

OCOP Lai Châu tạo đà đưa nông sản vùng cao vươn xa

06:30 29/04/2026

Chương trình OCOP đang trở thành động lực quan trọng giúp Lai Châu nâng cao giá trị nông sản, thúc đẩy kinh tế nông thôn và xây dựng thương hiệu đặc sản vùng cao Tây Bắc. Từ chè, gạo, miến dong đến dược liệu, nhiều sản phẩm địa phương đã được đầu tư chất lượng, mẫu mã, từng bước mở rộng thị trường và hướng tới phát triển bền vững.

Nâng giá trị đặc sản địa phương từ chương trình OCOP

Những năm gần đây, Lai Châu xác định OCOP là giải pháp trọng tâm để tái cơ cấu nông nghiệp và nâng cao thu nhập cho người dân vùng nông thôn. Theo thống kê của ngành chức năng, từ năm 2023 đến nay, địa phương đã công nhận 295 sản phẩm OCOP đạt hạng 3 sao và 4 sao. Tính đến cuối năm 2025, toàn tỉnh còn 191 sản phẩm đang trong thời hạn hiệu lực, thuộc 98 chủ thể sản xuất tại nhiều xã, phường.

Con số này cho thấy sự lan tỏa mạnh mẽ của chương trình OCOP tại một tỉnh miền núi còn nhiều khó khăn. Không chỉ dừng ở việc công nhận sản phẩm, điều quan trọng hơn là nhiều hợp tác xã, doanh nghiệp và hộ sản xuất đã thay đổi tư duy làm hàng hóa. Nếu trước đây sản phẩm chủ yếu tiêu thụ nhỏ lẻ, phụ thuộc thương lái, thì nay đã được đầu tư bài bản từ chất lượng, bao bì, nhãn mác đến xây dựng thương hiệu.



Các sản phẩm OCOP đặc trưng của Lai Châu ngày càng được đầu tư mẫu mã, nâng sức cạnh tranh trên thị trường.

Các sản phẩm OCOP của Lai Châu tập trung ở nhóm thực phẩm, đồ uống, dược liệu và thủ công mỹ nghệ. Trong đó, nổi bật là chè Tam Đường, gạo Sóng Cù Than Uyên, miến dong Bình Lư, mắc ca sấy, mật ong rừng, thịt trâu gác bếp, trà giảo cổ lam, cao dược liệu và nhiều mặt hàng chế biến từ nông sản bản địa.

Chè là ngành hàng có thế mạnh rõ nét của Lai Châu. Với khí hậu mát mẻ, thổ nhưỡng phù hợp, nhiều vùng chè tại Tam Đường, Tân Uyên đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao như trà xanh, trà ô long, matcha hay chè cổ thụ. Khi tham gia OCOP, các doanh nghiệp đã đầu tư công nghệ chế biến sâu, nâng cao giá trị sản phẩm và mở rộng thị trường tiêu thụ.

Bên cạnh đó, gạo Sóng Cù tiếp tục khẳng định vị thế là một trong những loại gạo đặc sản được người tiêu dùng ưa chuộng. Hạt gạo thơm, dẻo, vị đậm được sản xuất theo hướng an toàn, có truy xuất nguồn gốc rõ ràng nên ngày càng có chỗ đứng trên thị trường.

Miến dong Bình Lư cũng là sản phẩm tiêu biểu của Lai Châu. Nhờ nguồn nguyên liệu sạch và quy trình sản xuất được cải tiến, sản phẩm giữ được độ dai ngon đặc trưng, đáp ứng tốt nhu cầu người tiêu dùng ở nhiều địa phương.

Đa dạng sản phẩm, mở rộng thị trường bền vững

Không chỉ dựa vào nông sản truyền thống, Lai Châu đang mở rộng OCOP sang lĩnh vực dược liệu và sản phẩm công nghệ cao. Trong đó, đông trùng hạ thảo là

điểm sáng đáng chú ý khi nhiều cơ sở sản xuất mạnh dạn đầu tư hệ thống nuôi cấy hiện đại, tạo ra sản phẩm có giá trị kinh tế cao.

Hiện toàn tỉnh đã có nhiều sản phẩm đông trùng hạ thảo đạt chuẩn OCOP 3 sao, gồm dạng nguyên sợi khô, trà hòa tan, sản phẩm quà biếu và thực phẩm chăm sóc sức khỏe. Việc ứng dụng công nghệ sấy lạnh, đóng gói hiện đại giúp giữ được dưỡng chất, kéo dài thời gian bảo quản và nâng cao sức cạnh tranh.

Song song với đó, cây mắc ca đang nổi lên như ngành hàng chiến lược mới. Lai Châu đặt mục tiêu phát triển hàng chục nghìn héc-ta mắc ca, tập trung ở các huyện có điều kiện khí hậu phù hợp. Khi vùng nguyên liệu được mở rộng và nhà máy chế biến được đầu tư, mắc ca hứa hẹn sẽ trở thành sản phẩm chủ lực của địa phương trong thời gian tới.

Một điểm tích cực khác là nhiều sản phẩm OCOP của Lai Châu đã bắt đầu tham gia các hội chợ thương mại, chương trình kết nối cung cầu và sàn thương mại điện tử. Điều này giúp hàng hóa vùng cao tiếp cận trực tiếp người tiêu dùng cả nước, giảm phụ thuộc vào kênh bán hàng truyền thống.

Tuy nhiên, để OCOP phát triển bền vững, Lai Châu vẫn cần tiếp tục tháo gỡ nhiều khó khăn như quy mô sản xuất nhỏ, chi phí vận chuyển cao, thiếu nhân lực marketing và năng lực chế biến sâu còn hạn chế. Việc duy trì chất lượng đồng đều giữa các lô hàng cũng là yêu cầu quan trọng nếu muốn tiến xa hơn.

Trong giai đoạn tới, địa phương định hướng gắn OCOP với du lịch cộng đồng, xây dựng các điểm giới thiệu sản phẩm tại khu du lịch, điểm dừng chân và trung tâm đô thị. Đây được xem là cách làm hiệu quả để vừa quảng bá văn hóa bản địa, vừa mở rộng đầu ra cho nông sản.

Có thể thấy, từ những sản vật mang đậm hương sắc núi rừng, Lai Châu đang từng bước xây dựng thương hiệu hàng hóa có giá trị gia tăng cao. Chương trình OCOP không chỉ tạo động lực phát triển kinh tế nông thôn mà còn mở ra cánh cửa mới để nông sản vùng cao Tây Bắc vươn xa hơn trên thị trường trong nước và quốc tế.

Nam Sơn