ກາເຟຊຸມຊົນແກ່ວແສດ

ຄູ່ມື

ເຕັກນິກການກ້າເບ້ຍກາເຟ

ພາກນຳສະເໜີ

ຄູ່ມືສະບັບນີ້ໄດ້ພັດທະນາຂຶ້ນບົນພື້ນຖານປະສົບການຈິງຂອງພວກເຮົາທີ່ເປັນຊາວສວນກາເຟຢູ່ໃນແຂວງຊຽງຂວາງ. ພວກເຮົາໄດ້ມີການປູກກາເຟຢູ່ຮົ່ມຂອງປ່າໄມ້ໃນເຂດກຸ່ມບ້ານແກ່ວແສດມາເກືອບ 20 ປີແລ້ວ. ໃນໄລຍະນັ້ນ ພວກເຮົາກໍ່ໄດ້ຮັບການແນະນຳດ້ານເຕັກນິກ ແລະ ການສະໜັບສະໜູນຈາກພາກລັດ, ບັນດາໂຄງການ ແລະ ບໍລິສັດ ແຕ່ວ່າຄວາມຮູ້ທີ່ເປັນປະໂຫຍດ ແລະ ທັກສະຕ່າງໆແມ່ນລ້ວນແຕ່ເກີດຈາກການເຮັດຕົວຈິງຂອງພວກເຮົາ ຊຶ່ງລວມມີການປູກ, ການເຮັດຝຸ່ນບົ່ມ, ການບົວລະບັດ-ຄຸ້ມຄອງສວນ, ການແປຮູບ, ການຕາກ ແລະ ການຈຳໜ່າຍກາເຟຂອງພວກເຮົາ.
ພວກເຮົາມີຄວາມປະສົງຢາກແບ່ງປັນປະສົບການທີ່ມີໃຫ້ແກ່ຊາວສວນ, ຊາວກະສິກອນອື່ນໆ ແລະພວກເຮົາກໍໄດ້ຕ້ອນຮັບແຂກຫຼາຍຮ້ອຍຄົນທີ່ມາຢ້ຽມຢາມເບິ່ງສວນກາເຟ ແລະ ສູນແປຮູບຂອງພວກເຮົາ. ຄູ່ມືສະບັບນີ້ແມ່ນເປັນການສັງລວມບັນດາເຕັກນິກທີ່ພວກເຮົາໄດ້ນຳໃຊ້ ແລະ ພວກເຮົາຂໍແນະນຳໃຫ້ທ່ານຄັດເລືອກ ແລະ ດັດປັບເຕັກນິກນີ້ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂຕົວຈິງຂອງທ່ານ. ພວກເຮົາຫວັງຢ່າງຍິ່ງວ່າຂໍ້ມູນນີ້ຈະເປັນປະໂຫຍດຫຼາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ຜະລິດກາເຟອີກຫຼາຍທ່ານ.
ດ້ວຍຄວາມປາຖະໜາດີຂອງຊາວສວນກາເຟຈາກບ້ານປຽງ, ບ້ານຜາຮີ້ງ, ບ້ານປຸງ, ບ້ານຕັນໃຕ້ ແລະບ້ານຕັນເໜືອ.

ຄຳຂອບໃຈ

ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ (ກສປ), ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ມີຄວາມຍິນດີທີ່ໄດ້ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຊາວສວນກາເຟຢູ່ເຂດກຸ່ມບ້ານແກ່ວແສດ. ວິທີການຜະລິດແບບກະສິກຳ-ປ່າໄມ້ ຫຼືວັນນະກະສິກຳ ທີ່ນຳໃຊ້ໂດຍຊາວສວນເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນເປັນຕົວຢ່າງທີ່ດີເລີດຂອງກະສິກຳສະອາດ ແລະການຜະລິດກະສິກຳທີ່ຍືນຍົງ ຕາມນະໂຍບາຍສົ່ງເສີມຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ພາຍໃຕ້ຂອບວຽກຍຸດທະສາດຂອງລັດຖະບານລາວໃນການເຕີບໂຕຕາມທິດສີຂຽວ. ມີຫຼາຍອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ໄດ້ປະກອບສ່ວນເຮັດໃຫ້ເລື່ອງນີ້ມີຜົນສຳເລັດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນໂຄງການບໍລິການສົ່ງເສີມກະສິກຳຮອບດ້ານຫຼື (LURAS) ຊຶ່ງໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍ ອົງການ Helvetas ຮ່ວມກັບ ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະປຸງແຕ່ງກະສິກຳ ທີ່ໄດ້ຮັບທຶນສະໜັບສະໜູນໂດຍ ອົງການສະວິດຮ່ວມມືເພື່ອການພັດທະນາ (SDC).
ພວກເຮົາຂໍສະແດງຄວາມຂອບໃຈຢ່າງສູງຕໍ່ການຮ່ວມມືທີ່ດີຈາກພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງຊຽງຂວາງ, ຫ້ອງການກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງຄູນ ລວມທັງພາກເອກະຊົນ 2 ບໍລິສັດຄື: ກາເຟເມືອງຊຽງ (Muang Xieng Coffee) ແລະ ກາເຟຄອມມາ (Comma Coffee).
ສິ່ງສຳຄັນທີ່ສຸດສຳລັບຄູ່ມືສະບັບນີ້ແມ່ນເປັນການສ້າງຂຶ້ນໂດຍຊາວກະສິກອນ ເພື່ອຊາວກະສິກອນເອງ, ນີ້ແມ່ນຄວາມຮູ້ຂອງພວກເຂົາເອງ. ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳມີຄວາມພາກພູມໃຈທີ່ສຸດໃນການເຮັດໜ້າທີ່ເປັນຜູ້ສັງລວມ ແລະ ແຈກຢາຍຄູ່ມມືສະບັບນີ້.

ຫົວໜ້າ ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ

ທ. ຊາງສະຫວັນ ພົມພະລາວົງ

ສາລະບານ

1. ການກ້າແກ່ນກາເຟ 1

ກ. ວິທີການຄັດເລືອກແກ່ນພັນທີ່ມີຄຸນະພາບ 1

ຂ. ການກະກຽມໜານກ້າແກ່ນກາເຟ 4

ຄ. ວິທີເອົາແກ່ນລົງໜານກ້າ...6

ງ. ການບົວລະບັດຮັກສາໜານກ້າ ແລະ ການດູແລຮັກສາເບ້ຍກາເຟ 7

ຈ. ການສັງເກດເບ້ຍເວລາທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອທີ່ຈະເອົາເຂົ້າເບົ້າ 8

ສ. ການກະກຽມປະສົມດິນສຳລັບຮ່າຍເບົ້າ 9

ຊ. ການດູແລຮັກສາເບົ້າກ່ອນໃສ່ເບ້ຍ 10

ຍ. ວິທີການເລືອກເບ້ຍທີ່ດີສຳລັບເອົາໃສ່ເບົ້າ 11

ດ. ວິທີການເອົາເບ້ຍເຂົ້າເບົ້າ..12

ຕ. ບ່ອນເກັບຮັກສາເບ້ຍ 14

ຖ. ການບົວລະບັດຮັກສາສວນກ້າ 15

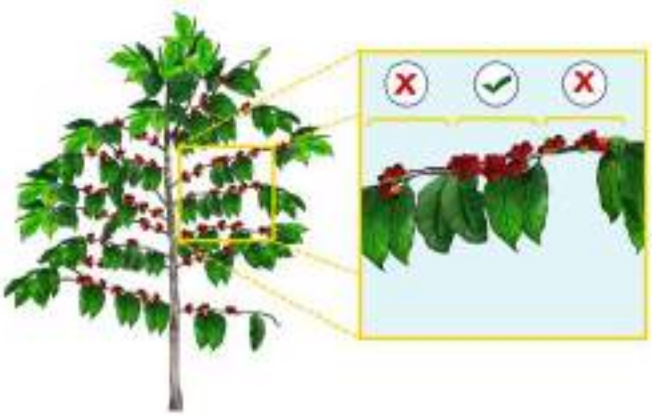
1. ການກ້າແກ່ນກາເຟ

ກ. ວິທີການຄັດເລືອກແກ່ນພັນທີ່ມີຄຸນະພາບ

ເນື່ອງຈາກກາເຟເປັນພືດອາຍຸຍາວນານ 10 ປີຂຶ້ນໄປ, ດັ່ງນັ້ນການຄັດເລືອກສາຍພັນແນວພັນທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ເມັດພັນທີ່ມີຄຸນະພາບຈຶ່ງມີຜົນຕໍ່ການຈະເລີນເຕີບໂຕ, ສະມັດຕະພາບ ແລະ ຄຸນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ.

<u>**ຂັ້ນຕອນວິທີການເອົາເມັດພັນກາເຟທີ່ມີຄຸນະພາບມີດັ່ງນີ້:**</u>

❖ ການເກັບເມັດແນວພັນກາເຟ

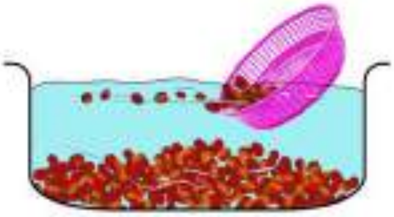


- ເກັບເອົາໝາກກາເຟສ່ວນກາງຂອງຕົ້ນ ແລະ ເອົາສ່ວນກາງຂອງງ່າ.
- ເລືອກເອົາ ໝາກທີ່ໃຫຍ່ ແລະ ສຸກດີ ແລະ ອາຍຸຂອງຕົ້ນ 5 ປີຂຶ້ນໄປ
- ເລືອກເອົາຊ່ວງກາເຟໃນຕົ້ນທີ່ສຸກຫຼາຍທີ່ສຸດ, ໃນຕົ້ນໜຶ່ງເລືອກເອົາ 50 ຫາ 100 ໜ່ວຍ.

❖ ການຄັດໝາກຟູອອກ ເພື່ອເອົາໝາກຈົມ

ຫລັງຈາກໄດ້ກາເຟຕາມຈຳນວນທີ່ຕ້ອງການແລ້ວ, ໃຫ້ເອົາລົງແຊ່ນ້ຳ

ຄົນ ແລະ ຕັກເອົາໝາກທີ່ຟູນ້ຳອອກ ເພື່ອເອົາແຕ່ໝາກຈົມ



❖ ການເອົາເປືອກແດງອອກດີທີ່ສຸດແມ່ນໃຊ້ມືບີບອອກ ຫຼື ບໍ່ດັ່ງນັ້ນອີ້ວດ້ວຍມືກໍ່ໄດ້, ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ເມັດແຕກ ແລະ ຖືກເຄື່ອງອີ້ວກັດ

ການບີບເອົາເປືອກແດງອອກ

ການອີ້ວດ້ວຍມື

❖ ຂັ້ນຕອນການໝັກ: ພາຍຫຼັງອີ້ວກາເຟແລ້ວນຳເອົາກາເຟມາໝັກບໍ່ໃຫ້ເກີນ 18 ຊົ່ວໂມງ ຄວນໝັກໃນອ່າງ ຫຼື ຊາມທີ່ສະອາດ ແລະ ຮັກສາອຸນຫະພູມການໝັກໃຫ້ສະເໝີກັນ

❖ ຂັ້ນຕອນການລ້າງ: ນຳເອົາກາເຟທີ່ໝັກໄດ້ແລ້ວມາລ້າງດ້ວຍນ້ຳສະອາດ, ລ້າງເມືອກກາເຟອອກຈົນໝົດ ແລະ ໃຊ້ມືກຳເມັດກາເຟແລ້ວ ຂວ້າມມືລົງ ຖ້າເມັດກາເຟບໍ່ຕິດມືສະແດງວ່າລ້າງເມືອກດີແລ້ວ

❖ ຂັ້ນຕອນການຕາກ: ນຳເອົາກາເຟທີ່ລ້າງດີແລ້ວມາຕາກໃນເຮືອນຮົ່ມ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຖືກແສງແດດແກ່ ຫຼື ລົມ, ຄົນແກ່ນທີ່ກຳລັງຕາກທຸກໆ 2 ຊົ່ວໂມງໃນຊ່ວງ 3 ມື້ທຳອິດ

❖ ການວັດແທກຄວາມຊຸ່ມຂອງແກ່ນກາເຟ: ແທກຄວາມຊຸ່ມໃຫ້ໄດ້ 20%

❖ ການຄັດເລືອກເມັດກາເຟແນວພັນທີ່ບໍ່ໄດ້ຄຸນະພາບອອກ

ພາຍຫຼັງການຕາກກາເຟແນວພັນ ແລະ ວັດແທກຄວາມຊຸ່ມໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານແລ້ວ, ຕ້ອງໄດ້ຄັດກາເຟທີ່ບໍ່ໄດ້ຄຸນະພາບອອກ

ເມັດກາເຟແນວພັນ ຄຸນະພາບ
ທີ່ຄວນນຳໄປ ກ້າແກ່ນ

ກາເຟທີ່ຕ້ອງຄັດອອກ

ກາເຟເມັດແຕກ ຫຼື ຖືກເຄື່ອງອື້ວກັດ

ກາເຟເມັດເປັນແມງ

ກາເຟເມັດສາມຫຼ່ຽມ

ກາເຟເມັດມົນ ຫຼື ເມັດນ້ອຍ

ຂ. ການກະກຽມໝານກ້າແກ່ນກາເຟ

ອຸປະກອນທີ່ຕ້ອງນຳໃຊ້ປະກອບມີ: ຜ້າຢາງໃສຄຸມໝານ, ຜ້າກັນແສງ ແລະ ໄມ້ໄຜ່ ຫຼື ໄມ້ທົ່ວໄປ

ວິທີທີ 1:

- ໃຊ້ໄມ້ແປ້ນ ຫຼື ໄມ້ທົ່ວໄປສຳລັບເຮັດຂອບໝານກ້າ
- ດິນປະສົມຕ້ອງເປັນດິນຜຸພຸ່ຍ (ບໍ່ປົນດິນດາກ)
- ລະດັບຂອງດິນແມ່ນໃຫ້ເຖິງຂອບເທິງຂອງໝານກ້າ
- ເອົາຜ້າຢາງໃສປົກໃສ່ໂຄງໄມ້ທີ່ກຽມໄວ້
- ໃຊ້ຜ້າກັນແສງປົກເທິງແພຢາງໃສ
- ປິດຜ້າປົກໃຫ້ແຈບເພື່ອເຮັດໃຫ້ອາກາດຂ້າງໃນອຸ່ນຂຶ້ນ

ວິທີທີ 2:

ເຮັດໜານກ້າ ໂດຍໜານກ້າມີລວງສູງ 10 ຊມ, ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້ໄມ້ໄຜ່ມາມຸງເຮັດໂຄ້ງດ້ານເທິງ ແລະ ນຳຜ້າຢາງມາຄຸມໂດຍຕຶງ

ຄ. ວິທີເອົາແກ່ນລົງໜານກ້າ

1. ຫົດນ້ຳໜານກ້າ

2. ໃຊ້ໄມ້ປາຍແຫຼມເຮັດເປັນຮ່ອງແຖວຍາວ, ເຫຼິກປະມານ 1-2 ຊມ ແລະ ຫ່າງກັນ ປະມານ 5 ຊມ

3. ເອົາແກ່ນຂ້ວາມໜ້າລົງ, ໂດຍຈິ່ງໄລຍະ ຫ່າງໄວ້ປະມານ 5 ຊມ ໃນແຖວດຽວກັນ

4. ເອົາດິນທີ່ປະສົມໄວ້ ປົກໜ້າໜານກ້າ ແກ່ນກາເຟຄວນຈະລົງເຫຼິກປະມານ 1-2 ຊມ ຫຼັງຈາກເອົາດິນປົກ

5. ເອົາເຟືອງປົກໜ້າໜານໃຫ້ດີ ເພື່ອໃຫ້ ຮັກສາອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມໄດ້ດີ

6. ນຳຜ້າຢາງ ແລະ ຜ້າກັນແສງມາປົກ ໜານກ້າໃຫ້ຮຽບຮ້ອຍດີ

໗. ການບົວລະບັດຮັກສາໜານກ້າ ແລະ ການດູແລຮັກສາເບ້ຍກາເຟ

ແກ່ນກາເຟຕ້ອງການອຸນຫະພູມທີ່ອົບອຸ່ນ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມເພື່ອເຮັດໃຫ້ໄວຕໍ່ການແຕກໜໍ່

ປົກຄຸມໜານດ້ວຍຜ້າຢາງ

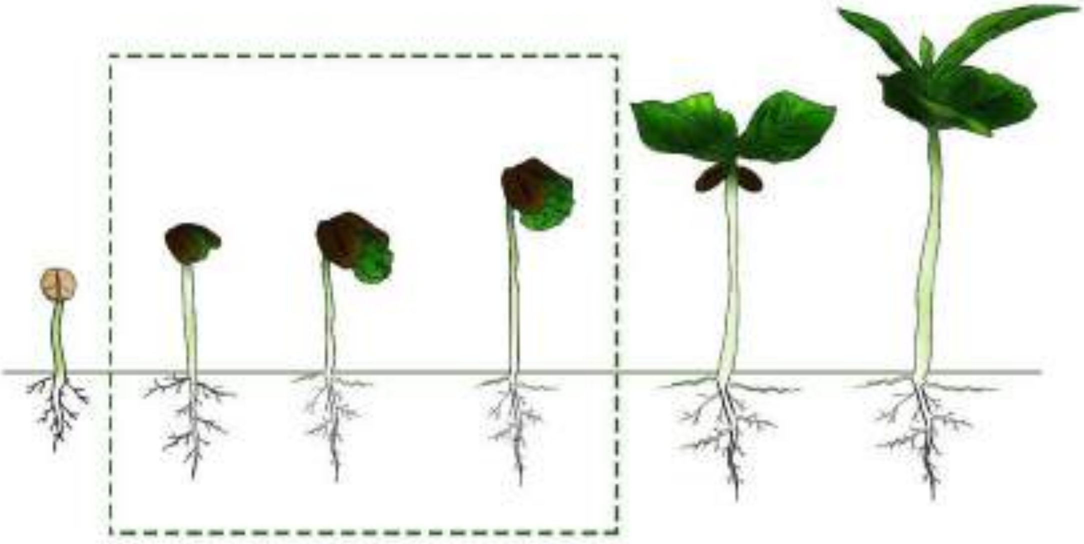
ເອົາຜ້າທີ່ປົກຄຸມໜານອອກ ເພື່ອອະນາໄມ ແລະ ຫົດນ້ຳ

ຫົດນ້ຳໃຫ້ໜານມີຄວາມຊຸ່ມຢູ່ຕະຫຼອດ

ອະນາໄມ ແລະ ຫຼົກຫຍ້າເປັນປະຈຳ

ຄ່ອຍໆນຳເອົາເຟືອງອອກທັນທີ ທີ່ສັງເກດເຫັນວ່າແກ່ນເລີ່ມແຕກໜໍ່

ຈ. ການສັງເກດເບ້ຍເວລາທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອທີ່ຈະເອົາເຂົ້າເບົ້າ



ເບ້ຍກ້າທີ່ເໝາະສົມສໍາລັບການຍ້າຍເບົ້າ:

- ເມື່ອແກ່ນພືດເລີ່ມແຕກໃບ
- ເວລາແກ່ນພືດແຕກໃບຕ້ອງຮີບເອົາໃສ່ເບົ້າ

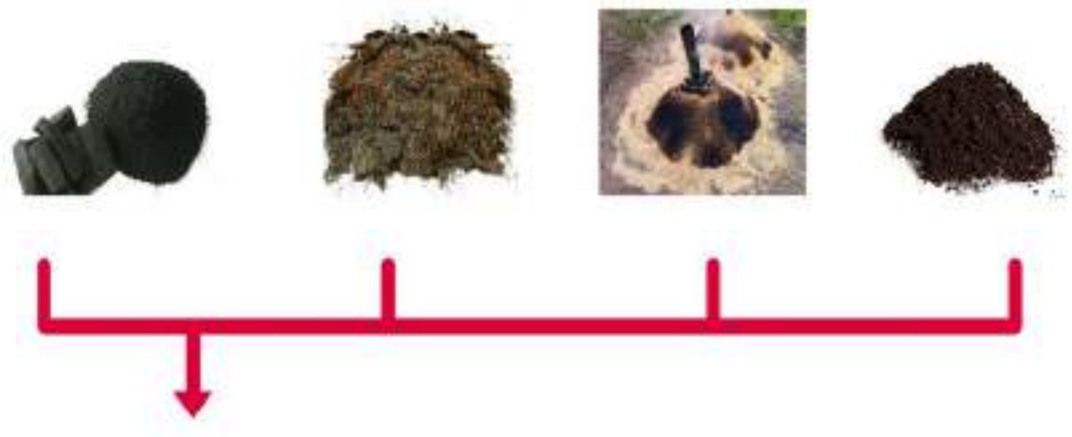
ສ. ການກະກຽມປະສົມດິນສຳລັບຮ່າຍເບົ້າ

ຖ່ານເຜົາບົດໃຫ້ມຸ່ນ

ຝຸ່ນຄອກ ຂີ້ສັດໃຫຍ່ + ຂີ້ໄກ່

ແກບ

ດິນປູກຝັງ

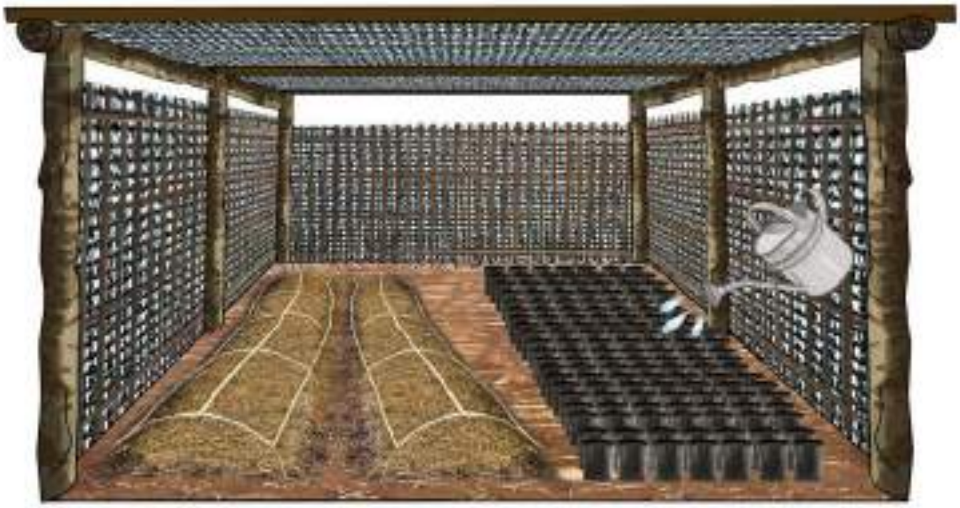


ນຳສ່ວນຜະສົມທັງໝົດມາປົນໃຫ້ເຂົ້າກັນດີສັງເກດເບິ່ງບໍ່ໃຫ້ດິນປະສົມແໜ້ນເກີນໄປ

ນຳດິນມາຮ່ອນເພື່ອໃຫ້ໄດ້ດິນທີ່ມຸ່ນດີ

ຫຼັງຈາກນັ້ນນຳດິນມາຮ່າຍໃສ່ຖົງ, ສັ່ນຖົງໃຫ້ດິນລົງ ແລະ ປະໄວ້ປະມານ 1 ເດືອນ

ຊ. ການດູແລຮັກສາເບົ້າກ່ອນໃສ່ເບ້ຍ



- ເອົາດິນໃສ່ເບົ້າໄວ້ກ່ອນ 1 ເດືອນ
- ເກັບໄວ້ບໍ່ໃຫ້ແສງແດດກ້າສ່ອງໂດຍກົງ
- ຫົດນ້ຳປົກກະຕິເພື່ອຮັກສາຄວາມຊຸ່ມ ໂດຍການປະສົມນ້ຳ EM ຫຼື ຝຸ່ນນ້ຳໃນອັດຕາສ່ວນ 1/10
- ຮັກສາບໍ່ໃຫ້ຫຍ້າຮົກ, ກວດກາ ແລະ ປາບສັດຕູພືດ ຫຼື ພະຍາດປົກກະຕິ

ຮັກສາໄວ້ໃນເຮືອນກ້າ

ອາຍຸ 6 ເດືອນແມ່ນນຳ

ມາໃສ່ໃນຖົງຂະໜາດ

7.6 X 17.7 ຊມ

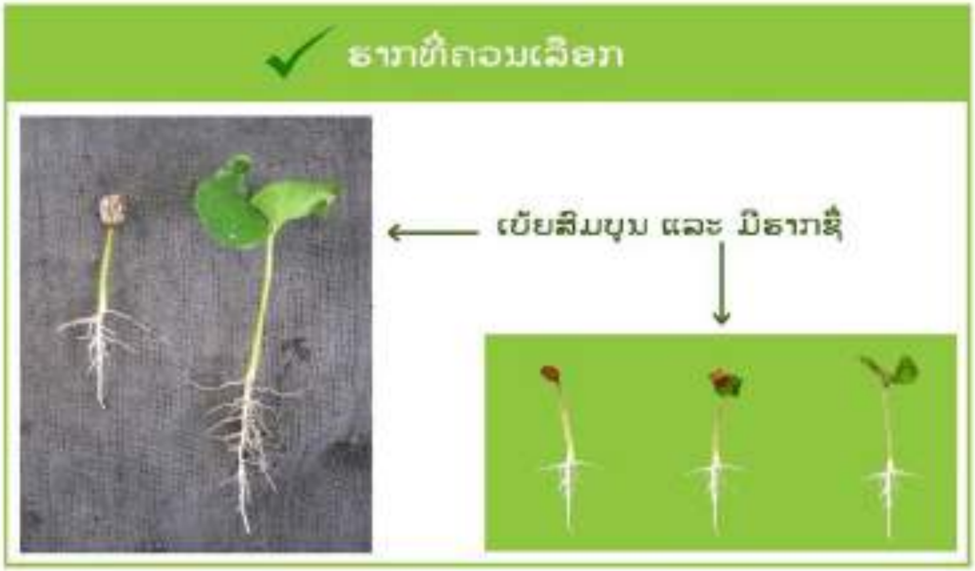
ຮັກສາໄວ້ໃນເຮືອນກ້າ

ອາຍຸ 1 ປີແມ່ນນຳມາ

ໃສ່ໃນຖົງຂະໜາດ

7.5 X 23 ຊມ

ຍ. ວິທີການເລືອກເບ້ຍທີ່ດີສຳລັບເອົາໃສ່ເບົ້າ



ດ. ວິທີການເອົາເບ້ຍເຂົ້າເບົ້າ

ໜຶ່ງມື້ກ່ອນຮ່າຍເບົ້າ:

- ຫົດນໍ້າແຕ່ລະຖົງໃຫ້ມີຄວາມຊຸ່ມ
- ຫົດນໍ້າໜານກ້າເບ້ຍກ່ອນຈົ້ມເບ້ຍມາໃສ່ເບົ້າ
- ໃຊ້ວັດຖຸ ຫຼື ໄມ້ຊີໃຫ້ເປັນຮູເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຮາກຄົດເວລາເອົາເບ້ຍລົງ

ເອົາເບ້ຍອອກຈາກໜານຢ່າງລະມັດລະວັງ

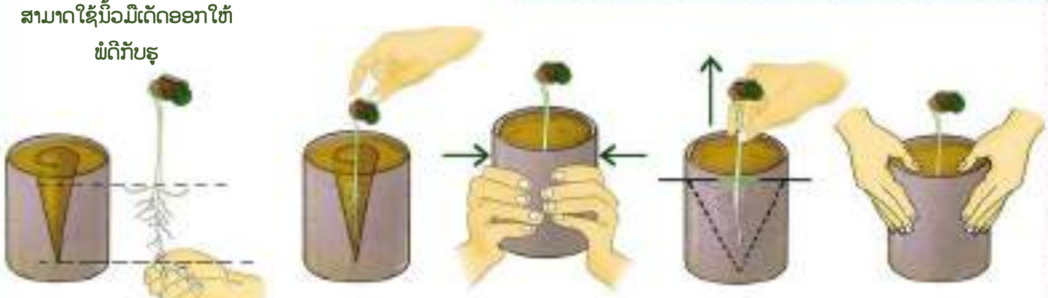
ດ້ວຍການໃຊ້ໄມ້ ຫຼື ຊ້ອນນ້ອຍຈົ້ມ ຫຼືກລ້ຽງ

ການດຶງ ຫຼື ກົ່ນເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຮາກ ຫຼື ກົກຂາດ

ວິທີການເອົາເບ້ຍເຂົ້າເບົ້າ (ຕໍ່)

ການເອົາເບ້ຍເຂົ້າເບົ້າທີ່ຖືກຕ້ອງ

ກໍລະນີຮາກຍາວເກີນໄປ
ສາມາດໃຊ້ນິ້ວມືເດັດອອກໃຫ້
ພໍດີກັບຮູ



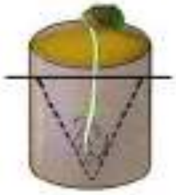
ຄ່ອຍໆເອົາເບ້ຍ ລົງໃນເບົ້າ

ຄ່ອຍໆບີບເບົ້າ ດິນໃຫ້ເຂົ້າຫາ ກັນ

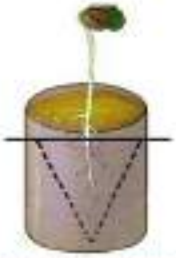
ດຶງເບ້ຍຂຶ້ນຄ່ອຍໆໃຫ້ ຢູ່ໃນລະດັບດຽວກັບ ໜານກ້າ

ເນັ່ນດິນລົງໃຫ້ ດິນພຽງ

ການເອົາເບ້ຍເຂົ້າເບົ້າທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງ



ເອົາເບ້ຍລົງຕໍ່າເກີນໄປເຮັດໃຫ້ຮາກຄົດ ແລະ ເຮັດໃຫ້ຮາກຕາຍໄດ້



ການວາງເບ້ຍສູງເກີນໄປຈະເຮັດໃຫ້ລຳຕົ້ນຫັກໄດ້

໓. ບ່ອນເກັບຮັກສາເບ້ຍ

ອຸປະກອນທີ່ຕ້ອງກະກຽມໃນການເຮັດເຮືອນຮົ່ມປະກອບມີ:

ຜ້າກັນແສງ

ໄມ້ເຮັດຮົ້ວ ຫຼື ກະແຕະຮົ້ວ

ເສົາໄມ້

ສາມາດໃຊ້ຫຍ້າຄາ, ຫຍ້າ ແຫ້ງ ຫຼື ຜັກກູດແທນໄດ້

ນຳຜ້າກັນແສງ ຫຼື ໃບໄມ້ແຫ້ງມາປົກເຮືອນຮົ່ມເພື່ອປ້ອງ ກັນແສງແດດ, ລົມ ແລະ ຝົນ

- ເພື່ອລຸດຕົ້ນທຶນ: ນຳໃຊ້ວັດສະດຸທ້ອງຖິ່ນສຳລັບເຮັດເຮືອນຮົ່ມ ແລະ ຮົ້ວ (ຕົ້ນໄມ້ທຳມະຊາດ, ຕົ້ນຄໍ້ ຫຼື ຕົ້ນໄມ້ໃບໃຫຍ່, ໄມ້ປ່ອງ...)
- ບໍ່ໃຫ້ຮົ່ມຫຼາຍ (ຄວາມຮົ່ມບໍ່ໃຫ້ເກີນ 50%)
- ໃກ້ບ້ານເພື່ອສະດວກໃນການປົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ຫົດນໍ້າ

ຖ. ການບົວລະບັດຮັກສາສວນກ້າ

ຫົດນໍ້າຜະສົມຝຸ່ນນໍ້າ ເປັນປົກກະຕິ ແລະ ນໍ້າສະໝຸນໄພ ກໍາລະນີມີພະຍາດ

ຫຼົກຫຍ້າ, ປາບສັດຕູພືດ ແລະ ຄວບຄຸມພະຍາດເປັນປະຈໍາ

ຕິດຕາມການເຕີບໂຕຂອງເບ້ຍ ແລະ ປັບໄລຍະຫ່າງຂອງຖົງ ເພື່ອໃຫ້ເບ້ຍຂະຫຍາຍໄວ ແລະ ປ້ອງກັນການຕິດເຊື້ອພະຍາດ

ປື້ມຄູ່ມືທີ່ໄດ້ຮັບການຈັດພິມ:

1. ຄູ່ມືເຕັກນິກການກ້າເບ້ຍກາເຟ
2. ຄູ່ມືການຈັດການ ແລະ ບົວລະບັດຮັກສາຕົ້ນການເຟ
3. ຄູ່ມືການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຈັດປະເພດກາເຟ

ລາຍລະອຽດຂໍ້ມູນຕິດຕໍ່:

ລ/ດ	ຊື່ ແລະ ນາມສະກຸນ	ໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ	ສະຖານທີ່	ເບີໂທ
1	ນ ຈັນດີ ຄໍາອ້ອນ	ຫົວໜ້າກຸ່ມ	ບ້ານປ່ຽງ	020 9720 4551
2	ທ ໄຊເຮີຊີງ	ຫົວໜ້າກຸ່ມ	ບ້ານ ຜາຮີ້ງ	030 228 2946
3	ທ ຊາຍ ພິມມະໄຊ	ຫົວໜ້າເຕັກນິກ	ບ້ານ ຕົ້ນໃຕ້	030 229 4367
4	ທ ໄລ ທຸມດາວົງ	ວິຊາການໜ່ວຍງານ ປູກຝັງ	ຫ້ອງການ ກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ເມືອງ ຄູນ	030 225 7597
5	ນ ຈັນທະລີ ສີຟອງໄຊ	ວິຊາການຂະແໜງປູກຝັງ	ພະແນກ ກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງ ຊຽງຂວາງ	020 5553 3278
6	ທ ທອງໄຊ ຍິນດາລັດ	ວິຊາການສົ່ງເສີມ ກາເຟ	ໂຄງການ LURAS	020 5542 9917

ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:

DTEAP

ບໍລິການ-ສົ່ງເສີມກະສິກໍາຂອບດ້ານ ບສກຮ
LURAS Lao Upland Rural Advisory Service