

## Giải pháp bảo vệ nguồn lợi cá cơm vùng biển Tây Nam Bộ

<http://www.vifep.com.vn/>

*(Viện kinh tế và quy hoạch thủy sản)*

*Ngày đăng: 24/06/2014*

**Chuỗi giá trị cá cơm khai thác ở vùng biển của Việt Nam nói chung và vùng biển Tây Nam Bộ nói riêng chưa được hiểu biết một cách đầy đủ, chưa có nhiều nghiên cứu chuyên sâu về những hình thức liên kết phổ biến trong chuỗi, cơ chế phân chia lợi nhuận giữa các tác nhân tham gia chuỗi, giá trị gia tăng trong từng khâu liên kết...**

Bên cạnh đó, nghề khai thác cá cơm có những dấu hiệu cho thấy sự phát triển không bền vững, sản lượng khai thác có xu hướng giảm dần nếu không có những giải pháp, biện pháp hợp lý. Mặt khác chúng ta chưa xây dựng được một thị trường xuất khẩu vững chắc cho các sản phẩm chế biến từ cá cơm, công tác xây dựng và quảng bá thương hiệu còn yếu, việc tiếp cận vốn còn gặp nhiều khó khăn và quan trọng nhất là chưa tạo ra được một chuỗi giá trị gia tăng cho sản phẩm cá cơm dẫn đến giá bán thấp, sản xuất bị động. Điều này dẫn đến thu nhập của người làm nghề khai thác cá cơm không cao, chưa tạo ra được tiền đề để phát triển bền vững.

Theo kết quả điều tra nghiên cứu chuỗi giá trị cá cơm khai thác ở vùng biển Tây Nam Bộ cho thấy việc tổ chức và liên kết các chủ thể tham gia chuỗi giá trị cá cơm gồm ngư dân- người thu gom, chế biến và thương mại còn lỏng lẻo, phương pháp đánh bắt và chế biến không hiệu quả nên ngành sản xuất và xuất khẩu cá cơm gặp rất nhiều khó khăn, bị cạnh tranh gay gắt từ các đối thủ trực tiếp như Thái Lan.

Mặt khác, thị trường xuất khẩu sản phẩm chế biến từ cá cơm chưa được xây dựng vững chắc, công tác quảng bá thương hiệu nước mắm Phú Quốc còn yếu và việc tiếp cận nguồn vốn trung, dài hạn để đầu tư phát triển sản xuất còn gặp nhiều khó khăn đặc biệt chưa tạo được chuỗi giá trị gia tăng của các sản phẩm cá cơm. Do đó, dẫn đến giá bán thấp, sản xuất bị động, sản lượng các sản phẩm chế biến từ cá cơm còn nhỏ, sự nhận biết về thương hiệu nước mắm Phú Quốc của người tiêu dùng còn hạn chế. Nguyên liệu được xem là khâu có nguy cơ cao nhất làm ảnh hưởng đến giá trị sản phẩm cá cơm nước mắm. Trong vòng từ 5- 10 năm trở lại đây, sản lượng cá cơm giảm đáng kể, từ 18.000 tấn năm 2010 xuống còn 13.000-13.500 tấn năm 2013. Hiện nay, sản lượng và năng suất khai thác nghề vây cá cơm truyền thống ngày càng giảm do phải cạnh tranh khốc liệt với nghề vây cá cơm có sử dụng ánh sáng (gần như 100% tàu khai thác cá cơm tại vùng biển Tây Nam Bộ đã chuyển sang nghề này). Ngoài ra, việc khai thác bằng nghề “cào bay”, nghề xiệp, nghề vây bằng lưới mùng... trên vùng biển này đã ảnh hưởng không nhỏ đến nguồn lợi cá cơm. Tình trạng này đã khiến năng suất, chất lượng khai thác theo tàu có xu thế giảm mạnh, tỷ lệ lẫn cá tạp cao hơn, khoảng 30-40%.

Để khắc phục những bất cập trên, cần quản lý sản xuất, kinh doanh cá cơm theo chuỗi giá trị, tạo sự thống nhất trong các khâu liên quan đến sản phẩm. Nút thắt lớn nhất gặp phải đó là nguồn lợi cá cơm- nguồn cung cấp chính cho chuỗi sản xuất cần được tháo gỡ. Do đó, Nhà nước cần đưa ra một số quy định về quản lý để hạn chế lạm thác như chỉ cho phép tàu lưới vây khai thác cá cơm, không cho phép giã cào và các ngư cụ bị cấm khác, đồng thời có phương án quy hoạch, sắp xếp lại đội tàu cá cơm. Cần nâng cao năng suất khai thác và giảm tổn thất sau thu hoạch bằng việc cải tiến công nghệ và giải pháp quản lý và chính sách ưu đãi, khuyến khích các DN ở miền Trung, DN của Malaysia, Xingapo... xây nhà máy chế biến cá cơm sấy, tẩm gia vị XK tại Tây Nam Bộ.

Bên cạnh đó, phải có những hỗ trợ đáng kể về tài chính, kỹ thuật, tổ chức sản xuất... để cải tiến thực sự chuỗi giá trị, tháo gỡ khó khăn nảy sinh ở các khâu trong chuỗi. Ngoài ra, cũng cần tăng cường sự hỗ trợ của các cơ quan quản lý nhà nước và hiệp hội. Tăng cường hơn nữa công tác quản lý hoạt động mua bán cá cơm, có giải pháp ngăn chặn tình trạng mua phá giá. Xây dựng quy định về bảo vệ nguồn lợi và quản lý hoạt động khai thác cá cơm. Sớm có văn bản khoanh vùng đánh bắt. Thêm vào đó, hiện nay, sản phẩm cá cơm còn đơn điệu, chưa tạo nên thương hiệu, chưa thâm nhập sâu vào thị trường lớn, do đó cần phải đẩy mạnh xúc tiến thương mại, quảng bá hình ảnh, thương hiệu, nâng cao chất lượng, mở rộng thị trường...đưa cá cơm về với giá trị thực của nó.

Ngoài ra, cần thúc đẩy xây dựng các mô hình liên kết dọc giữa các cơ sở, DN chế biến các sản phẩm từ cá cơm, nhà thùng và thương lái để đảm bảo ổn định nguyên liệu cho chế biến và hỗ trợ phát triển ngư dân khai thác cá cơm, tìm kiếm các mô hình liên kết phù hợp dựa trên kinh nghiệm thực tiễn của địa phương. Vai trò dẫn dắt việc xây dựng các mô hình liên kết chính là các doanh nghiệp chế biến, nhà thùng, đồng thời phát huy vai trò của hiệp hội trong việc xây dựng liên kết dọc.

Hiện nay, Tổng cục Thủy sản đang triển khai tiến hành đề án thí điểm “Tái tạo nguồn lợi thủy sản”, vì vậy, cá cơm vùng biển Tây Nam Bộ là một trong những đối tượng mà Tổng cục nên đưa vào đề án. Điều này góp phần tái tạo nguồn lợi, và thúc đẩy sự phát triển của các sản phẩm cá cơm vùng biển này.

**Lê Sỹ Ánh**