

Nghệ An: Lệnh pha cung-cầu nông sản

10:45 29/06/2018

Mổ xẻ những hạn chế, tìm hướng đi bền vững trong việc thiết lập chuỗi giá trị các sản phẩm nông nghiệp mới ở Nghệ An đang là một thách thức không nhỏ đối với cơ quan chức năng và doanh nghiệp nơi đây.



Đây là nội dung chính được đưa ra bàn luận tại Hội nghị kết nối cung - cầu sản phẩm nông nghiệp sạch, an toàn năm 2108 trên địa bàn tỉnh Nghệ An do Ban quản lý dự án Hợp tác kỹ thuật về quy hoạch phát triển ngành Nông nghiệp Nghệ An phối hợp với Phòng Thương mại và Công nghiệp Việt Nam chi nhánh Nghệ An tổ chức mới đây.

Theo ông Trần Anh Sơn - Tổng giám Công ty cổ phần Tổng công ty Nông sản XNK Nghệ An, hiện nay hầu hết các cơ sở tham gia chế biến nông sản tại Nghệ An vẫn đang sử dụng công nghệ truyền thống. Dây chuyền kỹ thuật cao về cơ bản chưa được áp dụng kịp thời. Giá trị kinh tế thấp, đa phần là sơ chế nên sản phẩm nông sản sản xuất tại địa phương vẫn đuối khi đưa ra thị trường cạnh tranh.

Chưa kể, công tác xây dựng thương hiệu sản phẩm của Nghệ An vẫn chưa được quan tâm đúng tầm. Một nghịch lý nữa mà Nghệ An hiện nay đang gặp phải đó là những sản phẩm đã có chỗ đứng trên thị trường lại khan hiếm nguồn nguyên liệu. Trong khi, cơ chế khuyến khích để doanh nghiệp tham gia chế biến nông sản thời gian qua vẫn chưa được tháo gỡ kịp thời.

Theo thống kê của Sở NN&PTNT tỉnh Nghệ An thì hiện nay trên địa bàn có 1.249.176,1 ha đất phục vụ sản xuất nông nghiệp, chiếm 75,75% diện tích đất tự nhiên của cả tỉnh. Với tiềm năng diện tích đất đai lớn như vậy, Nghệ An có rất nhiều lợi thế để sản xuất nông sản sạch, an toàn tiêu thụ trong nước và xuất khẩu.

Nhiều mặt hàng thuộc lĩnh vực nông sản của Nghệ An đã dần tạo được thương hiệu, uy tín đối với thị trường các nước như: Hoa quả tươi và hoa quả chế biến, tinh dầu, gạo, chè, thủy hải sản đông lạnh... Chỉ tính riêng mặt hàng hoa quả tươi, hoa quả qua chế biến để xuất khẩu của Nghệ An trong năm 2017 đã đạt 128,09 triệu USD.

Tuy nhiên, so với tiềm năng sẵn có thì Nghệ An vẫn chưa thể khai thác tốt lợi thế của mình để nâng cao giá trị sản phẩm nông sản của địa phương. Đặc biệt, có một thực tế đang tồn tại hiện nay là các doanh nghiệp vẫn thiếu sự liên kết sâu chuỗi để khép kín quy trình sản xuất, tạo ra sản phẩm. Trong khi, sản phẩm hầu như vẫn chưa đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn mà thị trường quốc tế quy định.

Ông Nguyễn Văn Lập – Phó Giám đốc Sở NN&PTNT tỉnh Nghệ An cho biết: Thời gian qua, việc hỗ trợ chính sách bao tiêu sản phẩm nông sản sạch và an toàn cho người dân lẫn doanh nghiệp đang được các cấp, ngành ở Nghệ An quan tâm. Đặc biệt, việc thu hút doanh nghiệp có tiềm lực về tài chính để đầu tư vào lĩnh vực này cũng đang được tập trung mời gọi. Tuy nhiên, để làm được việc sâu chuỗi từ sản xuất, tiêu thụ đến bao tiêu sản phẩm, người nông dân cần tuân thủ các định hướng về thị trường sản phẩm, quy trình sản xuất đảm bảo sạch – an toàn để giữ thương hiệu nông sản vùng miền của địa phương.

Ông Kotegawa Takashi – Đội phó đội tư vấn JICA cho rằng: Để nông sản sạch và an toàn của Việt Nam có thể bán tốt trên thị trường thì khâu lựa chọn nguồn cung để tập trung chế biến phải được chuyên nghiệp hoá. Có nghĩa là, người nông dân trước khi sản xuất một mặt hàng nào đó cũng cần có sự hướng dẫn đào tạo từ khảo sát, đánh giá của thị trường. Khâu giới thiệu sản phẩm, kiểm định và dán nhãn mác nông sản cũng cần phải lựa chọn kỹ lưỡng và có chiến lược rõ ràng, bài bản.

Được biết, hiện nay trên địa bàn Nghệ An đã và đang tiến hành xây dựng 30 dự án kết nối cung - cầu sản phẩm nông nghiệp sạch và an toàn. Mục tiêu của các dự án đặt ra là trong thời gian tới phải xây dựng được các kênh phân phối, tiêu thụ sản phẩm bền vững để nông sản Việt có chỗ đứng bền vững hơn nữa trên thị trường trong và ngoài nước.

Tuy nhiên, theo những nội dung mà các dự án sẽ triển khai thì khi tham gia vào chuỗi kết nối cung - cầu, cả doanh nghiệp lẫn người dân cần phải thực hiện theo hướng chuyên nghiệp hoá sâu rộng hơn nữa. Có như vậy, nông sản trong nước mới thoát vào cảnh “được mùa, rớt giá” như trong thời gian qua - chuyên gia Kotegawa Takashi khuyến cáo.

Bảo Ngọc T/h