

PHÂN TÍCH CHUỖI GIÁ TRỊ MÌ GẠO TẠI LÀNG NGHỀ DĨNH KẾ VÀ THỦ DƯƠNG TỈNH BẮC GIANG

Lê Thị Long Vỹ*, Vũ Đình Tôn**, Philippe Burny***

Ngày nhận: 18/9/2015

Ngày nhận bản sửa: 20/11/2015

Ngày duyệt đăng: 25/12/2015

Tóm tắt:

Phân tích chuỗi giá trị mì gạo được nghiên cứu tại 2 làng nghề chế biến mì gạo nổi tiếng ở Bắc Giang là phường Đình Kế (sản xuất mì Kế) và xã Thủ Dương (sản xuất mì Chũ) với tổng số 196 hộ điều tra (với 118 hộ tham gia trực tiếp vào chuỗi bao gồm hộ buôn bán gạo, chế biến mì gạo và buôn bán mì gạo, 30 hộ tiêu dùng và 48 hộ đối chứng thu nhập). Ngoài ra, nghiên cứu còn thu thập thông tin thông qua thảo luận nhóm và lấy ý kiến các cán bộ chuyên trách về chế biến mì gạo ở 2 làng nghề. Kết quả nghiên cứu cho thấy chuỗi giá trị mì gạo tạo ra giá trị gia tăng cao (gần 19 triệu đồng/ tấn sản phẩm mì gạo); sự phân chia giá trị gia tăng là có lợi cho tác nhân chế biến nên đã khuyến khích được các tác nhân chế biến đẩy mạnh đầu tư phát triển sản xuất và tiêu thụ sản phẩm. Song để phát triển chuỗi giá trị mì gạo cần phải giải quyết tốt các vấn đề về nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm ô nhiễm môi trường, bình đẳng về giới, bình đẳng về thu nhập, tăng cường liên kết, trao đổi thông tin giữa các tác nhân tham gia vào chuỗi.

Từ khóa: Chuỗi giá trị; làng nghề; mì gạo.

Value chain analysis of rice noodle in Dinh Ke and Thu Duong traditional handicraft villages in Bac Giang province

Abstract

The study was conducted in two famous traditional rice noodle production handicraft villages in Bac Giang province: Dinh Ke commune (Ke rice noodle production) and Thu Duong commune (Chu rice noodle production). The survey was carried out with 196 households, of which 118 involved directly in the value chain including rice traders, 30 noodle consumer households, and 46 are income control households. In addition, the study gathered information and data through group discussions and consultation with local authorities who were involved in rice noodle production in the villages. The results indicated that the value chain of noodle created a high added value (approximately 19 million VND per ton of products) and among value chain actors, rice noodle processors gained more profit that encouraged these actors to increase investment into production and selling of noodle products. The recommendations include improving product quality, reducing environmental pollution, dealing with issues such as gender inequality in terms of income, and strengthening information sharing among actors of the value chain.

Keywords: Value chain; traditional handicraft village; rice noodle.

1. Đặt vấn đề

Phát triển ngành nghề nông thôn là một chủ trương, chính sách đúng đắn của Đảng và Nhà nước nhằm phát huy nội lực góp phần nâng cao mức sống người dân nông thôn, ổn định tình hình kinh tế, xã hội và chính trị vùng nông thôn. Tuy nhiên, việc phát triển các ngành nghề quy mô hộ còn gặp nhiều khó khăn trong công tác quản lý và phân phối lợi ích cho các hộ nông dân khi tham gia vào ngành nghề. Đặc biệt trong lĩnh vực chế biến nông sản thực phẩm tại các làng nghề, một lĩnh vực phát triển rộng khắp các tỉnh trong cả nước song cho đến nay chúng ta hầu như không có số liệu thống kê về số lượng và giá trị sản phẩm nông sản qua chế biến tại các làng nghề này.

Theo đánh giá của Bộ Khoa học và Công nghệ, trong “chuỗi sản xuất nông nghiệp của Việt Nam, khâu bảo quản và chế biến đóng gói là khâu còn hạn chế” (Nông nghiệp-Nông thôn Việt Nam, 2014). Ở Việt Nam, sản lượng lúa gạo đạt được ngày càng lớn (từ 35.832,9 nghìn tấn năm 2005 đến 44.039,3 nghìn tấn năm 2013) (FAO, 2013), sản phẩm chế biến từ gạo cũng rất phong phú như nấu rượu (rượu nếp, rượu cần, rượu thuốc bắc,...), mì gạo khô, mì ướt (mì gạo, bánh phở, bún khô, bún ướt,...), bánh đa nem, bánh gạo, bánh cốm, bánh chưng, bánh đa, bánh cuốn, bột dinh dưỡng, bột thực phẩm, bánh phồng tôm, cháo ăn liền, hủ tít, bánh bèo,... rất nhiều sản phẩm gốc gạo được các nước như Mỹ, Pháp, Nhật ưa chuộng, giá trị xuất khẩu cao gấp 1,5 so với xuất khẩu gạo (Song Anh, 2013). Sự đa dạng của các sản phẩm chế biến từ gạo cho phép khai thác tốt nhất tiềm năng trong sản xuất lúa gạo của Việt Nam, tăng giá trị sử dụng, giá trị kinh tế của lúa gạo và tạo ra nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực

của người Việt Nam. Tuy nhiên, nhu cầu thị trường về các loại mì gốc gạo hiện nay trên thị trường còn chưa được các doanh nghiệp, nhà máy, hiệp hội,... quan tâm đúng mức. Trong khi đó, theo Hiệp hội mì ăn liền Thế giới, năm 2013, Việt Nam tiêu thụ một lượng lớn (đứng thứ 4 thế giới với 5,2 tỷ gói) về các loại mì ăn liền gốc mì.

Nghiên cứu này tập trung vào phân tích chuỗi giá trị sản phẩm mì gạo ở Bắc Giang nhằm tìm ra những tồn tại trong chuỗi và đưa ra các giải pháp hoàn thiện chuỗi giá trị mì gạo tại các làng nghề ở Bắc Giang cũng như ở Việt Nam.

2. Phương pháp nghiên cứu

2.1. Bối cảnh điểm nghiên cứu

Tỉnh Bắc Giang có 2 địa điểm sản xuất mì gạo nổi tiếng được lựa chọn làm điểm nghiên cứu:

(i). Phường Dĩnh Kế, thành phố Bắc Giang: nghề có từ những năm 1982 với khoảng 10 hộ tham gia chế biến. Năm 2009, sản phẩm được đăng ký nhãn hiệu “mì Kế”. Năm 2010, phường Dĩnh Kế được công nhận là làng nghề của Tỉnh. Đến năm 2014, làng nghề có khoảng 300 hộ tham gia sản xuất mì gạo với sản lượng khoảng 9 tấn/ngày (Hải Yến, 2014).

(ii). Làng nghề Thủ Dương, xã Nam Dương, huyện Lục Ngạn: nghề xuất hiện từ những năm 1950. Năm 2009, sản phẩm mì gạo Thủ Dương đã chính thức được đăng ký nhãn hiệu “mì Chũ”. Đến năm 2014, sản lượng làng nghề đạt 30 tấn/ngày (Hải Yến & Nguyễn Đoàn, không năm xuất bản).

2.2. Thu thập thông tin

Thông tin thứ cấp về sản xuất, chế biến và phát triển chế biến được thu thập qua sách, báo, tạp chí, báo cáo hàng năm của địa phương, các trang thông tin điện tử của các tổ chức có uy tín.

Bảng 1: Chọn mẫu điều tra

DVT : hộ

Tác nhân	Mì Kế - Dĩnh Kế	Mì Chũ-Thủ Dương	Tổng số	Phương pháp chọn
Đại lý bán gạo	3	2	5	Ngẫu nhiên
Người chế biến mì gạo	36	33	69	Ngẫu nhiên
Thu gom mì gạo	0	1	1	Toàn bộ
Bán buôn mì gạo	32	2	34	Ngẫu nhiên
Bán lẻ mì gạo	3	6	9	Ngẫu nhiên
Tiêu dùng mì gạo	15	15	30	Ngẫu nhiên
Hộ đối chứng thu nhập	30	18	48	Ngẫu nhiên
Tổng số	119	77	196	Ngẫu nhiên

Nguồn: Theo điều tra của tác giả, năm 2014

Thông tin sơ cấp: Số lượng mẫu điều tra được trình bày trong bảng 1.

Tổ chức điều tra 196 hộ thông qua 7 bản câu hỏi cho từng tác nhân trong chuỗi.

Thu thập thông tin bằng phương pháp PRA (Participatory Rural Appraisal); thảo luận nhóm; phỏng vấn sâu 2 cán bộ tại 2 làng nghề.

2.3. Phân tích số liệu

2.3.1. Phương pháp thống kê

Được sử dụng xuyên suốt quá trình nghiên cứu từ bước chọn địa bàn, chọn mẫu đến tổng hợp thông tin để làm rõ thực trạng chuỗi giá trị mì gạo tại các làng nghề ở tỉnh Bắc Giang.

2.3.2. Phân tích tài chính chuỗi

Trong chuỗi mì gạo có 5 tiêu chí được quan tâm: Sản phẩm, chu trình đi của sản phẩm, tác nhân tham gia, chức năng của từng tác nhân, và dòng thông tin (số lượng, giá, giao dịch). Việc phân tích giá trị gia tăng trong chuỗi giá trị mì gạo được áp dụng theo phương pháp của Fabre (1994).

2.3.3. Phân tích xã hội

Sử dụng công cụ phân tích của Lagrange (1995) và Bell & cộng sự (2000) để xác định các chỉ tiêu về lao động, điều kiện làm việc, bảo quản sản phẩm đầu vào, đầu ra; Công cụ của Drion (2009) nhằm xác định vai trò của giới trong chế biến.

2.3.4. Phân tích môi trường

Tiếp cận theo phương pháp DEC (Chương trình

hợp tác phát triển Việt Nam và Đan Mạch, 2004) trong xác định các yếu tố đầu ra không đi đến sản phẩm cuối cùng để xác định lượng chất thải (lông, rấn, khí,...) tạo ra ở mỗi công đoạn chế biến. Kết hợp điều tra khảo sát thực địa để xác định lượng chất thải gây ô nhiễm môi trường trong quá trình chế biến mì gạo.

3. Kết quả nghiên cứu

3.1. Phân tích tài chính chuỗi giá trị mì gạo

3.1.1. Bản đồ chuỗi giá trị mì gạo

Hình 1 cho thấy chuỗi giá trị mì gạo gồm 2 chức năng là chế biến và thương mại và 5 tác nhân là người buôn bán gạo, người chế biến mì gạo, người thu gom mì gạo, người bán buôn mì gạo và người bán lẻ mì gạo.

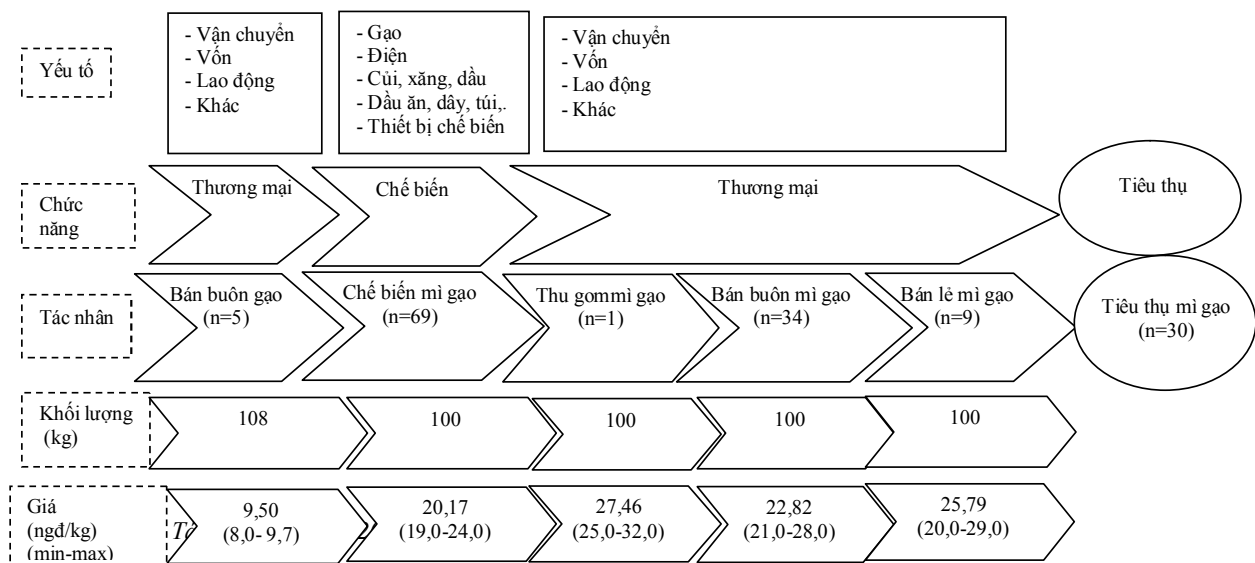
3.1.2. Kênh tiêu thụ mì gạo tại Bắc Giang

Tiêu thụ mì gạo thông qua 6 kênh. Kênh đi qua tất cả các tác nhân có tỷ lệ khối lượng sản phẩm lớn nhất (Hình 2) cho thấy mỗi tác nhân đều có một vị trí quan trọng góp phần phân phối sản phẩm mì gạo từ người chế biến đến người tiêu dùng.

3.1.3. Tổng hợp phân tích tài chính chuỗi mì gạo

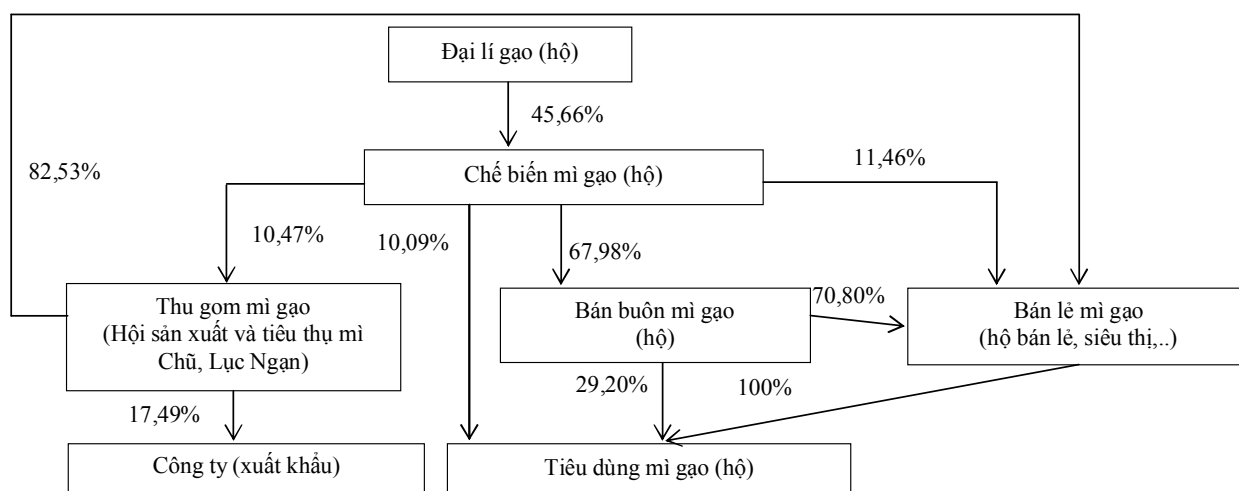
Qua bảng tổng hợp (bảng 2) cho thấy toàn chuỗi tạo ra 18,83 triệu đồng giá trị tăng thêm cho 1 tấn mì gạo và chiếm 73,02% giá trị sản xuất. Sự phân chia giá trị gia tăng giữa các tác nhân không đều và theo hướng có lợi cho người chế biến (nhóm chế biến mì gạo chiếm giá trị cao nhất đạt 41,05% và thấp nhất ở nhóm bán buôn gạo chiếm 2,5%).

Hình 1: Chức năng và các tác nhân trong chuỗi giá trị mì gạo ở Bắc Giang



Nguồn: Tác giả xây dựng, 2014

Hình 2: Kênh phân phối mì gạo tại Bắc Giang



Ghi chú : Tỷ lệ (%) thể hiện % khối lượng sản phẩm luân chuyển qua các tác nhân.

Nguồn : Số liệu điều tra năm 2014.

Bảng 2: Tổng hợp tài chính chuỗi mì gạo

(Tính bình quân trên 1 tấn mì gạo năm 2014)

Chỉ tiêu	Đầu vào (n=118)		Đầu ra	
	Giá trị (trđ)	Tỷ lệ (%)	Giá trị (trđ)	Tỷ lệ (%)
1. Chi phí trung gian (IC)	12,62	100	Mì gạo	25,79
Gạo	9,01	71,39		
Dầu	0,35	2,77		
Điện, củi, xăng, dầu	0,26	2,06		
Túi, dây buộc	1,06	8,40		
Nghiền bột+ tráng thuê	1,27	10,06		
Vận chuyển	0,46	3,65		
Khác	0,21	1,66		
2. Giá trị gia tăng (VA)	18,83	100		
- Bán buôn gạo	0,47	2,50		
- Chế biến mì gạo	7,73	41,05		
- Thu gom mì gạo	5,51	29,26		
- Bán buôn mì gạo	2,52	13,38		
- Bán lẻ mì gạo	2,6	13,81	Tổng (Y)	25,79
VA/Y (%)		73,02		

Nguồn : Tổng hợp số liệu điều tra năm 2014

Chuỗi giá trị mì gạo đem lại lợi ích kinh tế lớn cho các hộ nông dân khi tham gia vào chuỗi. Việc phát triển và hoàn thiện chuỗi sẽ góp phần tạo ra công ăn việc làm cho các hộ nông dân, tăng thu nhập cho hộ và giảm áp lực di dân ra thành phố, đóng góp vào giá trị sản xuất của vùng. Đặc biệt chế biến mì gạo còn góp phần tạo ra sản phẩm thực phẩm hữu ích cho xã hội, thỏa mãn nhu cầu thị trường, tiêu thụ một lượng lớn gạo- sản phẩm chủ lực của nông nghiệp nước nhà, thông qua chế biến đã làm tăng giá trị và giá trị sử dụng của sản phẩm.

3.2. Các vấn đề đặt ra trong chuỗi giá trị mì gạo

Bên cạnh các lợi ích mà chuỗi giá trị mì gạo Bắc Giang đã tạo ra, chúng tôi tập trung phân tích các yếu tố hạn chế trong chuỗi để tìm ra giải pháp hoàn thiện và thúc đẩy chuỗi phát triển. Hai chức năng chế biến và thương mại được tiếp cận trong phân tích.

3.2.1. Các vấn đề đặt ra ở chức năng chế biến

Sử dụng cách tiếp cận thực địa và áp dụng phương pháp DEC cho thấy quy trình chế biến thủ công mì gạo ở cả 2 làng nghề đều trải qua 10 công

Bảng 3: Các bước trong chế biến mì gạo ở Bắc Giang

Đầu vào bổ sung	Đầu vào chính (gạo : 100kg)	Đầu ra không đến sản phẩm cuối
Nước: $\approx 1,5 \text{ m}^3$	Vo và ngâm gạo	Nước gạo+ tạp chất: $\approx 1,3 \text{ m}^3$
Nước: $\approx 100 \text{ lít}$	Xay bột	
	Ngâm bột	Nước: $\approx 60 \text{ lít}$
Nước : $\approx 4 \text{ lít}$ Dầu ăn : $\approx 0,5 \text{ lít}$	Hòa bột	
Than, củi: $\approx 30 \text{ kg}$ Điện: $\approx 3 \text{ KW}$	Tráng bánh	Hơi nước: $\approx 100 \text{ lít}$ Xi than: $\approx 12 \text{ kg}$ Khí CO_2 ; Nhiệt
Túi ni lông Dầu ăn: $\approx 0,2 \text{ lít}$	Ủ bánh	
Năng lượng mặt trời	Phơi bánh lần 1	Hơi nước : $\approx 20 \text{ lít}$
Điện: 5 KW	Cắt bánh	
Năng lượng mặt trời	Phơi bánh lần 2	Hơi nước: $\approx 80 \text{ lít}$
Dây buộc (lạt/ ni lông) Túi ni lông	Bó mì/ đóng gói	Mì vụn: $5\text{kg}-7\text{kg}$
	Mì gạo : $93\text{kg} - 95\text{kg}$	

Nguồn: PRA năm 2015

đoạn từ khâu vo và ngâm gạo cho đến khâu bó mì, đóng gói. Bình quân 1 lần chế biến ở Thủ Dương là 100kg gạo/lần; ở Đình Kế là 70kg gạo/lần. Các công đoạn chế biến được trình bày trong Bảng 3.

Vấn đề ô nhiễm môi trường

Bảng 3 cho thấy loại chất thải chủ yếu trong chế biến mì gạo là nước gạo, xỉ than, khí CO_2 , hơi nước và nhiệt. Trong đó, công đoạn vo, ngâm gạo và ngâm bột xả thải nhiều chất thải lỏng nhất; công đoạn tráng bánh xả thải nhiều chất thải rắn và khí nhất. Theo các hộ điều tra, lượng chất thải lỏng (nước gạo) gây ra mùi chua khó chịu cho người dân làng nghề và làm ảnh hưởng đến độ chua của đất và ao hồ khiến việc trồng trọt và nuôi thủy sản bị ảnh hưởng.

Số liệu bảng 4 cho thấy mỗi năm 2 làng nghề xả thải ra môi trường hơn 13 nghìn tấn chất thải rắn và gần 174 nghìn m^3 chất thải lỏng, cùng với việc chế

biến mì gạo diễn ra trong vài chục năm cho thấy cần thiết phải có biện pháp xử lý chất thải tại 2 làng nghề khi mà tất cả các loại chất thải đều thải trực tiếp ra môi trường không qua xử lý.

Chất lượng sản phẩm

Sự khác biệt về chất lượng sản phẩm ở 2 làng nghề là do yếu tố kinh nghiệm, bí quyết, sự khác nhau trong sử dụng các nguyên liệu đầu vào. Theo ông Nguyễn Văn Nam, phó chủ tịch Hội sản xuất và tiêu thụ mì Chủ huyện Lục Ngạn, sự khác biệt về kỹ thuật cầm lửa, tráng bánh và nguồn nước tạo ra sự khác biệt về chất lượng. Máy tráng bánh ở Thủ Dương sử dụng loại 2 chảo nên bánh chín đều hơn, chất lượng mì dai hơn, sau khi tráng, bánh được đưa vào chần dầu cọ (trong khi ở Đình Kế, bánh sau tráng được đưa vào quét dầu Mezan), thời gian chế biến 1 mẻ mì ở Thủ Dương dài hơn (khoảng hơn 30

Bảng 4: Lượng chất thải tại 2 làng nghề năm 2014

Chỉ tiêu	ĐVT	Đình Kế (mì Kế)	Thủ Dương (mì Chũ)
1. Số hộ làm nghề *	Hộ	300	300
2. Số lần chế biến/hộ/tháng	Lần/hộ/tháng	19,00	16,41
3. Lượng thải/lần chế biến			
- Lượng thải lỏng	$\text{M}^3/\text{lần}$	1,08	1,69
- Lượng thải rắn	$\text{Kg}/\text{lần}$	8,08	12,69
4. Lượng thải/năm 2014			
- Lượng thải lỏng	$\text{M}^3/\text{năm}$	73872	99840
- Lượng thải rắn	Tấn/năm	552,67	749,60

Nguồn : Số liệu điều tra năm 2014

Bảng 5: Thu nhập của 2 nhóm hộ
(Tính trung bình trên 1 hộ điều tra năm 2014)

Indices	Hộ chế biến G1 (n=69)		Hộ đối chứng G2 (n=48)		So sánh G1/G2 (%)
	Số lượng (trđ)	Cơ cấu (%)	Số lượng (trđ)	Cơ cấu (%)	
Thu nhập/hộ/năm*	192,55	100,00	123,47	100,00	155,95
1. Trồng trọt	20,06	10,42	11,31	9,16	177,36
2. Chăn nuôi	8,64	4,49	14,32	11,60	60,32
3. Chế biến mì	136,35	70,81	0,00	0,00	
4. Khác (lương, làm thêm,...)	275,02	14,28	97,84	79,24	28,11

Nguồn: Số liệu điều tra năm 2014.

tiếng/mê).

Chất lượng sản phẩm cũng chịu ảnh hưởng lớn của yếu tố thời tiết do quy trình sản xuất có 2 công đoạn sử dụng năng lượng mặt trời để phơi sản phẩm nên khi gặp điều kiện bất lợi chất lượng sản phẩm sẽ không đảm bảo (mốc hoặc chuyển màu,...). Việc phơi mì cũng không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) khi địa điểm phơi nằm gần trục đường quốc lộ Hà Nội đi Lạng Sơn (ở Dĩnh Kế) và tỉnh lộ (Thủ Dương).

Ở cả 2 làng nghề đều có các cơ quan, tổ chức kiểm tra chất lượng nước cho chế biến. Bản thân hộ cũng hình thành thói quen vệ sinh máy móc, dụng cụ sau mỗi lần chế biến. Tuy nhiên, do quá trình chế biến thủ công, sản xuất quy mô hộ nhỏ và lẻ nên việc sử dụng các đầu vào không được cân đo, đo, đếm một cách chi tiết, cụ thể giữa các lần chế biến khác nhau. Vì vậy, ngay trong cùng 1 hộ chất lượng sản phẩm cũng không đồng đều, do đó khó tiếp cận với các thị trường lớn.

Vấn đề về giới

Kết quả nghiên cứu cho thấy nam giới có vai trò quyết định chính trong việc lựa chọn đối tác mua-bán đầu vào, đầu ra; lựa chọn khách hàng và mua sắm thiết bị trong chế biến. Nam giới cũng thể hiện vị trí ưu thế khi hầu hết các hoạt động xã hội đều do nam giới tiếp cận. Sự tham gia vào quá trình sản xuất đã có sự phân công công việc khá rõ khi nam giới đảm nhiệm chính những công đoạn nặng nhọc hơn như nghiền bột, tráng bánh; còn nữ giới phần lớn đảm nhận những công đoạn nhẹ nhàng, đòi hỏi sự khéo léo như ngâm, vo gạo, phơi, ủ, đóng gói, gắn nhãn mác. Điều này cho thấy nữ giới tại 2 làng nghề chế biến mì gạo ở Bắc Giang chưa phát huy được vai trò bình đẳng với nam giới.

Vấn đề thu nhập trong làng nghề

Qua so sánh thu nhập giữa 2 nhóm: hộ tham gia chế biến và hộ không tham gia chế biến cho thấy, nhóm hộ tham gia chế biến mì gạo có thu nhập cao hơn 1,56 lần so với nhóm hộ không tham gia chế biến. Thu nhập của nhóm hộ chế biến chủ yếu từ chế biến mì gạo chiếm 70,81%; trong khi thu nhập chính của nhóm hộ không tham gia chế biến là từ các khoản lương và đi làm thuê. Điều này cho thấy, chế biến mì gạo đem lại thu nhập cao cho các hộ tham gia vào hoạt động chế biến song cũng tạo ra sự khác biệt về thu nhập trong các làng nghề ở nông thôn.

3.2.2. Các vấn đề đặt ra ở chức năng thương mại Cạnh tranh trên thị trường mì sợi

Sự cạnh tranh diễn ra ngay giữa 2 làng nghề trên cùng địa bàn nghiên cứu. Sản phẩm mì gạo ở Thủ Dương với nhãn hiệu “mì Chũ” được nhiều người tiêu dùng biết đến hơn so với sản phẩm “mì Ké” ở phường Dĩnh Kế nên có khả năng tiêu thụ dễ dàng hơn. Một số hộ ở Dĩnh Kế đã sử dụng nhái nhãn hiệu “mì Chũ” để tiêu thụ sản phẩm làm ảnh hưởng lớn đến uy tín của 2 nhãn hiệu mì gạo ở Bắc Giang.

Hiện nay, các sản phẩm mì gốc gạo chưa được các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp quan tâm đầu tư đúng mức nên việc cạnh tranh giữa các loại mì có gốc nông sản khác ngoài gốc gạo (như bột mì, bột sắn, bột đậu xanh, bột dong giềng,...) cũng diễn ra mạnh mẽ.

Số liệu điều tra 30 hộ tiêu dùng mì gạo đánh giá về chất lượng, giá cả và sở thích giữa mì gạo tại Bắc Giang so với mì tôm, mì phở, mì bún cho thấy mì gạo của Bắc Giang tuy đã được người tiêu dùng lựa chọn và đánh giá tốt về chất lượng song sản phẩm đang bị cạnh tranh về chất lượng với mì phở; cạnh tranh về giá với mì tôm và mì bún; và chưa thực sự trở thành một thói quen tiêu dùng thường xuyên như với mì phở và mì bún. Vấn đề này cũng cần được hộ

Bảng 6: So sánh một số chỉ tiêu cạnh tranh giữa mì gạo và một số loại mì khác

Chỉ tiêu	Mì tôm		Mì phở		Mì bún	
	Số lượng (lượt hộ)	Cơ cấu (%)	Số lượng (lượt hộ)	Cơ cấu (%)	Số lượng (lượt hộ)	Cơ cấu (%)
1. Chất lượng	30	100,00	30	100,00	30	100,00
- Mì gạo tốt hơn	16	53,33	11	36,67	19	63,33
- Như nhau	14	46,67	19	63,33	11	36,67
2. Giá cả	30	100,00	30	100,00	30	100,00
- Mì gạo rẻ hơn	5	16,67	4	13,33	4	13,33
- Như nhau	10	33,33	21	70,00	15	50,00
- Mì gạo cao hơn	15	50,00	5	16,67	11	36,67
3. Thói quen tiêu dùng	30	100,00	30	100,00	30	100,00
- Thích mì gạo hơn	17	56,67	8	26,67	11	36,67
- Như nhau	13	43,33	22	73,33	19	63,33

Nguồn: Số liệu điều tra năm 2014.

Liên kết giữa các tác nhân trong chuỗi giá trị mì gạo

chế biến mì gạo ở Bắc Giang quan tâm chú ý để nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và đầu tư phát triển thị trường.

Liên kết giữa các tác nhân trong chuỗi giá trị mì gạo

Do quá trình sản xuất ở quy mô hộ còn nhỏ lẻ, sản lượng mỗi hộ không cao, việc liên kết dọc và ngang nhìn chung còn lỏng lẻo, tuy đã hình thành nên các hợp đồng kinh tế song mới chỉ dừng lại ở một bộ phận hộ khi tham gia “Hội” còn 2/3 số hộ làm nghề không tham gia “Hội” ở Thủ Dương (gần 200 hộ) và các hộ làm nghề ở Đình Kế (300 hộ) thì việc liên kết dọc và ngang chủ yếu dựa vào uy tín và mối quan hệ làm ăn truyền thống.

- Liên kết ngang:

Ở Thủ Dương (mì Chũ), các hộ tham gia Hội chịu sự giám sát chặt chẽ của Hội từ khâu cung cấp đầu vào đến khâu bán sản phẩm. Mỗi hội viên tham gia đều kí kết hợp đồng với Hội. Hội viên được cung cấp đầu vào trong sản xuất và được cung cấp một mã vạch riêng để tự chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm. Hội viên có thể ứng trước 1 khoản vốn (dưới 10 triệu đồng) để sản xuất, sau khi mang sản phẩm đến giao cho Hội được tính toán và nhận về phần thu nhập (bao gồm công lao động gia đình, lao động đi thuê (nếu có), một số chi phí như thuê tráng bánh và phần lãi. Có thể thấy hình thức hoạt động này giống như việc các hội viên làm thuê cho Hội. Ưu điểm: Hội viên không phải lo đầu vào, đầu ra, có thể tập trung vào sản xuất; Hội viên tâm về chất lượng sản phẩm; có khả năng tham gia vào các thị trường lớn. Nhược điểm: Hội viên mất quyền chủ động trong tìm kiếm thị trường; mất khách hàng truyền thống sau khi nhập Hội; phụ thuộc lớn vào

Hội. Ban chủ tịch Hội đòi hỏi phải nhạy bén với thị trường, có hiểu biết về luật pháp khi tham gia kí kết các hợp đồng kinh tế.

Ở Đình Kế (mì Ké), tuy đã hình thành Hợp tác xã song việc quản lí đầu vào, đầu ra trong chế biến mang tính mở, chủ yếu là khuyến khích các hộ trong Hợp tác xã thực hiện theo cam kết nên hộ có toàn quyền lựa chọn đối tác cung cấp đầu vào cũng như lựa chọn khách hàng để bán sản phẩm. Ưu điểm: Xã viên có quyền chủ động tìm kiếm thị trường đầu vào, đầu ra; tự do lựa chọn khách hàng; dám chấp nhận rủi ro. Nhược điểm: Sản xuất nhỏ, lẻ; chất lượng sản phẩm không đồng đều giữa các hội viên; việc tham gia vào các thị trường lớn khó khăn.

- Liên kết dọc:

Ở Thủ Dương đã hình thành các hợp đồng kinh tế giữa Hội với các tác nhân cung cấp đầu vào và đầu ra trong chế biến mì gạo. Bằng khả năng nhạy bén, ban chủ nhiệm Hội đẩy mạnh công tác quảng bá sản phẩm trên thị trường và đã mở ra nhiều đại lí, đặt hàng kí gửi trên nhiều tỉnh thành cả nước nhằm cung cấp sản phẩm ra thị trường được tốt nhất. Hội cũng mạnh dạn kí kết các hợp đồng cung cấp sản phẩm cho Công ty trung gian xuất khẩu sản phẩm mì Chũ sang Anh. Tuy nhiên, khi xuất sản phẩm Hội phải chấp nhận trên bao bì sản phẩm không còn nhãn hiệu “mì Chũ”.

Đối với 2/3 số hộ ở Thủ Dương khi không tham gia Hội và các hộ làm nghề ở Đình Kế việc liên kết chủ yếu là bằng hợp đồng miệng, thông qua giao dịch trên điện thoại trao đổi về số lượng, giá cả, địa điểm, thời gian giao hàng cũng như chất lượng sản phẩm. Các tác nhân buôn bán chủ yếu đến tận hộ

Bảng 7: Đề xuất thay đổi công nghệ, quy trình chế biến theo hướng sản xuất sạch hơn

Công đoạn	Vấn đề	Đề xuất			Đề xuất hỗ trợ	
		Hướng SXSH	Chi phí tăng	Lợi ích	Nội dung	Ưu tiên
Vo, ngâm gạo	Chất thải lỏng	Tái sử dụng tại chỗ: Xử lý nước thải	Tăng chi phí đầu tư xử lý nước thải	Giảm ô nhiễm môi trường, tạo sản phẩm sạch	Tổ chức tập huấn	Ưu tiên nữ giới
Tráng bánh	Chất thải rắn	Thay thế đầu vào: tráng bánh bằng điện	Tăng lượng điện sử dụng	Giảm lượng than, củi	Cần giúp đỡ của các nhà khoa học	
Phơi bánh	Phụ thuộc thời tiết	Thay đổi trang thiết bị: xây dựng lò sấy	Tăng chi phí xây dựng lò sấy	Giảm tỷ lệ sản phẩm hư hỏng ; ổn định đầu ra ; Nâng cao VSATTP; Giảm phụ thuộc tự nhiên ; Giảm công lao động.	Cần giúp đỡ của các nhà khoa học	

Nguồn: Tổng hợp thông tin điều tra 2014.

chế biến để nhận hàng vì vậy, những hộ này rất ít khi nhận được những phản ánh trực tiếp về sản phẩm từ người tiêu dùng cuối cùng.

Nhìn chung, liên kết dọc và ngang trong chuỗi còn nhiều hạn chế gây cản trở việc phát triển bền vững chuỗi giá trị mì gạo ở Bắc Giang.

3.3. Một số giải pháp hoàn thiện chuỗi giá trị mì gạo

3.3.1. Trong chức năng chế biến cần thiết giảm thiểu ô nhiễm môi trường nâng cao chất lượng sản phẩm và tạo điều kiện cho nữ giới tham gia các hoạt động xã hội

Sản xuất sạch hơn được lựa chọn vì sự phù hợp, dễ áp dụng với quy mô hộ nhỏ, lẻ nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm, cải thiện tình trạng môi trường, tiết kiệm chi phí,...

Về quy trình chế biến, 3 công đoạn cần được quan tâm tháo gỡ để nâng cao chất lượng sản phẩm và giảm thiểu ô nhiễm môi trường đó là công đoạn vo, ngâm gạo, tráng bánh và phơi bánh. Đề xuất cụ thể cho từng công đoạn được trình bày trong Bảng 7.

3.3.2. Trong chức năng thương mại cần thiết nâng cao mối liên kết dọc, ngang nhằm chia sẻ rủi ro và tăng khả năng cạnh tranh của sản phẩm

Cần thiết phải cải thiện liên kết ngang trong chuỗi nhằm tăng khả năng tiếp cận với các thị trường lớn

trong và ngoài nước. Thành lập tổ hợp tác có tư cách pháp nhân mà ở đó mọi hộ tham gia vào chế biến phải là thành viên, hộ phải tự chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm của mình bằng những bản hợp đồng, cam kết, nghiêm cấm và có biện pháp xử phạt nặng với hình thức sử dụng trái phép nhãn mác.

Tổ hợp tác có trách nhiệm thường xuyên tiếp nhận thông tin và xử lý thông tin từ phía người buôn bán và người tiêu dùng để kịp thời thay đổi chất lượng, mẫu mã sản phẩm đáp ứng yêu cầu của các nhóm khách hàng khác nhau.

Phân chia thành từng nhóm hợp tác nhỏ thường xuyên tổ chức kiểm tra chéo giữa các nhóm.

Tổ chức hợp trao đổi kinh nghiệm trong chế biến, thông tin thị trường,... Tổ chức hội thảo có sự ưu tiên cho nữ giới về kỹ năng quản lý, bảo quản và sử dụng vật tư, nguyên liệu; vệ sinh an toàn thực phẩm và kinh nghiệm tiếp cận thị trường.

Tăng mối liên kết dọc giữa các tác nhân tham gia trong chuỗi. Hình thành mối liên kết chặt chẽ với các đại lý, siêu thị, nhà hàng và các địa chỉ ký gửi sản phẩm bằng hình thức hợp đồng kinh tế nhằm chia sẻ rủi ro, chia sẻ lợi ích, tái sản xuất, tiếp nhận và xử lý một cách nhanh nhất các phản ánh của khách hàng.

4. Kết luận

Chuỗi giá trị mì gạo tại Bắc Giang đã tạo ra một lượng giá trị gia tăng lớn góp phần tạo ra công ăn việc làm cho nhiều hộ nông dân, tạo thu nhập cao và ổn định cho nông hộ. Mặc dù sự phân chia lợi ích giữa các tác nhân không đều nhưng theo hướng có lợi cho người chế biến (chiếm 41,05% tổng VA toàn chuỗi). Điều này đang khuyến khích người chế biến

- tác nhân trung tâm của chuỗi tiếp tục đầu tư tái sản xuất mở rộng.

Chế biến mì gạo ở Bắc Giang đã hình thành nên nhiều hình thái liên kết trong sản xuất như hợp tác xã, hội sản xuất,... việc phân tích sâu hiệu quả hoạt động của các hình thức liên kết này cần thiết được phân tích ở một bài nghiên cứu khác. □

Tài liệu tham khảo

- Bell A., Mück O. & Schuler B. (2000), *Les richesses du sol, les plantes à racines et tubercules en Afrique : une contribution au développement des technologies de récolte et d'après-récolte*, Feldafing, Allemagne: Deutsche Stiftung für internationale Entwicklung (DSE), Zentralstelle für Ernährung und Landwirtschaft (ZEL).
- Drion C. (2009), *Genre et développement durable*, Bruxelles: Le Monde selon les femmes, Les Essentiels du Genre.
- Fabre P. (1994), *Note de méthodologie générale sur l'analyse de filière pour l'analyse économique des politiques*, Rome: FAO.
- Hải Yến & Nguyễn Đoàn (không năm xuất bản), *Đặc sản mì Chũ của Lục Ngạn*, truy cập lần cuối ngày 2 tháng 3 năm 2016 từ <<http://lucngan.bacgiang.gov.vn/node/812>>.
- Hải Yến (2014), *Làm gì để giữ vững và quảng bá thương hiệu cho mì Kế thành phố Bắc Giang*, truy cập lần cuối ngày 2 tháng 3 năm 2016 từ <<http://www.bacgiangcity.gov.vn/chuyenmuc/chitietchuyenmuc/tabid/236/title/4517/ctitle/44/TopMenuId/6/cMenu0/6/cMenu1/44/cMenu2/0/Default.aspx>>.
- Lagrange L. (1995), *La commercialisation des produits agricoles et alimentaires*, 2^e édition revue et augmentée, Paris : Tec & Doc.
- Nông nghiệp-Nông thôn Việt Nam (2014), *Cần tăng cường đầu tư vào các công nghệ sau thu hoạch nông sản*, truy cập lần cuối ngày 2 tháng 3 năm 2016 từ <<http://xttm.mard.gov.vn/Site/vi-vn/64/109/87651/Default.aspx>>.
- Song Anh (2013), *Sản phẩm từ gạo: thị trường ngày càng mở rộng*, truy cập lần cuối ngày 28 tháng 1 năm 2016 từ <<http://ptit.edu.vn>>.

Thông tin tác giả:

* Lê Thị Long Vỹ, Tiến sỹ

- Tổ chức tác giả công tác: Khoa Kinh tế và Phát triển nông thôn, Học viện Nông nghiệp Việt Nam
- Lĩnh vực nghiên cứu chính: Kinh tế nông nghiệp, Phát triển nông thôn, Chuỗi giá trị nông sản, Liên kết trong sản xuất và tiêu thụ nông sản thực phẩm.
- Một số tạp chí tác giả đã đăng tải công trình nghiên cứu: Tạp chí Kinh tế và phát triển
- Địa chỉ Email: vyktl@vnua.edu.vn;

**Vũ Đình Tôn, Phó giáo sư, Tiến sỹ

- Tổ chức tác giả công tác: Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Giám đốc Trung tâm nghiên cứu liên ngành và phát triển nông thôn.
- Lĩnh vực nghiên cứu chính: Phát triển nông thôn, Chăn nuôi, Ngành hàng,...
- Một số tạp chí tác giả đã đăng tải công trình nghiên cứu: Tạp chí Kinh tế và phát triển, Tạp chí khoa học kỹ thuật nông nghiệp, Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển nông thôn, sách Phát triển nông thôn và nông dân vùng Đông Nam Á: Bài học kinh nghiệm ở Việt Nam và Campuchia,...

***Philippe Burny, Giáo sư, Tiến sỹ

- Tổ chức tác giả công tác: Trung tâm nghiên cứu nông nghiệp vùng Wallonia, Gembloux, Bỉ; Khoa Kinh tế và Phát triển nông thôn, Trường Đại học Liège, Gembloux Agro-BioTech, Bỉ.
- Lĩnh vực nghiên cứu chính: Kinh tế nông nghiệp, Phát triển nông thôn, Chính sách nông nghiệp, nông thôn.
- Địa chỉ Email: burny@cra.wallonie.be, philippe.burny@ulg.ac.be