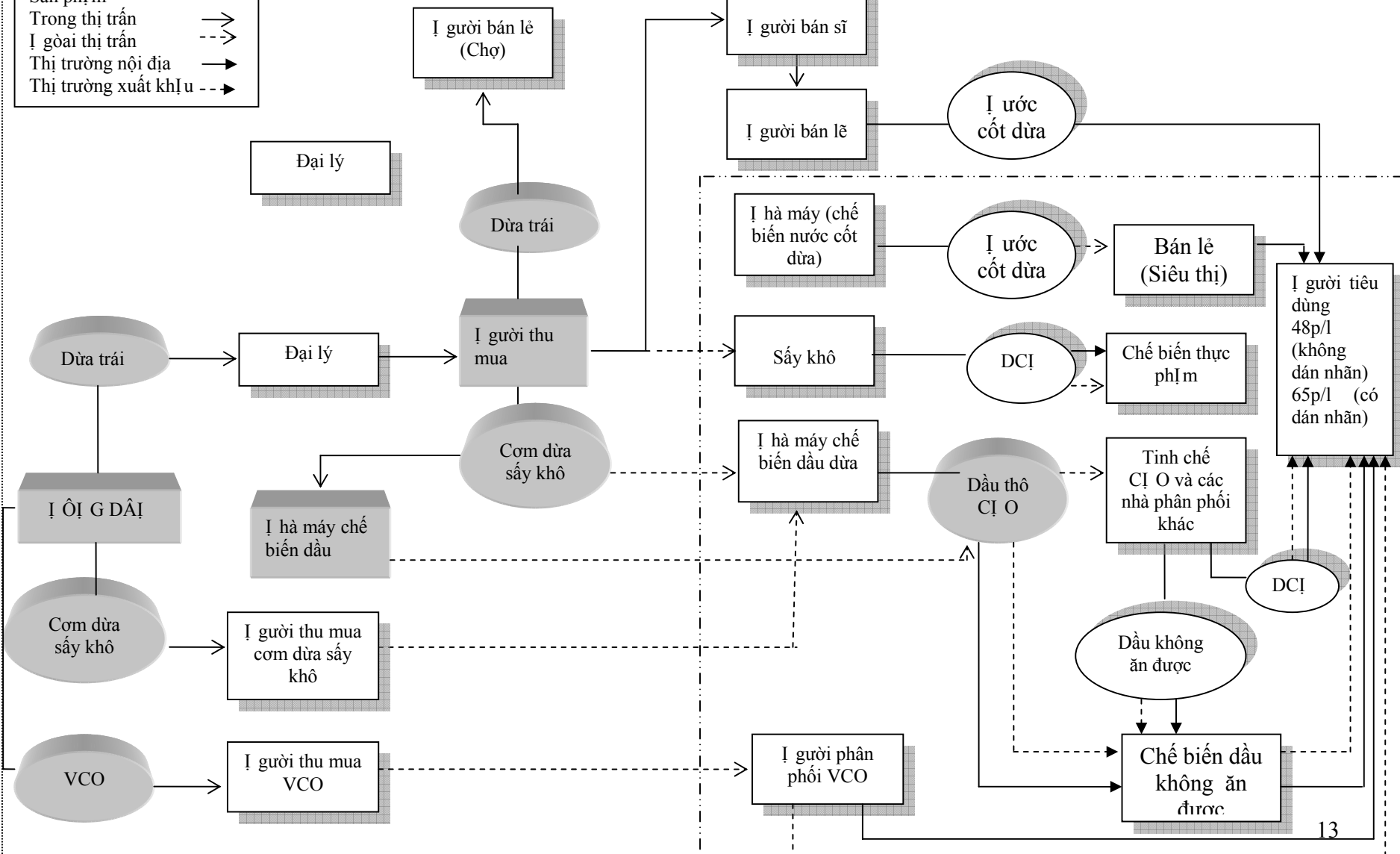
Câu hỏi gợi ý:

1. I nghiên cứu trường hợp tập trung vào các sản phẩm riêng lẻ, nhưng điều gì là những trở ngại chính dưới dạng tính bền vững chung của chuỗi thị trường dừ ở Quezon? Hãy vẽ một cây vấn đề để chỉ ra các mối quan hệ qua lại của những trở ngại đa dạng đó của thị trường công nghiệp dừ ở Quezon như đã thảo luận ở nghiên cứu này.
2. I hững hình thức của giá trị thêm vào đối với sản phẩm dừ được áp dụng ở khu vực nghiên cứu là gì? I hững yếu tố nào người nông dân trồng dừ có thể quan tâm trong việc quyết định các hình thức tạo giá trị thêm vào mà họ nên thực hiện?
3. Các quy định hiện hành của chính phủ quan tâm đến các vấn đề của ngành công nghiệp dừ như thế nào? Hãy xác định các hình thức hỗ trợ khác mà chính phủ và khu vực tư nhân có thể đưa ra nhằm giúp người dân cải thiện việc tiếp thị các sản phẩm của họ?
4. Rượ dừ và VCO là đại diện cho hai trường hợp trái ngược nhau của phát triển sản phẩm. Rượ dừ đã được sản xuất và mua bán trong một thời gian dài nhưng chủ yếu là cho thị trường nội địa. VCO đã trở thành sản phẩm quan trọng về mặt thương mại chỉ trong 5-6 năm qua nhưng đã phát triển nhanh chóng thành nhiều hình thức và đã thâm nhập vào thị trường xuất khẩu. Giải thích tại sao rượ dừ

đã bị tụt ở phía sau những sản phẩm dừa khác như VCO và những người sản xuất rượu dừa cần những hình thức hỗ trợ đặc biệt nào?

Hình 2: Sơ đồ chuỗi thị trường của dừa ở tỉnh Quezon

Chú dẫn
 Thị trường Sản phẩm
 Trong thị trấn →
 Ngoài thị trấn - ->
 Thị trường nội địa →
 Thị trường xuất khẩu - ->



Khu vực thị trấn TAYABAS and SARIAYA

Bên ngoài khu vực thị trấn TAYABAS and SARIAYA

