



## GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG SẢN XUẤT BỘT GẠO Ở THÀNH PHỐ SA ĐÉC, TỈNH ĐỒNG THÁP

Nguyễn Minh Triết\*, Mai Văn Đới

Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp, Sở Công Thương Đồng Tháp

Ngày nhận bài: 13-10-2017; ngày nhận bài sửa: 20-3-2018; ngày duyệt đăng: 24-8-2018

### TÓM TẮT

Thành phố (TP) Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp nổi tiếng với làng nghề truyền thống sản xuất bột gạo. Bột gạo Sa Đéc mang những giá trị riêng và được người tiêu dùng đánh giá cao. Bên cạnh đó, sự phát triển của làng nghề bột gạo truyền thống còn đóng góp tích cực cho giảm nghèo và nâng cao thu nhập của người dân khu vực nông thôn. Tuy nhiên, làng nghề hiện đang đối mặt với nhiều khó khăn, thách thức và sự phát triển trong thời gian qua chưa thực sự bền vững. Bài viết phân tích thực trạng, thuận lợi, khó khăn, cơ hội, thách thức trong phát triển làng nghề truyền thống sản xuất bột gạo ở TP Sa Đéc, đồng thời đề xuất một số giải pháp nhằm phát triển làng nghề theo hướng bền vững.

**Từ khóa:** làng nghề truyền thống, Sa Đéc, sản xuất bột gạo.

### ABSTRACT

#### *Measures for sustainable development of the traditional trade village of rice flour production in Sa Dec city, Dong Thap province*

Sa Dec city of Dong Thap province is famous for the traditional trade village of rice flour production. Sa Dec's rice flour products has its own values and is highly appreciated by consumers. Besides, the development of this village has a great contribution for not only increasing the income but also reducing the poverty in rural areas. However, it has been facing some difficulties, challenges and the development of this villages was not unstable in the past years. The purpose of this article is to analyze the current situations, advantages, difficulties, opportunities and challenges in developing the traditional trade village of rice flour production in Sa Dec city as well as propose some possible solutions for sustainable development of the traditional trade village.

**Keywords:** traditional trade village, Sa Dec, rice flour production.

### 1. Đặt vấn đề

Sa Đéc - tỉnh Đồng Tháp thuộc vùng đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL), được hình thành từ những tràm tích, phù sa bồi đắp qua nhiều kỉ nguyên, khí hậu nhiệt đới gió mùa, độ ẩm cao và lượng mưa lớn nên rất phù hợp với canh tác nông nghiệp lúa nước, trồng màu và các loại cây ăn trái. Từ cuối thế kỉ XVI đầu thế kỉ XVII đã có lưu dân người

\* Email: nmtrietdt@gmail.com

Việt đến Sa Đéc khẩn hoang, lập ấp. Với vị trí địa lí thuận lợi, khu vực bên sông Tiền là Tân Châu, Hồng Ngự xuống Sa Đéc được vua Gia Long quy hoạch là trung tâm kinh tế. Suốt một thời gian dài, Sa Đéc phát triển mạnh mẽ nhờ kinh tế thị trường, giao lưu hàng hóa với các khu vực trong vùng và cả Campuchia (Công Minh, 2017). Ngoài ra, người dân Sa Đéc còn tận dụng nguồn tấm gạo dồi dào từ quá trình xay xát để chế biến bột gạo làm tăng thêm giá trị cho phụ phẩm nông nghiệp. Do hội tụ nhiều yếu tố thuận lợi về điều kiện tự nhiên, lịch sử, nguồn nguyên liệu và con người... nên nghề làm bột ở rạch Ngã Cay, Ngã Bát, xã Tân Phú Đông dần hình thành, phát triển thành làng nghề truyền thống sản xuất bột gạo nổi tiếng. Hiện nay, làng bột Sa Đéc là cách gọi chung của người dân để chỉ bốn làng nghề truyền thống sản xuất bột gạo đã được Ủy ban nhân dân (UBND) tỉnh Đồng Tháp công nhận là: Phú Thuận, Phú Hòa, Phú Long (xã Tân Phú Đông) và khóm 2 (phường 2) thuộc TP Sa Đéc.

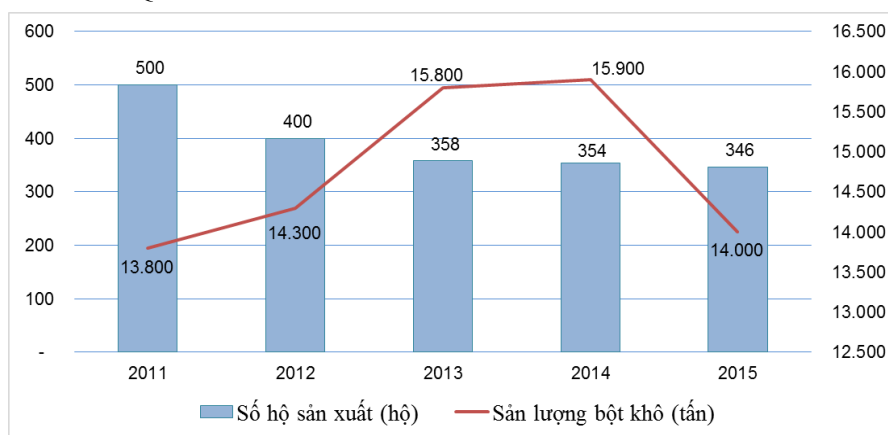
Bước vào thời kì công nghiệp hóa, hiện đại hóa, cùng sự phát triển mạnh mẽ của khoa học kĩ thuật, làng bột Sa Đéc phải đối mặt với nhiều khó khăn, thách thức. Người dân làng nghề trước đây chủ yếu khai thác điều kiện tự nhiên thuận lợi, việc áp dụng công nghệ, tiến bộ kĩ thuật vào sản xuất chưa nhiều. Công tác nghiên cứu, phát triển sản phẩm và đào tạo nhằm nâng cao trình độ của nhân lực sản xuất còn yếu. Chưa chú trọng đến việc quảng bá, phát triển thương hiệu, đăng kí nhãn hiệu và bao bì sản phẩm. Mối liên kết giữa sản xuất và tiêu thụ chưa thật sự bền vững. Việc sản xuất nhỏ lẻ gây nhiều bất lợi, khó tiếp cận với các chính sách hỗ trợ và ưu tiên từ chính quyền, dễ xảy ra tình trạng bị ép giá. Sản phẩm chưa đa dạng, người dân làng nghề chưa quan tâm đúng mức đến việc phát triển sản phẩm chế biến sau bột có giá trị gia tăng cao hơn. Thách thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, những tiêu chuẩn của quốc gia và quốc tế làm sản phẩm bột gạo truyền thống khó cạnh tranh. Việc khai thác làng nghề để phát triển du lịch còn chưa tương xứng với tiềm năng... Từ những vấn đề thực tiễn đó, bài viết tập trung phân tích thực trạng làng bột Sa Đéc, những thuận lợi, khó khăn, cơ hội và thách thức, đồng thời đề xuất một số giải pháp nhằm góp phần phát triển bền vững làng bột truyền thống Sa Đéc.

## **2. Thực trạng làng bột Sa Đéc**

Theo Thông tư số 116/2006/TT-BNN của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (2006), làng nghề truyền thống là làng nghề có nghề truyền thống được hình thành từ lâu đời. Làng nghề được công nhận phải đạt 03 tiêu chí: (1) Có tối thiểu 30% tổng số hộ trên địa bàn tham gia các hoạt động ngành nghề nông thôn; (2) Hoạt động sản xuất kinh doanh ổn định tối thiểu 2 năm tính đến thời điểm đề nghị công nhận; (3) Chấp hành tốt chính sách, pháp luật của Nhà nước. Làng nghề truyền thống được công nhận phải đạt tiêu chí làng nghề và có ít nhất một nghề truyền thống. Đối với những làng chưa đạt tiêu chí (1) và (2) của tiêu chí công nhận làng nghề nhưng có ít nhất một nghề truyền thống được công nhận theo quy định thì cũng được công nhận là làng nghề truyền thống. Để phân tích thực

trạng làng bột Sa Đéc, ngoài nguồn số liệu thứ cấp được thu thập từ các đề tài, dự án, báo cáo của UBND TP Sa Đéc và Sở Công Thương Đồng Tháp, nhóm nghiên cứu tiến hành khảo sát thực tế tại làng nghề với mẫu là 258 hộ dân có hoạt động sản xuất bột gạo.

Người dân Sa Đéc truyền miệng nhau nghề bột đã có hàng trăm năm nhưng không ai biết chính xác có từ khi nào và ai khai sáng (Trung tâm Phát triển Du lịch Đồng Tháp, 2017), nhưng nhiều gia đình tại Sa Đéc đã theo nghề bột hơn 4 thế hệ. Làng bột Sa Đéc chính thức được UBND tỉnh Đồng Tháp công nhận là làng nghề truyền thống vào năm 2005, tại các quyết định số 1718/QĐ-UBND.HC, 1719/QĐ-UBND.HC, 1720/QĐ-UBND.HC và 1721/QĐ-UBND.HC.



**Hình 1.** Số hộ sản xuất và sản lượng bột qua các năm

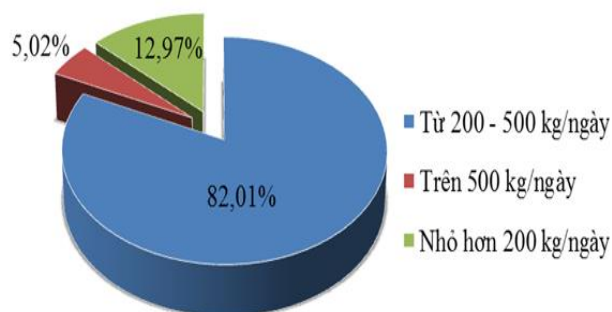
Nguồn: Tổng hợp từ số liệu của UBND TP Sa Đéc (2017)

Năm 2005, làng bột Sa Đéc có trên 935 hộ sản xuất kết hợp chăn nuôi heo. Tuy nhiên, đến năm 2015 chỉ còn khoảng 346 hộ. Số hộ sản xuất bột có xu hướng giảm dần qua các năm, sản lượng bột không ổn định và phụ thuộc vào nhiều yếu tố, nhất là thị trường và giá cả. Hiện nay, bình quân mỗi ngày làng bột Sa Đéc sản xuất khoảng 125 tấn bột tươi (65 tấn bột khô) từ khoảng 100 tấn nguyên liệu gạo, tấm gạo. Sản phẩm bột gạo gồm hai loại chính là bột tươi chiếm 55,81% (hạn sử dụng 01 tháng, bán trực tiếp cho các nhà máy chế biến thực phẩm trong và ngoài tỉnh) và bột khô (44,19%). Thị trường tiêu thụ chủ yếu là trong nước, tập trung ở miền Đông và miền Tây Nam Bộ. Gần đây, các công ty có quy mô lớn trên địa bàn như Công ty Cổ phần Thực phẩm Bích Chi, Công ty Cổ phần Xuất nhập khẩu Sa Giang, Công ty Trách nhiệm Hữu hạn Sản xuất Thương mại Hòa Hưng... chú trọng đến xuất khẩu sản phẩm chế biến sau bột như phở, hủ tiếu, bún gạo ăn liền... Những hộ sản xuất nhỏ lẻ thường bán sản phẩm cho các lò hủ tiếu, bún, bánh phở tại địa phương và các tỉnh, trong khi các cơ sở có quy mô vừa có thể gia nhập chuỗi sản xuất bằng việc bán

bột nguyên liệu cho các công ti chế biến sản phẩm sau bột xuất khẩu trên địa bàn. Hệ thống bảo quản sản phẩm chế biến chưa được đầu tư hiện đại, bột thường được chứa trong các bao ni lông, bao tải và lưu trữ tại nơi ở của người dân.

Theo khảo sát, có đến 90,79% người tham gia sản xuất tại làng bột có trình độ trung học cơ sở trở xuống, chỉ 9,21% có trình độ trung học phổ thông. Trình độ thấp làm người dân khó khăn trong việc tiếp cận khoa học và công nghệ mới, thiếu sự nhạy bén trong nắm bắt thông tin và dự báo thị trường. Tuy nhiên, độ tuổi trung bình của người sản xuất là khoảng 51 tuổi, đã làm nghề được từ 20 – 29 năm nên tích lũy rất nhiều kinh nghiệm. Thu nhập của các hộ gia đình làm nghề trung bình vào khoảng 5 triệu đồng/tháng. Vì thế, nghề làm bột đã có đóng góp tích cực cho phát triển kinh tế của Sa Đéc, góp phần nâng cao đời sống người dân và tiếp bước cho sự thành đạt của nhiều thế hệ.

Nguyên liệu sản xuất chủ yếu là tấm gạo được cung ứng từ các nhà máy xay xát ở TP Sa Đéc và mua ở các tỉnh lân cận. Loại gạo được dùng khá đa dạng như hàm trâu, OM2517, IR50404... Quy mô sản xuất của các cơ sở làng nghề còn nhỏ, hơn 82% cơ sở có quy mô nhỏ hơn 200 kg/ngày, quy mô trên 500 kg/ngày chiếm tỉ trọng chỉ hơn 5%.



**Hình 2.** Quy mô sản xuất của các cơ sở làng bột Sa Đéc  
Nguồn: Tổng hợp từ số liệu của UBND TP Sa Đéc (2017)

Quy trình sản xuất bột gạo thủ công gồm các bước chính: Nguyên liệu (tấm gạo) → Ngâm → Rửa → Xay → Tách nước → Đánh tơi → Lắng tách bã → Sữa tinh bột → Lắng tinh bột → Bột ướt → Phơi (sấy) → Bột khô. Hiện tại, phần lớn cơ sở sản xuất bột sử dụng nước sông xử lí bằng phèn chua trong hầu hết các công đoạn. Việc xử lí nước 100% dựa vào cảm tính và kinh nghiệm nên rất khó kiểm soát hàm lượng phèn làm bột thành phẩm có thể bị đổi màu. Một số nghiên cứu khuyến cáo hạn chế sử dụng chất lắng này do lo ngại tồn dư kim loại nặng, dễ nhiễm vi sinh và không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Hiện tại, có 94,98% cơ sở sử dụng phương pháp sản xuất truyền thống, còn lại sản xuất theo phương pháp mới được cải tiến trên cơ sở quy trình sản xuất truyền thống. Ở phương pháp truyền thống, dịch bột sau khi xay được chứa trong các túi vải để bông cho ráo nước. Để rút ngắn thời gian, người dân nén các túi bông bằng đá tảng. Công đoạn này hiện nay nhiều người dân thay bằng máy li tâm. Phương pháp cải tiến sử dụng máy hút

chân không để tách nước giúp rút ngắn thời gian hơn và hiệu suất thu hồi tinh bột cao hơn. 100% người dân dùng chất trợ lắng tự nhiên trong sản xuất bột gạo là lá dâm bụt hoặc lá cây vông vang hoặc kết hợp cả hai. 91,04% cơ sở sản xuất phơi bột tự nhiên bằng ánh sáng mặt trời, 8,96% phơi bằng năng lượng mặt trời kết hợp tấm nhựa PE. Có 40,59% cơ sở có áp dụng an toàn vệ sinh thực phẩm và tiêu chuẩn chất lượng, còn lại 59,41% chưa quan tâm đến vấn đề này (UBND TP Sa Đéc, 2017). Theo kết quả khảo sát của Sở Công Thương Đồng Tháp, chỉ có 19,12% cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, còn lại chưa được cấp chứng nhận.

Hoạt động sản xuất ở làng bột Sa Đéc trước đây theo hộ gia đình riêng lẻ. Gần đây, các tổ hợp tác thành thành hướng người dân vào liên kết để cạnh tranh hiệu quả hơn. Năm 2017, Hội quán làng bột Sa Đéc được thành lập. Đây là mô hình mới được tỉnh Đồng Tháp triển khai, người dân làng nghề tự nguyện liên kết, hỗ trợ nhau trong sản xuất, kinh doanh. Hội quán không chỉ là kênh trao đổi, chia sẻ giữa người dân với nhau hay giữa người dân với chính quyền, mà còn đóng vai trò là cầu nối giữa người sản xuất với doanh nghiệp.

Sản xuất bột phát sinh bột cặn (còn gọi là bột bã), người dân sử dụng làm thức ăn cho heo nên hầu hết các hộ sản xuất bột đều tự phát kết hợp chăn nuôi để tăng thêm thu nhập. Tuy nhiên, hoạt động chăn nuôi ngay giữa làng nghề dễ gây ô nhiễm môi trường nếu không xử lý chất thải đúng cách.

**Bảng 1.** Quy mô chăn nuôi

STT	Quy mô đàn heo	Số hộ (hộ)	Tỉ trọng (%)
1	Từ 10 – 20 con	12	4,65
2	Trên 20 – 30 con	23	8,91
3	Trên 30 – 40 con	55	21,32
4	Trên 40 – 50 con	58	22,48
5	Trên 50 – 70 con	60	23,26
6	Trên 70 – 100 con	35	13,56
7	Trên 100 – 150 con	13	5,04
8	Trên 150 – 200 con	2	0,78
	<b>Tổng số</b>	<b>258</b>	<b>100</b>

*Nguồn: Tính toán từ số liệu khảo sát*

Tuy theo khảo sát, số hộ nuôi heo có vách ngăn giữa khu vực sản xuất bột và chăn nuôi còn thấp (48,84%) nên nhiều cơ sở chưa đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm. Khoảng cách giữa khu sản xuất và chăn nuôi phần lớn chưa đủ an toàn.

**Bảng 2.** Khoảng cách khu sản xuất – chăn nuôi

STT	Khoảng cách	Số hộ (hộ)	Tỉ trọng (%)
1	Từ 1 – 5 m	51	19,77
2	Trên 5 – 10 m	87	33,72
3	Trên 10 – 15 m	37	14,34
4	Trên 15 – 20 m	41	15,89
5	Trên 20 – 25 m	28	10,85
6	Trên 25 m	14	5,43
<b>Tổng số</b>		<b>258</b>	<b>100</b>

*Nguồn: Tính toán từ số liệu khảo sát*

Tập quán gắn liền sản xuất bột và chăn nuôi heo tại làng bột Sa Đéc đã tồn tại từ lâu. Việc quy hoạch chuồng trại tập trung để vận động người dân đưa gia súc vào nuôi là rất khó. Hơn nữa, hình thức kết hợp sản xuất - chăn nuôi vốn dĩ là một đặc trưng của làng nghề. Do đó, việc vận động và hướng dẫn người dân xây dựng nhà xưởng, cải tạo khu chăn nuôi, xây dựng vách ngăn đảm bảo an toàn sẽ khả thi hơn là việc bắt buộc tập trung hoạt động sản xuất – chăn nuôi của cả làng nghề vào từng phân khu riêng biệt.

### 3. Thuận lợi

Sản xuất bột gạo tại làng bột Sa Đéc có nhiều thuận lợi về con người, điều kiện thiên nhiên, vị trí địa lí cũng như nguồn cung ứng nguyên liệu.

Làng nghề bột Sa Đéc có lịch sử hình thành lâu đời, người dân đã tích lũy được kinh nghiệm qua nhiều thế hệ cầm tay chỉ việc, có tay nghề cao và giàu tâm huyết với sự phát triển của làng nghề, sẵn sàng truyền dạy cho thế hệ trẻ để gìn giữ nghề. Nguồn nhân lực tại chỗ dồi dào về số lượng; trong tầm nhìn ngắn hạn, chưa phát sinh vấn đề thiếu lao động. Quy trình sản xuất qua thời gian cơ bản đã hoàn thiện. Uy tín, tên tuổi của làng nghề được khẳng định và nổi tiếng khắp vùng.

Sa Đéc có điều kiện tự nhiên thuận lợi cho việc sản xuất bột gạo. Nguồn nước sông có độ pH trung tính (pH ~ 7), không bị nhiễm phèn, nhiễm mặn. Các cơ sở sản xuất ở làng nghề nằm dọc các tuyến kênh, rạch (Mương Khai, Đốc Phủ Hiền...), có nước ngọt quanh năm dẫn từ sông Tiền và kênh Xáng Sa Đéc – Lập Vò nên rất thuận lợi để lấy nước sản xuất và vận chuyển sản phẩm.

Về vị trí địa lí, TP Sa Đéc nằm ở vị trí trung tâm của nhiều TP (Vĩnh Long, Cần Thơ, Long Xuyên, Cao Lãnh), có đường quốc lộ, tỉnh lộ, đường giao thông thủy quốc gia đi qua, kết nối với các tỉnh miền Tây, miền Đông Nam Bộ và sang cả Campuchia, nên rất thuận lợi cho giao thương hàng hóa.

Với vị trí thuận lợi như trên, Sa Đéc vừa có thể sản xuất lúa gạo tại chỗ, vừa là nơi tập kết, trung chuyển lúa gạo lớn; có ngành công nghiệp xay xát, chế biến rất phát triển, đạt sản lượng trên 2,6 triệu tấn/năm, đứng vào nhóm đầu của ĐBSCL. Do đó, nguồn nguyên

liệu để sản xuất bột gạo luôn dồi dào, có sẵn tại chỗ. Đặc biệt, Sa Đéc còn có khả năng thu hút nguyên liệu từ vùng Tứ Giác Long Xuyên, Nam sông Hậu và Campuchia theo trục kênh xáng Sa Đéc – Lấp Vò (Sở Công Thương Đồng Tháp, 2017).

Ngoài ra, những phụ phẩm từ sản xuất bột được người dân tận dụng để chăn nuôi heo nhằm đa dạng hóa nguồn thu nhập, góp phần nâng cao thu nhập, giảm ô nhiễm môi trường do chất thải sản xuất bột.

#### **4. Khó khăn**

Bên cạnh những thuận lợi nói trên, làng nghề sản xuất bột gạo Sa Đéc đang tồn tại một số khó khăn ảnh hưởng đến sự phát triển trong tương lai của làng nghề.

Cơ sở sản xuất bột gạo của người dân thường là nơi cư trú và có chuồng trại chăn nuôi heo liền kề. Tập quán sản xuất, sinh hoạt này khó thay đổi nên rất khó để vận động người dân vào cụm công nghiệp tập trung, cụm cơ sở làng nghề hoặc tách riêng hoạt động sản xuất bột và chăn nuôi heo.

Quy mô sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, chưa phát triển sản xuất theo hướng hàng hóa. Hình thức sản xuất chủ yếu là hộ gia đình nên chưa có sự gắn kết chặt chẽ giữa người cung cấp nguyên liệu với cơ sở sản xuất bột, chưa có sự liên doanh, liên kết giữa cơ sở sản xuất bột với các doanh nghiệp sản xuất, thương mại, du lịch. Người dân đa phần còn “mạnh ai nấy làm” mà chưa tìm được tiếng nói chung hoặc cạnh tranh không lành mạnh.

Trình độ học vấn, trình độ quản lí, khả năng phân tích, đánh giá thị trường để xác định cơ hội và rủi ro trong kinh doanh của người dân làng nghề còn thấp. Lao động chủ yếu là phổ thông, truyền nghề trong gia đình mà chưa qua đào tạo, tập huấn các kĩ thuật sản xuất mới. Khả năng tiếp thu, ứng dụng khoa học công nghệ trong sản xuất còn yếu.

Nhiều máy móc, thiết bị, dụng cụ sản xuất làm thủ công hoặc đầu tư đã lâu, tự chế, năng suất và sản lượng thấp làm chất lượng sản phẩm chưa đảm bảo mà không được đầu tư thay thế hoặc cải tiến.

Ý thức áp dụng các tiêu chuẩn sạch trong sản xuất và xây dựng thương hiệu chưa cao. Chất lượng sản phẩm chưa đảm bảo, xuất phát chủ yếu từ tập quán sản xuất (như sử dụng lu, khạp, bể xi măng khó vệ sinh, dùng nước sông xử lí qua phèn chua để sản xuất, khoảng cách giữa khu vực sản xuất và chăn nuôi chưa đủ an toàn làm thực phẩm dễ bị nhiễm bẩn, phơi bột bằng giấy báo in...). Tính đa dạng của sản phẩm kém, bao bì, mẫu mã chưa thu hút, công tác quảng bá, giới thiệu sản phẩm chưa được chú trọng.

#### **5. Cơ hội**

Trong bối cảnh hiện nay, với những điểm thuận lợi đã được phân tích ở trên, làng nghề sản xuất bột gạo đang có nhiều cơ hội để phát triển.

Việt Nam là thành viên của tổ chức thương mại thế giới, đã và đang tham gia nhiều hiệp định thương mại tự do song phương và đa phương. Thị trường ngày càng mở rộng, nhất là phân khúc sản phẩm chế biến cao cấp là cơ hội rất lớn để đẩy mạnh xuất khẩu sản phẩm bột và chế biến sau bột.

Khoa học kỹ thuật ngày càng phát triển, máy móc thiết bị tiên tiến được chế tạo và ứng dụng ngày càng nhiều tạo ra cơ hội cho các cơ sở tự đổi mới để tăng năng suất, nâng cao chất lượng sản phẩm và hạ giá thành nhằm tăng sức cạnh tranh trên thương trường.

Đồng Tháp đang tích cực triển khai đề án Tái cơ cấu ngành nông nghiệp đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030, Đề án Phát triển du lịch giai đoạn 2015 - 2020... Bảo tồn, duy trì, phát triển các giá trị văn hóa truyền thống của làng nghề cũng được chính quyền các cấp rất quan tâm. Đây là cơ hội để làng bột Sa Đéc tranh thủ các nguồn lực hỗ trợ của tỉnh và trung ương nhằm nâng cao khả năng cạnh tranh và gia nhập chuỗi sản xuất.

Làng nghề bột mang trong mình giá trị lịch sử, văn hóa đặc trưng của địa phương. Tỉnh Đồng Tháp đang đẩy mạnh phát triển du lịch, trong đó có du lịch cộng đồng và trải nghiệm văn hóa ở các làng nghề truyền thống. Sa Đéc được định hướng trở thành TP hoa và đặt trọng tâm vào phát triển du lịch. Đây là cơ hội rất lớn để đẩy mạnh du lịch cộng đồng nhằm nâng cao thu nhập cho người dân làng nghề và quảng bá hình ảnh địa phương.

Được sự quan tâm sâu sát của Tỉnh ủy, UBND Tỉnh, Thành ủy, UBND TP Sa Đéc, của các cấp, các ngành, được tạo mọi điều kiện thuận lợi để phát triển cũng là một trong những cơ hội để các hộ sản xuất ở làng nghề tranh thủ các nguồn lực hỗ trợ để mở rộng sản xuất kinh doanh.

Hệ thống chính sách khuyến khích, tạo điều kiện thuận lợi cho các hoạt động sản xuất và kinh doanh trong lĩnh vực ngành nghề nông thôn ở cấp Trung ương, cấp tỉnh và địa phương đang dần hoàn thiện nhằm đáp ứng nhu cầu xuất khẩu và tiêu dùng trong nước, thu hút lao động, giải quyết việc làm và xóa đói giảm nghèo khu vực nông thôn.

Hiệu quả kinh tế đem lại từ bột gạo và sản phẩm chế biến sau bột cao, nhất là sản phẩm sau bột có nhiều tiềm năng xuất khẩu, giúp người lao động nâng cao thu nhập, tăng khả năng đầu tư và cải thiện điều kiện sống.

## **6. Thách thức**

Để tận dụng được những cơ hội nói trên, làng nghề sản xuất bột gạo ở Sa Đéc phải giải quyết được một số thách thức sau đây.

Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, các tiêu chuẩn chất lượng của quốc gia và quốc tế đang ngày càng được đề cao và là yêu cầu tiên quyết để hàng hóa có thể xuất khẩu. Tuy nhiên, người dân vẫn còn sản xuất theo kiểu truyền thống mà chưa chú trọng đến sự an toàn và sức khỏe của người tiêu dùng, chưa quan tâm đến việc bán cái khách hàng cần hơn là bán cái mình có.



Nguồn vốn vay để phát triển sản xuất kinh doanh chưa đáp ứng đủ nhu cầu. Các tổ chức tín dụng chính thức đặt ra nhiều quy định về thủ tục, hạn mức, tài sản để thế chấp, thời gian vay ngắn, lãi suất vay cao trong khi nguồn tín dụng ưu đãi, hỗ trợ của nhà nước có giới hạn.

Thiếu sự hợp tác giữa người sản xuất, nhà quản lí, người tìm kiếm thị trường tiêu thụ. Hoạt động sản xuất chưa vận hành theo chuỗi liên kết đang là thách thức rất lớn cản trở sự phát triển bền vững của làng bột. Do đó, quá trình sản xuất chưa vận hành nhịp nhàng, ổn định, có thời điểm dư thừa hoặc thiếu sản phẩm cung cấp cho thị trường.

Môi trường làng bột ngày càng bị ô nhiễm do nước thải sản xuất, sinh hoạt, chăn nuôi xả xuống sông mà chưa qua xử lí triệt để. Sự phát triển công nghiệp ở địa phương, ô nhiễm nguồn nước từ đồng ruộng theo các tuyến kênh đổ về... làm nguồn nước sản xuất bột đang dần ô nhiễm mà chưa có phương án xử lí tối ưu. Giá thành nước sạch cao làm chi phí sản xuất tăng, lợi nhuận của người làm nghề giảm đi đáng kể.

Nghề sản xuất bột thường kết hợp với chăn nuôi heo. Giá heo thời gian qua có nhiều biến động làm thu nhập của người dân không ổn định. Nhiều hộ còn giữ quan điểm kiếm lời từ “bột cặn” – phụ phẩm trong sản xuất bột được dùng làm thức ăn cho heo - mà chưa chú trọng đến cải tiến, đổi mới sản phẩm bột để thu lợi nhuận nhiều hơn.

Cơ sở hạ tầng (đường giao thông nông thôn, hệ thống điện, nhà máy nước, xử lí nước thải...) chưa đáp ứng yêu cầu phát triển làng nghề.

Quá trình phát triển kinh tế tại các trung tâm lớn như TP Hồ Chí Minh, Bình Dương, Đồng Nai... cùng với thu nhập từ nghề làm bột kết hợp chăn nuôi heo không chắc chắn có tác động thúc đẩy quá trình di cư của lao động ra khỏi địa bàn và bỏ nghề.

Thị trường tiêu thụ nước ngoài đặt ra yêu cầu cao về chất lượng sản phẩm, trong khi phần lớn người dân sản xuất nhỏ lẻ, manh mún không đáp ứng được. Bên cạnh đó, khâu bảo quản chưa được chú trọng. Bột gạo tươi chiếm hơn phân nửa sản lượng sản xuất của làng nghề (55,81%) nhưng chỉ sử dụng được trong khoảng một tháng nên dễ hư hỏng.

## **7. Một số giải pháp góp phần phát triển bền vững làng bột Sa Đéc**

### **7.1. Quan điểm phát triển làng bột**

Việc phát triển làng bột Sa Đéc cần phù hợp với quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế - xã hội của TP Sa Đéc nói riêng và tỉnh Đồng Tháp nói chung theo hướng chuyển dịch cơ cấu kinh tế, phân công lại lao động xã hội, tạo việc làm cho người dân, “li nông bắt li hương” và thay đổi nếp nghĩ, cách nhìn, cách làm của người dân trong thời kì công nghiệp hóa, hiện đại hóa và hội nhập quốc tế. Cần vừa chú trọng việc bảo tồn, duy trì và phát triển các làng nghề truyền thống, vừa đảm bảo tính hài hòa lợi ích của các tác nhân tham gia vào chuỗi sản xuất từ nhà cung ứng nguyên vật liệu đầu vào, cơ sở sản xuất đến người tiêu dùng. Bên cạnh đó, việc xây dựng, củng cố, duy trì và phát huy hình thức kinh tế hợp tác nhằm nâng cao năng lực của các cơ sở sản xuất bột trên địa bàn theo chiều sâu cũng cần

được chú ý. Làng nghề cần có kế hoạch cụ thể để tăng cường quảng bá, tiêu thụ sản phẩm và thu hút đầu tư, phát triển đa dạng các sản phẩm có giá trị gia tăng cao từ bột trên cơ sở tận dụng tiềm năng, lợi thế sẵn có của làng nghề và xu thế hội nhập. Việc phát triển làng nghề cần phải đi đôi với việc xây dựng và phát triển nông thôn mới, phát triển du lịch, giữ gìn các giá trị văn hóa truyền thống và bảo vệ môi trường sinh thái. Ngoài ra, việc phát triển chăn nuôi kết hợp sản xuất bột phải đảm bảo vệ sinh môi trường và phát triển theo hướng bền vững, bổ sung lợi ích cho nhau.

## **7.2. Tập trung giải pháp thực hiện, tận dụng các cơ hội và khắc phục các khó khăn, thách thức**

### *\* Nâng cao chất lượng nguồn nhân lực và năng lực quản lí*

- Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lí và người trực tiếp sản xuất thông qua việc tổ chức các lớp đào tạo nâng cao năng lực quản lí sản xuất, kinh doanh, kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, các tiêu chuẩn kĩ thuật trong và ngoài nước, về bao bì, nhãn hiệu, cách thức tìm kiếm và khai thác thị trường, các công nghệ mới, kĩ thuật sản xuất mới...

- Phối hợp với các viện trường, trung tâm nghiên cứu tổ chức các hội thảo hàng năm phổ biến kiến thức về khoa học công nghệ, kĩ thuật sản xuất, phát triển sản phẩm, sản xuất sạch hơn... cho người dân làng bột.

### *\* Xây dựng và phát triển thương hiệu làng bột Sa Đéc*

- Xây dựng chiến lược định vị thương hiệu làng bột Sa Đéc gắn với giá trị lịch sử, danh tiếng, chất lượng, dưới các hình thức đăng kí bảo hộ chỉ dẫn địa lí, nhãn hiệu tập thể, nhãn hiệu chứng nhận.

- Xây dựng hệ thống các chỉ tiêu cho sản phẩm mang thương hiệu làng bột. Mặt khác, đăng kí bảo hộ sở hữu trí tuệ nhãn hiệu làng bột Sa Đéc ở trong nước và các thị trường chiến lược có tiềm năng xuất khẩu.

- Có chính sách hỗ trợ các tổ chức, doanh nghiệp xây dựng, phát triển thương hiệu riêng của doanh nghiệp và sản phẩm, đạt các tiêu chí của thương hiệu làng nghề.

- Tổ chức các hoạt động đồng bộ nhằm quảng bá, giới thiệu thương hiệu làng bột Sa Đéc. Xây dựng và triển khai kế hoạch hợp tác giữa cơ quan xúc tiến thương mại với doanh nghiệp để quảng bá, mở rộng thị trường cho các doanh nghiệp sử dụng thương hiệu làng bột. Xây dựng website hoặc quảng bá trên các trang web nổi tiếng ở trong và ngoài tỉnh, tăng cường quản lí thương hiệu điện tử.

### *\* Ứng dụng máy móc, thiết bị tiên tiến và khoa học kĩ thuật trong sản xuất bột*

- Áp dụng triệt để các tiến bộ kĩ thuật, máy móc, thiết bị tiên tiến vào các khâu trong quy trình sản xuất nhằm tăng lượng bột thành phẩm thu hồi. Hỗ trợ các cơ sở công nghiệp nông thôn tại làng bột Sa Đéc chuyển đổi từ sản xuất thủ công sang áp dụng máy móc, thiết bị tiên tiến, dây chuyền công nghệ hiện đại nhằm nâng cao năng suất, tăng chất lượng

sản phẩm và hiệu quả sử dụng nguyên liệu, nhiên liệu, giảm ô nhiễm môi trường so với máy móc, thiết bị mà các cơ sở sản xuất tại làng nghề đang sử dụng.

- Thường xuyên tổ chức các cuộc hội thảo về khoa học công nghệ phục vụ kinh tế làng bột Sa Đéc, tổ chức tham quan học tập kinh nghiệm về ứng dụng công nghệ từ các địa phương khác. Đặt hàng thực hiện các đề tài, đề án nghiên cứu về khoa học công nghệ, kỹ thuật sản xuất cho làng bột Sa Đéc. Đối với các cơ sở có khó khăn về nguồn vốn đầu tư, hỗ trợ việc đầu tư đổi mới công nghệ theo phương thức hiện đại hóa từng phần, từng công đoạn trong dây chuyền sản xuất, đặc biệt là các công đoạn có tính quyết định đến chất lượng sản phẩm.

- Phối hợp với các trường đại học, viện và trung tâm nghiên cứu để cải tiến mẫu mã, cập nhật thông tin công nghệ, thiết bị mới, nghiên cứu hoàn thiện máy móc phục vụ sản xuất tại làng nghề.

*\* Xây dựng, cải tạo nhà xưởng sản xuất và khu chăn nuôi, áp dụng các giải pháp tiên tiến nhằm giảm ô nhiễm môi trường*

- Vận động, hỗ trợ kinh phí để người dân xây dựng, cải tạo lại khu sản xuất bột và chăn nuôi heo, có vách ngăn hợp vệ sinh và khoảng cách tối thiểu theo quy định. Thành lập tổ bảo vệ môi trường làng bột do người dân tự quản để giám sát hoạt động của các cơ sở sản xuất, kịp thời phát hiện những hành vi gây ô nhiễm môi trường tại làng nghề để vận động khắc phục và kí cam kết không tái phạm. Đồng thời, tuyên dương những cơ sở thực hiện đúng các quy định bảo vệ môi trường và nhắc nhở các cơ sở còn gây ô nhiễm nhanh chóng có biện pháp khắc phục.

- Để giảm bớt tình trạng mùi hôi phát sinh trong nuôi heo cần cải tạo lại chuồng nuôi theo kiểu thiết kế kín kết hợp hệ thống làm mát và thường xuyên vệ sinh chuồng trại, xây dựng hầm ủ biogas, nuôi heo bằng công nghệ đệm lót sinh học...

- Tuyên truyền nhận thức về bảo vệ môi trường không chỉ là bảo vệ sức khỏe cho chính người dân làng nghề mà nó còn góp phần phát triển kinh tế, tăng thu nhập thông qua việc tăng sức cạnh tranh của sản phẩm, vì người tiêu dùng hiện nay không những quan tâm đến chất lượng sản phẩm mà họ còn quan tâm đến vấn đề bảo vệ môi trường của các cơ sở sản xuất.

- Đẩy nhanh tiến độ và vận hành đồng bộ, hiệu quả hệ thống thu gom, xử lý nước thải tập trung cho từng khu vực theo chủ trương của UBND tỉnh. Tổ chức thu gom, xử lý rác thải tại tất cả các cơ sở sản xuất. Bên cạnh đó, cần tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát chất lượng môi trường định kì để kịp thời phát hiện và xử lý nghiêm các trường hợp cố tình vi phạm quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường làng nghề.

*\* Nâng cao chất lượng sản phẩm và phát triển các sản phẩm chế biến sau bột*

- Nâng cao chất lượng sản phẩm, đáp ứng đầy đủ các điều kiện và quy định về an toàn thực phẩm. Từng bước ứng dụng các tiêu chuẩn sạch trong sản xuất cho phù hợp với yêu

cầu của thị trường trong và ngoài nước. Sử dụng nguồn nước an toàn, đạt tiêu chuẩn để sản xuất bột. Nghiên cứu xây dựng nhà máy cấp nước sạch cho người dân làng nghề với mức giá hợp lí.

- Hướng dẫn, tuyên truyền người sản xuất sử dụng loại tấm gạo có kích cỡ phù hợp (1/2 hoặc 3/4), không chạy theo lợi nhuận mà phối trộn nhiều loại gạo, tấm gạo không rõ nguồn gốc để sản xuất bột. Vận động người dân mua nguyên liệu, kí hợp đồng với các nhà máy xay xát, chế biến gạo trên địa bàn, ưu tiên sử dụng nguồn nguyên liệu tại chỗ nhằm góp phần gián tiếp vào phát triển nông nghiệp địa phương.

- Đẩy mạnh chế biến các sản phẩm giá trị gia tăng cao bằng công nghệ hiện đại và đa dạng hóa sản phẩm, tập trung vào sản phẩm công nghiệp chế biến có hàm lượng công nghệ cao, phát triển các sản phẩm tinh chế, trích li, sấy khô, đóng hộp, đóng gói, sản phẩm ăn liền, sản phẩm trích xuất từ cặn bột sản xuất thực phẩm, thức ăn gia súc... Kêu gọi đầu tư các dự án ứng dụng công nghệ cao chế biến các sản phẩm từ bột gạo. Tăng cường đầu tư cho hoạt động nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới.

\* *Liên kết sản xuất - tiêu thụ sản phẩm và phát triển thị trường*

- Liên kết sản xuất - tiêu thụ nhằm hướng người dân vào sản xuất hàng hóa tập trung. Từng bước thực hiện liên kết giữa doanh nghiệp với người dân làng nghề thông qua các tổ hợp tác, hợp tác xã. Từ đây, các cơ sở nhỏ lẻ được hướng dẫn sản xuất theo một quy trình để tạo nguồn sản phẩm lớn, đồng nhất về chất lượng. Đây là nền tảng để cơ sở nhỏ có cơ hội làm ăn lớn với doanh nghiệp và giá cả ổn định hơn. Chính quyền địa phương đóng vai trò là cầu nối, chất xúc tác cho mối quan hệ này.

- Đẩy mạnh các hoạt động xúc tiến thương mại nhằm tìm kiếm và mở rộng thị trường tiêu thụ. Làm tốt công tác thông tin và dự báo thị trường cho người sản xuất. Xây dựng, tổ chức thực hiện tốt và bố trí kinh phí phù hợp cho các hoạt động xúc tiến thương mại tiêu thụ bột gạo và sản phẩm sau bột. Trong đó tập trung ưu tiên phát triển thị trường trong nước và thị trường xuất khẩu hiện tại bên cạnh việc phát triển thị trường mới. Giới thiệu sản phẩm làng bột tại các kì hội chợ thương mại – công nghiệp, du lịch... trong tỉnh, trong nước và nước ngoài. Thúc đẩy các thương nhân kinh doanh sản phẩm sau bột chú trọng thị trường nội địa, góp phần đa dạng kênh tiêu thụ nhằm hạn chế rủi ro thị trường.

\* *Đẩy mạnh các hoạt động phát triển du lịch cộng đồng*

Xây dựng mô hình du lịch cộng đồng, tham quan, trải nghiệm văn hóa và ẩm thực làng bột. Qua đó, cùng với các loại hình du lịch khác tạo nên bức tranh du lịch Sa Đéc hoàn thiện và có điểm nhấn khác biệt, độc đáo, không trùng lặp với các địa phương ở trong và ngoài tỉnh. Phát triển du lịch cộng đồng cần được xem là khâu đột phá để phát triển du lịch của địa phương theo các hình thức trải nghiệm như tìm hiểu văn hóa làng nghề, trải nghiệm nghề truyền thống và trải nghiệm ẩm thực làng nghề... để kéo dài thời gian lưu trú và tăng chi tiêu của du khách.

## 8. Kết luận

Làng bột Sa Đéc thời gian qua có đóng góp tích cực cho phát triển kinh tế xã hội của TP Sa Đéc nói riêng và tỉnh Đồng Tháp nói chung, là nơi lưu giữ, bảo tồn các giá trị văn hóa truyền thống của địa phương. Làng bột còn góp phần thúc đẩy chuyển dịch cơ cấu kinh tế theo hướng công nghiệp hóa, tăng tỉ trọng công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp và dịch vụ, thu hẹp tỉ trọng nông nghiệp, chuyển dịch lao động từ khu vực nông nghiệp sang phi nông nghiệp với thu nhập cao hơn. Hoạt động của làng bột đã góp phần tăng thêm giá trị cho sản phẩm nông nghiệp, giải quyết việc làm và nâng cao thu nhập cho người dân nông thôn, hạn chế di dân tự do. Hơn nữa, làng bột còn giúp đa dạng hóa kinh tế nông thôn, thúc đẩy kinh tế hàng hóa ở nông thôn phát triển, thúc đẩy quá trình đô thị hóa, giúp cải thiện đời sống nhân dân và đóng góp tích cực cho tiến trình xây dựng nông thôn mới. Tuy nhiên, nhiều khó khăn, thách thức trong thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa và hội nhập quốc tế đang làm cản trở sự phát triển của làng nghề. Các giải pháp được đề xuất sẽ góp phần cho sự phát triển ổn định, bền vững của làng bột Sa Đéc trong thời gian tới nếu được thực hiện một cách hiệu quả và nghiêm túc. Làng bột Sa Đéc rất cần sự đầu tư mạnh mẽ hơn nữa từ các nguồn lực trong và ngoài tỉnh để nâng cao hiệu quả hoạt động.

❖ **Tuyên bố về quyền lợi:** Các tác giả xác nhận hoàn toàn không có xung đột về quyền lợi.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. (2006). *Thông tư Hướng dẫn thực hiện một số nội dung của Nghị định số 66/2006/NĐ-CP ngày 07/7/2006 của Chính phủ về phát triển ngành nghề nông thôn.*
- Công Minh. (11/9/2017). Đồng Tháp - Lịch sử hình thành. Khai thác từ <http://dongthap.gov.vn/wps/wcm/connect/DTP/sitinternet/sitchinhquyen/sittongquan/sitalichsuhinhthanh/20130501+lich+su+hinh+thanh>.
- Sở Công thương Đồng Tháp. (2017). *Báo cáo tổng hợp Điều chỉnh Quy hoạch phát triển ngành công nghiệp tỉnh Đồng Tháp đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030.*
- Trung tâm Phát triển Du lịch Đồng Tháp. (11/9/2017). *Làng bột Sa Đéc.* Khai thác từ <http://dongthaptourism.com/diem-den/lang-bot-sa-dec.html>
- Ủy ban nhân dân thành phố Sa Đéc. (2017). *Đề án Phát triển làng nghề bột Sa Đéc đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030.*