



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

-----000-----

ຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ຮອດປີ 2025

PHONGSALY PROVINCE TEA DEVELOPMENT
STRATEGY BY 2025



ຜົ້ງສາລີ, ທັນວາ 2017

ຄຳນຳ

ຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຊົນຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ສ້າງຂຶ້ນບົນພື້ນຖານຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການ ໃນການພັດທະນາຊາຊົນເປັນສິນຄ້າ ຕິດພັນກັບການຈັດສັນອາຊີບ ແລະ ສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ຊາວກະສິກອນຢູ່ເຂດພູດອຍ, ເນື່ອງຈາກວ່າແຂວງຜົ້ງສາລີ ເປັນແຂວງພູດອຍ ເຊິ່ງມີລະດັບຄວາມສູງຈາກໜ້ານ້ຳທະເລປານກາງແຕ່ 400-1,800 ແມັດ. ປະຊາຊົນ ມີມູນເຊື້ອໃນການປູກຊາ ແລະ ການດື່ມຊາ ມາເປັນເວລາດົນນານ, ພ້ອມກັນນັ້ນ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ກໍ່ໄດ້ສົ່ງເສີມການປູກຊາຢູ່ 6 ເມືອງ ເຊິ່ງຫຼາຍກ່ວາໜູ່ແມ່ນຢູ່ເມືອງຜົ້ງສາລີ ແລະ ນອກຈາກນັ້ນ ກໍ່ຍັງມີຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າທີ່ມີອາຍຸຫຼາຍກ່ວາ 400 ປີເຖິງ 1,000 ປີ ເຊິ່ງມີຢູ່ເມືອງຜົ້ງສາລີ, ເມືອງຂວາ ແລະ ເມືອງຍອດອູ. ເປັນທີ່ຮູ້ກັນດີວ່າ, ການປູກຊາຖ້າທຽບໃສ່ການເຮັດໄຮ່ ປູກເຂົ້າ ແມ່ນມີລາຍຮັບດີກວ່າ ແລະ ສິ້ນເປືອງແຮງງານໜ້ອຍກວ່າ. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ການສົ່ງເສີມການປູກ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຊາ ຍັງບໍ່ທັນມີປະສິດທິຜົນສູງ ແລະ ການຕິດພັນກັບຕະຫຼາດທີ່ໜັ້ນຄົງຍັງມີຈຳກັດ.

ດັ່ງນັ້ນ, ອົງການປົກຄອງແຂວງ ຈຶ່ງສະເໜີໃຫ້ໂຄງການສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງດ້ານບົດບາດຍິງ-ຊາຍໃຫ້ແກ່ຊຸມຊົນ (COPE) ສະໜັບສະໜູນທາງດ້ານງົບປະມານ ແລະ ຊ່ຽວຊານ ຮ່ວມກັບຄະນະຮັບຜິດຊອບຂອງແຂວງໃນການຮ່າງຍຸດທະສາດ ສະບັບນີ້, ໂດຍຜ່ານຂັ້ນຕອນການເກັບກຳຂໍ້ມູນ, ການຮັບຮອງໂຄງຮ່າງຂອງຍຸດທະສາດ, ການຂຽນເນື້ອໃນຍຸດທະສາດ, ການຜ່ານຍຸດທະສາດ ສະບັບຮ່າງ ແລະ ການຮັບຮອງເອົາຍຸດທະສາດຕາມແຕ່ລະຂັ້ນຕອນຢ່າງມີວິທະຍາສາດ ໂດຍການເຂົ້າຮ່ວມຂອງທຸກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທັງຂັ້ນເມືອງ, ຂັ້ນແຂວງ, ຕົວແທນຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຊາວກະສິກອນ. ເນື້ອໃນຕົ້ນຕໍຂອງຍຸດທະສາດສະບັບນີ້ໄດ້ສ້ອງແສງໃຫ້ເຫັນຂະບວນການສົ່ງເສີມການປູກ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຕະຫຼາດຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ໃນໄລຍະຜ່ານມາ ພ້ອມທັງ ກຳນົດທິດທາງໃນການພັດທະນາຊາຊົນຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ຮອດປີ 2025.

ຄະນະຮັບຜິດຊອບ
ແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຊົນຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ

ສາລະບານ

ພາກທີ I ສະຫຼຸບຕີລາຄາ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນພັດທະນາຊາ 5 ປີ ຜ່ານມາ (2011-2016).....	1
1. ຄວາມເປັນມາ	1
1.1 ສະພາບການຜະລິດຊາ ແລະ ການວິໄຈກ່ຽວກັບຂະແໜງຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ.....	1
1.2 ໂອກາດ ແລະ ສິ່ງທ້າທາຍ	4
1.3 ບົດຮຽນທີ່ຖອດຖອນໄດ້.....	5
ພາກທີ II ແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາ ແລະ ທິດທາງແຜນການ 10 ປີ (2016-2025)	7
1. ສະພາບລວມ ແລະ ວິໄສທັດຂອງ ແຜນພັດທະນາຊາ.....	7
1.1 ສະພາບລວມຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ.....	7
1.2 ນະໂຍບາຍການພັດທະນາຊາ	7
1.3 ເປົ້າໝາຍລວມ ແລະ ຈຸດປະສົງ	8
1.3.1 ເປົ້າໝາຍລວມ	8
1.3.2 ຈຸດປະສົງຮອດປີ 2025.....	8
2. ເນື້ອໃນຂອງຍຸດທະສາດ.....	9
2.1 ການປັບປຸງເຕັກນິກການຜະລິດ ແລະ ວິທະຍາການຫຼັງການເກັບກ່ຽວ	9
2.2 ການປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ	10
2.3 ການສົ່ງເສີມການຕະຫຼາດ ແລະ ພັດທະນາຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຄຸນນະພາບ.....	12
2.4 ສົ່ງເສີມສະພາບແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອໍານວຍໃຫ້ແກ່ການດໍາເນີນທຸລະກິດ.....	15
2.5 ການສ້າງກົນໄກບໍລິຫານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ພັດທະນາບຸກຄະລາກອນ.....	18
ພາກທີ III ວິທີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາ.....	21
1. ວິທີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ	21
2. ໂຄງຮ່າງການຈັດຕັ້ງ ແລະ ພາລະບົດບາດຂອງພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.....	22
2.1 ໂຄງຮ່າງການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການປະສານງານ.....	22
2.2 ສິດ-ໜ້າທີ່ຂອງຄະນະຊີ້ນຳເພື່ອພັດທະນາຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ	25
2.3 ບົດບາດໜ້າທີ່ຂອງສູນພັດທະນາຊາ	25
2.4 ພາລະບົດບາດຂອງພາກສ່ວນອື່ນໆ	23
ເອກະສານອ້າງອີງ.....	27
ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ	28

ຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຊາດຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ

ຮອດປີ 2025

- ອີງໃສ່ ວິໄສທັດ ຮອດປີ 2030, ແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ຮອດປີ 2025 ແລະ ແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ 5 ປີ ຄັ້ງທີ VIII (2016-2020) ຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ.
- ອີງໃສ່ ຂໍ້ຕົກລົງ ຂອງເຈົ້າແຂວງຜົ້ງສາລີ ວ່າດ້ວຍການແຕ່ງຕັ້ງຄະນະຮັບຜິດຊອບ ການຮ່າງແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາ ຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ, ສະບັບເລກທີ 07/ຈຂ.ຜລ ລົງວັນທີ 06 ມັງກອນ 2016.
- ອີງຕາມ ໜັງສືແຈ້ງຕອບ ຂອງສະພາປະຊາຊົນແຂວງ ສະບັບເລກທີ 140/ຄປຈຂ, ລົງວັນທີ 16 ຕຸລາ 2018.

ເພື່ອເຮັດໃຫ້ການພັດທະນາຊາຊາດຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ ສາມາດປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມຂອງແຂວງ ເຮັດໃຫ້ການພັດທະນາຊາຊາດສາມາດເປັນສິນຄ້າມີຄຸນນະພາບທີ່ດີຂຶ້ນເທື່ອລະກ້າວນັ້ນ, ອີງການປຶກສາຄອງແຂວງ ໄດ້ກຳນົດຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຊາດຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ຮອດປີ 2025, ຊຶ່ງປະກອບມີ 3 ພາກໃຫຍ່, ລາຍລະອຽດມີດັ່ງນີ້:

ພາກທີ I

ສະຫຼຸບຕົ້ນຕໍ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນພັດທະນາຊາ 5 ປີ ຜ່ານມາ (2011-2016)

1. ຄວາມເປັນມາ:

1.1 ສະພາບການຜະລິດຊາ ແລະ ການວິໄຈກ່ຽວກັບຂະແໜງຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ:

ແຂວງຜົ້ງສາລີ ມີເງື່ອນໄຂພູມມີປະເທດທີ່ເໝາະສົມໃຫ້ແກ່ການຜະລິດຊາ ແລະ ຍັງມີຊາຍແດນຕິດກັບເຂດຜະລິດຊາ ທີ່ມີຊື່ສຽງ ຂອງເຂດປົກຄອງຕົນເອງສືບສອງພັນນາ ແລະ ນະຄອນພູເອີ ທີ່ບໍ່ຫ່າງໄກຈາກຊາຍແດນ. ເຂດປູກຊາ ທີ່ມີຊື່ສຽງອີ່ອູ່ ຍັງມີຊາຍແດນຕິດກັບແຂວງຜົ້ງສາລີ ແລະ ພາກສ່ວນໜຶ່ງຂອງພູຊາດັ່ງກ່າວ ຍັງເຊື່ອມຕໍ່ຮອດເຂດແດນ ຂອງສປປ ລາວ. ດ້ວຍເຫດນັ້ນ, ແຂວງຜົ້ງສາລີ ຈຶ່ງມີພູມມີສາດເຊື່ອມຕໍ່ກັບເຂດຜະລິດຊາບູຮານ ທີ່ມີຊື່ສຽງທີ່ສຸດຂອງ ສປປ ຈີນ ເວົ້າລວມ, ເວົ້າສະເພາະ ແມ່ນຂອງແຂວງຍຸນນານ, ເຊິ່ງສາມາດເຫັນໄດ້ຈາກຊັບພະຍາກອນ ຊາບູຮານທີ່ເກົ່າແກ່ ແລະ ຊາປ່າທີ່ມີຢູ່ເມືອງຜົ້ງສາລີ, ເມືອງຍອດອູ ແລະ ໃນບາງເຂດ ຂອງເມືອງຂວາ.

ຕາມການລາຍງານຂອງພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງຜົ້ງສາລີ ໃຫ້ຮູ້ວ່າ, ຮອດປີ 2015 ແຂວງຜົ້ງສາລີ ມີເນື້ອທີ່ຜະລິດຊາທັງໝົດ 2,811.6 ເຮັກຕາ, ຜະລິດຊາຕົບໄດ້ປະມານ 3,248 ໂຕນ (ຕາຕະລາງ 1). ໃນນັ້ນ, ປະມານ 71% ແມ່ນຜະລິດຢູ່ເມືອງຜົ້ງສາລີ ເຊິ່ງແຮງງານຜະລິດສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນເພດຍິງກວມເຖິງ 95%. ຕາມການລາຍງານໃນແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ສຳລັບປີ 2015-2025 ລາຍງານວ່າໃນປີ 2015, ທົ່ວແຂວງສາມາດຜະລິດຊາແຫ້ງໄດ້ປະມານ 563 ໂຕນ. ໃນນັ້ນ, ປະມານ 80-85% ແມ່ນສົ່ງອອກໄປຕ່າງປະເທດ ໂດຍສະເພາະແມ່ນ ສປປ ຈີນ, ສ່ວນທີ່ເຫຼືອແມ່ນຂາຍພາຍໃນປະເທດ (ຕາຕະລາງທີ 2). ໄລຍະຜ່ານມາ, ຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຖືກປຸງແຕ່ງເປັນໝົາຊາ ທີ່ເປັນວັດສະດຸສຳລັບເຮັດເປັນຊາປ່ຽງ. ແຕ່ມາເຖິງປະຈຸບັນ ເພື່ອຕອບສະໜອງຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ ໄດ້ມີການຜະລິດຊາລະດູຝົນເປັນຊາແດງຫຼາຍຂຶ້ນ.

ຕາຕະລາງ 1: ການຜະລິດຊາຢູ່ແຕ່ລະເມືອງຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ, 2015

ຊື່ເມືອງ	ຊາ							
	ເນື້ອທີ່ແຜນການ 2015				ປະຕິບັດ 2015			
	ເນື້ອທີ່ ປູກ(ຮຕ)	ເນື້ອທີ່ ເກັບກ່ຽວ (ຮຕ)	ສະມັດຕະ ພາບ (ໂຕນ/ຮຕ)	ຜົນຜະລິດ (ໂຕນ)	ເນື້ອທີ່ ປູກ (ຮຕ)	ເນື້ອທີ່ ເກັບກ່ຽວ (ຮຕ)	ສະມັດຕະ ພາບ (ໂຕນ/ຮຕ)	ຜົນຜະລິດ (ໂຕນ)
ຜົ້ງສາລີ	1,584	1,567	1.5	2,429	1,552	1,539	1.5	2,388
ຂວາ	23.8	22	0.5	11	24.6	22.6	0.5	11.3
ສຳພັນ	53	53	1.3	71	53	30	1.3	40.5
ບຸນເໜືອ	320	300	1.4	438	300	300	1.4	438
ບຸນໃຕ້	547	374	1.4	534	530	280	0.09	25
ຍອດອູ	388	328	1.4	482	352	239	1.4	345

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: PAFO ແຂວງຜົ້ງສາລີ, 2015

ຕາຕະລາງ 2: ການສົ່ງອອກຊາແຫ້ງ ຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ໃນໄລຍະ 5 ປີຜ່ານມາ (2012-2016)

ໄລຍະເວລາ (ສິກປີ)	ການສົ່ງອອກ			ປະເທດສົ່ງອອກ
	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນລວມ	ມູນຄ່າ (ໂດລາ)	
2011-2012	ໂຕນ	104	275,220	ຈີນ
2012-2013	ໂຕນ	177.7	275,250	ຈີນ
2013-2014	ໂຕນ	191	829,500	ຈີນ
2014-2015	ໂຕນ	76	194,500	ຈີນ (ເຢຍລະມັນ 1 ໂຕນ)
2015-2016	ໂຕນ	60.6	125,300	ຈີນ

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: PAFO ແຂວງຜົ້ງສາລີ (2016), ຫ້ອງການອຸດສະຫະກຳ ແລະ ການຄ້າເມືອງຜົ້ງສາລີ (2016)

ອີງຕາມຂໍ້ມູນທາງວິທະຍາສາດ-ການຢາ ໄດ້ລະບຸໄວ້ວ່າ ຢູ່ໃນໃບຊາຈະປະກອບມີສານ ຄາເຟອິນ (Caffeine) ແລະ ສານ ທີໂອໂຟລິນ (Theophylline) ທີ່ມີຄຸນສົມບັດເຮັດໃຫ້ຫຼອດເລືອດຫົວໃຈແຂງແຮງ, ມີປະໂຫຍດຕໍ່ລະບົບຫົວໃຈ ແລະ ການໄຫຼວຽນຂອງເລືອດ, ຊ່ວຍຂະຫຍາຍຫຼອດເລືອດ ປ້ອງກັນໂລກເສັ້ນເລືອດຫົວໃຈຕິບຕັນ. ນອກຈາກນັ້ນ, ການດື່ມຊາເປັນປະຈຳຍັງສາມາດຊ່ວຍລົດລະດັບນ້ຳຕານໃນເລືອດ, ຊ່ວຍເຜີຍຜານໄຂມັນໃນຮ່າງກາຍ, ມີສ່ວນຫຼຸດໄຂມັນໃນເລືອດ ແລະ ຫຼຸດອັດຕາການເກີດມະເຮັງຕ່າງໆໄດ້.

ຊາຜົ້ງສາລີ ໄດ້ເປັນທີ່ຍອມຮັບຢູ່ແຂວງຢູນນານ ແລະ ແຂວງກວາງຊີ ວ່າເປັນຊາປອດສານພິດຕາມທຳມະຊາດ ແລະ ເປັນຈຸດຂາຍ ທີ່ສຳຄັນທາງດ້ານການຕະຫຼາດ. ເຖິງແນວນັ້ນກໍຕາມ, ເນື່ອງຈາກຄວາມຮູ້ເທົ່າບໍ່ເຖິງການ, ລາຍຮັບ ຕ່ຳ ແລະ ການຂາດແຄນແຮງງານໃນການເສຍຫຍ້າ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ຊາວກະສິກອນຈຳນວນໜຶ່ງໄດ້ນຳໃຊ້ຢາຂ້າຫຍ້າ ເພື່ອຄວບຄຸມວັດສະພິດ. ແຕ່ເພື່ອຮັກສາຊື່ສຽງຂອງຊາຜົ້ງສາລີ, ອົງການປົກຄອງແຂວງ ແລະ ເມືອງ ຮ່ວມກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໄດ້ມີລະບຽບການຫ້າມນຳໃຊ້ ຢາຂ້າຫຍ້າ ຢ່າງເຂັ້ມງວດ ແລະ ໃຊ້ມາດຕະການເດັດຂາດ ຕໍ່ພາກສ່ວນທີ່ນຳໃຊ້ຢາຂ້າຫຍ້າດັ່ງກ່າວ ດ້ວຍຮູບການໃຫ້ອົງການປົກຄອງແຕ່ລະບ້ານ ແລະ ຫ້ອງການກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງ ເປັນຜູ້ຕິດຕາມ

ກວດກາ ເຊິ່ງຖ້າພົບເຫັນ ກໍລະນີມີການນໍາໃຊ້ຢາຂ້າຫຍ້າ ຂອງຄອບຄົວໃດ ແມ່ນໃຫ້ປັບໄໝຕາມລະບຽບການ. ຈາກມາດຕະການດັ່ງກ່າວ ຈິ່ງສາມາດຈຳກັດບໍ່ໃຫ້ມີການນໍາໃຊ້ຢາຂ້າຫຍ້າ ໃນໄລຍະຕໍ່ມາ.

ໃນຂະນະທີ່ໄລຍະຫ່າງລະຫວ່າງຕົ້ນຊາທີ່ປູກແມ່ນໃກ້ຄຽງກັບຂອງ ແຂວງຢູນນານ, ຮູບແບບການຜະລິດຊາຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ ແມ່ນເຮັດຕາມທໍາມະຊາດ, ຂາດການໃສ່ຜຸ່ນຊີວະພາບ, ເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄຸນະພາບຂອງຍອດຊາຕໍ່າ. ຂາດການປັບປຸງດິນ, ການພວນດິນ ແລະ ການຕັດແຕ່ງກິ່ງກໍ່າທີ່ບໍ່ຖືກຕາມເຕັກນິກ ເຮັດໃຫ້ຄຸນນະພາບຂອງຍອດຊາບໍ່ສູງ, ໄດ້ປະລິມານໜ້ອຍ ແລະ ລາຍຮັບຈາກການເກັບຊາດິບໃນແຕ່ລະມື້ກໍ່ຕໍ່າກ່ວາຄ່າຕອບແທນແຮງງານໃນຂະແໜງການອື່ນ ໂດຍສະເລ່ຍປັດຈຸບັນ ຊາວສວນສາມາດເກັບຊາໄດ້ 16 ກິໂລ/ມື້/ແຮງງານ, ສະມັດຕະພາບຜົນຜະລິດແມ່ນ 1.5 ໂຕນ/ເຮັກຕາ: ຊາປ່າ-ຊາບູຮານ 0.5 ໂຕນ/ຮຕ ແລະ ຊານ້ອຍ 1.5 ໂຕນ/ຮຕ ໂດຍປຽບທຽບກັບ ສປ ຈີນ ແລະ ຫວຽດນາມ ມີສະມັດຕະພາບສະເລ່ຍ 7.5 ໂຕນ/ຮຕ.

ເຖິງວ່າລາຍຮັບຈາກການຂາຍຜົນຜະລິດຊາດິບອາດຈະຕໍ່າ, ຊາວກະສິກອນກໍ່ສາມາດສ້າງລາຍຮັບຈາກການປຸງແຕ່ງຊາແຫ້ງ ເພື່ອຕອບສະໜອງ ຄວາມຕ້ອງການໃນຊີວິດປະຈຳວັນໂດຍສະເພາະແມ່ນໃນໄລຍະຊຸບັ້ງໃໝ່. ນອກຈາກເປັນອາຊີບທີ່ຄົງທີ່ແລ້ວ ຊາຍັງສາມາດສ້າງລາຍຮັບທີ່ດີກ່ວາເມື່ອທຽບກັບການເຮັດໄຮ່. ອີງຕາມການໄລ່ລຽງລາຍຮັບ-ລາຍຈ່າຍ ຂອງການຜະລິດຊາ ຢູ່ເມືອງຜົ້ງສາລີ ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ລາຍຮັບສະເລ່ຍຂອງຊາວກະສິກອນ ຈາກການຜະລິດຊາຢູ່ໃນລະຫວ່າງ 2.5-32.5 ລ້ານກີບ/ເຮັກຕາ/ປີ. ລາຍຮັບດັ່ງກ່າວ ອາດຈະໜ້ອຍກ່ວາລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການປູກ ໝາກແໜ້ງກວາງຕຸງ (24.0-30.0 ລ້ານກີບ/ເຮັກຕາ/ປີ) ຫຼື ລາຍຮັບຈາກການປູກກາເຟ ທີ່ຢູ່ໃນລະຫວ່າງ 10.0-15.0 ລ້ານກີບ/ເຮັກຕາ/ປີ. ແຕ່ວ່າ, ການເກັບ ຫຼື ປູກຊາສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຢູ່ໃນເຂດລະດັບສູງ ທີ່ມີເງື່ອນໄຂຈຳກັດໃນການປູກ ພືດອື່ນເປັນສິນຄ້າ, ພ້ອມດຽວກັນ ຊາຍັງສາມາດຜະລິດ ຫຼື ປຸງແຕ່ງໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຂົນສົ່ງອອກສູ່ຕະຫຼາດພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ຊຸມຊົນທີ່ທຸກຍາກ ແລະ ຫ່າງໄກສອກຫຼີກໄດ້ (ຕາຕະລາງ 3).

ຕາຕະລາງ 3: ປຽບທຽບການປູກຊາກັບການປູກພືດຊະນິດອື່ນໆຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ, 2015

	ຜົນຜະລິດສະເລ່ຍ (ກລ/ຮຕ/ປີ)	ລາຄາສະເລ່ຍ (ກີບ/ກລ)	ລາຍຮັບສະເລ່ຍ (ລ້ານກີບ/ຮຕ/ປີ)	ລັກສະນະພິເສດ
ຊາບູຮານ/ຊາປ່າ	500	5,000-65,000	2.5-32.5	ມີຊັບພະຍາກອນຈຳກັດ, ຕະຫຼາດຕ້ອງການຫຼາຍ
ຊາປູກໃໝ່	1,500	3,000-12,000	4.5-18.0	ສາມາດຂະຫຍາຍໄດ້ຕື່ມ ແຕ່ຕະຫຼາດ-ລາຄາ ຈຳກັດ
ໝາກແໜ້ງ ກວາງຕຸງ	600	40,000- 50,000	24.0-30.0	ເງື່ອນໄຂສະພາບແວດລ້ອມປູກ ມີຈຳກັດ
ໝາກແໜ້ງ ປາກ ຊ່ອງ	1,400	4,000-6,000	5.6-8.4	ຂະຫຍາຍປູກໄດ້ໃນເຂດປ່າ ໄຮ່ ເກົ່າ ແຕ່ລາຄາຕໍ່າ ຕະຫຼາດຈຳກັດ
ກາເຟ	5,000	2,000-3,000	10.0-15.0	ເປັນພືດໃໝ່ ແລະ ສ່ຽງໃນເຂດ ທີ່ມີນ້ຳໝອກຫຼາຍ
ເຂົ້າໄຮ່	1,870	1,500-2,500	2.8-4.7	ຜົນຜະລິດຕໍ່າ, ໃຊ້ແຮງງານຫຼາຍ

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: PAFO ແຂວງຜົ້ງສາລີ ແລະ ສັງລວມໂດຍ ທິບພະວິງ ບຸບຜາ, 2016

ຊາວກະສິກອນສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຂາຍຊາດິບໃຫ້ກັບໂຮງງານປຸງແຕ່ງຊາ, ແຕ່ຈຳນວນໜຶ່ງກໍ່ປຸງແຕ່ງເປັນເໝົາຊາ, ຊາບັ້ງ, ຊາແຕະ ຫຼື ຊາມີກິ່ນຄວນໄຟ, ແຕ່ຕະຫຼາດສຳລັບຜະລິດຕະພັນຊາເຫຼົ່ານີ້ພັດມີຈຳກັດ. ໃນຂະນະທີ່ໂຮງງານປຸງແຕ່ງ ຊາ

ມີທຶນໝູນວຽນທີ່ຈຳກັດ ແລະ ບໍ່ສາມາດເກັບຊື້ຊາດິບໄດ້ໝົດ ຫຼື ໃນບາງກໍລະນີກໍ່ມີການຕິດໜີ້ ແລະ ຈ່າຍໃຫ້ຊາວກະສິກອນຕາມຫຼັງ.

ໃນໄລຍະຊາປິ່ງໃໝ່ ມີຜູ້ເກັບຊື້ຊາຈຳນວນຫຼາຍ ຍາດແຍ່ງກັນຊື້ຊາ ລວມທັງຜູ້ທີ່ບໍ່ມີທະບຽນທັງພາຍໃນ ແລະ ມາຈາກແຂວງຢູນນານ, ແຕ່ໃນໄລຍະລະດູຝົນ ພັດມີພຽງຜູ້ເກັບຊື້ຊາຈຳນວນຈຳກັດຈາກພາຍໃນເທົ່ານັ້ນ ມາເກັບຊື້ຊາດິບ ແລະ ບໍ່ຊື້ຊາແຫ້ງ ທີ່ຊາວກະສິກອນປຸງແຕ່ງເອງ. ລາຄາຊາດິບມີການແຕກຕ່າງຫຼາຍລະຫວ່າງລະດູແລ້ງ ແລະ ລະດູຝົນ, ສ່ວນຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າທີ່ດີ ຈະມີລາຄາສູງກ່ວາຊານ້ອຍ ຫຼື ຊາປູກໃໝ່.

ການຂາຍໄປແຂວງຢູນນານ ຍັງແມ່ນລັກສະນະບໍ່ເປັນທາງການ (ບໍ່ມີໂກຕານຳເຂົ້າຈາກ ສປປ ຈີນ) ຈາກຫຼາຍສາຍເຫດ ແລະ ມີຜົນກະທົບໂດຍກົງຢ່າງໜັກຕໍ່ກັບບັນດາພໍ່ຄ້າ ແລະ ໂຮງງານຜະລິດຊາພາຍໃນແຂວງຜົ້ງສາລີ, ເຮັດໃຫ້ການດຳເນີນທຸລະກິດຂອງເຂົາເຈົ້າໄດ້ຮັບຜົນກະທົບ ແລະ ບໍ່ສາມາດຄາດຄະເນໄດ້.

1.2 ໂອກາດ ແລະ ສິ່ງທ້າທາຍ:

ໂອກາດ	ສິ່ງທ້າທາຍ
<ul style="list-style-type: none"> - ມີຊາຍແດນ ແລະ ຢູ່ໃກ້ກັບຕະຫຼາດຊາ ແລະ ຂະແໜງຊາທີ່ພັດທະນາແລ້ວ ຢູ່ແຂວງຢູນນານ ແລະ ແຂວງກວາງຊີຂອງ ສປປ ຈີນ. - ມີພູມສັນຖານທີ່ເໝາະສົມ, ມີມູນເຊື້ອການຜະລິດຊາ ແລະ ມີແຮງງານທີ່ສາມາດຂະຫຍາຍ ເນື້ອທີ່ການຜະລິດຊາໄດ້ຕື່ມ. - ມີຊື່ສຽງໃນດ້ານການຜະລິດຊາປອດສານພິດ, ມີ ຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າທີ່ມີຊື່ສຽງ ແລະ ຍອມຮັບ ຢູ່ຕະຫຼາດຊາຢູນນານ. - ສະມັດຕະພາບຂອງການຜະລິດ ແລະ ຄຸນນະ ພາບຂອງຊາດິບ ສາມາດປັບປຸງໃຫ້ດີຂຶ້ນ. - ສາມາດປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ ແລະ ເພີ່ມມູນຄ່າຂອງຜະລິດຕະພັນຊາໄດ້. - ສາມາດປັບປຸງອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງກົນຈັກ ໃຫ້ທັນສະໄໝ ຢູ່ໃນໂຮງງານປຸງແຕ່ງຊາໄດ້. - ສາມາດປຸງແຕ່ງຜະລິດຕະພັນຊາໃຫ້ມີຄວາມ ຫຼາກຫຼາຍ. ເປັນຕົ້ນແມ່ນໃນໄລຍະລະດູຝົນ, ມີຫຼາຍໂຮງງານຊາ ສາມາດຜະລິດຊາແດງໄດ້. - ຕະຫຼາດຊາສາກົນສົນໃຈຊາຈາກແຫຼ່ງຜະລິດຊາ ໃໝ່. - ສາມາດເຮັດໃຫ້ພາລະບົດບາດ ແລະ ການປະ ສານງານ ເພື່ອພັດທະນາຊາ ຂອງແຕ່ລະພະແນກ ການຈະແຈ້ງ ແລະ ດີຂຶ້ນ. - ສາມາດເພີ່ມມາດຕະການ ໃນການປະຕິບັດລະ ບຽບການໃຫ້ກັບໂຮງງານປຸງແຕ່ງຊາ ແລະ ພໍ່ຄ້າ ຊາໄດ້. 	<ul style="list-style-type: none"> - ສະມັດຕະພາບການຜະລິດຊາຕໍ່າເຮັດໃຫ້ລາຍ ຮັບຂອງຊາວກະສິກອນຜູ້ປຸກຊາຕໍ່າ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມກະຕື ລືລົ້ນ ໃນການຜະລິດຊາ. - ການຜະລິດກະແຈກກະຈາຍ, ບໍ່ມີການຈັດຕັ້ງ ຊາວກະສິ ກອນ, ບໍ່ມີກຸ່ມໃນການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການ ຕະຫຼາດ. - ຂາດຄວາມຮູ້ວິຊາການໃນການຜະລິດ, ການປຸງ ແຕ່ງ ແລະ ການຕະຫຼາດຊາຢູ່ແຕ່ລະຂັ້ນຂອງພາກລັດ, ຊາວກະສິກອນ ແລະ ຜູ້ປະກອບການເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ການພັດທະ ນາຂະແໜງຊາມີຄວາມຊັກຊ້າ. - ຂາດວິຊາການປຸງແຕ່ງຊາຢູ່ໃນບັນດາໂຮງງານປຸງແຕ່ງຊາ. - ລາຄາຊາດິບມີການເໜັງຕີງຫຼາຍ, ໃບຊາດິບໃນລະດູຝົນ ມີຜູ້ຊື້ຈຳກັດ. - ຜູ້ປະກອບການຈຳນວນໜຶ່ງບໍ່ສາມາດປະຕິບັດມາດຖານ ຄວາມສະອາດ ແລະ ມາດຖານອື່ນໆ. - ມີຕະຫຼາດຈຳກັດ, ຕົ້ນຕໍແມ່ນອີງໃສ່ຕະຫຼາດຈີນ. - ການບໍລິການດ້ານຂໍ້ມູນຂ່າວສານເພື່ອຊອກຫາຕະຫຼາດມີ ຈຳກັດ. - ບາງຄັ້ງບໍ່ສາມາດສົ່ງຊາອອກໄປແຂວງຢູນນານ ຍ້ອນບໍ່ມີໂກຕານຳເຂົ້າຈາກ ສປປຈີນ, ການປົກປ້ອງຜະລິດ ຕະພັນພາຍໃນຂອງເຂົາ ແລະ ພາກລັດ ຍັງເຈລະຈາຊື້-ຂາຍກັນບໍ່ທັນໄດ້. - ມີການແອບອ້າງຊາຜົ້ງສາລີ ຢູ່ຕະຫຼາດຊາ ແຂວງ ຢູນນານ.

<ul style="list-style-type: none"> - ສາມາດເຊື່ອມໂຍງເຂົ້າໃນກິດຈະກຳທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ຈັດງານເທດສະການດື່ມຊາ. - ສາມາດເພີ່ມສີ່ສຽງຂອງຊາຜຶ້ງສາລີ ຢູ່ພາຍໃນ ສປ ຈີນ ໂດຍຜ່ານການຮ່ວມມືກັບນັກຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນັກຂຽນກ່ຽວກັບ ຊາຂອງ ສປ ຈີນ. - ລະບົບຊື້ສານທີ່ທັນສະໄໝກຳລັງໄດ້ຮັບການພັດທະນາ ແລະ ສາມາດຊຸກຍູ້ໂຄສະນາຜ່ານເຄືອ ຂ່າຍອິນເຕີເນັດ ແລະ ເວັບໄຊ. - ສາມາດສະໜັບສະໜູນໃຫ້ນັກລົງທຶນພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ຜູ້ທີ່ສົນໃຈຈະສ້າງໂຮງງານ ຫຼື ຮ່ວມລົງທຶນ ໃນການສ້າງຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບ (ນ້ຳຊາເປັນກ່ອງ/ເປັນຂວດ) ເຊັ່ນ: ນ້ຳຊາຂຽວ, ນ້ຳຊາແດງ, ນ້ຳຊາຫວານ ແລະ ສາມາດສ້າງເປັນຜະລິດຕະພັນຢາສະໝູນໄພສຳເລັດຮູບ ແລະ ອື່ນໆ ໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານສາກົນ. 	<ul style="list-style-type: none"> - ມີຂໍ້ຈຳກັດໃນການເຂົ້າເຖິງແຫຼ່ງທຶນເພື່ອເກັບຊື້ໃບ ຊາດິບ ແລະ ການປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ. - ການພັດທະນາຖະໜົນຫົນທາງ ແລະ ພື້ນຖານໂຄງລ່າງຍັງບໍ່ທັນໄດ້ດີ. - ພາກລັດມີງົບປະມານຈຳກັດໃນການສະໜັບສະໜູນຂະ ແໜງຊາ.
--	---

1.3 ບົດຮຽນທີ່ຖອດຖອນໄດ້:

- ພາກເໜືອຂອງ ສປປ ລາວ ຖືວ່າເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງສູນກຳເນີດຂອງຊາ ເຊິ່ງເຫັນໄດ້ຈາກເຂດຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າຕ່າງໆ ທີ່ມີຢູ່ໃນປັດຈຸບັນ ເຊິ່ງເປັນທ່າແຮງ ໃນການພັດທະນາ ແລະ ໂຄສະນາເພື່ອສ້າງຊື່ສຽງຂອງຊາ.
- ລາຍຮັບຈາກການປູກຊາຕໍ່າ ເຮັດໃຫ້ຊາວກະສິກອນບໍ່ມີຄວາມກະຕືລືລົ້ນໃນການໃຊ້ເວລາ, ແຮງງານ ແລະ ທຶນເຂົ້າໃນການຜະລິດຊາ ເຮັດໃຫ້ການປູກແບບຖົງບໍ່ໄດ້ຮັບຜົນ. ມີຫຼາຍເຂດ ຊາວກະສິກອນໄດ້ປູກແບບເປັນແຖວຖີ່ ແຕ່ສະມັດຕະພາບ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງຊາຕໍ່າ ເນື່ອງມາຈາກຂາດການປັບປຸງດິນ, ຂາດການໃສ່ຜຸ່ນຊີວະພາບ, ການພວນດິນ ແລະ ການຕັດແຕ່ງກິ່ງກ່າທີ່ເໝາະສົມ.
- ມີໂອກາດໃນການປັບປຸງດິນສຳລັບຊາປູກທີ່ຕ່າງໆ ໂດຍຜ່ານການນຳໃຊ້ພືດຄຸມດິນເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນບັນຫາຫຍ້າ ແລະ ປູກຕົ້ນໄມ້ເປັນຮົ່ມທີ່ເໝາະສົມເພື່ອເຮັດໃຫ້ຄຸນນະພາບຊາດິບດີຂຶ້ນ. ຢູ່ຫຼາຍເຂດຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງໄດ້ນຳໃຊ້ຜຸ່ນຊີວະພາບ ເພື່ອຍົກສູງຜົນຜະລິດທາງດ້ານປະລິມານ ແລະ ຄຸນນະພາບ. ພ້ອມດຽວກັນນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ສົ່ງເສີມໃຫ້ມີການຜະລິດຜຸ່ນຊີວະພາບ.
- ຕ້ອງໄດ້ນຳໃຊ້ເຕັກນິກວິຊາການທີ່ເໝາະສົມໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນການຜະລິດ ໂດຍສະເພາະແມ່ນເນື້ອທີ່ຂະຫຍາຍ ໃໝ່. ເນັ້ນໃສ່ການປັບປຸງວິທີການບໍລິຫານຈັດສັນສວນຊາທີ່ດີ, ສ່ວນການປູກໃໝ່ໃຫ້ນຳໃຊ້ເຕັກນິກວິຊາການຮອບດ້ານ ນັບແຕ່ການຄັດເລືອກແນວພັນ, ການກຽມດິນ, ການປູກ, ການບົວລະບັດຮັກສາ, ການເກັບຊາດິບ ແລະ ການເກັບຮັກສາຫຼັງການເກັບກູ້.
- ຄຸນນະພາບຂອງຊາດິບມີຜົນກະທົບໂດຍກົງຕໍ່ລາຄາຊາຢູ່ແຂວງຢູນນານ, ຊາວກະສິກອນຄວນເອົາໃຈໃສ່ວິທີການເກັບ ແລະ ເວລາເກັບທີ່ຖືກຕ້ອງ, ປັບປຸງຖືງເກັບຊາດິບ ແລະ ວິທີການເກັບຮັກສາຊາດິບໃຫ້ດີຂຶ້ນ.
- ການສົ່ງເສີມ ແລະ ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ກຸ່ມຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຕະຫຼາດ ສາມາດປັບປຸງຄຸນນະພາບ ຂອງຜະລິດຕະພັນ ແລະ ເພີ່ມຄວາມອາດສາມາດໃນການຕໍ່ລອງລາຄາໄດ້, ໂດຍສະເພາະແມ່ນຜ່ານການເຊື່ອມຕໍ່ ກັບຕະຫຼາດຊາ ຢູ່ປະເທດອື່ນໆ.

- ການຜະລິດຊາໃຫ້ມີຄຸນນະພາບດີເປັນສິ່ງຈຳເປັນ ຖ້າຊາວກະສິກອນຢາກມີລາຍຮັບຈາກການຜະລິດຊາຫຼາຍຂຶ້ນ, ເຊິ່ງມັນຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີມາດຕະການທີ່ຊັດເຈນໃນທຸກຂັ້ນຕອນຂອງຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຊາ. ຊາທີ່ມີຄຸນນະພາບດີຈະສາມາດຂາຍໄດ້ໃນຕະຫຼາດຊາທີ່ມີລາຄາແພງ ແລະ ເຮັດໃຫ້ລາຄາເໝັງຕົງໜ້ອຍລົງ.
- ເໝົາຊາທີ່ຜະລິດຈາກຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າຈຳນວນໜຶ່ງມີຄວາມຕ້ອງການຫຼາຍ ແລະ ລາຄາສູງຢູ່ຕະຫຼາດຊາຢູນນານ ໂດຍສະເພາະແມ່ນໄລຍະຊາປິ່ງໃໝ່ (ຕົວຢ່າງ: ເໝົາຊາຈາກຍອດອູ ມີລາຄາສູງເຖິງ 160 ໂດລາ/ກິໂລ, ເໝົາ ຊາຈາກພູຊັນ, ແຂວງຊຽງຂວາງ ມີລາຄາປະມານ 35 ໂດລາ/ກິໂລ, ຊາປ່າຈາກປາກແບ່ງມີລາຄາປະມານ 25 ໂດລາ/ກິໂລ).
- ເໝົາຊາທີ່ຜະລິດຈາກຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າຂອງ ສປປ ລາວ ຍັງມີລາຄາຕໍ່າຖ້າທຽບໃສ່ຊາຂອງຢູນນານ ທີ່ມີລັກສະນະໃກ້ຄຽງກັນ ເນື່ອງມາຈາກເຕັກນິກການເກັບ ແລະ ການປຸງແຕ່ງແບບປະຖົມປະຖານ, ມີກິ່ນຄວນໄຟ ແລະ ບໍ່ສະອາດ. ເໝົາຊາທີ່ຜະລິດຈາກ ຊາບູຮານຂອງເມືອງອີອູ ແຂວງຢູນນານ ມີລາຄາສູງເຖິງ 320 ໂດລາ/ກິໂລ, ໃນຂະນະທີ່ຊາບູຮານ ຈາກເຂດອື່ນໆອາດມີລາຄາສູງກວ່າ ເຊິ່ງຂຶ້ນກັບຮູບແບບການປົກປັກຮັກສາ, ການຄຸ້ມຄອງ, ການເກັບ ແລະ ການປຸງແຕ່ງ.
- ຢູ່ຕະຫຼາດຊາຢູນນານ, ລາຄາເໝົາຊາທີ່ຜະລິດຈາກຊາປິ່ງໃໝ່ມີລາຄາສູງກວ່າຊາປະເພດອື່ນ, ດ້ວຍເຫດນັ້ນ ຊາຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ ຄວນມີແນວທາງທີ່ເໝາະສົມສຳລັບຊາປິ່ງໃໝ່ ແລະ ຊາໃນໄລຍະລະດູຝົນ ເຊິ່ງສາມາດຜະລິດເປັນຊາປະເພດອື່ນໆ ສຳລັບຕະຫຼາດພາຍໃນ ສປປ ຈີນ ແລະ ຕະຫຼາດປະເທດອື່ນໆ.
- ຕ້ອງຝຶກອົບຮົມ ແລະ ບັບປຸງອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງໃຫ້ສາມາດຜະລິດຊາປ່ຽງພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນໄດ້.
- ອຳນາດການປົກຄອງເມືອງ ແລະ ແຂວງ ໄດ້ສົ່ງເສີມໃຫ້ມີການເປີດກ້ວາງການເກັບຊື້-ຂາຍຊາດິບແບບເສລີ ຂອງບັນດາໂຮງງານປຸງແຕ່ງ ແລະ ພໍ່ຄ້າອື່ນໆ ເຊິ່ງໝາຍເຖິງການເປີດໂອກາດ ໃຫ້ຊາວກະສິກອນສາມາດຂາຍຊາດິບໄດ້ ໂດຍສະເພາະໃນໄລຍະຊາປິ່ງໃໝ່. ແຕ່ກົງກັນຂ້າມ, ບາງເຂດ ຫຼື ບາງບ້ານ ຍັງອະນຸຍາດໃຫ້ມີການຊື້-ຂາຍ ແບບຜູກຂາດ ຫຼື ມີການແບ່ງເຂດການເກັບຊື້ ໃຫ້ກັບໂຮງງານໃດໜຶ່ງເທົ່ານັ້ນ, ການເກັບຊື້ຊາແບບນີ້ຈະບໍ່ແທດເໝາະ ກັບກົນໄກຕະຫຼາດ.
- ໂອກາດໃນການເຮັດໃຫ້ຜູ້ປະກອບການໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມງານຕ່າງໆໃນລະດັບພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນຈະສາມາດເຮັດໃຫ້ເຂົາເຈົ້າເຂົ້າໃຈ ແລະ ເຊື່ອມໂຍງເຂົ້າຫາຕະຫຼາດໃໝ່ໆໄດ້.
- ຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານພັນທຸກຳ ແລະ ຄວນໄດ້ຮັບການຄຸ້ມຄອງຄືກັນກັບຊາຢູ່ແຂວງຢູນນານ.
- ອຳນາດການປົກຄອງຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຂອງແຂວງຢູນນານ ໄດ້ໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນດ້ານງົບປະມານໃນການຜະລິດ ແລະ ການຕະຫຼາດຊາສ່ວນໃດສ່ວນໜຶ່ງ.
- ການພົວພັນການຄ້າຊາກັບ ສປປຈີນ ມີພຽງພາກເອກະຊົນເຂົ້າຮ່ວມ, ສ່ວນພາກລັດຂອງ ສປປຈີນ ຍັງບໍ່ທັນໃຫ້ຄວາມສົນໃຈ ແລະ ໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນ, ສະນັ້ນ ຄວນເສີມຂະຫຍາຍການພົວພັນການຄ້າໂດຍຜ່ານການປຶກສາຫາລືກັນ ຂອງຂັ້ນການນຳສອງຝ່າຍ.
- ຕ້ອງໄດ້ມີການສະໜັບສະໜູນຈາກພາຍນອກ, ລວມທັງດ້ານງົບປະມານເພື່ອເຮັດໃຫ້ທ່າແຮງບົ່ມຊ້ອນ ໃນການພັດທະນາຊາ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ປະກົດຜົນເປັນຈິງ.

ພາກທີ II

ແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາ ແລະ ທິດທາງແຜນການ 10 ປີ (2016-2025)

1. ສະພາບລວມ ແລະ ວິໄສທັດຂອງ ແຜນພັດທະນາຊາ:

1.1 ສະພາບລວມຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ:

ແຂວງຜົ້ງສາລີ ຕັ້ງຢູ່ເໜືອສຸດຂອງ ສປປ ລາວ, ທົ່ວແຂວງມີເນື້ອທີ່ທັງໝົດ 16,275 ກິໂລຕາແມັດ, ໃນນັ້ນ 99% ເປັນເຂດພູສູງທີ່ມີຄວາມສູງສະເລ່ຍຈາກລະດັບໜ້ານ້ຳທະເລປານກາງ 1,183.5 ແມັດ. ທິດເໜືອ ແລະ ທິດຕາ ເວັນຕົກ ສ່ຽງເໜືອ ມີຊາຍແດນຕິດກັບ ສປ ຈີນ ຍາວ 361.5 ກິໂລແມັດ, ທິດຕາເວັນອອກມີຊາຍແດນຕິດກັບ ສສ ຫວຽດນາມ ຍາວ 385.3 ກິໂລແມັດ. ທິດໃຕ້ຕິດກັບແຂວງຫຼວງພະບາງ ແລະ ທິດຕາເວັນຕົກສ່ຽງໃຕ້ຕິດກັບແຂວງ ອຸ ດົມໄຊ. ແຂວງຜົ້ງສາລີ ປະກອບດ້ວຍ 7 ເມືອງຄື: ເມືອງຜົ້ງສາລີ, ເມືອງໃໝ່, ເມືອງຂວາ, ເມືອງສຳພັນ, ເມືອງບຸນ ເໜືອ, ເມືອງຍອດ ອູ ແລະ ເມືອງບຸນໃຕ້.

ພູມິອາກາດຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ໂດຍທົ່ວໄປ ແມ່ນມີອາກາດໜາວເຢັນຢູ່ທາງເຂດພາກເໜືອ, ອົບອຸ່ນຢູ່ທາງເຂດພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້ຂອງແຂວງ, ເຊິ່ງອຸນຫະພູມສະເລ່ຍຢູ່ລະຫວ່າງ 14.6°C ຫາ 23.2°C. ປະລິມານນ້ຳຝົນສະເລ່ຍ 1,557 ມິລິແມັດ/ປີ ແລະ ປະລິມານແສງແດດສະເລ່ຍ 3.7 ຊົ່ວໂມງ/ມື້.

ໃນປີ 2015, ທົ່ວແຂວງມີພົນລະເມືອງທັງໝົດ 178,000 ຄົນ, ໃນນັ້ນ ມີຊາຍ 90,700 ຄົນ ແລະ ຍິງ 87,300 ຄົນ. ຄວາມໜາແໜ້ນຂອງປະຊາກອນສະເລ່ຍ 11 ຄົນ/ກິໂລຕາແມັດ. ແຂວງຜົ້ງສາລີ ລວມມີ 15 ກຸ່ມເຜົ່າ ຊື່ນ, ເປັນຕົ້ນ ແມ່ນ: ເຜົ່າອາຄາ, ເຜົ່າກຶມໝູ, ເຜົ່າພູນ້ອຍ, ເຜົ່າລື້ ແລະ ອື່ນໆ.

ສຶກສາປີ 2014-2015 ລວມຍອດຜະລິດຕະພັນພາຍໃນແຂວງຜົ້ງສາລີ ບັນລຸປະມານ 140 ລ້ານໂດລາສະຫະລັດ, ລາຍຮັບສະເລ່ຍຕໍ່ຄົນໄດ້ 798 ໂດລາສະຫະລັດ ແລະ ຍັງມີ 27.02% ຂອງຄອບຄົວທັງໝົດຍັງຢູ່ໃນລະດັບທີ່ທຸກຍາກ. ການຜະລິດເປັນສິນຄ້າ ຕິດພັນກັບການຈັດສັນອາຊີບຄົງທີ່ໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນມາຮອດປີ 2015, ລວມມີ: ຊາ, ອ້ອຍ, ຢາງ ພາລາ, ກາເຟ, ໝາກແໜ່ງ, ພືດລະດູແລ້ງ ແລະ ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງຕ່າງໆ. ສະເພາະການປູກຊາ ແມ່ນໄດ້ສົ່ງເສີມປູກຢູ່ 6 ເມືອງ, ໃນນັ້ນ ຫຼາຍກວ່າໜູ່ແມ່ນຢູ່ ເມືອງຜົ້ງສາລີ, ແຮງງານຕົ້ນຕໍຂອງຊາວສວນຜູ້ຜະລິດຊາ 95% ແມ່ນເພດຍິງ, ປູກ ແບບທຳມະຊາດ ແລະ ນຳໃຊ້ວິທີການເກັບກ່ຽວແບບດັ້ງເດີມ (ຂໍ້ມູນຈາກກະສິກຳ ເດືອນ 2 ປີ 2015).

1.2 ນະໂຍບາຍການພັດທະນາຊາ:

ຊາແມ່ນພືດກະສິກຳຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ມາຕັ້ງແຕ່ດົນນານເຊິ່ງເຫັນໄດ້ຈາກຊັບພະຍາກອນຊາບູຮານຢູ່ເຂດບ້ານ ລຸ່ງ ຈິ້ງ, ເມືອງຜົ້ງສາລີ ທີ່ມີອາຍຸຫຼາຍກວ່າ 400 ປີ. ເນື່ອງຈາກມູນເຊື້ອ ແລະ ທ່າແຮງຂອງການຜະລິດຊາເປັນສິນຄ້າດັ່ງ ກ່າວ , ອານາດການປົກຄອງເມືອງ ແລະ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ໄດ້ສົ່ງເສີມການຜະລິດຊາ ເພື່ອຈັດສັນອາຊີບການຜະລິດກະສິກຳ ໃຫ້ ຄົງທີ່, ຫຼຸດຜ່ອນການຖາງປ່າເຮັດໄຮ່, ສ້າງລາຍຮັບ ແລະ ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມທຸກຍາກພາຍໃນ ແຂວງ ນັບແຕ່ປີ 1994/95 ເປັນຕົ້ນມາ.

ໃນໄລຍະ 20 ກວ່າປີທີ່ຜ່ານມາ, ແຂວງຜົ້ງສາລີ ໄດ້ສຸມໃສ່ການປະຕິບັດມະຕິຂອງກອງປະຊຸມໃຫຍ່ແຕ່ລະຄັ້ງ ໂດຍສະເພາະແມ່ນ ທິດທາງວຽກງານຈຸດສຸມສຳລັບການພັດທະນາກະສິກຳ ທີ່ນອນໃນຂົງເຂດວຽກງານເສດຖະກິດ ໃນ ການພັດທະນາກະສິກຳແບບປະສົມປະສານ, ຮັບປະກັນຄວາມໝັ້ນຄົງທາງດ້ານສະບຽງອາຫານ ແລະ ອື່ນໆ. ໃນນັ້ນ, ຊາ ໄດ້ເປັນ 1 ໃນ 7 ລາຍການສິນຄ້າທີ່ເປັນທ່າແຮງຂອງແຂວງ. ເຖິງແນວນັ້ນກໍຕາມ, ມາຮອດປັດຈຸບັນຍັງບໍ່ມີນະໂຍບາຍ ສົ່ງເສີມການຜະລິດຊາເປັນສິນຄ້າແບບຄົບວົງຈອນ ຕາມຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຊາ.

ໃນປັດຈຸບັນ, ນະໂຍບາຍການພັດທະນາຊາຊອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ແມ່ນຈະຕິດພັນກັບວິໄສທັດ ແລະ ຍຸດທະສາດຊື່ນໍາຂອງແຂວງ ໂດຍໃຫ້ສຸມໃສ່ການສົ່ງເສີມ ແລະ ເສີມຂະຫຍາຍຄວາມສາມາດບົ່ມຊ້ອນທາງດ້ານການຜະລິດກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ຢ່າງຮອບດ້ານ, ສ້າງໃຫ້ມີການຫັນປ່ຽນທີ່ຕັ້ງໜ້າ ຕາມທິດກະສິກໍາສະອາດ, ຂະຫຍາຍການເຮັດກະເສດສຸມທີ່ທັນສະໄໝ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນສູງ; ນໍາໃຊ້ວິທະຍາສາດ-ເຕັກນິກທີ່ກ້າວໜ້າທັນສະໄໝ ເຂົ້າໃສ່ການຜະລິດ ພ້ອມທັງສົ່ງເສີມການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງຊາວສວນຊາເພດຍິງ ໃຫ້ນັບມື້ນັບກວ້າງຂວາງ. ຕິດພັນກັບວິໄສທັດໃນການພັດທະນາຂະແໜງກະສິກໍາຄື: ພັດທະນາການຜະລິດສະບຽງອາຫານໃຫ້ພຽງພໍ, ມີຄວາມໝັ້ນຄົງ ແລະ ເປັນສິນຄ້າທ່າແຮງ ຂອງທ້ອງຖິ່ນ, ສ້າງລາຍຮັບ ແລະ ຫຼຸດພື້ນອອກຈາກຄວາມດ້ອຍພັດທະນາ ຕິດພັນກັບການປູກຈິດສໍານຶກ ໃຫ້ປະຊາຊົນໃນການພັດທະນາກະສິກໍາສະອາດ, ປອດໄພ ແລະ ຍືນຍົງ, ປັດສະຈາກຄວາມຮຸນແຮງຕໍ່ແມ່ຍິງ ແລະ ການນໍາໃຊ້ແຮງງານເດັກ ບົນພື້ນຖານຫັນເປັນອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ທັນສະໄໝ.

1.3 ເປົ້າໝາຍລວມ ແລະ ຈຸດປະສົງ:

1.3.1 ເປົ້າໝາຍລວມ:

ຍົກລະດັບຊື່ສຽງຂອງຊາ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ແລະ ລາຍຮັບຂອງຜູ້ຜະລິດຊາຂະໜາດນ້ອຍ ດ້ວຍການນໍາໃຊ້ເຕັກນິກການຜະລິດຊາທີ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ສະມັດຕະພາບສູງ, ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມແບບຍືນຍົງ, ປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ, ເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນຊາມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍ, ສ້າງເງື່ອນໄຂທີ່ອໍານວຍທາງດ້ານທຸລະກິດ, ຍົກລະດັບຄວາມສາມາດ ດ້ານວິຊາການສະເພາະດ້ານຊາ ຂອງທຸກພາກສ່ວນ ຕາມຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຊາຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນ. ບັນ ດາມາດຕະການເຫຼົ່ານີ້ຈະເຮັດໃຫ້ຕະຫຼາດຊາມີຄວາມໝັ້ນຄົງ ແລະ ປັບປຸງລາຄາໃຫ້ດີຂຶ້ນ. ສ້າງໃຫ້ຊາກາຍເປັນສິນຄ້າມາດຕະຖານ ສາມາດເຂົ້າສູ່ຕະຫຼາດພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນ.

1.3.2 ຈຸດປະສົງຮອດປີ 2025:

ຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ມີການພັດທະນາ ແລະ ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມທຸກຍາກຂອງຊາວກະສິກອນຊາ ແລະ ການຂະຫຍາຍຕົວທາງດ້ານເສດຖະກິດ-ສັງຄົມຂອງແຂວງ ບໍ່ຕໍ່າກວ່າ 11% ຕໍ່ປີ. ເພື່ອບັນລຸເປົ້າໝາຍດັ່ງກ່າວມັນຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີມາດຕະການຢູ່ໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນຂອງຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຊາ ໃນການຍົກສູງດ້ານຄຸນນະພາບ ແລະ ປະລິມານຢ່າງຮອບດ້ານ ແລະ ເຮັດໃຫ້ຊາມີມູນຄ່າເພີ່ມຂຶ້ນ.

- ສ້າງໃຫ້ມີສວນຊາຕົວແບບຂອງສູນພັດທະນາຊາ ແລະ ກຸ່ມຊາວກະສິກອນຊາ ເພື່ອສົ່ງເສີມໃຫ້ຊາວກະສິກອນຜູ້ຜະລິດຊາຂະໜາດນ້ອຍໄດ້ນໍາໃຊ້ເຕັກນິກລະບົບການຜະລິດຊາທີ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ສະມັດຕະພາບສູງ ແລະ ເປັນ ມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ, ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜົນຕອບແທນທາງດ້ານແຮງງານ ແລະ ຕົ້ນທຶນສູງສຸດ ໂດຍຜ່ານການປັບປຸງ ເຕັກນິກ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງການປູກ, ການເກັບຍອດໃບຊາດິບ ແລະ ເຕັກນິກຫຼັງການເກັບກູ້.
- ປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງຊາ ລວມທັງການນໍາໃຊ້ອຸດສາຫະກໍາການປຸງແຕ່ງທີ່ດີຂຶ້ນ ແລະ ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ, ສ້າງເງື່ອນໄຂທີ່ເອື້ອອໍານວຍໃຫ້ເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດຊາທີ່ມີລາຄາແພງ ແລະ ມີຕະຫຼາດທີ່ຫຼາກຫຼາຍ.
- ຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມຊາແຂວງຜົ້ງສາລີ ຜ່ານການເຊື່ອມໂຍງກັບກິດຈະກໍາການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ເອື້ອອໍານວຍ ໃນການເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດຊາຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ໃຫ້ກ້ວາງຂວາງ ແລະ ໝັ້ນຄົງຍາວນານ. ພ້ອມທັງ ສົ່ງເສີມການນໍາໃຊ້ສິດ ທາງຊັບສິນທາງປັນຍາ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ (ການຈິດທະບຽນຖິ່ນກໍາເນີດ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍທາງການຄ້າສະເພາະ)
- ສ້າງເງື່ອນໄຂທີ່ເອື້ອອໍານວຍໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດໃຫ້ກັບ ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ກຸ່ມຜະລິດຊາ ເຮັດໃຫ້ຄ່າສິ້ນເປືອງ ແລະ ຄວາມສ່ຽງຫຼຸດລົງ.
- ສ້າງ ແລະ ພັດທະນາສູນພັດທະນາຊາໃຫ້ມີຄວາມຍືນຍົງ, ລວມທັງການພັດທະນາບຸກຄະລາກອນສະເພາະດ້ານຊາ ໃຫ້ທຸກຂັ້ນທຸກພາກສ່ວນຢ່າງຄົບຊຸດ ແລະ ເພື່ອຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການພັດທະນາຊາ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຂອງແຂວງ.

2. ເນື້ອໃນຂອງຍຸດທະສາດ:

2.1 ການປັບປຸງເຕັກນິກການຜະລິດ ແລະ ວິທະຍາການຫຼັງການເກັບກ່ຽວ:

2.1.1 ຈຸດປະສົງ:

ສ້າງໃຫ້ມີສວນຊາຕົວແບບຂອງສູນພັດທະນາຊາ ແລະ ກຸ່ມຊາວກະສິກອນຊາເພື່ອສົ່ງເສີມໃຫ້ຊາວກະສິກອນ ທັງ ຍິງ ແລະ ຊາຍ ຜູ້ຜະລິດຊາຂະໜາດນ້ອຍໄດ້ນຳໃຊ້ເຕັກນິກລະບົບການຜະລິດຊາທີ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ສະມັດຕະພາບສູງ ແລະ ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ, ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜົນຕອບແທນທາງດ້ານແຮງງານ ແລະ ດື່ນທົນສູງສຸດ ໂດຍຜ່ານການ ປັບປຸງ ເຕັກນິກທີ່ຮັບປະກັນຄຸນນະພາບຂອງການປູກ, ການເກັບຍອດໃບຊາດິບ ແລະ ເຕັກນິກຫຼັງການເກັບກູ້.

2.1.2 ຕົວຊີ້ວັດ:

- ຮອດປີ 2025, ຂະຫຍາຍເນື້ອທີ່ຜະລິດຊາໃຫ້ໄດ້ 3,000 ເຮັກຕາ ແລະ ຍົກສະມັດຕະພາບຂອງການຜະລິດຊາ ດິບ ຢ່າງຕໍ່າໃຫ້ໄດ້ 3.5 ໂຕນ/ເຮັກຕາ.
- ຮອດປີ 2025, ເພີ່ມຜົນຕອບແທນຕໍ່ແຮງງານ ແລະ ດື່ນທົນໃນການຜະລິດຊາ ຂອງຊາວກະສິກອນສະເລ່ຍໃຫ້ ໄດ້ 15% ຕໍ່ປີ ທຽບໃສ່ຂໍ້ມູນເບື້ອງຕົ້ນໃນປີ 2016.
- ຊາວກະສິກອນເພດຍິງໄດ້ເຂົ້າເຖິງເຕັກນິກວິຊາການໃນການປູກ, ເກັບກ່ຽວ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຊາ 60% ຂຶ້ນ ໄປ.
- ມີສວນຊາຕົວແບບ ໃນ 10 ຄອບຄົວ ທີ່ມີການປະຕິບັດຕາມເຕັກນິກວິຊາການຢ່າງຄົບຊຸດ ແລະ ໄດ້ຮັບການຢັ້ງ ຢືນກະສິກຳອິນຊີຢ່າງໜ້ອຍບໍ່ລຸດ 6 ເຮັກຕາ ເຊິ່ງສາມາດບັນລຸສະມັດຕະພາບ 5,5 ໂຕນ/ເຮັກຕາ/ປີ.

2.1.3 ກິດຈະກຳ:

- ປັບປຸງສະມັດຕະພາບ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງຊາດິບ ຕ້ອງໄດ້ປັບປຸງວິທີການຜະລິດ ກໍ່ຄື ການປູກ ແລະ ການບົວ ລະບັດຮັກສາ ໃຫ້ມີການນຳໃຊ້ປັດໃຈ ດ້ານກະເສດ-ອິນຊີ ແລະ ອຸປະກອນ ທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມເຕັກນິກຫຼາຍທີ່ສຸດ ເຊັ່ນ: ໃສ່ຝຸ່ນບໍ່ມ/ຝຸ່ນຊີວະພາບ, ນຳໃຊ້ອຸປະກອນຕັດແຕ່ງຕົ້ນຊາ ແລະ ຈັດສັນເນື້ອທີ່ປູກໃຫ້ເໝາະສົມກັບຄວາມ ສາມາດຂອງແຮງງານເປັນຕົ້ນ ເຊິ່ງຈະເປັນການເຮັດໃຫ້ປະລິມານ ແລະ ຄຸນນະພາບໃນການເກັບໄດ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ສະ ເລ່ຍ 4,5 ໂຕນ/ເຮັກຕາ/ປີ.
- ສົ່ງເສີມຮູບແບບການຈັດສັນ ແລະ ວັດແທກພື້ນທີ່ປູກໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຄວາມສາມາດຂອງແຮງງານ ແລະ ປັບ ປຸງ ຄວາມອຸດົມສົມບູນຂອງດິນ ໂດຍການປູກພືດແບບປະສົມປະສານ (ພືດທີ່ໃຫ້ຮົ່ມ ແລະ ສາມາດສ້າງລາຍຮັບ ເພີ່ມໃນໄລຍະຍາວເຊັ່ນ: ໄມ້ໃຫ້ໝາກ, ...) ແລະ ນຳໃຊ້ຝຸ່ນຂຽວ ເຊິ່ງເປັນພືດຄຸມດິນ ທີ່ສາມາດເພີ່ມຄວາມອຸ ດົມ ສົມບູນ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຈາກການເຊາະເຈື່ອນຊັ້ນໜ້າດິນ.
- ສ້າງສວນຊາສາທິດ “ຕົວແບບ” ຂະໜາດນ້ອຍດ້ວຍການປັບປຸງທຸກຂັ້ນຕອນການຜະລິດໃຫ້ຖືກຕາມເຕັກນິກ ນັບແຕ່ຂອດການຄັດເລືອກແນວພັນ, ການກຽມດິນ, ການປູກ, ການບົວລະບັດຮັກສາ, ການເກັບຜົນຜະລິດ ແລະ ການເກັບຮັກສາຫຼັງເກັບກ່ຽວ, ທີ່ມີການຮ່ວມມືລະຫວ່າງກຸ່ມຜະລິດ, ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ສູນພັດທະນາ ຊາ ເພື່ອເປັນຈຸດຮຽນຮູ້, ປະຕິບັດຕົວຈິງ ແລະ ຜັນຂະຫຍາຍເຕັກນິກວິຊາການ ຂອງຊາວສວນໃຫ້ກວ້າງອອກ.
- ສະໜັບສະໜູນຊາວກະສິກອນທີ່ຖືກຄັດເລືອກເປັນກຸ່ມຜະລິດຕົວແບບ ເພື່ອຈັດການສວນສາທິດ ໂດຍຜ່ານ ການຝຶກອົບຮົມ, ລວມທັງການໄປທັດສະນະສຶກສາຢູ່ສວນຊາສາທິດຢູ່ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ, ພ້ອມທັງ ເອື້ອອຳນວຍ ໃນການເຂົ້າເຖິງປັດໃຈນຳໃຊ້ຕ່າງໆເຊັ່ນ: ຝຸ່ນຊີວະພາບ, ເຄື່ອງມືຕັດແຕ່ງກ່ຽງ, ພວນດິນ ແລະ ອຸ ປະກອນການປູກ.
- ຜັນຂະຫຍາຍເຕັກນິກການຜະລິດທີ່ມີປະສິດທິຜົນຈາກສວນສາທິດຕົວແບບ ໄປສູ່ຊາວສວນຄອບຄົວອື່ນໆໃຫ້ ກວ້າງອອກດ້ວຍການຜ່ານຮູບແບບ ຊາວສວນສູ່ຊາວສວນ ພາຍໃຕ້ການຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມຂອງຜູ້ປະກອບການ, ສູນ ພັດທະນາຊາ ແລະ ໜ່ວຍງານສົ່ງເສີມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອຍົກສູງສະມັດຕະພາບຜົນຜະລິດ ໃຫ້ໄດ້ຕາມຄາດໝາຍ.

- ສະໜັບສະໜູນໃຫ້ມີການສໍາຫຼວດເຂດທີ່ເໝາະສົມປູກຊາ ພ້ອມທັງມີການແບ່ງເນື້ອທີ່ການຜະລິດໃຫ້ໄດ້ຢ່າງ ໜ້ອຍ 0.42 ເຮັກຕາ/ແຮງງານ.
- ສ້າງກຸ່ມຜະລິດນ້ອຍ ໃຫ້ກາຍເປັນກຸ່ມໃຫຍ່ເທື່ອລະກ້າວ ເພື່ອພັດທະນາໄປສູ່ ສະຫະກອນທັນສະໄໝ ໃນອະນາຄົດ (ພາຍຫຼັງປີ 2025) ເຊິ່ງສາມາດເພີ່ມຂີດຄວາມສາມາດ ໃນການເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດມະຫາພາກໄລຍະຍາວ, ເຂົ້າເຖິງນະໂຍບາຍຊ່ວຍເຫຼືອດ້ານແຫຼ່ງທຶນ ແລະ ປັດໃຈການຜະລິດທີ່ຈໍາເປັນສໍາລັບພວກເຂົາ.

2.1.4 ຄໍາອະທິບາຍ:

ການຜະລິດກະສິກໍາທີ່ດີ: ແຂວງຜົ້ງສາລີ ໄດ້ສົ່ງເສີມການຜະລິດຊາອິນຊີ ແລະ ໄດ້ເປັນທີ່ຍອມຮັບຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຂອງຕະຫຼາດຊາຢູ່ແຂວງຢູນນານ, ແຕ່ຂາດການນໍາໃຊ້ຝຸ່ນຊີວະພາບ ເຮັດໃຫ້ສະມັດຕະພາບ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງຊາດິບຕໍ່າ ແລະ ການປັບປຸງຍອດຊາມີຈໍາກັດ. ມີໂອກາດໃນການນໍາໃຊ້ການຜະລິດກະສິກໍາທີ່ດີ ໂດຍຜ່ານການສາທິດ ນໍາໃຊ້ເຕັກນິກການຜະລິດອິນຊີຕ່າງໆເຊັ່ນວ່າ ປູກພືດຕະກູນຖົ່ວ ແລະ ພືດຄຸມດິນ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນແຮງງານໃນການເສຍ ຫຍ້າ ແລະ ຕົ້ນໄມ້ເປັນຮົ່ມທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອໃຫ້ຍອດຊາປົ່ງໄດ້ດີຂຶ້ນ. ນໍາໃຊ້ເຕັກນິກວິຊາການທີ່ເໝາະສົມໃນການພວນ ດິນ, ການຕັດແຕ່ງກໍ່ງໍາ ແລະ ການເກັບ ເພື່ອປັບປຸງປະສິດທິຜົນຂອງການເກັບ ແລະ ຜົນຕອບແທນຕໍ່ແຮງງານ. ສວນ ສາທິດຕັ້ງກ່າວສາມາດສ້າງຢູ່ໃນສວນຊາທີ່ມີຢູ່ໃນປັດຈຸບັນຂອງກຸ່ມຜະລິດ ແລະ ມີການນໍາໃຊ້ປັດໃຈຕ່າງໆ ທີ່ໄດ້ຮັບ ການສະໜັບສະໜູນຈາກສູນພັດທະນາຊາ.

ຊາປອດສານພິດ: ສືບຕໍ່ ແລະ ເສີມຂະຫຍາຍມາດຕະການຫ້າມນໍາໃຊ້ຢາຂ້າຫຍ້າ, ຢາປາບສັດຕູພືດ ແລະ ບຸ້ຍເຄມີ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ມີຊາທີ່ມີຊື່ສຽງ ແລະ ປອດສານພິດ. ໃນຂະນະດຽວກັນຕ້ອງໄດ້ມີການແນະນໍາເຕັກນິກວິຊາການ ໃນການຄຸມຫຍ້າຕັ້ງທີ່ໄດ້ສະເໜີຂ້າງເທິງ.

ຊັບພະຍາກອນຊາ: ດໍາເນີນການສໍາຫຼວດ ແລະ ບັນທຶກຊັບພະຍາກອນຊາ ຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ ລວມທັງຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າມີການປົກປັກຮັກສາ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຢ່າງຍືນຍົງໂດຍຊຸມຊົນ. ສໍາລັບເຂດຊາປ່າ ແລະ ຊາບູຮານທີ່ມີຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດສູງ ຄວນມີມາດຕະການໃນການຂະຫຍາຍແນວພັນຢູ່ສູນສະຖານີ ເພື່ອສືບຕໍ່ຄົ້ນຄວ້າວິໄຈ ແລະ ນໍາໃຊ້ໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນຕໍ່ໄປ.

2.2 ການປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ:

2.2.1 ຈຸດປະສົງ:

ປັບປຸງ ແລະ ຍົກລະດັບສະມັດຕະພາບ ຂອງການຜະລິດ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຊາ, ຍົກລະດັບຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານຜະລິດຕະພັນຊາໃຫ້ສູງຂຶ້ນ (ມີເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ ແລະ ມີຊື່ຜະລິດຕະພັນເປັນຂອງຕົນເອງ) ລວມທັງການນໍາໃຊ້ອຸດສາຫະກໍາການປຸງແຕ່ງ ໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານທີ່ດີຂຶ້ນ, ສ້າງເງື່ອນໄຂທີ່ເອື້ອອໍານວຍໃຫ້ເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດຊາ ທີ່ມີລາຄາແພງ ແລະ ມີຕະຫຼາດທີ່ຫຼາກຫຼາຍທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.

2.2.2 ຕົວຊີ້ວັດ:

- ຮອດປີ 2025, ສາມາດຜະລິດຊາແດງໃນໄລຍະລະດູຝົນເພີ່ມຂຶ້ນປະມານ 50% ເມື່ອທຽບໃສ່ຕົວເລກພື້ນຖານໃນປີ 2016.
- ຮອດປີ 2025, ມີ 9 ໂຮງງານປຸງແຕ່ງຊາໄດ້ມີການປັບປຸງເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຕາມມາດຖານ SPS.
- ຮອດປີ 2025, ລາຄາຊາແຫ້ງ ແລະ ຊາດິບ ສະເລ່ຍຕໍ່ໂຕນເພີ່ມຂຶ້ນ 25% ເມື່ອທຽບໃສ່ຕົວເລກພື້ນຖານໃນປີ 2016.
- ຮອດປີ 2025, ແຂວງຜົ້ງສາລີ ມີຜະລິດຕະພັນຊາທີ່ຫຼາກຫຼາຍ ແລະ ໄດ້ມາດຕະຖານເມື່ອທຽບໃສ່ປີ 2016.

2.2.3 ກິດຈະກຳ:

- ພາຍໃຕ້ການສະໜັບສະໜູນຈາກສູນພັດທະນາຊາ, ສ້າງຄະນະກຳມະການຂັ້ນເມືອງ ແລະ ແຂວງ ສຳລັບປັບປຸງ ການປຸງແຕ່ງ ທີ່ມີຜູ້ປະກອບການຢູ່ເມັງສາລີເຂົ້າຮ່ວມ, ພ້ອມທັງໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນ ໃຫ້ເຂົາເຈົ້າໄດ້ເຂົ້າໃຈ ບັນຫາດ້ານຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນຂອງເຂົາເຈົ້າ ແລະ ສ້າງແຜນປະຕິບັດລະອຽດ. ເຊິ່ງມັນຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີ ການປັບປຸງເຄື່ອງມືກິນຈັກ, ເຕັກນິກວິຊາການ ແລະ ການຊ່ວຍເຫຼືອຈາກພາຍນອກ.
- ສະໜັບສະໜູນຂະບວນການຜະລິດຂັ້ນໂຮງງານ ເພື່ອປັບປຸງຄຸນນະພາບຍອດໃບຊາດິບ ແລະ ເພື່ອປັບປຸງຂະ ບວນ ການປຸງແຕ່ງ (ຄວາມສະອາດ ແລະ ການແຍກປະເພດ) ໂດຍຜ່ານການສົ່ງເສີມເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງທີ່ທັນ ສະ ໄໝ.
- ສົ່ງເສີມໃຫ້ການຊ່ວຍເຫຼືອປັບປຸງເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງໃຫ້ກັບຜູ້ປະກອບການ ແລະ ກຸ່ມຜະລິດ ເພື່ອປັບປຸງຄຸນນະ ພາບຂອງຜະລິດຕະພັນຊາ, ລວມທັງການປຸງແຕ່ງແບບພື້ນເມືອງ, ຫັດຖະກຳ ແລະ ການນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືເຕັກໂນໂລ ຊີ ປຸງແຕ່ງທີ່ທັນສະໄໝ.
- ປັບປຸງຄຸນນະພາບການເກັບ ແລະ ຫຼັງການເກັບກູ້ໃຫ້ດີຂຶ້ນ, ມີການແຍກປະເພດ ແລະ ບໍ່ມີການປະປົນລະຫວ່າງ ຊາປູກໃໝ່ ກັບຊາບູຮານ ຜ່ານການຊຸກຍູ້ ແລະ ຕິດຕາມໂດຍຄະນະກຳມະການຂັ້ນເມືອງ ແລະ ແຂວງ ສົມທົບກັບ ກຸ່ມຜະລິດ.
- ຮັບປະກັນມາດຕະການໃຫ້ໄດ້ມາດຖານອາຫານ ແລະ ຢາ (ອຍ), ມາດຕະຖານສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ສຸຂະອະນາ ໄມພືດ (SPS - Sanitary and Phytosanitary measures), ການຍິ່ງຍືນສຳລັບການປະຕິບັດກະສິກຳທີ່ ດີ (GAP-Good Agriculture Practice), ພ້ອມທັງມອບໃບຢັ້ງຢືນໃຫ້ໂຮງງານປຸງແຕ່ງທີ່ໄດ້ມາດຖານ ດັ່ງກ່າວ ແລະ ອຳນວຍໃຫ້ເຂົາເຈົ້າໄດ້ນຳໃຊ້ “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາເມັງສາລີ.
- ສະໜັບສະໜູນໃຫ້ກຸ່ມຜະລິດທີ່ມີຄວາມອາດສາມາດ ແລະ ມີທ່າແຮງໃນການປຸງແຕ່ງຜະລິດຕະພັນຊາສຳເລັດ ຮູບ ໂດຍການນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງທີ່ມີຢູ່ ແລະ ດຳເນີນການດ້ານການຕະຫຼາດຜະລິດຕະພັນເຫຼົ່າ ນັ້ນ ດ້ວຍກຸ່ມເອງ.
- ຈັດຝຶກອົບຮົມ ແລະ ສົ່ງເສີມໃຫ້ມີການນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງທີ່ງ່າຍ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນຊາ ທີ່ຊາວກະສິກອນຜະລິດບໍ່ມີກິ່ນຄ້ວນໄຟ ແລະ ມີຄຸນນະພາບດີຂຶ້ນ.
- ສົ່ງເສີມໃຫ້ມີຫຼາກຫຼາຍຜະລິດຕະພັນເຊັ່ນ: ຊາຂຽວ, ຊາແດງ, ຊາຂາວ, ຊາອຸຫຼິງ, ຊາປ່ຽງ, ຊາສຳເລັດຮູບ... ເພື່ອ ສ້າງມູນຄ່າເພີ່ມ ແລະ ຄວາມໝັ້ນຄົງດ້ານຕະຫຼາດ ພ້ອມທັງສາມາດສະໜອງເປັນວັດຖຸດິບສຳລັບຜະລິດເປັນສານ ສະກັດທີ່ນຳໃຊ້ໃນອຸດສະຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ເຄື່ອງສຳອາງຕ່າງໆ ທັງຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະ ເທດ.
- ສ້າງນິຕິກຳ, ລະບຽບການ ແລະ ມາດຕະການຕ່າງໆ ກ່ຽວກັບຮູບແບບການຊື້-ຂາຍຊາລະຫວ່າງໂຮງງານ ແລະ ກຸ່ມ ຜະລິດ, ການຊື້-ຂາຍຊາ ລະຫວ່າງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດດ້ວຍກັນເອງ, ການລະເມີດຕໍ່ສັນຍາຊື້-ຂາຍ, ການກຳນົດ ມາດຕະຖານຄຸນນະພາບຊາດິບ ແລະ ຊາແຫ້ງແຕ່ລະປະເພດ ຂັ້ນໂຮງງານ ແລະ ອື່ນໆ ເພື່ອສະໜັບສະໜູນ ໃຫ້ ຜູ້ປະກອບການມີເປົ້າໝາຍ ໄດ້ຮັບການຍິ່ງຍືນອິນຊີ, ອາຫານ ແລະ ຢາ (ອຍ), ການຄ້າເປັນທຳ ແລະ ການ ຍິ່ງຍືນອື່ນໆໃນອະນາຄົດ(GAP, ມາດຕະຖານການຜະລິດຂອງໂຮງງານ ຫຼື GMP-Good Manufacturing Practice,..)
- ສົ່ງເສີມການປັບປຸງຄຸນນະພາບຊາ ໂດຍຜ່ານການຈັດງານປະກວດຊາປະຈຳປີ ຫຼື ງານວາງສະແດງຊາຂັ້ນເມືອງ- ແຂວງ, ພ້ອມທັງມີການຍ້ອງຍໍ ແລະ ໃຫ້ລາງວັນກັບຊາທີ່ດີເດັ່ນທີ່ສຸດ ຕາມແຕ່ລະປະເພດຊາ.

- ຍົກລະດັບມາດຕະຖານໂຮງງານໃຫ້ສາມາດຜະລິດ ເປັນຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດຮູບ ໂດຍການປຸງແຕ່ງຊາດິບໃຫ້ເປັນນໍ້າຊາຂຽວ, ນໍ້າຊາແດງ, ນໍ້າຊາຫວານ ແລະ ເປັນວັດຖຸດິບປະກອບອາຫານ ຫຼື ເຄື່ອງດື່ມອື່ນໆ ເພື່ອໃຫ້ເປັນສິນຄ້າເອກະລັກ ຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ສໍາລັບຈໍາໜ່າຍທັງຕະຫຼາດພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.

2.2.4 ຄໍາອະທິບາຍ:

ຊາວກະສິກອນສ່ວນຫຼາຍຈະປຸງແຕ່ງຊາດິບທີ່ຂາຍບໍ່ອອກໃນໄລຍະລະດູຝົນເປັນເໝົາຊາ ແລະ ຂາຍໃຫ້ພໍ່ຄ້າ ຫຼື ນັກທ່ອງທ່ຽວ. ແຕ່ຕ້ອງໄດ້ປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງຂອງຊາວກະສິກອນ ໃຫ້ມີຄວາມສະອາດ ປາສະຈາກສິ່ງເຈືອປົນ, ບໍ່ມີກິ່ນຄ້ວນໄຟ ໂດຍຜ່ານການຮຽນຮູ້ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງ, ການຕາກ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່. ຊາວກະສິກອນຍັງມີໂອກາດໃນການປຸງແຕ່ງຊາດິບເປັນຊາແດງໃນໄລຍະລະດູຝົນ ໂດຍໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນຜ່ານກຸ່ມຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງ ເພື່ອປັບປຸງເຕັກນິກ ຄຸນນະພາບຂອງເໝົາຊາ, ຊາແດງ ແລະ ຊາຂຽວໃຫ້ດີຂຶ້ນ.

ມີໂອກາດໃນການເພີ່ມມູນຄ່າຂອງຊາແດງໃນໄລຍະລະດູຝົນ ແລະ ຊາປະເພດອື່ນໆ ໂດຍຜ່ານການຫັນເປັນອຸດສາຫະກໍາ-ກະສິກໍາທີ່ທັນສະໄໝ ແລະ ເຕັກນິກວິຊາການປຸງແຕ່ງຕ່າງໆ ລວມທັງການຄັດແຍກຄຸນນະພາບ ພ້ອມທັງເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນຊາມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍ. ຈັດໃຫ້ມີການຝຶກອົບຮົມຈາກຊ່ຽວຊານປຸງແຕ່ງຊາ ເພື່ອປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຜະລິດຕະພັນຊາ ຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ.

ໃຫ້ຜູ້ປະກອບການໄດ້ເຂົ້າເຖິງແຫຼ່ງທຶນເພື່ອປັບປຸງຄຸນນະພາບຂອງໂຮງງານໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານ SPS. ແຫຼ່ງທຶນໝູນວຽນແມ່ນມີຄວາມຈໍາເປັນ ເພື່ອອໍານວຍໃຫ້ຜູ້ປະກອບການໄດ້ມີງົບປະມານພຽງພໍໃນການເກັບຊື້ຊາດິບໃນໄລຍະລະດູຝົນ.

ສາມາດພິຈາລະນາສ້າງເຄື່ອງໝາຍການຄ້າຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ທີ່ມີມາດຖານປອດສານພິດ ແລະ ມາດຕະຖານສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມພິດ, ເຮັດໃຫ້ເຄື່ອງໝາຍ ດັ່ງກ່າວເປັນບັນທັດຖານດ້ານຄຸນນະພາບ ຂອງຊາແຂວງຜົ້ງສາລີ. ກົນໄກໃນການຄຸ້ມຄອງບັນທັດຖານດັ່ງກ່າວອາດເປັນໜຶ່ງໃນພາລະບົດບາດ ຂອງສູນພັດທະນາຊາ ແຕ່ຕ້ອງມີ ຄວາມພ້ອມທາງດ້ານທັກສະ ແລະ ວິຊາການທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ພຽງພໍ.

2.3 ການສົ່ງເສີມການຕະຫຼາດ ແລະ ພັດທະນາຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຄຸນນະພາບ:

2.3.1 ຈຸດປະສົງ:

ຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມຊາແຂວງຜົ້ງສາລີ ລວມທັງການເຊື່ອມໂຍງກັບກິດຈະກໍາການທ່ອງທ່ຽວ, ເພີ່ມ ແລະ ຍົກລະດັບທຸລະກິດຂອງຜູ້ປະກອບການດ້ານຊາ, ພ້ອມທັງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ເປີດກ້ວາງຕະຫຼາດຊາຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງ ປະເທດ ໃຫ້ກ້ວາງຂວາງ ແລະ ໜັ້ນຄົງຍາວນານ. ພ້ອມທັງ ສົ່ງເສີມການນໍາໃຊ້ສິດ ທາງຊັບສິນທາງປັນຍາ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ (ການຈົດທະບຽນຖິ່ນກໍາເນີດ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍທາງການຄ້າສະເພາະ)

2.3.2 ຕົວຊີ້ວັດ:

- ຮອດປີ 2025, ມີ “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ແລະ/ຫຼື ການຍັງຢືນຖິ່ນກໍາເນີດ ຂອງຊາຜົ້ງສາລີ ທີ່ມີມາດຖານ ແລະ ຂັ້ນຕອນການຍັງຢືນທີ່ເຂັ້ມ ງວດສໍາລັບ ບັນດາຜູ້ປະກອບການທີ່ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງໝາຍດັ່ງກ່າວ/ນໍາໃຊ້ການຍັງຢືນຖິ່ນກໍາເນີດ.
- ຮອດປີ 2025, ຊາຈາກແຂວງຜົ້ງສາລີ ເປັນທີ່ຍອມຮັບ ແລະ ຂາຍໄດ້ຢູ່ຕະຫຼາດໃໝ່ອີກ 5 ປະເທດເປັນຕົ້ນ ແມ່ນ: ໄຕ້ຫວັນ, ອາເມຣິກາ, ເນເທີແລນ, ສະວິດເຊີແລນ ແລະ ເຢຍລະມັນ.
- ຮອດປີ 2025, ຢູ່ແຂວງຢູນນານ ມີພໍ່ຄ້າຊາໃຫ້ຄວາມສົນໃຈຜະລິດຕະພັນຊາໃນໄລຍະລະດູຝົນຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ມີການແຂ່ງຂັນ ໃນການສະໜອງໃຫ້ຕະຫຼາດ.

2.3.3 ກິດຈະກຳ:

- ສືບຕໍ່ສະໜັບສະໜູນກຸ່ມຜະລິດ ແລະ ຜູ້ປະກອບການຊາໃຫ້ເຂົ້າຮ່ວມງານຕ່າງໆທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ເພື່ອ ເປັນການໂຄສະນາຜະລິດຕະພັນຊາຂອງເຂົາເຈົ້າ.
- ສະໜອງຄວາມຮູ້-ຄວາມສາມາດ ດ້ານແຜນພັດທະນາທຸລະກິດ ແລະ ການຕະຫຼາດ ໃຫ້ກັບໜ່ວຍງານສິ່ງເສີມ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ລວມທັງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ແລະ ກຸ່ມຜູ້ຜະລິດ ເພື່ອເລັ່ງໃສ່ການພັດທະນາດ້ານການຕະຫຼາດ, ປັບປຸງຜະລິດຕະພັນ (ກາໝາຍ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຍັ້ງຢືນຕ່າງໆ) ບົນພື້ນຖານຄວາມຕ້ອງການຕະຫຼາດທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ແລະ ການເຂົ້າເຖິງຄູ່ຮ່ວມທຸລະກິດ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.
- ສ້າງ “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາຜິງສາລີ ທີ່ກຸ່ມຜະລິດ ແລະ ຜູ້ປະກອບການຊາສາມາດນຳໃຊ້, ພ້ອມທັງເປັນການຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຖານ SPS ຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ. ເຄື່ອງໝາຍດັ່ງກ່າວ ມີສູນພັດທະນາຊາເປັນເຈົ້າການ ແລະ ບໍລິຫານຈັດການ.
- ສູນພັດທະນາຊາ ມີບົດບາດໃນການເປັນສູນກາງສະໜອງຂໍ້ມູນທີ່ສຳຄັນໃຫ້ກັບການທ່ອງທ່ຽວກ່ຽວກັບການຜະລິດຊາ ແລະ ອະທິບາຍວິທີການທ່ອງທ່ຽວເຂດຜະລິດຊາດັ່ງກ່າວ.
- ຮ່ວມມືກັບນັກຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນັກຂຽນຂອງ ສປ ຈີນ ແລະ ປະເທດອື່ນໆໃນການຂຽນເລື່ອງ, ຈັດແບ່ງ ແລະ ໂຄສະນາຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າພາຍໃນແຂວງ, ພ້ອມທັງຮັບປະກັນວ່າມີການປົກປັກຮັກສາເຂດຊາດັ່ງກ່າວ.
- ເມື່ອມີຄວາມພ້ອມ, ແມ່ນຈະມີການຈັດງານບຸນຊາປະຈຳປີຂອງແຂວງຜິງສາລີ ທີ່ເຊື່ອມໂຍງເຂົ້າກັບການທ່ອງທ່ຽວ ເພື່ອໂຄສະນາຊາຜິງສາລີຢູ່ຕະຫຼາດພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ. ພ້ອມທັງມີການມອບໃບຍ້ອງຍໍ ແລະ ລາງວັນໃຫ້ກັບຊາທີ່ຜະລິດໄດ້ດີທີ່ສຸດໃນ ແຂວງຜິງສາລີ.
- ສິ່ງເສີມໃຫ້ຊາຜິງສາລີ ຕິດພັນກັບຕະຫຼາດອາຊຽນ ແລະ ຜະລິດເປັນໜຶ່ງເມືອງໜຶ່ງຜະລິດຕະພັນ (ODOP).
- ພັດທະນາກົນໄກໃນລະດັບຊາດເພື່ອສິ່ງເສີມ “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາແຂວງຜິງສາລີ ໂດຍຜ່ານສົ່ມວນຊົນຕ່າງໆ.
- ພັດທະນາພື້ນຖານໂຄງລ່າງ ເພື່ອຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການຕະຫຼາດພາຍໃນທີ່ຕິດພັນກັບການທ່ອງທ່ຽວເຊັ່ນ: ສະຖານທີ່ຊົມຊາ, ສະຖານທີ່ຊົມວິວ ແລະ ອື່ນໆ
- ຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການໂຄສະນາຫຼາຍຮູບແບບ ລວມທັງຜ່ານລະບົບການສື່ສານທີ່ທັນສະໄໝເຊັ່ນ: ອິນເຕີເນັດ, ເວັບໄຊຊື້.
- ການຍັ້ງຢືນຖິ່ນກຳເນີດຈະໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນ ແລະ ສະມາຄົມ ສຳລັບການຍັ້ງຢືນຖິ່ນກຳເນີດ ຂອງເຂດການຜະລິດຊາ ຢູ່ແຂວງຜິງສາລີ ສາມາດຈັດຕັ້ງຂຶ້ນຢ່າງສົມບູນ ຜ່ານການສິ່ງເສີມ ເພື່ອຈົດທະບຽນ ຂຶ້ນພາຍໃນ ແລະ ສາກົນ

2.3.4 ຄຳອະທິບາຍ:

ເພີ່ມການຍອມຮັບໃນລະດັບຊາດ ແລະ ລະດັບສາກົນວ່າຊາຜິງສາລີ ເປັນສູນກາງຂອງຊາລາວ ທີ່ສະອາດ ແລະ ປອດສານພິດ ໂດຍຜ່ານການສ້າງ “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາຜິງສາລີ ອີງໃສ່ມາດຖານຄຸນນະພາບ ຂອງການຜະລິດແບບທຳມະຊາດເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ ໂດຍຜ່ານກິດຈະກຳການສິ່ງເສີມຊື່ສຽງເຊື່ອມໂຍງກັບການທ່ອງທ່ຽວ. ໃນເວລາດຽວກັນ, ເປົ້າໝາຍແມ່ນເພື່ອ: ກ) ສາມາດເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດໃໝ່ ແລະ ຂ) ຍົກລະດັບຊື່ສຽງຊາຜິງສາລີ ໃຫ້ເປັນທີ່ຮັບ ຮູ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ໃນຕະຫຼາດຊາຢູນນານ, ກວາງຊີ ສປ ຈີນ ແລະ ປະເທດອື່ນໆ.

“ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາແຂວງຜິງສາລີ: ພາຍໃຕ້ການສະໜັບສະໜູນຂອງສູນພັດທະນາຊາ ສ້າງເຄື່ອງໝາຍການຄ້າຂອງຊາຜິງສາລີ, ໃນເບື້ອງຕົ້ນໃຫ້ເຊື່ອມໂຍງກັບ:

- ລະບົບການຜະລິດກະສິກຳອິນຊີລາວ ແລະ ສາກົນ, ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ນຳໃຊ້ຢາຂ້າຫຍ້າ, ປຸຍ ແລະ ຢາປາບສັດຕູພືດທີ່ມີສານເຄມີ.
- ການປຸງແຕ່ງໄດ້ມາດຕະຖານ SPS. ມີພຽງບໍລິສັດ, ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ເຂດຜະລິດຊາທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານດັ່ງກ່າວ ຈຶ່ງມີສິດນຳໃຊ້ “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາຜຶ້ງສາລີ ໃສ່ກ່ອງຫຸ້ມຫໍ່ຊາ ແລະ ໃຊ້ເປັນສິ່ງໂຄສະນາສິ່ງເສີມການຕະຫຼາດ.
- “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາແຂວງຜຶ້ງສາລີ ອາດຈະສ້າງພາຍໃຕ້ຫົວຂໍ້ ແລະ ລັກສະນະດັ່ງນີ້:
 - ລະບົບການຜະລິດແບບທຳມະຊາດ ແລະ ປັດໃຈນຳໃຊ້ຊີວະພາບ, ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມຫຼາຍທີ່ສຸດ
 - ສະແດງໃຫ້ເຫັນຊັບພະຍາກອນຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າທີ່ມີຢູ່ພາຍໃນແຂວງ
 - ໂຮງງານ ແລະ ວິທີການປຸງແຕ່ງມີຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄພ
 - ການນຳໃຊ້ແຮງງານໃນການຜະລິດ ແລະ ການປຸງແຕ່ງທີ່ເປັນທຳ

ການສົ່ງເສີມໃນລະດັບສາກົນ: ຊາຜຶ້ງສາລີ ແລະ “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາຜຶ້ງສາລີ ຈະມີການສົ່ງເສີມໃນລະດັບພາກພື້ນ (ເຊັ່ນ: ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ຂອງ ສປປຈີນ, ໄຕ້ຫວັນ), ການຄ້າສາກົນ ແລະ ຮ່ວມງານການຕະຫຼາດ ຕ່າງໆ, ໂດຍມີເປົ້າໝາຍເພື່ອພັດທະນາເຄືອຂ່າຍທຸລະກິດ ແລະ ການສົ່ງອອກ. ຜູ້ປະກອບການທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ “ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ” ຂອງຊາຜຶ້ງສາລີຈະມີສິດໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນໃນການເຂົ້າຮ່ວມບັນດາງານ ໃນລະດັບພາກ ພື້ນ ແລະ ສາກົນຮ່ວມກັບຕົວແທນຂອງສູນພັດທະນາຊາ.

ຊອກຫາສີ່ໂຄສະນາຕ່າງໆກ່ຽວກັບຊາຢູ່ ສປປ ຈີນ ແລະ ປະເທດອື່ນໆເຊັ່ນວ່າ: ວາລະສານພູເອີຊາຢູນນານ ແລະ ເຊີນນັກຂຽນ ເຫຼົ່ານັ້ນມາຂຽນເລື່ອງກ່ຽວກັບຊາຜຶ້ງສາລີ ໂດຍເນັ້ນໃສ່ເຂດແດນທີ່ໃກ້ກັບແຂວງຢູນນານ ແລະ ຊາທຳມະຊາດປອດສານພິດ ພ້ອມກັບຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າທີ່ມີຢູ່ໃນແຂວງ. ຈຸດປະສົງແມ່ນເພື່ອເຜີຍແຜ່ໂຄສະນາໃຫ້ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກຢູ່ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ຂອງ ສປປ ຈີນ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆໄດ້ຮັບຮູ້ ແລະ ສົນໃຈຫຼາຍຂຶ້ນ. ຫຼັງຈາກການເຊື່ອມຕໍ່ລະຫວ່າງ ສປປ ລາວ ກັບ ສປປ ຈີນ ແລະ ການໄປມາຫາສູ່ກັນງ່າຍຂຶ້ນ, ຊື່ສຽງຂອງຊາຜຶ້ງສາລີ ຈະເປັນ ທີ່ຮັບຮູ້ຫຼາຍຂຶ້ນ.

ສົ່ງເສີມໃນລະດັບຊາດ: ສະໜັບສະໜູນໃນລະດັບຊາດໂດຍຜ່ານກິດຈະກຳການສົ່ງເສີມຕ່າງໆເຊັ່ນ: ໂຄສະນາ, ຂຽນລົງວາລະສານ, ຫັງສີພິມ, ໂທລະພາບ, ວິທະຍຸ, ສົ່ງເສີມການຕື່ມນ້ຳຊາເພື່ອສຸຂະພາບ. ສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວ ໂດຍຜ່ານການພັດທະນາການທ່ອງທ່ຽວແບບ “ສຶກສາແຫຼ່ງຊາທຳມະຊາດ ຫຼື Tea Discovery Tours” ເພື່ອໃຫ້ນັກທ່ອງທ່ຽວໄດ້ຮຽນຮູ້ຂັ້ນຕອນການປູກຊາ, ການເກັບຊາ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຊາປະເພດຕ່າງໆ, ນັກທ່ອງທ່ຽວສາມາດເອົາຕົວ ຢ່າງຊາທີ່ເຂົາເຈົ້າຜະລິດກັບໄປ ເຊິ່ງເປັນການໂຄສະນາໄປໃນຕົວ.

ງານບຸນຊາ: ຈັດງານບຸນຊາປະຈຳປີຂອງແຂວງຜຶ້ງສາລີ ແລະ ໃນໄລຍະງານ ມີການຍ້ອງຍໍ ແລະ ມອບລາງວັນໃຫ້ກັບຊາທີ່ມີຄຸນະພາບດີເລີດ ທີ່ຜະລິດພາຍໃນແຂວງ ຫຼື ພາຍໃນປະເທດ. ມີການວາງສະແດງຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງຊາ ແລະ ສ້າງເຄືອຂ່າຍທຸລະກິດຊາ. ງານບຸນຊາສາມາດຈັດພ້ອມກັບການສົ່ງເສີມການຕະຫຼາດທີ່ມີການໂຄສະນາຂ່າວສານ ທັງພາຍໃນ ແລະ ປະເທດເພື່ອນບ້ານໃກ້ຄຽງເຂົ້າຮ່ວມ ເພື່ອສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວ.

ບັນທຶກຊັບພະຍາກອນຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າ: ຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າທີ່ມີຢູ່ໃນແຂວງຜຶ້ງສາລີ ມີມູນຄ່າດ້ານພັນທຸກຳ ແລະ ເປັນຈຸດຂາຍດ້ານການຕະຫຼາດ. ຢູ່ແຂວງຢູນນານ ຊັບພະຍາກອນຊາເຫຼົ່ານີ້ເປັນທີ່ຮູ້ກັນດີ, ມີການປົກປັກຮັກສາ ແລະ ເປັນແຫຼ່ງທ່ອງທ່ຽວ. ແຂວງຜຶ້ງສາລີ ມີໂອກາດທີ່ຈະນຳໃຊ້ຊັບພະຍາກອນຊາເຫຼົ່ານີ້ ໃຫ້ເປັນທີ່ຮັບຮູ້ຫຼາຍຂຶ້ນໃນແຂວງຢູນນານ ແລະ ກວາງຊີ ໂດຍຜ່ານການສົ່ງເສີມໃຫ້ນັກຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນັກຂຽນກ່ຽວກັບຊາຂອງ ສປປ ຈີນ ມາທັດ ສະນະຍ້ຽມຢາມ ແລະ ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່ ຜ່ານສື່ສົ່ງພິມຕ່າງໆ.

ການກຳນົດຄວາມໝາຍຂອງແນວພັນຊາແຕ່ລະປະເພດ (ອີງຕາມເອກະສານຂອງສະຖາບັນຄົ້ນຄ້ວາກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຫ່ງຊາດ “NAFRI” ຊື່ເອກະສານ Unlocking the full potential of Lao PDR’s tea sector, ນະ ໂຍ ບາຍໂດຍຫຍໍ້ ເລກທີ. 001/2018)

ຊາບູຮານ: ແມ່ນຕົ້ນຊາ ທີ່ຖືກປູກໂດຍແກ່ນພັນຊາປ່າ ເປັນໄລຍະເວລາຫຼາຍກວ່າ 100-400 ກວ່າປີ, ເປັນຕົ້ນຊາ ທີ່ມີອາຍຸແກ່ ແລະ ຂະຫຍາຍຕົວໃນພື້ນທີ່ປ່າໄມ້ເຂດຫ່າງໄກ, ໂດຍສ່ວນຫຼາຍຕົ້ນຊາຈະໄດ້ຮັບການບົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ເກັບຜົນຜະລິດໂດຍຊາວສວນ.

ຊາປ່າ: ແມ່ນແນວພັນຊາທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ຈະເລີນເຕີບໂຕຕາມທຳມະຊາດ ຢູ່ເຂດພາກເໜືອຂອງລາວ ເປັນສ່ວນໃຫຍ່ ເຊິ່ງຖືວ່າເປັນພືດອິນຊີ ຫລື ກະສິກຳສະອາດ, ໂດຍສ່ວນຫຼາຍຕົ້ນຊາ ຈະໄດ້ຮັບການບົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ເກັບຜົນຜະ ລິດໂດຍຊາວສວນ.

ສວນຊາປ່າ: ເປັນສວນຊາ ທີ່ຖືກພັດທະນາມາຈາກການນຳໃຊ້ແນວພັນຊາປ່າ ຫຼື ຊາບູຮານ (ຈາກການກຳເບີ້ ຫຼື ແກ່ນ) ທີ່ຈະເລີນເຕີບໂຕ ໂດຍນຳໃຊ້ວິທີແບບກະສິກຳອິນຊີໃນສວນທຳມະຊາດ, ຄວາມສູງຂອງຕົ້ນປະມານ 2-3 ແມັດ ແລະ ມີການຮັກສາຮູບຊົງຕາມທຳມະຊາດ, ສວນຊາປ່າໄດ້ຮັບການເສຍຫຍ້າເປັນປະຈຳ ແລະ ຖືກກຳນົດເປັນຄວາມຮັບ ຜິດຊອບ ຫຼື ກຳມະສິດໃນການຄຸ້ມຄອງຮັກສາ ໂດຍຊາວສວນແຕ່ລະຄອບຄົວ.

2.4 ສິ່ງເສີມສະພາບແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອຳນວຍໃຫ້ແກ່ການດຳເນີນທຸລະກິດ:

2.4.1 ຈຸດປະສົງ:

ສ້າງເງື່ອນໄຂທີ່ເອື້ອອຳນວຍໃນການດຳເນີນທຸລະກິດໃຫ້ກັບໂຮງງານປຸງແຕ່ງ, ຜູ້ປະກອບການ, ພໍ່ຄ້າຊາ ແລະ ກຸ່ມ ຜະລິດຊາ ເຮັດໃຫ້ຄ່າສິ້ນເປືອງ ແລະ ຄວາມສ່ຽງຫຼຸດລົງ.

2.4.2 ຕົວຊີ້ວັດ:

- ພາຍໃນປີ 2025, ຊາຜຶ້ງສາລີ ສິ່ງອອກໄປ ສປ ຈີນ ສະດວກຂຶ້ນ ເມື່ອທຽບໃສ່ຕົວເລກພື້ນຖານໃນປີ 2016 ດ້ວຍ ການຂໍສິດທິພິເສດ ແລະ ໂກຕາໃນໂຄງການປູກພືດທົດແທນການປູກຝົນ, ການແກ້ໄຂຄວາມທຸກຍາກ ແລະ ເຂົ້າ ໃນກອບຮ່ວມມື ລະຫວ່າງບັນດາແຂວງພາກເໜືອຂອງລາວ ກັບແຂວງຢຸນນານ ສປ ຈີນ.
- ເວລາທີ່ໃຊ້ໃນການປະກອບເອກະສານເພື່ອສິ່ງອອກຫຼຸດລົງເຫຼືອພຽງ 1 ວັນໃນປີ 2025.
- ນິຕິກຳ ແລະ ລະບຽບການທີ່ມີພຽງຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຜູ້ເກັບຊື້ທີ່ມີທະບຽນສາມາດເກັບຊື້ຊາດິບ ຫຼື ຊາທີ່ປຸງ ແຕ່ງແລ້ວ ໄດ້ຮັບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງເຂັ້ມງວດໃນປີ 2025.

2.4.3 ກິດຈະກຳ:

- ແຕ່ງຕັ້ງຄະນະພັດທະນາຊາແຂວງຜຶ້ງສາລີ, ຊຶ່ງເປັນຄະນະສະເພາະກິດທີ່ມີຫຼາຍພະແນກການເຂົ້າຮ່ວມ ລວມທັງ ພາກທຸລະກິດ ແລະ ບັນດາພະແນກການຂອງລັດທີ່ຮັບຜິດຊອບ ແລະ ສາມາດແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງໆ ທີ່ຜູ້ປະກອບ ການ ແລະ ພໍ່ຄ້າພົບພໍ້ຢ່າງທັນເວລາ.
- ໃນພາລະບົດບາດຂອງຄະນະກຳມະການພັດທະນາຊາ ຕ້ອງກຳນົດລະອຽດ ແລະ ຈະແຈ້ງກ່ຽວກັບສິດ ແລະ ໜ້າ ທີ່ ຂອງຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມຕ່າງໆເຊັ່ນ: ບົດບາດຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ກະຊວງອຸດສາ ຫະກຳ ແລະ ການ ຄ້າ ແລະ ພະແນກການ ຫຼື ອົງການຈັດຕັ້ງອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.
- ພັດທະນາກົນໄກສົນເຊື່ອທີ່ເຊື່ອຖືໄດ້, ໄລຍະຍາວ, ດອກເບ້ຍຕ່ຳ, ສະດວກໃນການເຂົ້າເຖິງທຶນໝູນວຽນ ແລະ ການລົງທຶນເຂົ້າໃນການປັບປຸງວິທີການຜະລິດໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ(ລວມທັງການໃຊ້ຝຸ່ນຊີວະພາບ), ການສ້າງສວນ ຊາໃໝ່ ແລະ ການຊື້ເຄື່ອງມືອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງຂອງກຸ່ມຜະລິດ ແລະ ວິສາຫະກິດຂະໜາດກາງ ແລະ ນ້ອຍ. ສົນເຊື່ອດັ່ງກ່າວ ແມ່ນຈະຜ່ານຂະບວນການພິຈາລະນາ ແລະ ເອື້ອອຳນວຍຂັ້ນເບື້ອງຕົ້ນໂດຍ ຄະນະກຳມະການ

ພັດທະນາຊາ ຫຼື ທະນາຄານໃດໜຶ່ງທີ່ມີສາຂາຢູ່ພາຍໃນແຂວງ ກ່ອນຈະຖືກສົ່ງຕໍ່ໃຫ້ຄະນະນຳຂັ້ນແຂວງພິຈາລະນາ ເພື່ອອະນຸມັດໃນຂັ້ນຕໍ່ໄປ.

- ທົບທວນ ແລະ ປັບປຸງ ຂັ້ນຕອນຕ່າງໆໃນການປະກອບເອກະສານ ແລະ ບໍລິການ ທີ່ເຫັນວ່າເປັນການເພີ່ມຕື່ມທຶນການສົ່ງອອກໃນປັດຈຸບັນໃຫ້ສະດວກວ່າໄວຂຶ້ນ ຜ່ານການຈັດສັນໜ່ວຍງານຮັບຜິດຊອບອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການດຳເນີນເອກະສານຂັ້ນແຂວງ ແລະ ເມືອງສະເພາະເຊັ່ນ: ໃບຢັ້ງຢືນແຫຼ່ງກຳເນີດ (CO), ໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ (CQ), ໃບຢັ້ງຢືນກັກກັນພຶດ (PQC), ໃບຮັບເງິນ ແລະ ເອກະສານອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າມີສະພາບແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອຳນວຍໃຫ້ແກ່ການລົງທຶນ ແລະ ການຄ້າ, ພ້ອມທັງເປັນການຫຼຸດຜ່ອນສິ່ງກົດຂວາງຕໍ່ການຈັດການ, ຂົນສົ່ງ ຫຼື ການກວດກາຕ່າງໆຕາມເສັ້ນທາງໃນເວລາສົ່ງອອກ.
- ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງທາງດ້ານການຕະຫຼາດໃນຂັ້ນຕອນການສົ່ງອອກ ໂດຍການພັດທະນາກົນໄກການສື່ສານ ຂັ້ນການນຳແຂວງ ຮ່ວມກັບຂັ້ນສູນກາງ (ກະຊວງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ) ເພື່ອປະສານສົມທົບກັບພາກລັດຂອງແຂວງຢູນນານ ໃນການພິຈາລະນາ ເພື່ອເປີດກວ້າງນະໂຍບາຍການນຳເຂົ້າຜະລິດຕະພັນຊາຂອງຊາແຂວງຜຶ້ງສາລີ ຜ່ານຊາຍແດນແຂວງຜຶ້ງສາລີ-ແຂວງຢູນນານ.
- ນຳສະເໜີ ແລະ ປຶກສາຫາລື ຮ່ວມກັບຂັ້ນສູນກາງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນກໍລະນີທີ່ມີຄວາມຈຳເປັນໃນການນຳສະເໜີ ແລະ ເຈລະຈາຕໍ່ລອງກ່ຽວກັບນະໂຍບາຍການສົ່ງອອກ ຮ່ວມກັບໜ່ວຍງານພາກລັດ ແລະ/ຫຼື ລັດຖະບານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂອງປະເທດປາຍທາງ.
- ສົ່ງເສີມໃຫ້ມີການແຂ່ງຂັນກັນລະຫວ່າງຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຜູ້ເກັບຊື້ທີ່ມີທະບຽນ ໃນເງື່ອນໄຂທີ່ເໝາະສົມປະຕິບັດຢ່າງເຂັ້ມງວດ ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ມີການເກັບຊື້ຂອງພໍ່ຄ້າທີ່ບໍ່ມີທະບຽນ. ຍົກເລີກລະບົບສິດຜູກຂາດການເກັບຊື້ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ໃຫ້ກາຍເປັນການເປີດກ້ວາງຊື້-ຂາຍແບບເສລີ ລະຫວ່າງບັນດາຜູ້ປະກອບການທີ່ມີທະບຽນ ຢ່າງຖືກຕ້ອງບົນພື້ນຖານການຕົກລົງເຫັນດີລະຫວ່າງຜູ້ຊື້/ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຊາວກະສິກອນ ຜ່ານສັນຍາຊື້-ຂາຍ ທີ່ຖືກຮັບຮອງນຳໃຊ້ຢ່າງເປັນທາງການ ໂດຍຢູ່ພາຍໃຕ້ລະບຽບບໍລິຫານຄຸ້ມຄອງຂອງພາກລັດ ຂັ້ນແຂວງ ແລະ ເມືອງ.
- ປະຕິບັດນິຕິກຳ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍສົ່ງເສີມການລົງທຶນ ແລະ ລະບຽບການອື່ນໆ, ກຳນົດ ແລະ ປະຕິບັດນິຕິກຳການຜູກພັນ ຫຼື ການກຳນົດນະໂຍບາຍຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມ ພາຍໃຕ້ສັນຍາຊື້-ຂາຍ ລະຫວ່າງພາກທຸລະກິດ ແລະ ຊາວກະສິກອນຜູ້ປຸກຊາ.
- ຈັດຕັ້ງການບໍລິການປະຕູດຽວ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນຂັ້ນຕອນການດຳເນີນເອກະສານ ສຳລັບການສົ່ງອອກຊາ ພ້ອມທັງມີການປຶກສາຫາລືກັບຜູ້ປະກອບການເປັນແຕ່ລະໄລຍະ ກ່ຽວກັບນະໂຍບາຍການເກັບອາກອນ ແລະ ຄ່າທຳນຽມ ເພື່ອໃຫ້ລາຄາຕິດພັນກັບລາຄາຕະຫຼາດຊາໃນພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນ.
- ເຮັດໃຫ້ຂັ້ນຕອນການຕໍ່ທະບຽນທຸລະກິດ ແລະ ເອກະສານອື່ນໆສັ້ນລົງ.
- ເຂັ້ມງວດໃນການຄຸ້ມຄອງ, ປະຕິບັດ, ກວດສອບ, ຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ, ພ້ອມທັງເຂົ້າມາແຊກແຊງ ແລະ ແກ້ໄຂບັນຫາໃຫ້ທັນເວລາ.
- ໃຫ້ການບໍລິການຢ່າງທັນເວລາ ແລະ ມີປະສິດທິພາບ, ພ້ອມທັງສະໜອງຂໍ້ມູນຄາດຄະເນດ້ານການຕະຫຼາດ ໃຫ້ກັບບັນດາຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນຕົວເລກຂໍ້ມູນການຄ້າ, ການສົ່ງອອກ ແລະ ຂໍ້ມູນອື່ນໆ.
- ສະໜັບສະໜູນປັບປຸງເສັ້ນທາງເຂົ້າຫາເຂດພື້ນທີ່ຜະລິດຊາ ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ຜູ້ປະກອບການເຂົ້າເຖິງໄດ້ງ່າຍ.
- ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງຮອບດ້ານໃຫ້ກຸ່ມຜະລິດຕົວແບບ, ພ້ອມທັງສະໜັບສະໜູນໃຫ້ຊາວກະສິກອນເພດຍິງ ຢ່າງໜ້ອຍ 50% ໄດ້ມີຄວາມສາມາດເຂົ້າເຖິງແຫຼ່ງທຶນຕ່າງໆທີ່ມີໄລຍະຍາວ ແລະ ດອກເບຍຕໍ່າ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຊາວ

ກະສິກອນນຳເອົາເຕັກນິກວິຊາການ ທີ່ສາທິດນັ້ນໄປຜັນຂະຫຍາຍ ເພື່ອປັບປຸງຄຸນນະພາບ ແລະ ປະລິມານ ຂອງ ຊາດິບ.

- ສົ່ງເສີມການດຳເນີນທຸລະກິດແບບມີສ່ວນຮ່ວມ ແລະ ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ສັງຄົມ ໂດຍຜ່ານການຈັດຕັ້ງກຸ່ມທຸລະກິດ ຫຼື ສະມາຄົມທຸລະກິດຊາ ເພື່ອເອື້ອອຳນວຍໃນການດຳເນີນທຸລະກິດຢ່າງມີຄຸນນະພາບ ມີລັກສະນະລວມ ສູນ ເຊິ່ງຍັງເປັນການເພີ່ມຂີດຄວາມສາມາດໃນການເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດມະຫາພາກ ແລະ ແຫຼ່ງທຶນກູ້ຢືມດອກເບ້ຍຕໍ່າ ອື່ນໆທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.

2.4.4 ຄຳອະທິບາຍ:

ສົ່ງເສີມພາກທຸລະກິດລົງທຶນຂະແໜງຊາຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ ໂດຍການສະໜອງເງື່ອນໄຂທີ່ເອື້ອອຳນວຍ ໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ ທີ່ສາມາດຄາດຄະເນໄດ້, ມີຄວາມເປັນເອກະພາບໃນບັນດາພະແນກການ, ໂປ່ງໃສ ແລະ ຈະແຈ້ງ ເພື່ອໃຫ້ເຂົາເຈົ້າໄດ້ຮັບຜົນກຳໄລທີ່ເປັນທຳ ແລະ ຂະຫຍາຍການລົງທຶນຢູ່ໃນທຸລະກິດຂອງເຂົາເຈົ້າ.

ໃນໄລຍະສັ້ນ, ທົບທວນ ແລະ ປະຕິບັດສັນຍາເກັບຊື້ທີ່ມີຄວາມເປັນທຳ. ໃນເງື່ອນໄຂທີ່ເໝາະສົມ, ການເປີດ ໃຫ້ມີການແຂ່ງຂັນຍາດແຍ່ງເກັບຊື້ໃບຊາດິບກັບຊາວກະສິກອນ, ບໍ່ຊຸກຍູ້ໃຫ້ຜູກຂາດການເກັບຊື້ໃນລະດັບທ້ອງຖິ່ນ.

ການປະສານງານ: ແຕ່ງຕັ້ງຄະນະສະເພາະກິດທີ່ມີຫຼາຍພະແນກການເຂົ້າຮ່ວມລວມທັງພາກທຸລະກິດ ແລະ ບັນດາພະແນກການຂອງລັດທີ່ຮັບຜິດຊອບ ແລະ ສາມາດແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງໆທີ່ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ພໍ່ຄ້າພິບພໍ່ຢ່າງທັນເວລາ. ຄະນະສະເພາະກິດດັ່ງກ່າວຈະເຮັດວຽກຕາມຫຼັກການດັ່ງນີ້:

- ວິທີການທີ່ດີທີ່ສຸດໃນການເຮັດໃຫ້ຊາວກະສິກອນຊາມີລາຍຮັບຫຼາຍຂຶ້ນ ແມ່ນຜ່ານການເປີດກ້ວາງໃຫ້ມີການແຂ່ງຂັນ ຍາດແຍ່ງເກັບຊື້ໃບຊາດິບກັບຊາວກະສິກອນໃນເງື່ອນໄຂທີ່ເໝາະສົມ, ບໍ່ຊຸກຍູ້ໃຫ້ມີການຜູກຂາດການເກັບຊື້ໃນລະດັບທ້ອງຖິ່ນ.
- ໃຫ້ສິດທິພິເສດແກ່ຜູ້ເກັບຊື້ຊາທີ່ຊື້ຊາດິບຕະຫຼອດປີ ບໍ່ສະເພາະແຕ່ໃນລະດູຊາປົ່ງໃໝ່ເທົ່ານັ້ນ.
- ຜູ້ເກັບຊື້ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການທີ່ດຳເນີນທຸລະກິດຊາພາຍໃນແຂວງຕ້ອງໄດ້ມີທະບຽນວິສາຫາກິດ ແລະ ທະບຽນອາກອນທີ່ຖືກຕ້ອງ.

ເຂົ້າເຖິງແຫຼ່ງທຶນ: ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ກຸ່ມຜະລິດ (ໃນອະນາຄົດ) ມີຄວາມຕ້ອງການທີ່ຈະເຂົ້າເຖິງສິນເຊື່ອ ເພື່ອລົງທຶນເຂົ້າໃນອຸປະກອນ ແລະ ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງ, ພ້ອມທັງມີທຶນໝູນວຽນທີ່ຈະເກັບຊື້ຊາດິບໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ເພື່ອນຳມາປຸງແຕ່ງ. ຄວນໃຫ້ສິດທິພິເສດໃນການກູ້ຢືມແກ່ຜູ້ປະກອບການທີ່ມີທະບຽນທຸລະກິດທີ່ຖືກຕ້ອງ (ລວມທັງກຸ່ມຜະລິດທີ່ເຂົາເຈົ້າມີຄວາມສາມາດພຽງພໍ) ເພື່ອໃຫ້ເຂົາເຈົ້າມີຕົ້ນທຶນພຽງພໍທັງໄລຍະສັ້ນ ແລະ ໄລຍະຍາວ. ສິນເຊື່ອຄວນມີດອກເບ້ຍຕໍ່າ ແລະ ໃຫ້ສິດພິເສດກັບຜູ້ປະກອບການທີ່ເກັບຊື້ໃບຊາດິບໃນໄລຍະລະດູຝົນ.

ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງ: ປະຕິບັດລະບຽບການທີ່ມີພຽງຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຜູ້ເກັບຊື້ທີ່ມີທະບຽນຖືກຕ້ອງ ນຳ ຫ້ອງການອຸດສະຫະກຳ-ການຄ້າ ສາມາດຊື້ໃບຊາດິບ ແລະ ຊາທີ່ປຸງແຕ່ງໄດ້ ເຊິ່ງສາມາດເຮັດໃຫ້ຜູ້ປະກອບການທ້ອງຖິ່ນ ມີສ່ວນແບ່ງຂອງຕະຫຼາດ ທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນໃນໄລຍະລະດູຝົນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ທຸລະກິດເຂົາເຈົ້າຂະຫຍາຍຕົວ ແລະ ລົງທຶນເພີ່ມ ຂຶ້ນໃນອະນາຄົດ. ການປະຕິບັດລະບຽບການດັ່ງກ່າວຢ່າງເຂັ້ມງວດ ຈະເຮັດໃຫ້ຜູ້ປະກອບການຂະຫຍາຍການເກັບຊື້ໃນ ລະດູຝົນເພື່ອປຸງແຕ່ງ ແລະ ເປັນຜົນປະໂຫຍດຕໍ່ຊາວກະສິກອນ.

ການບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳເຂົ້າຊາຂອງ ສປ ຈີນ ຢ່າງເປັນທາງການ ມີຜົນກະທົບໂດຍກົງຕໍ່ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຜູ້ເກັບຊື້, ເຮັດໃຫ້ເຂົາເຈົ້າມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກດ້ານທຶນໝູນວຽນ ແລະ ການເກັບຮັກສາ. ສະນັ້ນ, ຕ້ອງໄດ້ນຳມາສະເໜີໃນ ຂັ້ນປະສານງານລະຫວ່າງອຳນາດການປົກຄອງຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ແລະ ຂັ້ນສູນກາງ (ກະຊວງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ) ເພື່ອນຳໄປ ປຶກສາ

ໃນວາລະທີ່ມີການພົວພັນຂຶ້ນການນໍາຂອງກະຊວງ ຮ່ວມກັບແຂວງຢູນນານ ແລະ ການແຕ່ງຕັ້ງຄະນະປະສານງານ ຂອງຂັ້ນແຂວງ ແລະ ກະຊວງ ແລະ ແຂວງຢູນນານ ຈະຊ່ວຍໃຫ້ບັນຫາດັ່ງກ່າວສາມາດແກ້ໄຂໄດ້.

ທົບທວນຂັ້ນຕອນການສົ່ງອອກ ແລະ ການຂໍທະບຽນດໍາເນີນທຸລະກິດ: ປັດຈຸບັນ ຕ້ອງໃຊ້ເວລາປະມານ 3 ວັນ ໃນການປະກອບເອກະສານການສົ່ງອອກແຕ່ລະຄັ້ງ ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ປະສິດທິພາບການດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ການໝູນວຽນຂອງທຶນຊໍາລົງ. ມີໂອກາດໃນການສ້າງໃຫ້ມີການບໍລິການປະຕູດຽວ ທີ່ສາມາດປະກອບຜ່ານເອກະສານໄດ້ຢູ່ສະຖານທີ່ດຽວພາຍໃນ 1 ວັນ. ພ້ອມດຽວກັນນັ້ນ ເຮັດໃຫ້ຂັ້ນຕອນໃນການຕໍ່ທະບຽນວິສະຫະກິດ ແລະ ເອກະສານອື່ນໆສັ້ນລົງ.

2.5 ການສ້າງກົນໄກບໍລິຫານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ພັດທະນາບຸກຄະລາກອນ:

2.5.1 ຈຸດປະສົງ:

ສ້າງ ແລະ ພັດທະນາສູນພັດທະນາຊາໃຫ້ມີຄວາມຍືນຍົງ, ລວມທັງການພັດທະນາບຸກຄະລາກອນສະເພາະດ້ານຊາທັງຍິງ ແລະ ຊາຍ ທຸກຂັ້ນທຸກພາກສ່ວນຢ່າງຄົບຊຸດ ແລະ ເພື່ອຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການພັດທະນາຊາ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິ ບັດຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຂອງແຂວງ.

2.5.2 ຕົວຊີ້ວັດ:

- ພາລະບົດບາດຂອງສູນພັດທະນາຊາໄດ້ຮັບການສ້າງຕັ້ງ ແລະ ຮັບຮອງໃນປີ 2019.
- ສູນພັດທະນາຊາມີພະນັກງານພຽບພ້ອມ ແລະ ປະຕິບັດພາລະບົດບາດໃນປີ 2021.
- ຮອດປີ 2025, ສູນພັດທະນາຊາມີແຫຼ່ງລາຍຮັບທີ່ໝັ້ນຄົງ ແລະ ສາມາດບໍລິຫານຈັດການໄດ້ດ້ວຍສູນເອງ.
- ຮອດປີ 2025, ມີບຸກຄະລາກອນວິຊາການຮອບດ້ານກ່ຽວກັບຊາຂັ້ນແຂວງ 2 ຄົນ, ເມືອງລະ 2 ຄົນ, ກຸ່ມຜະລິດຕົວແບບກຸ່ມລະ 2 ຄົນ ແລະ ໂຮງງານຜະລິດຊາຕາມຈານວນທີ່ເໝາະສົມ (ເພດຍິງ 50%)

2.5.3 ກິດຈະກຳ:

- ກະກຽມພາລະບົດບາດຂອງສູນພັດທະນາຊາ ແລະ ຮັບຮອງໂດຍຄະນະຊີ້ນຳ ເພື່ອພັດທະນາຊາ ຂອງແຂວງຜຶ້ງສາລີ.
- ແຕ່ງຕັ້ງພະນັກງານວິຊາການ ຈາກບັນດາພະແນກການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງມາປະຈຳຢູ່ໃນສູນ ຫຼື ເປັນຜູ້ປະສານງານຫຼັກ ເພື່ອຮັບຜິດຊອບວຽກວິຊາສະເພາະຂອງຂະແໜງການຊາ.
- ປຶກສາຫາລືກັບພາກທຸລະກິດ ເພື່ອໃຫ້ເຂົາເຈົ້າປະກອບສ່ວນໃນການສ້າງສູນພັດທະນາຊາ.
- ສ້າງມາດຕະການ ແລະ ແນວທາງໃນການເຮັດວຽກນຳກຸ່ມຜະລິດ ເພື່ອສ້າງສວນຊາສາທິດຕົວແບບ.
- ສະໜັບສະໜູນໃຫ້ວິຊາການໄດ້ຜ່ານການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ແລກປ່ຽນບົດຮຽນດ້ານຕ່າງໆກ່ຽວກັບຊາ ຢູ່ແຂວງຢູນນານ, ຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.
- ພັດທະນາສາຍພົວພັນຕ່າງໆກັບບັນດາສະຖາບັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ກ່ຽວກັບຊາຢູ່ແຂວງຢູນນານ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆ.

2.5.4 ຄຳອະທິບາຍ:

ຍຸດທະສາດພັດທະນາຂະແໜງຊານີ້ ແມ່ນແຜນວຽກໜຶ່ງມີຄວາມຄາດຫວັງສູງ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ສຸ້ຊິນ, ເຊິ່ງຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີໜ່ວຍງານໜຶ່ງຂັບເຄື່ອນການປະສານງານ ລະຫວ່າງບັນດາພາກສ່ວນຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ເຮັດໃຫ້ກິດຈະ ກຳສຳຄັນຕ່າງໆປະສົບຜົນສຳເລັດ. ໜ່ວຍງານດັ່ງກ່າວຕ້ອງໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແນວທາງການພັດທະນາຂະແໜງຊາ ຢ່າງມີ ຍຸດທະສາດ ແລະ ວິໄສທັດ ເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຍຸດທະສາດ ແລະ ແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມໂດຍລວມ ຂອງແຂວງ. ສູນພັດທະນາຊາ ທີ່ສະເໜີນີ້ຈະຢູ່ພາຍໃຕ້ການຊີ້ນຳຂອງຄະນະຊີ້ນຳ ເພື່ອການພັດທະນາຂະແໜງຊາຂັ້ນແຂວງ.

ພາກລັດ ຕ້ອງໄດ້ເປັນເຈົ້າການໃນການສະໜັບສະໜູນພັດທະນາຮູບແບບການຜະລິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ສິ່ງເສີມ ການພັດທະນາຊາ ທີ່ສາມາດເພີ່ມມູນຄ່າ ແລະ ລາຍຮັບໃຫ້ຊາວກະສິກອນ, ໃຫ້ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ໃຫ້ແຂວງ ໂດຍລວມ. ເຊິ່ງມັນຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີຍຸດທະວິທີໃນການພັດທະນາຊາໃນໄລຍະກາງ ແລະ ໄລຍະຍາວຢ່າງແທ້ຈິງ.

ສູນພັດທະນາຊາ ຄວນຈະເປັນເອກະລາດ ແລະ ບໍລິຫານງານດ້ວຍຕົນເອງ ໂດຍທີ່ມີພະນັກງານມາປະຈຳການ ຈາກບັນດາພະແນກການຂອງລັດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ພ້ອມທັງມີໜ້າທີ່ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນຍຸດທະສາດ ແລະ ປະສານງານກັບ ບັນດາພະແນກການ ເພື່ອໃຫ້ບັນລຸແຜນເປົ້າໝາຍ. ສູນພັດທະນາຊາຈະລາຍງານໂດຍກົງຫາຄະນະຊີ້ນຳ ເພື່ອພັດທະນາຊາ ຂອງແຂວງ ທີ່ມີຮອງເຈົ້າແຂວງເປັນປະທານ. ສູນດັ່ງກ່າວຈະມີບົດບາດເປັນສູນກາງຊາຂອງແຂວງຜຶ້ງສາລີ ແລະ ຄວາມ ຈິງ ເວົ້າລວມແມ່ນຂອງ ສປປ ລາວ. ຈຸດສຸມຂອງສູນດັ່ງກ່າວແມ່ນຕ້ອງໄດ້ສ້າງທັກສະ ແລະ ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບຊາແຕ່ລະ ດ້ານ ລວມທັງການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຕະຫຼາດຂອງຊາ, ເຊິ່ງສາມາດຝຶກອົບຮົບໄດ້ຢູ່ແຂວງຢູນນານ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆ. ສູນພັດທະນາຊາດັ່ງກ່າວ ຄວນຈະປະກອບດ້ວຍ 4 ໜ່ວຍງານດັ່ງນີ້:

ໜ່ວຍງານຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນ (M&EU):

- ຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຂອງແຂວງ.
- ພັດທະນາ, ສິ່ງເສີມ ແລະ ອຸ້ມຊຸຂະແໜງຊາ, ສະໜັບສະໜູນກຸ່ມຜະລິດ (ສະຫະກອນ) ແລະ ພາກທຸລະກິດ.
- ຮັບປະກັນການຈັດສັນເຂດຜະລິດທີ່ເໝາະສົມເພື່ອຂະຫຍາຍເນື້ອທີ່ປູກຊາ.
- ຂຶ້ນທະບຽນຜູ້ປະກອບການຊາ ແລະ ຮັບປະກັນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບຽບການວ່າມີພຽງຜູ້ມີທະບຽນເທົ່າ ນັ້ນ ສາມາດເກັບຊື້ຊາໄດ້.
- ຄຸ້ມຄອງຕົວເລກສະຖິຕິ ແລະ ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຊາ, ດຳເນີນການສຶກສາ ແລະ ປະສານສົມທົບກັບບັນດາອົງການ ຈັດຕັ້ງຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ, ສູນກາງ ແລະ ສາກົນ (ອົງການການຄ້າໂລກ, ອາຊຽນ...).

ໜ່ວຍງານຄົ້ນຄວ້າວິຊາການ (TRU):

- ພັດທະນາແຜນຄົ້ນຄວ້າຊາຂອງແຂວງໂດຍອີງຕາມເງື່ອນໄຂການຜະລິດຂອງທ້ອງຖິ່ນ, ຄວາມຕ້ອງການຂອງ ຕະຫຼາດພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.
- ສ້າງສວນສາທິດໂດຍການນຳໃຊ້ຮູບແບບການຜະລິດທີ່ເຮັດໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຜົນຕອບແທນຂອງແຮງງານ ແລະ ປັດໃຈນຳໃຊ້ສູງສຸດ.
- ດຳເນີນການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ກຸ່ມຜະລິດເພື່ອປັບປຸງເຕັກນິກການຜະລິດ ແລະ ການບົວລະບັດຮັກສາສວນຊາ.
- ຊອກຫາແຫຼ່ງທຶນ, ບຸກຄະລາກອນ ແລະ ເຕັກນິກ ເພື່ອສະໜັບສະໜູນເຕັກນິກໃຫ້ຊາວກະສິກອນ.
- ຊຸກຍູ້ຕິດຕາມຮູບແບບການຜະລິດທີ່ດີທີ່ສຸດຂອງສາກົນໃນການຜະລິດຊາປອດສານພິດ ແລະ ສິ່ງເສີມໃຫ້ມີ ການນຳໃຊ້ເຕັກນິກ ທີ່ເໝາະສົມຢູ່ແຂວງຜຶ້ງສາລີ.
- ຮັບປະກັນໃຫ້ປູກແນວພັນທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງຢູ່ໃນເຂດຂະຫຍາຍເນື້ອທີ່ການຜະລິດໃໝ່.
- ປະສານຮ່ວມມືກັບນັກຄົ້ນຄວ້າຊາຂອງຕ່າງປະເທດ ເພື່ອຮັບປະກັນການຈັດແບ່ງປະເພດຊາ ແລະ ການປົກປັກ ຮັກສາຕົ້ນຊາ ແລະ ແນວພັນຊາບູຮານ ແລະ ຊາປ່າ.
- ສ້າງບົດສຶກສາຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ງານວິໄຈ ໃນຫຼາຍຫົວຂໍ້ ກ່ຽວກັບຊາ ເຊັ່ນ: ສຶກສາການຕະຫຼາດຊາ, ສຶກສາແນວ ພັນ ແລະ ລົດຊາດຊາ, ບົດໄລ່ລຽງເສດຖະກິດ ແລະ ສະມັດຕະພາບການຜະລິດຊາ ແລະ ອື່ນໆ ເພື່ອນຳໃຊ້ເປັນ ບ່ອນອີງສຳລັບການພັດທະນາຂະແໜງການຊາ ໃນແຕ່ລະໄລຍະ.
- ກຳນົດວິຊາການສະເພາະ ຈາກຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ລວມທັງຈາກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ແລະ ຜູ້ຜະລິດ ເພື່ອ ສ້າງເປັນວິຊາການສະເພາະດ້ານ ກ່ຽວກັບ ແນວພັນ, ການປູກ, ການບົວລະບັດຮັກສາ, ການເກັບກູ້, ການປຸງ ແຕ່ງ ແລະ ຊົມຊາ ທີ່ສາມາດປະກອບເຂົ້າໃນວຽກງານການພັດທະນາຄຸນນະພາບຜະລິດຕະພັນຊາໄດ້.

- ສັງລວມບົດຮຽນຕ່າງໆທີ່ສໍາຄັນ ຈາກການປະຕິບັດຕົວຈິງ ແລະ ຈາກພາກສ່ວນອື່ນໆ ເພື່ອສ້າງປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກ ວິຊາການກ່ຽວກັບ ການປູກຊາ, ການປຸງແຕ່ງຊາ, ການຕະຫຼາດ, ການສົ່ງອອກ ແລະ ອື່ນໆ ເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍ ການປະຕິບັດທີ່ດີເດັ່ນໃຫ້ກວ້າງອອກ.

ໜ່ວຍງານຄຸນນະພາບ, ຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມ ແລະ ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ (QPIU)

- ໃຫ້ການຊ່ວຍເຫຼືອດ້ານວິຊາການກັບກຸ່ມຜະລິດ ແລະ ຜູ້ປະກອບການຫຼັກ ເພື່ອປັບປຸງເທັກນິກການປຸງແຕ່ງ ລວມທັງການຜະລິດ ຜະລິດຕະພັນໃໝ່ (ເຊັ່ນວ່າ ຊາແດງ ໃນໄລຍະລະດູຝົນ).
- ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການເຂົ້າເຖິງແຫຼ່ງທຶນເພື່ອລົງທຶນເຂົ້າໃສ່ອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ທຶນໝູນວຽນ.
- ຈັດງານໂຄສະນາສິ່ງເສີມຕ່າງໆເຊັ່ນ: ງານບຸນຊາປະຈຳປີ, ຜະລິດເຄື່ອງມືການເຜີຍແຜ່ ແລະ ນໍາສະເໜີຊາຜິ້ງສາລີ ຢູ່ໃນເວທີສາກົນ.
- ພັດທະນາການເຊື່ອມໂຍງເຂົ້າກັບຂະແໜງທ່ອງທ່ຽວ ເພື່ອຊຸກຍູ້ການພົວພັນລະຫວ່າງຂະແໜງທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ຂະແໜງຊາ.
- ສະໜັບສະໜູນຜູ້ປະກອບການຊາຜິ້ງສາລີ ໃຫ້ເຂົ້າຮ່ວມງານຕະຫຼາດໃນລະດັບພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນໂດຍມີຈຸດ ປະສົງ ເພື່ອເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດໃໝ່ ແລະ ຕະຫຼາດທີ່ໜັ້ນຄົງ.
- ມີບົດບາດສໍາຄັນ ໃນການພັດທະນາ ວຽກງານການຍິ່ງຢືນຖິ່ນກໍາເນີດ ສໍາລັບ ຊາຜິ້ງສາລີ ແລະ ສິ່ງເສີມການນໍາ ໃຊ້ສິດ ທາງຊັບສິນທາງປັນຍາອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ການສ້າງຜະລິດຕະພັນ ແລະ ການຍິ່ງຢືນຕ່າງໆ ສໍາລັບ ສະ ໜອງຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ສາກົນ.
- ພັດທະນາການເຊື່ອມໂຍງກັບນັກວິຊາການ ແລະ ນັກຂຽນກ່ຽວກັບຊາຢູ່ພາກຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້ຂອງ ສປ ຈີນ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆ ເພື່ອສິ່ງເສີມໂຄສະນາເຄື່ອງໝາຍການຄ້າຂອງຊາຜິ້ງສາລີ.
- ທົບທວນລະບຽບການສົ່ງອອກ (ບໍລິການປະຕູດຽວ) ແລະ ເຮັດໃຫ້ເວລາທີ່ໃຊ້ໃນຂັ້ນຕອນຕ່າງໆໜ້ອຍທີ່ສຸດ.
- ພັດທະນາເຄື່ອງໝາຍການຄ້າຂອງຊາຜິ້ງສາລີ ແລະ ຍິ່ງຢືນວ່າບໍລິສັດທີ່ໄດ້ຮັບອານຸມັດໃຫ້ໃຊ້ເຄື່ອງໝາຍດັ່ງ ກ່າວ ໄດ້ມາດຕະຖານຕ່າງໆກ່ຽວກັບການໃຊ້ກະເສດ-ອິນຊີ ແລະ SPS.
- ສະໜັບສະໜູນຄະນະຊີ້ນໍາເພື່ອພັດທະນາຊາຂອງແຂວງ ປະສານສົມທົບກັບອໍານາດການປົກຄອງ ແຂວງຢູນ ນານ ເພື່ອໃຫ້ຊາຜິ້ງສາລີສາມາດສົ່ງອອກໄປ ສປ ຈີນ ໄດ້ຢ່າງເປັນທາງການ ດ້ວຍລະບຽບການຄ້າທີ່ງ່າຍ ແລະ ສະດວກຂຶ້ນ.
- ໃຫ້ການບໍລິການດ້ານຂໍ້ມູນຂ່າວສານກັບຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມຕ່າງໆທີ່ຢູ່ໃນຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຊາ.

ໜ່ວຍງານບໍລິຫານ, ການເງິນ ແລະ ລະດົມທຶນ (AFFU):

- ສະສົມ ແລະ ຈັດການທຶນພາຍໃຕ້ການຊີ້ນໍາ ແລະ ລະບຽບການຂອງຄະນະຊີ້ນໍາ ເພື່ອພັດທະນາຊາຂອງແຂວງ.
- ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກິດຈະກຳຕ່າງໆ ຕາມແນວທາງ, ນະໂຍບາຍ ແລະ ລະບຽບການ ຂອງແຂວງ.
- ລະດົມທຶນເພີ່ມຕື່ມເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກິດຈະກຳໃດໜຶ່ງ.
- ບໍລິຫານຈັດການກິດຈະວັດປະຈຳວັນຂອງສູນ.

ພາກທີ III

ວິທີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາ

1. ວິທີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ:

- 1) ກ່ຽວກັບກົງຈັກການຈັດຕັ້ງ ເພື່ອປະຕິບັດຍຸດທະສາດນີ້ ຈະເປັນພາລະໜ້າທີ່ຂອງຄະນະຊີ້ນຳເພື່ອພັດທະນາຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ, ກອງເລຂາ ຫຼື ສູນພັດທະນາຊາ, ພະແນກການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ບຸກຄົນຕ່າງໆຂັ້ນແຂວງ ແລະ ຂັ້ນເມືອງ ເພື່ອຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມ ແລະ ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່ຍຸດທະສາດນີ້ໃຫ້ຊາວກະສິກອນຊາ, ກຸ່ມຜະລິດ ແລະ ພາກເອກະຊົນ ໃຫ້ຮັບຮູ້, ເຂົ້າໃຈ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງເປັນເອກະພາບກັນ.
- 2) ສ້າງແຜນປະຕິບັດປະຈຳປີ ແລະ ປະຈຳ 5 ປີ ພ້ອມທັງວາງຂັ້ນຕອນວິທີການລະອຽດສຳລັບແຕ່ລະກິດຈະກຳ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ບັນລຸຈຸດປະສົງເປົ້າໝາຍຂອງຍຸດທະສາດ. ສ້າງແຜນລະອຽດສຳລັບແຕ່ລະກິດຈະກຳ, ຕົວຊີ້ວັດ, ໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ ແລະ ງົບປະມານ.
- 3) ກຳນົດລະອຽດຕາຕະລາງເວລາຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂຄງການ ຫຼື ກິດຈະກຳ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຄູ່ຮ່ວມພັດທະນາ ແລະ ຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມຕ່າງໆຈະໄດ້ເຂົ້າໃຈສະພາບລວມ ແລະ ບັນດາຊ່ອງຫວ່າງຕ່າງໆ ແລະ ປະເດັນທີ່ເປັນບຸລິມະສິດ ຂອງຂະແໜງຊາພາຍໃນແຂວງ ເພື່ອຊອກຫາຊັບພະຍາກອນເຂົ້າມາຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໃຫ້ຖືກທິດ.
- 4) ພາກລັດຕ້ອງເຮັດໜ້າທີ່ໃນການກຳນົດນິຕິກຳ, ນະໂຍບາຍ ແລະ ລະບຽບການຕ່າງໆ ເພື່ອປັບປຸງລະບົບການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການຕະຫຼາດ, ການສົ່ງອອກ, ສ້າງສະພາບແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອຳນວຍໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ, ສະໜັບສະໜູນວຽກວິຊາການ ພ້ອມທັງການຄົ້ນຄວ້າເພື່ອພັດທະນາ ແລະ ປະສານງານກັບບັນດາພະແນກການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ການພົວພັນຮ່ວມມື ກັບອົງການຈັດຕັ້ງພັດທະນາຕ່າງໆ.
- 5) ພາກເອກະຊົນ ແລະ ຊາວກະສິກອນສາມາດເຕົ້າໂຮມເປັນກຸ່ມ, ສະມາຄົມ ຫຼື ສະຫະກອນ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນຊາມີຄຸນນະພາບ, ລາຄາ ແລະ ຕະຫຼາດມີຄວາມໝັ້ນຄົງ. ຜູ້ປະກອບການຄວນແລກປ່ຽນບົດຮຽນ ແລະ ປະສົບການດ້ານເຕັກນິກການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຕະຫຼາດ ກັບຊາວກະສິກອນ ແລະ ກຸ່ມຜະລິດ.
- 6) ຕ້ອງໄດ້ກຳນົດຕົວຊີ້ວັດ ແລະ ວິທີການທີ່ຊັດເຈນ ເພື່ອຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນໂຄງການ ຫຼື ກິດຈະກຳ, ໃນຂະນະດຽວກັນກໍ່ເກັບກຳສັງລວມຂໍ້ມູນ ແລະ ຕົວເລກດ້ານປະລິມານ ແລະ ຄຸນນະພາບເປັນແຕ່ລະໄລຍະໂດຍແມ່ນໜ່ວຍງານຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນເປັນຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍກົງພາຍໃຕ້ການຊີ້ນຳ ຂອງສູນພັດທະນາຊາ.
- 7) ກຳນົດເຄື່ອງມືລະອຽດໃນການເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນ ແລະ ສື່ສານກັບຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມທຸກພາກສ່ວນ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ບົດບາດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງທຸກພາກສ່ວນຈະລະອຽດ, ໂປ່ງໃສ ແລະ ສາມາດທົບທວນໄດ້ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດນີ້ປະສົບຜົນສຳເລັດ.
- 8) ສ້າງຕັ້ງກອງເລຂາເພື່ອເປັນເສນາທິການໃຫ້ຄະນະຊີ້ນຳເພື່ອພັດທະນາຊາ ຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ, ກອງເລຂາດັ່ງກ່າວ ຈະມີບົດບາດໃນການກະກຽມສ້າງສູນພັດທະນາຊາ ແລະ ປະສານງານດ້ານອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.
- 9) ຍົກສູງບົດບາດເພດຍິງຢູ່ໃນທຸກຂັ້ນຕອນຂອງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຕ່ລະກິດຈະກຳ (ຍິງ 50%).

2. ໂຄງຮ່າງການຈັດຕັ້ງ ແລະ ພາລະບົດບາດຂອງພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ:

2.1 ໂຄງຮ່າງການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການປະສານງານ:

ຄະນະຊີ້ນຳພັດທະນາຊາແຂວງຜົ້ງສາລີ ແມ່ນອົງການຈັດຕັ້ງຂອງລັດທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດເປັນທາງການ ຈາກທ່ານເຈົ້າແຂວງ. ໜ້າທີ່ຕົ້ນຕໍ ແມ່ນໃຫ້ຄຳປຶກສາແກ່ພາກລັດ, ພາກທຸລະກິດ ແລະ ປະຊາຊົນທຸກເລື່ອງ ກ່ຽວກັບການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການຕະຫຼາດ ແລະ ການສົ່ງອອກຊາ ທັງພາຍໃນແຂວງ, ພາຍໃນປະເທດ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.

ຄະນະຊີ້ນຳພັດທະນາຊາແຂວງຜົ້ງສາລີ ບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນສະເພາະກິດຂອງລັດ ແຕ່ຍັງເປັນການຈັດຕັ້ງທີ່ສູງສຸດໃຫ້ກັບສູນພັດທະນາຊາ ເຊິ່ງເປັນເສນາທິການ ແລະ ເປັນທິມງານໃນການຈັດການ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ທີ່ປະກອບດ້ວຍບັນດາໜ່ວຍງານທີ່ສຳຄັນໃນການປະຕິບັດກິດຈະກຳ, ຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນ.

ສູນພັດທະນາຊາ ເຮັດວຽກໃນການປະສານໃກ້ສິດຕິດແທດກັບບັນດາພາກສ່ວນຕ່າງໆ ທີ່ສຳຄັນຢູ່ໃນຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຊາຂອງແຂວງເປັນຕົ້ນແມ່ນ: ອົງການຈັດຕັ້ງຊາວກະສິກອນ, ຜູ້ປຸກຊາລາຍໃຫຍ່ ແລະ ບໍລິສັດເອກະຊົນ ທີ່ເກັບ ຊື້/ສົ່ງອອກ/ຄ້າຂາຍຊາ, ຊ່ຽວຊານຊາ, ຄູ່ຮ່ວມພັດທະນາ ແລະ ອຳນາດການປົກຄອງຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຂອງລັດ.

ສູນພັດທະນາຊາແຂວງຜົ້ງສາລີ ເປັນເອກະລາດທາງດ້ານການເງິນ ມີ *ງົບກອງທຶນຊາ* ທີ່ແຂວງຈັດສັນໃຫ້, ແຕ່ ງົບປະມານສ່ວນຫຼາຍແມ່ນມາຈາກການປະກອບສ່ວນຂອງຂະແໜງຊາພາຍໃນແຂວງເອງ. ກອງທຶນດັ່ງກ່າວຈະສະໜັບສະໜູນການພັດທະນາຊາໃນການຫັນປ່ຽນຈຸດປະສົງ ແລະ ເປົ້າໝາຍຂອງຍຸດທະສາດໃຫ້ເປັນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດທີ່ເປັນ ຮູບປະທຳ.

ຄະນະຊີ້ນຳພັດທະນາຊາແຂວງຜົ້ງສາລີ ມີສິດໃນການຊີ້ນຳການຈັດການກອງທຶນພາຍໃນ ແລະ ພາຍນອກ, ມີສິດສະເໜີໃຫ້ມີການສະໜັບສະໜູນຈຳນວນໜຶ່ງຈາກພາກລັດ, ແຕ່ຈະມີງົບປະມານທີ່ເໝາະສົມໃນການດຳເນີນ ແລະ ບໍລິຫານຈັດການໜ້າວຽກພື້ນຖານຂອງຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຊາ ແລະ ຂອງສູນພັດທະນາຊາ.

ການປະສານງານຂ້າມພະແນກການແມ່ນຈຳເປັນໃນຂົງເຂດຕໍ່ໄປນີ້: ປະກອບສ່ວນໃຫ້ກັບການພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມຂອງແຂວງ, ພັດທະນາການຜະລິດ, ປັບປຸງການປຸງແຕ່ງ, ຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມການຕະຫຼາດ, ປັບປຸງສິ່ງແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອຳນວຍໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ, ການສ້າງບຸກຄະລາກອນ ແລະ ໂຄງຮ່າງການຈັດຕັ້ງ. ອົງການຈັດຕັ້ງຂັ້ນ ທ້ອງຖິ່ນທີ່ຈະເຂົ້າຮ່ວມໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດມີດັ່ງນີ້:

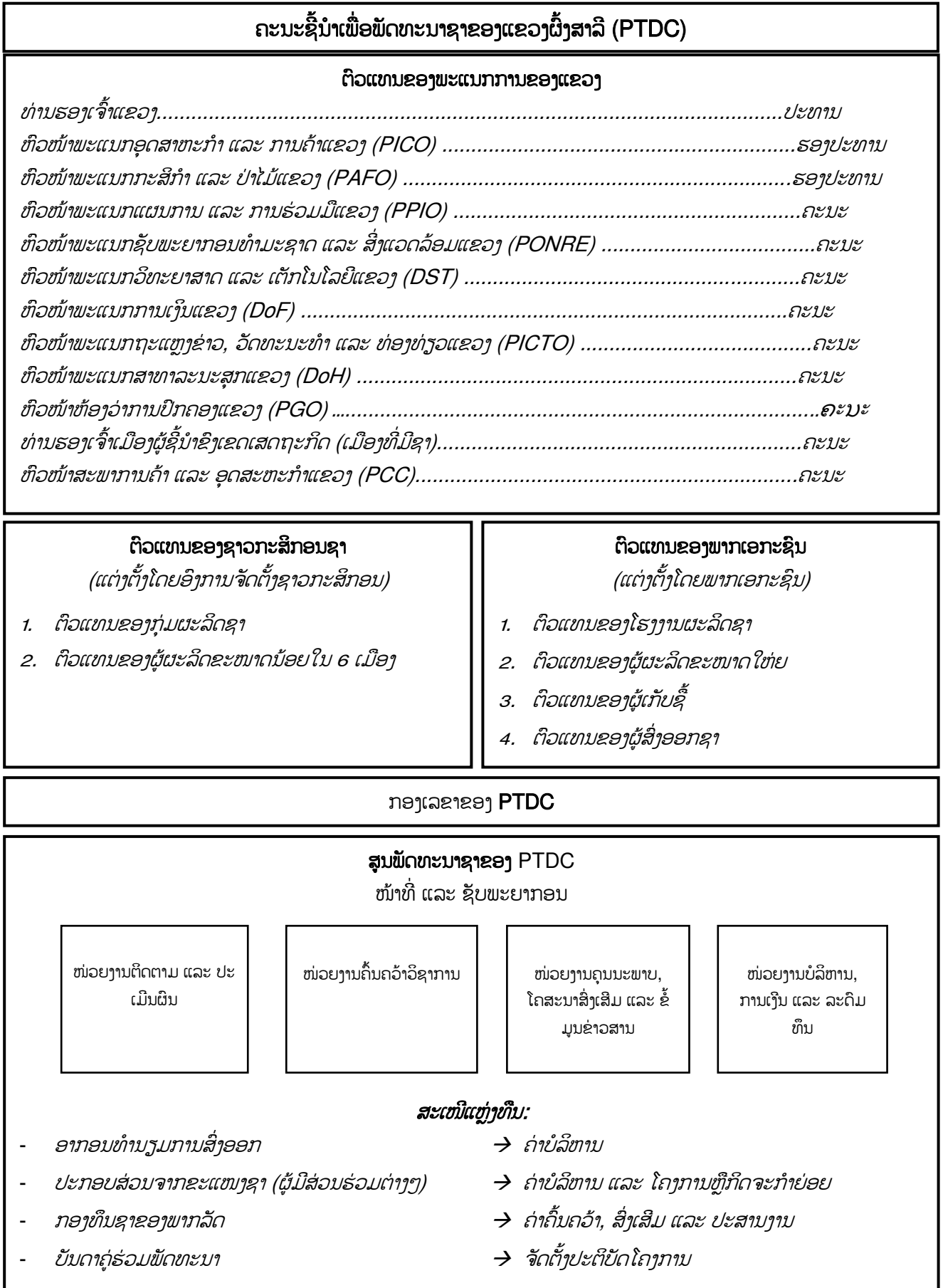
ຕາຕະລາງ 4: ພະແນກການສຳຄັນ

ຈຸດປະສົງ	ພະແນກການນຳພາ	ພະແນກການຮ່ວມ
ປັບປຸງເຕັກນິກການຜະລິດ	• PAFO	• PONRE, Banks
ປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ	• PICO	• PAFO, DST, Banks, DoH
ການໂຄສະນາສິ່ງເສີມ ແລະ ການຕະຫຼາດ	• PICO	• PGO, PICTO, PCC, Banks
ສ້າງສິ່ງແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອຳນວຍໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ	• PICO/PPIO	• PGO, PICTO, PCC, DOF Banks
ພັດທະນາສະຖາບັນ ແລະ ການສ້າງບຸກຄະລາກອນ	• PGO/PAFO/PIC ○	• PONRE, PICTO

ໝາຍເຫດ: PAFO (ພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້), PICO (ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ), PGO (ຫ້ອງວ່າການແຂວງ), PPIO (ພະແນກແຜນການ ແລະ ການລົງທຶນ), DST (ພະແນກວິທະຍາສາດ ແລະ ເຕັກໂນໂລຊີ), PONRE (ພະແນກຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ), PICTO (ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ

ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ), PCC (ສະພາການຄ້າ - ອຸດສາຫະກຳແຂວງ), Banks (ທະນາຄານຕ່າງໆ), DoH (ພະແນກສາທາລະນະສຸກ), DoF (ພະແນກການເງິນ).

ຮູບສະແດງ 1: ໂຄງຮ່າງການຈັດຕັ້ງຂອງຄະນະຊີ້ນຳເພື່ອພັດທະນາຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ



2.2 ສິດ-ໜ້າທີ່ຂອງຄະນະຊີ້ນຳເພື່ອພັດທະນາຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ:

- ສ້າງນິຕິກຳ, ນະໂຍບາຍ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຂະແໜງຊາ, ເຂົ້າຮ່ວມປະສານງານ ແລະ ປຶກສາຫາລືກັບຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມ ໃນ ຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າ ແລະ ມາດຕະການຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອສະໜັບສະໜູນແຜນປະຕິບັດ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງ ຂອງ ຂະແໜງການຊາ.
- ສະໜັບສະໜູນ ແລະ ຊຸກຍູ້ຕິດຕາມກິດຈະກຳການຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ບໍລິການສົ່ງເສີມພາຍໃຕ້ກອບ ຂອງແຜນຍຸດທະ ສາດ, ເພື່ອຮັບປະກັນຄຸນນະພາບຂອງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໃນໄລຍະຍາວ.
- ປະກອບຄຳເຫັນແທນຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມຕ່າງໆຢູ່ໃນຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າ ພິເສດແມ່ນຜູ້ຜະລິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ອົງການ ຈັດຕັ້ງຊາວກະສິກອນ, ພ້ອມທັງຫັນພາກທຸລະກິດເປັນຄູ່ຮ່ວມມືສຳຄັນ ທີ່ເປັນພາກສ່ວນ ແລະ ປະກອບສ່ວນ ຮ່ວມໃນກິດຈະກຳທີ່ເຂົ້າເຈົ້າສິນໃຈ (ສົມທົບທຶນ, ບາງຄັ້ງອອກທຶນທັງໝົດ).
- ສ້າງລະບຽບການ ແລະ ຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມຂະແໜງຊາຂອງແຂວງໃນງານຕ່າງໆທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ, ປົກປ້ອງ ຜົນປະໂຫຍດ ແລະ ຮັບປະກັນມາດຕະການທາງດ້ານການຕະຫຼາດທັງທາງກົງ ແລະ ທາງອ້ອມ.
- ສ້າງຖານຂໍ້ມູນ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຕົວເລກສະຖິຕິກ່ຽວກັບຊາ, ດຳເນີນການສຶກສາ ແລະ ປະສານສົມທົບກັບບັນດາອົງ ການຈັດຕັ້ງຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ສາກົນ.
- ກຳນົດແຜນຍຸດທະສາດ, ນະໂຍບາຍ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອຳນວຍເພື່ອພັດທະນາ ແລະ ຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມຊາ ຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ.
- ສົ່ງແຜນໃຫ້ແຂວງເພື່ອອະນຸມັດ ແລະ ລາຍງານຜົນຂອງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ.
- ຄຸ້ມຄອງ, ຕິດຕາມ ແລະ ໃຫ້ຄຳປຶກສາແກ່ສະມາຄົມ, ກຸ່ມຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງດ້ານເສດຖະກິດ ໃນ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແຜນຍຸດທະສາດສະບັບນີ້.
- ສື່ສານ ແລະ ໄດ້ຮັບປະມານກອງທຶນຊາ ແລະ ໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈາກແຂວງ, ສູນກາງ ແລະ ຄູ່ຮ່ວມມື ສາກົນຕ່າງໆ.
- ເພື່ອຮັບປະກັນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຍຸດທະສາດໃຫ້ສຳເລັດ, ມັນມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ພະແນກການນຳພາ ແລະ ພະ ແນກການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ມີພາລະໜ້າທີ່, ມີຕົວຊີ້ວັດລະອຽດ ແລະ ມາດຕະການໃນການຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນ ໂຄງການ ຫຼື ກິດຈະກຳທີ່ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ, ໃນເວລາດຽວກັນ ຕ້ອງເກັບກຳ ແລະ ສັງລວມຂໍ້ມູນຕົວເລກສະຖິຕິທາງ ດ້ານປະລິມານ ແລະ ຄຸນນະພາບເປັນແຕ່ລະໄລຍະ ພາຍໃຕ້ໜ້າທີ່ໂດຍກົງຂອງແຕ່ລະໜ່ວຍງານທີ່ຂຶ້ນກັບສູນພັດ ທະນາຊາ.

2.3 ບົດບາດໜ້າທີ່ຂອງສູນພັດທະນາຊາ:

ເປັນເສນາທິການ ແລະ ພະແນກການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂອງຄະນະຊີ້ນຳ ເພື່ອພັດທະນາຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ເພື່ອ ຮັບປະກັນວ່າ ກິດຈະກຳຕ່າງໆໃນຍຸດທະສາດນີ້ໄດ້ຮັບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແລະ ການປະສານງານປະຈຳວັນດຳເນີນໄປ ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ. ສູນພັດທະນາຊາຈະປະກອບດ້ວຍ 4 ໜ່ວຍງານ (ລາຍລະອຽດຕາມຂໍ້ 2.5 ພາກທີ II).

2.4 ພາລະບົດບາດຂອງພາກສ່ວນອື່ນໆ:

2.4.1 ຊາວກະສິກອນ:

ຊາວກະສິກອນຜູ້ຜະລິດຂະໜາດນ້ອຍທັງຍິງ ແລະ ຊາຍ ຈະໄດ້ຜົນປະໂຫຍດຫຼາຍຂຶ້ນຈາກການຮ່ວມກັນ ເປັນ ອົງການຈັດຕັ້ງຊາວກະສິກອນ ເພື່ອຍົກລະດັບຄວາມອາດສາມາດ ຂອງເຂົາເຈົ້າໃນການໄດ້ຮັບເງື່ອນໄຂເປັນທຳຈາກຜູ້ມີ ສ່ວນຮ່ວມດ້ານການຕະຫຼາດ. ການປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການເພີ່ມປະລິມານການຜະລິດ ແລະ ຄວາມສາ ມາດດ້ານເສດຖະກິດ ຂອງຊາວກະສິກອນຈະຮັບປະກັນການສືບຕໍ່ ແລະ ຄວາມຍືນຍົງຂອງຊາວກະສິກອນ ຜູ້ຜະລິດຂະ

ໜາດນ້ອຍ ແລະ ວິຖີການດຳລົງຊີວິດໃນຊົນນະບົດ. ເຖິງວ່າອຳນາດການປົກຄອງ ຂອງລັດສາມາດສະໜອງໂອກາດໃນການເຊື່ອມໂຍງກັບຕະຫຼາດ, ແຕ່ການຕອບສະໜອງຂອງຊາວກະສິກອນແມ່ນສຳຄັນ. ມັນຈຳເປັນທີ່ຊາວກະສິກອນ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງຂອງເຂົາເຈົ້າມີສ່ວນໃນການວາງແຜນລະອຽດ ແລະ ປະຕິບັດຕົວຈິງ. ກຸ່ມຜະລິດຈະເປັນຜູ້ມີສ່ວນຮ່ວມທີ່ສຳຄັນໃນການປັບປຸງຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ, ເປັນຕົວແບບ ແລະ ສາທິດຮູບແບບການຜະລິດທີ່ດີຂຶ້ນ ເພື່ອເພີ່ມຜົນຕອບແທນຕໍ່ແຮງງານ ແລະ ການລົງທຶນໃຫ້ຊາວກະສິກອນ.

2.4.2 ພາກທຸລະກິດ:

ສ້າງຜະລິດຕະພັນການປຸງແຕ່ງຂັ້ນພື້ນຖານ ແລະ ສຳເລັດຮູບຕາມຕະຫຼາດຕ້ອງການ ດ້ວຍການປັບປຸງຍົກລະດັບໂຮງງານ ແລະ ຄຸນນະພາບການປຸງແຕ່ງ, ຂະຫຍາຍບົດບາດໃນການສະໜອງປັດໃຈການຜະລິດດ້ານກະສິກຳ, ແນະນຳເຕັກນິກການບໍລິການຫຼັງເກັບກ່ຽວ ໂດຍຜ່ານພະນັກງານວິຊາການສົ່ງເສີມ ເພື່ອເຮັດວຽກກັບຊາວກະສິກອນຢ່າງໃກ້ຊິດ, ສ້າງສວນຊາຕົວແບບດ້ວຍການສົ່ງເສີມການນຳໃຊ້ບັນດາປັດໃຈກະເສດສຸມຢ່າງຄົບຊຸດ, ເຂົ້າຮ່ວມງານວາງສະແດງ ແລະ ໂຄສະນາຜະລິດຕະພັນທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດຢ່າງເປັນເຈົ້າການ, ກຳແໜ້ນຄູ່ແຂ່ງເພື່ອສວຍໃຫ້ສ່ອງວ່າງດ້ານການຕະຫຼາດ ເພື່ອເຈາະຕະຫຼາດ, ຊອກຫາຕະຫຼາດທີ່ໜັ້ນຄົງ ດ້ວຍການປັບປຸງຕົນເອງຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ຕະຫຼາດຕ້ອງການ ເພື່ອສ້າງຄວາມໄວ້ເນື້ອເຊື່ອໃຈໃຫ້ແກ່ຕະຫຼາດ, ມີສ່ວນຮ່ວມໃນການວາງແຜນແຕ່ລະໄລຍະ ແລະ ເຂົ້າຮ່ວມຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໃນການແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງໆທາງດ້ານສະພາບແວດລ້ອມ, ທາງສັງຄົມ, ທຳມະຊາດ ແລະ ການດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ການສົ່ງອອກ.

2.4.3 ຄູ່ຮ່ວມພັດທະນາ:

ການປະສານງານຂອງການຊ່ວຍເຫຼືອທາງການເພື່ອການພັດທະນາ (ODA) ແມ່ນໄດ້ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການ ຂອງຖະແຫຼງການວຽງຈັນ(Vientiane Declaration), ເຊິ່ງລັດຖະບານ ແລະ ຄູ່ຮ່ວມພັດທະນາມີໜ້າທີ່ ແລະ ຮັບ ຜິດຊອບຕໍ່ການກະທຳ ແລະ ເປັນເຈົ້າການເຮັດວຽກຮ່ວມກັນ. ແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ 5 ປີ ຄັ້ງທີVXIII (PSEDP) ຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີລາຍງານວ່າ ແຂວງຕ້ອງການງົບປະມານ 3,470 ຕື້ກີບ ເພື່ອໃຫ້ບັນລຸຈຸດປະສົງ ຂອງແຜນດັ່ງກ່າວ, ໃນນັ້ນ 6% ແມ່ນມາຈາກການຊ່ວຍເຫຼືອລ້າ ຫຼື ກູ້ຢືມຈາກຄູ່ຮ່ວມພັດທະນາ. ທ້າຍທີ່ສຸດ, ຍຸດທະສາດນີ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຄູ່ຮ່ວມພັດທະນາສະໜັບສະໜູນອົງປະກອບທີ່ສຳຄັນຂອງຍຸດທະສາດນີ້ ແລະ ຄາດວ່າຍຸດທະສາດນີ້ຈະສາມາດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໃຫ້ບັນລຸຜົນ.

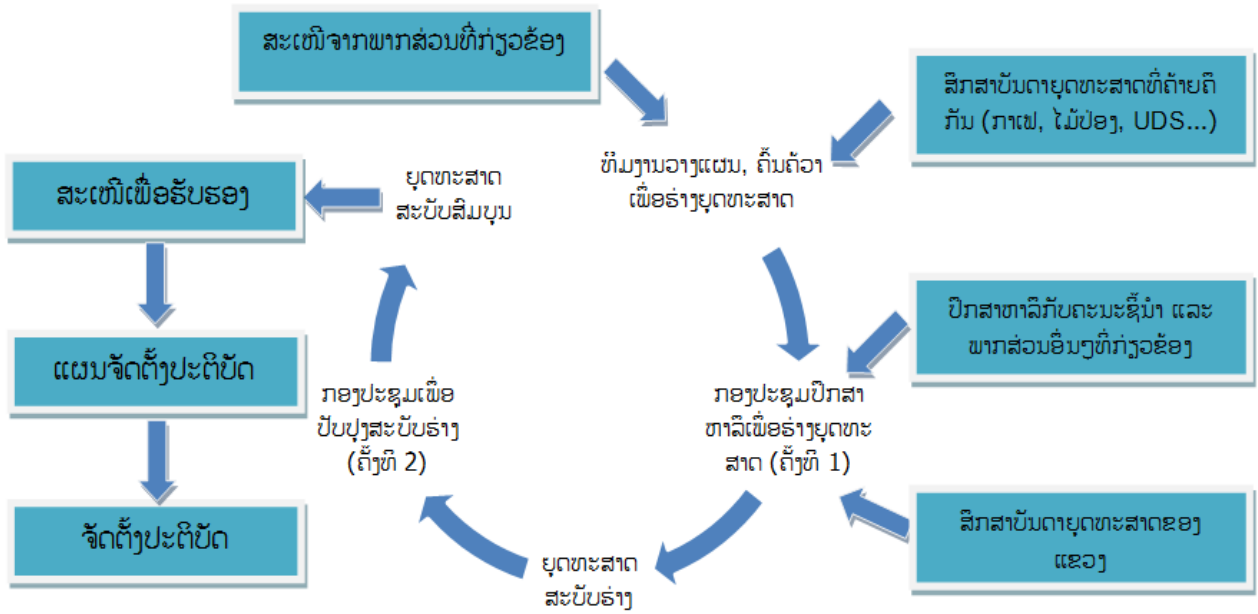
ເຈົ້າແຂວງ

ເອກະສານອ້າງອີງ

- ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, 2014. ແຜນຍຸດທະສາດການສົ່ງເສີມກາເຟລາວຮອດປີ 2025.
- ຫ້ອງວ່າການແຂວງຜົ້ງສາລີ, 2015. ວິໄສທັດຮອດປີ 2030, ຍຸດທະສາດການພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມໄລຍະ 10 ປີ (2016-2025) ແລະ ແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ 5 ປີຄັ້ງທີ VIII (2016-2020).
- ພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງຜົ້ງສາລີ, 2015. ຍຸດທະສາດການພັດທະນາຂະແໜງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ຮອດປີ 2025, ວິໄສທັດຮອດປີ 2030
- ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງຜົ້ງສາລີ, 2015. ຍຸດທະສາດການພັດທະນາຂະແໜງອຸດສາຫະກຳການຄ້າ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ຮອດປີ 2025, ວິໄສທັດຮອດປີ 2030.

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ

1. ຂັ້ນຕອນການຮ່າງຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີ ຮອດປີ 2025



2. ຄຳສັບທີ່ສຳຄັນຈຳນວນໜຶ່ງ

- **ຊາບູຮານ:** ເປັນຊາທີ່ປຸງແຕ່ງຈາກໃບ ແລະ ຍອດຂອງຕົ້ນຊາທີ່ປູກໄດ້ຫຼາຍກວ່າ 100 ປີ. ໂດຍທົ່ວໄປກົກຊາດັ່ງ ກ່າວອາດຈະສູງກວ່າ 2 ແມັດ ແລະ ມີຮ່ອງຮອຍວ່າເປັນຊາທີ່ຖືກປູກໃນອາດິດທີ່ຜ່ານມາ.
- **ຊາປ່າທຳມະຊາດ:** ເປັນຊາທີ່ເກີດຢູ່ຕາມປ່າ ປະປົນກັບຕົ້ນໄມ້ຊະນິດອື່ນ ແລະ ມີຫຼາຍແນວພັນ.
- **ຊາປູກໃໝ່:** ເປັນຊາທີ່ປູກໃໝ່ເປັນສວນ ແລະ ມີການບົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ຕັດແຕ່ງກິ່ງກ້ານເພື່ອເພີ່ມສະມັດຕະພາບຂອງການຜະລິດ.
- **ຊາຂຽວ:** ເປັນຊາທີ່ຜ່ານການເບີຍລົມ, ຂົ້ວ, ຕົບແຕ່ງຮູບແບບ ແລະ ຕາກ ຫຼື ອົບແຫ້ງ. ຊາຂຽວຈະບໍ່ຜ່ານຂັ້ນ ຕອນການໝັກ.
- **ຊາແດງ:** ຮູ້ກັນດີໃນຊື່ສາກົນວ່າ ຊາດຳ (red tea/black tea) ປຸງແຕ່ງໂດຍຜ່ານການເບີຍລົມ, ການນວດ, ການໝັກ ແລະ ຕາກ ຫຼື ອົບແຫ້ງ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ກິ່ນ ແລະ ລົດຊາດຂອງຊາແດງ.
- **ຊາດຳ:** ເປັນຊາທີ່ຜ່ານການໝັກແລ້ວ ແລະ ຊາພູເອີ ແມ່ນໜຶ່ງໃນປະເພດຊາດຳ.
- **ຊາຂາວ:** ເປັນຊາທີ່ຕາກລົມ ແລະ ຕາມດ້ວຍອົບແຫ້ງ ຫຼື ຕາກແຫ້ງ, ໂດຍທົ່ວໄປແມ່ນເກັບ 1 ຍອດກັບ 1 ໃບ.
- **ເໝົາຊາ:** ເປັນຊາຂົ້ວແລ້ວອົບແຫ້ງ ຫຼື ຊາຂົ້ວແລ້ວຕາກແຫ້ງ.
- **ຊາພູເອີ:** ເປັນຊາອັດ, ຊາປ່ຽງ ຫຼື ຊາກ້ອນ ທີ່ຜ່ານການໝັກ ແລະ ວັດຖຸດິບທີ່ໃຊ້ແປຮູບເປັນຊາພູເອີ ແມ່ນເໝົາຊາ.

3. ຂໍ້ຕົກລົງຂອງທ່ານເຈົ້າແຂວງຜົ້ງສາລີ ວ່າດ້ວຍການແຕ່ງຕັ້ງຄະນະຮັບຜິດຊອບຮ່າງຍຸດທະສາດພັດທະນາຊາຂອງ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ຮອດປີ 2025 ເລກທີ 07/ຈຂ.ຜລ, ລົງວັນທີ 06 ມັງກອນ 2016