

NHỮNG VẤN ĐỀ TỒN TẠI TRONG SẢN XUẤT THANH LONG Ở TỈNH LONG AN VÀ CÁC GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG

• Nguyễn Tuân^(*), Nguyễn Thị Như Ý^(*)

Tóm tắt

Diện tích trồng thanh long của tỉnh Long An đã tăng gấp 5 lần từ năm 2010 đến năm 2014 vượt xa quy hoạch ban đầu của tỉnh trong khi cơ sở hạ tầng và công tác hỗ trợ khuyến nông chưa theo kịp tốc độ sản xuất đã ảnh hưởng lớn đến năng suất và chất lượng sản phẩm, đồng thời dẫn đến tình trạng cung vượt cầu nên giá cả luôn biến động. Để phát triển thanh long ở Long An bền vững trước hết phải quy hoạch lại vùng sản xuất và lựa chọn những giống thanh long phù hợp nhất với địa phương, xây dựng và phát triển thương hiệu thanh long Châu Thành - Long An, mở rộng diện tích canh tác thanh long theo tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP, nhân rộng các mô hình hợp tác xã sản xuất và tiêu thụ thanh long nhằm nâng cao chuỗi giá trị sản phẩm này.

Từ khóa: Thanh long, diện tích, sản xuất, phát triển bền vững.

1. Đặt vấn đề

Thanh long là loại trái cây mang lại giá trị kinh tế cao cho người nông dân trong những năm gần đây và là một trong những loại trái cây có lợi thế cạnh tranh xuất khẩu của Việt Nam. Với mức tăng trưởng nhanh chóng, thanh long đã mang lại giá trị ngoại tệ rất lớn chiếm khoảng 62% tổng sản lượng xuất khẩu và hơn 40% giá trị xuất khẩu trái cây của Việt Nam [3].

Tuy nhiên, hiện nay diện tích trồng thanh long ở Long An tăng quá nhanh không theo quy hoạch, sản xuất manh mún, nhiều dịch hại dẫn đến chất lượng sản phẩm không đồng đều. Đặc biệt vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) và truy nguyên nguồn gốc đang là rào cản cho trái thanh long khi tham gia thị trường xuất khẩu khó tính, những nước có tiêu chuẩn khắt khe về nhập khẩu nông sản như: EU, Hoa Kỳ, Nhật Bản, Hàn Quốc... Bên cạnh đó, hiện nay trên thế giới có rất nhiều nước trồng được thanh long, đặc biệt các đối thủ cạnh tranh của ta như Israel, Thái Lan và Malaysia, Sri Lanka đang phát động trồng với diện tích lớn, đầu tư nhiều, ngay cả việc ứng dụng công nghệ cao, Đài Loan đã đầu tư công nghệ có thể cho trái quanh năm mặc dù họ có mùa đông khá lạnh, kỹ thuật canh tác mới giúp năng suất có thể lên cao từ 60 đến 100 tấn/năm... Ngoài ra Trung Quốc đang mở rộng diện tích trồng thanh long lên 20.000 ha [2], đây là thách thức lớn cho

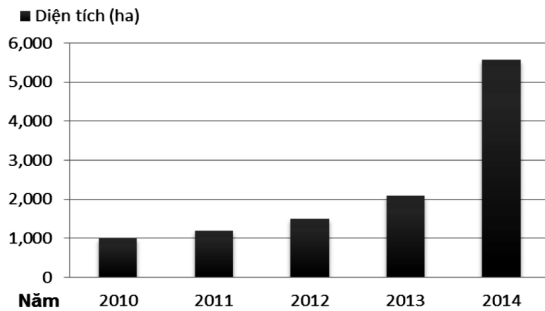
việc tiêu thụ thanh long của Việt Nam vì thị trường xuất khẩu chính hiện nay vẫn là thị trường Trung Quốc. Trong bài viết này nêu ra một số giải pháp cơ bản phát triển cây thanh long tại Long An mang tính bền vững, tránh tình trạng phát triển tự phát theo phong trào. Các số liệu thứ cấp sử dụng trong bài viết được tập hợp từ các nguồn thông tin như Tổng cục Thống kê, Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tỉnh Long An, Viện Cây ăn quả miền Nam và các bài viết trên tạp chí khoa học... Các số liệu này được phân tích trên phần mềm MS Excel 2007.

2. Nội dung

2.1. Sơ lược tình hình sản xuất thanh long hiện nay ở tỉnh Long An

Thanh long là một trong những chủng loại cây ăn quả đặc sản của huyện Châu Thành nói riêng và của tỉnh Long An nói chung. Do sản xuất và tiêu thụ thanh long đạt hiệu quả kinh tế cao trong 3 năm trở lại đây đã cải thiện rất tốt sinh kế nông hộ cũng như góp phần phát triển kinh tế của địa phương nên diện tích sản xuất thanh long tăng rất nhanh. Năm 2014 diện tích thanh long toàn tỉnh là 5.568 ha, đến giữa năm 2015, diện tích là 6.343 ha, chủ yếu trồng ở Châu Thành và Đức Huệ tỉnh Long An chiếm khoảng 18,1% diện tích sản xuất cả nước [9], trong đó có 75% trồng bằng trụ bê tông, còn lại diện tích trồng bằng trụ cây sống, được trồng tập trung chủ yếu tại các xã Long Trì, Dương Xuân Hội, An Lục Long, thị trấn Tầm Vu và các xã lân cận Thanh Phú Long, Phú Ngãi Trị, Phước Tân Hưng, Hiệp Thạnh... [6].

^(*) Trường Đại học Kinh tế Công nghiệp Long An.



Nguồn: Tổng hợp số liệu trên Báo Người Lao Động và Sở NNPTNT Long An 2014

Biểu đồ 1. Diện tích trồng thanh long tại tỉnh Long An từ năm 2010 - 2014

Theo quy hoạch ban đầu của tỉnh Long An đến năm 2015 diện tích trồng thanh long là 1.500 ha, tuy nhiên chỉ tính riêng trong vòng 2 năm từ năm 2012 đến năm 2014 diện tích tăng gấp 3 lần từ 1.500 ha lên gần 5.000 ha [2] đã vượt xa quy hoạch ban đầu của tỉnh. Điều này chứng tỏ giá trị kinh tế mang lại cho người trồng thanh long cao hơn rất nhiều so với trồng lúa hay các loại hoa màu khác, bình quân 1 ha canh tác thanh long đem lại hiệu quả kinh tế cao hơn lúa từ 7 - 10 lần và giá trị thanh long lúc cao nhất đạt từ 200 - 400 triệu đồng/ha đã thu hút rất nhiều người tham gia trồng thanh long [1].

Tuy nhiên việc tăng “nóng” như thế này sẽ tiềm ẩn nhiều nguy cơ rủi ro về chất lượng sản phẩm, đặc biệt vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và khả năng tiêu thụ sản phẩm. Với việc mở rộng diện tích ồ ạt tự phát không tuân theo quy hoạch trong thời gian qua đã làm cho sản phẩm thanh long Việt Nam gặp bất lợi trong việc duy trì lợi thế cạnh tranh của mình, cụ thể là hệ thống hạ tầng kỹ thuật chưa phát triển kịp, đường xá vận chuyển gặp khó khăn, hệ thống thu mua, đóng gói chưa hoàn thiện dẫn đến việc bán sản phẩm gặp nhiều khó khăn.

Hiện có các hợp tác xã (HTX) sản xuất và kinh doanh thanh long có quy mô tương đối lớn tại huyện Châu Thành: HTX Tâm Vu (xã An Lục Long) và HTX Long Hội (xã An Lục Long), HTX Dương Xuân (xã Dương Xuân Hội), HTX Vạn Thành (xã Hiệp Thạnh) và HTX Long Trì. Việc hình thành những HTX trồng thanh long đã giúp mở rộng quy mô sản xuất, có điều kiện đẩy mạnh quy trình thực hành sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm và phát triển thương hiệu

thanh long Châu Thành - Long An.

2.2. Những thuận lợi và khó khăn trong việc trồng thanh long hiện nay

Thuận lợi

Bên cạnh giá trị kinh tế cao, ngoài ra thanh long là loại cây dễ trồng, ít sâu bệnh, khả năng chịu hạn rất cao (50 - 55°C) phù hợp với khí hậu và thổ nhưỡng của tỉnh Long An nói chung và Châu Thành nói riêng. Ưu điểm mà người nông dân rất thích là ít tốn công chăm sóc, ưa chuồng phân hữu cơ nên ít tốn chi phí đầu tư hơn so với các loại cây trồng truyền thống của huyện như lúa, cây dừa hay măng cầu...

Cây thanh long thích nghi được với nhiều loại đất khác nhau, chịu được đất xấu, đất phèn nhẹ, nhưng không bị úng. Cho nên hiện nay thanh long có lợi thế để mở rộng vùng trồng là rất lớn, nhất là vùng sản xuất có hiệu quả kinh tế kém.

Người nông dân đã biết cách ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật trong sản xuất như ứng dụng công nghệ tưới nước nhỏ giọt của Israel, công nghệ tưới nước điều khiển từ xa bằng điện thoại di động, đặc biệt là kỹ thuật chong đèn để thanh long ra hoa trái vụ nên năng suất của thanh long tăng nhanh đáng kể.

Với việc nghiên cứu và lai tạo ra những giống thanh long có năng suất và chất lượng cao như thanh long ruột đỏ, ruột tím hồng và mới đây là giống ruột vàng đã góp phần làm phong phú thêm giống thanh long và nâng cao năng suất, chất lượng của loài cây này.

Bên cạnh đó việc thay thế từ trụ là cây me tây sang trụ xi măng cũng đã mang lại hiệu quả kinh tế cao hơn, năng suất trung bình đạt từ 35 - 40 tấn/ha.

Những tồn tại trong quá trình trồng thanh long

Diện tích thanh long không ngừng tăng lên một cách tự phát không theo quy hoạch nên gặp nhiều khó khăn trong canh tác do cán bộ kỹ thuật khuyến nông không theo sát để hướng dẫn một cách tốt nhất và cơ sở hạ tầng phục vụ cho việc sản xuất thanh long chưa theo kịp tốc độ tăng diện tích, dẫn đến năng suất và chất lượng trái thanh long chưa đạt như yêu cầu.

Quy mô sản xuất của các hộ vẫn nhỏ lẻ, thiếu sự liên kết trong sản xuất khó có thể áp dụng các kỹ thuật canh tác tiên tiến nên năng suất còn thấp, chất lượng sản phẩm không cao.

Chưa có nhiều HTX trong việc trồng và tiêu thụ thanh long theo chuỗi giá trị nên giá trị sản phẩm mang lại còn thấp. Diện tích trồng thanh long theo tiêu chuẩn VietGAP hay GlobalGAP còn thấp nên chất lượng của sản phẩm không như mong muốn. Hiện tại chỉ có 1 HTX được cấp chứng nhận GlobalGAP [6].

Việc quá lạm dụng vào thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) không tuân thủ theo nguyên tắc 4 Đúng cũng như việc sử dụng một số hợp chất kích thích sinh trưởng (có chứa GA3, GA4, Cytokinin, NAA...) để cây mang trái nhiều và liên tiếp nhiều vụ nên đã làm suy kiệt sức lực của cây thanh long [7]. Điều này đã làm suy giảm tính chống chịu với sâu bệnh hại và thời tiết bất lợi, bên cạnh đó làm cho trái thanh long mau hư hỏng khó bảo quản và vận chuyển đi xa.

Tình trạng dịch bệnh trên cây thanh long đã xảy ra nhiều trong vài năm qua vì thanh long là cây dễ trồng, nông dân có thể trồng ngay trên đất ruộng sau khi lên liếp và đắp mô nhỏ, tuy nhiên cây thanh long không chịu được úng, nên nhiều nơi cây bị suy yếu do ngập úng cục bộ qua các đợt mưa liên tục. Thêm vào đó hệ thống thoát nước từ các ruộng vườn kém, kèm theo việc tía cành kém hiệu quả, cành bệnh cho xuống ao, kênh rạch lâu ngày làm hệ thống nước bị ô nhiễm dẫn đến dịch bệnh tràn lan.

2.3. Một số giải pháp phát triển thanh long bền vững ở Long An

2.3.1. Quy hoạch và đầu tư cơ sở hạ tầng khu vực trồng thanh long

Nên quy hoạch các diện tích trồng thanh long tập trung ở những khu vực thích hợp bởi vì cây thanh long là cây ưa ánh sáng ngày dài, chịu lạnh kém. Cần có kế hoạch chính xác về tổng diện tích cần phát triển và duy trì ổn định trên cơ sở cân đối cung - cầu sản lượng và khả năng rải vụ của trái thanh long. Tiến hành lập bản đồ số hóa diện tích quy hoạch vùng trồng thanh long để quản lý một cách khoa học, chặt chẽ theo quy hoạch đã được tính toán nhằm hạn chế tình trạng cung vượt cầu như thời gian qua.

Quy hoạch phát triển thì phải đảm bảo cơ sở hạ tầng như điện phục vụ thắp sáng và chong đèn cho thanh long, đường giao thông và các cơ sở thu mua và chế biến sản phẩm tại chỗ. Vì sản phẩm thanh long sau thu hái không được xử lý và bảo

quản tốt thì chất lượng khi đến tay người tiêu dùng sẽ giảm đáng kể, ảnh hưởng đến việc xuất khẩu và tiêu thụ nội địa.

2.3.2. Giống và áp dụng tiến bộ kỹ thuật trong canh tác

Cần tập trung nghiên cứu tạo giống mới với đa dạng màu sắc vỏ, thịt trái, chính điều này tạo sự khác biệt với các nước khác, làm mới thị trường liên tục. Riêng đối với thanh long ruột trắng cần tập trung tạo giống chất lượng cao (tăng độ ngọt), màu sắc đẹp, tai trái xanh, lâu héo, bảo quản được lâu, nhất là chống chịu được bệnh đốm trắng.

Việc giữ bản quyền giống, xây dựng thương hiệu và độc quyền sản xuất là hướng tương lai cho cây thanh long, giúp tăng khả năng cạnh tranh và giữ vững giá trị độc tôn của trái thanh long Việt Nam. Nếu không tạo sự khác biệt thì trong tương lai các nước khác sẽ cạnh tranh mạnh với ta, đặc biệt là các nước có điều kiện như Úc, Trung Quốc, Đài Loan...[8].

Nâng cao kỹ thuật canh tác cho người dân vì hiện nay nông dân có tập quán trồng lên liếp rất thấp nên mùa mưa cây thường xuyên ngập nước làm thối rễ thanh long, bên cạnh đó kỹ thuật canh tác chưa đồng bộ gây trở ngại cho thực hành nông nghiệp tốt.

2.3.3. Chú trọng đến vấn đề sản xuất an toàn, tăng cường sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP và GlobalGAP

Tránh tình trạng phát triển ồ ạt như thời gian qua mà cần tập trung vào việc nâng cao chất lượng sản phẩm thông qua xây dựng mô hình trồng thanh long theo tiêu chuẩn VietGAP hoặc GlobalGAP nhằm nâng cao chuỗi giá trị sản xuất và an toàn để cung ứng cho các thị trường ngoài nước.

Cần thiết nghiên cứu các biện pháp phòng ngừa và quản lý dịch hại trên cây thanh long bằng biện pháp IPM như: thường xuyên thăm, vệ sinh vườn thanh long, làm sạch cỏ dại, cắt tỉa loại bỏ những cành nhỏ không có khả năng hoặc có cho quả nhưng quả nhỏ, cành, quả bị bệnh, thu gom tiêu hủy để diệt trừ nấm bệnh theo quy trình ủ; Phân chuồng bón cần phải hoại mục, tuyệt đối không được sử dụng phân tươi chưa hoại mục để bón, cần bón phân cân đối N-P-K đầy đủ và hợp lý kết hợp với bón phân hữu cơ; Khi sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phải tuân thủ thực hiện theo nguyên tắc 4 Đúng để tránh tồn dư lượng thuốc BVTV trong

sản phẩm và làm cây thanh long bị suy kiệt do lạm dụng thuốc kích thích nhằm thúc đẩy, duy trì cây thanh long ra trái liên tục [4]. Cán bộ khuyến nông địa phương có phương án kiểm soát thường xuyên việc sử dụng các loại thuốc BVTV, hạn chế việc sử dụng các loại thuốc ngoài danh mục gây ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

Cần hình thành nhiều hơn các HTX trồng thanh long tại Châu Thành, việc hình thành HTX sẽ có điều kiện tập trung diện tích trồng thanh long với quy mô lớn thuận lợi cho việc áp dụng quy trình sản xuất nông sản an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP hay GlobalGAP, hình thành nên chuỗi sản xuất và tiêu thụ khép kín góp phần nâng cao giá trị sản phẩm.

2.3.4. Bảo quản thanh long sau thu hoạch

Áp dụng công nghệ xử lý, bảo quản sau thu hoạch phù hợp các tiêu chuẩn chung quốc tế cho thanh long xuất khẩu Long An. Nghiên cứu áp dụng quy trình xử lý phun nước nóng (Hot water drenching) hạn chế nấm bệnh và duy trì chất lượng sau thu hoạch cho thanh long. Nghiên cứu áp dụng công nghệ bao gói biến đổi thành phần không khí (MPA) duy trì chất lượng thanh long.

Nghiên cứu áp dụng quy trình luân chuyển nhiệt độ (Low temperature conditioning) kéo dài thời gian bảo quản cho thanh long và hoàn thiện quy trình chuyên giao xử lý và bảo quản sau thu hoạch cho thanh long xuất khẩu.

2.3.5. Xây dựng thương hiệu

Trước hết xây dựng thương hiệu cho “Thanh long Châu Thành - Long An”. Tiến hành đăng ký chỉ dẫn địa lý cho trái thanh long Châu Thành - Long An. Thường xuyên tham gia các hội chợ triển lãm trái cây trong và ngoài nước để góp phần quảng bá thương hiệu trái cây cho du khách.

Thành lập các khu du lịch sinh thái, vườn cây ăn trái gắn liền với việc sản xuất và chế biến trái thanh long, qua đó giới thiệu đến du khách trong và ngoài nước biết nhiều hơn đến sản phẩm này.

Tận dụng cơ hội để xuất khẩu nhiều hơn vào thị trường Mỹ và các nước châu Âu khi Mỹ vừa cấp giấy chứng nhận bảo hộ nhãn hiệu “Thanh long Châu Thành - Long An” [5], thời hạn hiệu lực của chứng nhận này là trong vòng 10 năm, vì vậy các cơ quan chức năng cần tận dụng triệt để cơ hội tốt này để thúc đẩy xuất khẩu thanh long sang các thị trường khó tính, từ đó tạo thương hiệu và uy tín

trên các thị trường.

2.3.6. Đa dạng hóa sản phẩm

Để nâng cao giá trị cho trái thanh long cần thiết phải đa dạng hóa nhiều hơn các sản phẩm từ thanh long, ngoài tiêu thụ sản phẩm tươi cần phải chế biến thành các dạng sản phẩm khác để có thể tạo ra giá trị gia tăng cho thanh long và bảo quản được lâu hơn...

Thanh long sấy khô

Xuất khẩu thanh long sấy thăng hoa cấp đông tiện hơn so với xuất tươi (xuất tươi sẽ bị chiếu xạ, thời gian bảo quản không được lâu) vì lưu giữ được lâu hơn (18 tháng), giá trị tăng cao hơn. Việc sấy khô thanh long theo phương pháp này đáp ứng được yêu cầu vận chuyển, đến được các thị trường như Mỹ, EU, Úc, Nhật Bản... mà không bị ảnh hưởng nhiều đến chất lượng của trái thanh long, từ đó mở ra nhiều cơ hội hơn cho loại trái cây này xâm nhập vào các thị trường khó tính và đem lại giá trị kinh tế rất cao này.

Sản xuất rượu vang từ trái thanh long

Hiện tại, một số hộ nông dân đang thử nghiệm quy trình sản xuất rượu vang từ trái thanh long không đạt chất lượng xuất khẩu. Tuy nhiên cần có thêm nhiều nghiên cứu của các cơ quan chức năng có liên quan để quy trình này được hoàn thiện hơn.

Sản xuất nước ép từ trái thanh long

Là hình thức lên men từ nước ép trái thanh long ruột đỏ, là loại nước uống không có hoặc có rất ít cồn, phù hợp với nhiều người, đặc biệt là phụ nữ.

Ngoài ra trái thanh long có thể chế biến thành nhiều dạng sản phẩm khác nhau với mục đích nhằm thỏa mãn nhu cầu thưởng thức loại trái cây này như thanh long đông lạnh, làm cocktail, yaourt và các sản phẩm phục vụ nhu cầu làm đẹp cho phụ nữ...

2.3.7. Đa dạng hóa thị trường tiêu thụ

Trước thực trạng có nhiều quốc gia Châu Á bắt đầu trồng và phát triển trái thanh long, trong thời gian tới thị trường xuất khẩu sản phẩm thanh long của Việt Nam sẽ bị thu hẹp khá nhiều và chịu sự cạnh tranh khốc liệt trên thị trường thế giới. Vì vậy việc cần làm trước mắt là tìm kiếm những thị trường mới, tăng cường quảng bá thông qua các hội chợ triển lãm quốc tế để giới thiệu sản phẩm, hạn chế rủi ro khi thị trường Trung Quốc hạn chế nhập khẩu thanh long.

Từ năm 2016 đến năm 2018, thời điểm Việt Nam thực hiện cam kết WTO và các Hiệp định

FTA, TPP có hiệu lực thì mức thuế suất sẽ giảm xuống 0% đến 5% đối với các nước thành viên khi xuất nhập khẩu các mặt hàng nông sản. Đây là cơ hội nhưng cũng là thách thức đối với những mặt hàng nông sản của Việt Nam có chất lượng chưa ổn định.

3. Kết luận

Để phát triển cây thanh long bền vững trước hết cần tập trung nâng cao chất lượng sản phẩm trái thanh long thay vì phát triển diện tích ồ ạt như hiện nay, để thực hiện được điều đó cần phải:

+ Tạo ra nhiều sản phẩm thanh long sạch bằng cách tập trung mở rộng diện tích canh tác theo tiêu

chuẩn VietGAP hay GlobalGAP và áp dụng các tiến bộ kỹ thuật để canh tác và bảo quản sản phẩm sau thu hoạch nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm.

+ Thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm thông qua sự liên kết 4 Nhà, đẩy mạnh hoạt động xúc tiến thương mại trong và ngoài nước, thành lập trung tâm thông tin và nghiên cứu, dự báo thị trường sản phẩm thanh long.

+ Cần có các đề tài nghiên cứu nhằm nâng cao năng suất và chất lượng trái thanh long tại Châu Thành - Long An, hiện nay năng suất thanh long ở Long An thấp hơn so với Tiền Giang và Bình Thuận./

Tài liệu tham khảo

- [1]. Báo Kinh tế Nông thôn, “Giải pháp phòng trừ bệnh hại để phát triển thanh long bền vững”, <http://skhcn.longan.gov.vn/Default.aspx?tabid=693&ChiTiet=True&CmsId=1089>.
- [2]. Báo Nhân dân, “Tìm giải pháp phát triển bền vững cây thanh long”, <http://www.vtvcantho.vn/tin-tuc/67/65456/tim-giai-phap-phat-trien-ben-vung-cay-thanh-long.html>.
- [3]. Báo Tuổi trẻ, “Nông dân Tiền Giang, Long An đổ xô trồng thanh long”, <http://tuoitre.vn/tin/kinh-te/20130516/nong-dan-tien-giang-long-an-do-xo-trong-thanh-long/548595.html>
- [4]. Bộ Công Thương (2014a), Sổ liệu thị trường xuất khẩu trái cây, *Trung tâm Thông tin Công nghiệp và Thương mại*.
- [5]. Bích Dương (2015), Hội thảo Xây dựng mô hình thâm canh thanh long bền vững, an toàn dịch bệnh, *Trung tâm Khuyến nông Quốc gia*, http://www.khuyennongvn.gov.vn/vi-VN/hoat-dong-khuyen-nong/thong-tin-huan-luyen/hoi-thao-xay-dung-mo-hinh-tham-canhh-thanh-long-ben-vung-an-toan-dich-benh_t114c31n12725.
- [6]. Nguyễn Văn Hòa (2013), “Thanh long Long An: Hiện trạng sản xuất và hướng phát triển sản phẩm hàng hóa lớn, chất lượng cao, bền vững”, *Viện Cây ăn quả miền Nam*, <http://skhcn.longan.gov.vn/Pages/PageNotFound.aspx?requestUrl=http://skhcn.longan.gov.vn/Portals/0/V%C4%83n%20b%E1%BA%A3n/Hoi%20thao%20cay%20thanh%20long/Ts%20Nguyen%20Van%20Hoa.%20Vien%20Cay%20An%20Qua.12.docx>.
- [7]. Mai Thành Phụng, Nguyễn Đăng Nghĩa (2014), “Một số giải pháp tổng hợp phát triển Thanh Long bền vững”, *Trung Tâm Khuyến Nông Khuyến Ngư Bà Rịa Vũng Tàu*, http://knkn.baria-vungtau.gov.vn/mo-hinh-knkn1/-/view_content/content/300587/mot-so-giai-phap-tong-hop-phat-trien-thanh-long-ben-vung.
- [8]. N. Văn (2014), “Giải pháp cho thanh long phát triển bền vững”, *Báo Ấp Bắc*, <http://baoapbac.vn/kinh-te/201407/giai-phap-cho-thanh-long-phat-trien-ben-vung-504109/>.
- [9]. Ủy ban nhân dân Tỉnh Long An, *Báo cáo Thực hiện kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội năm 2014 và phương hướng, nhiệm vụ phát triển kinh tế - xã hội năm 2015*, http://baochinhphu.vn/Uploaded/nguyenvanhuan/2014_12_26/Long%20An.doc.

SOME LIMITATIONS OF DRAGON FRUIT PRODUCTION IN LONG AN PROVINCE AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT SOLUTIONS

Summary

The dragon fruit planting area in Long An Province has increased 5 times from 2010 to 2014, exceeding the province's initial plans, while its infrastructure and related supports have not kept pace with production speed, which greatly has influenced productivity and quality of products, leading to “supply over demand” and prices fluctuated. To develop Long An's dragon fruit sustainably, the first solution is to re-plan production areas and choose best breeds for each locality, then build and develop Long An's dragon fruit brand, expanding planting areas conforming to VietGAP, GlobalGap standards. What is more, replicate the cooperative patterns in dragon-fruit production and consumption to enhance the product value chain.

Keywords: Dragon fruit, area, produce, sustainable development.

Ngày nhận bài: 07/11/2015; Ngày nhận lại: 05/01/2016; Ngày duyệt đăng: 31/3/2016.