



ກາເຟຊຸມຊົນແກ້ວແສດ

ຄູ່ມື

ເຕັກນິກການກ້າເບ້ຍກາເຟ



ພາກນຳສະເໜີ

ຄູ່ມືສະບັບນີ້ໄດ້ພັດທະນາຂຶ້ນບົນພື້ນຖານປະສົບການຈິງຂອງພວກເຮົາທີ່ເປັນຊາວສວນກາເຟຢູ່ໃນແຂວງຊຽງຂວາງ. ພວກເຮົາໄດ້ມີການປຸກກາເຟຢູ່ຮົ່ມຂອງປ່າໄມ້ໃນເຂດກຸ່ມບ້ານແກ່ວແສດມາເກືອບ 20 ປີແລ້ວ. ໃນໄລຍະນັ້ນ ພວກເຮົາກໍ່ໄດ້ຮັບການແນະນຳດ້ານເຕັກນິກ ແລະ ການສະໜັບສະໜູນຈາກພາກລັດ, ບັນດາໂຄງການ ແລະ ບໍລິສັດ ແຕ່ວ່າຄວາມຮູ້ທີ່ເປັນປະໂຫຍດ ແລະ ທັກສະຕ່າງໆແມ່ນລ້ວນແຕ່ເກີດຈາກການເຮັດຕົວຈິງຂອງພວກເຮົາ ຊຶ່ງລວມມີການປຸກ, ການເຮັດຝຸ່ນປີ່ມ, ການປົວລະບັດ-ຄຸ້ມຄອງສວນ, ການແປຮູບ, ການຕາກ ແລະ ການຈຳໜ່າຍກາເຟຂອງພວກເຮົາ.

ພວກເຮົາມີຄວາມປະສົງຢາກແບ່ງປັນປະສົບການທີ່ມີໃຫ້ແກ່ຊາວສວນ, ຊາວກະສິກອນອື່ນໆ ແລະ ພວກເຮົາກໍ່ໄດ້ຕ້ອນຮັບແຂກຫຼາຍຮ້ອຍຄົນທີ່ມາຢ້ຽມຢາມເບິ່ງສວນກາເຟ ແລະ ສູນແປຮູບຂອງພວກເຮົາ. ຄູ່ມືສະບັບນີ້ແມ່ນເປັນການສັງລວມບັນດາເຕັກນິກທີ່ພວກເຮົາໄດ້ນຳໃຊ້ ແລະ ພວກເຮົາຂໍແນະນຳໃຫ້ທ່ານຄັດເລືອກ ແລະ ດັດປັບເຕັກນິກນີ້ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂຕົວຈິງຂອງທ່ານ. ພວກເຮົາຫວັງຢ່າງຍິ່ງວ່າຂໍ້ມູນນີ້ຈະເປັນປະໂຫຍດຫຼາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ຜະລິດກາເຟອີກຫຼາຍທ່ານ.

ດ້ວຍຄວາມປາຖະໜາດີຂອງຊາວສວນກາເຟຈາກບ້ານປຽງ, ບ້ານຜາຮິ່ງ, ບ້ານປຸງ, ບ້ານຕັນໃຕ້ ແລະ ບ້ານຕັນເໜືອ.

ຄຳຂອບໃຈ

ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ (ກສປ), ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ມີຄວາມຍິນດີທີ່ໄດ້ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຊາວສວນກາເຟຢູ່ເຂດກຸ່ມບ້ານແກ່ວແສດ. ວິທີການຜະລິດແບບກະສິກຳ-ປ່າໄມ້ ຫຼື ວັນນະກະສິກຳ ທີ່ນຳໃຊ້ໂດຍຊາວສວນເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນເປັນຕົວຢ່າງທີ່ດີເລີດຂອງກະສິກຳສະອາດ ແລະ ການຜະລິດກະສິກຳທີ່ຍືນຍົງ ຕາມນະໂຍບາຍສົ່ງເສີມຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ພາຍໃຕ້ຂອບວຽກຍຸດທະສາດຂອງລັດຖະບານລາວໃນການເຕີບໂຕຕາມທິດສີຂຽວ. ມີຫຼາຍອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ໄດ້ປະກອບສ່ວນເຮັດໃຫ້ເລື່ອງນີ້ມີຜົນສຳເລັດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນໂຄງການບໍລິການສົ່ງເສີມກະສິກຳຮອບດ້ານຫຼື (LURAS) ຊຶ່ງໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍ ອົງການ Helvetas ຮ່ວມກັບ ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ ທີ່ໄດ້ຮັບທຶນສະໜັບສະໜູນໂດຍ ອົງການສະວິດຮ່ວມມືເພື່ອການພັດທະນາ (SDC). ພວກເຮົາຂໍສະແດງຄວາມຂອບໃຈຢ່າງສູງຕໍ່ການຮ່ວມມືທີ່ດີຈາກພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງຊຽງຂວາງ, ຫ້ອງການກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງຄຸນ ລວມທັງພາກເອກະຊົນ 2 ບໍລິສັດຄື: ກາເຟເມືອງຊຽງ (Muang Xieng Coffee) ແລະ ກາເຟຄອມມາ (Comma Coffee).

ສິ່ງສຳຄັນທີ່ສຸດສຳລັບຄູ່ມືສະບັບນີ້ແມ່ນເປັນການສ້າງຂຶ້ນໂດຍຊາວກະສິກອນ ເພື່ອຊາວກະສິກອນເອງ, ນີ້ແມ່ນຄວາມຮູ້ຂອງພວກເຂົາເອງ. ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳມີຄວາມພາກພຸ່ມໃຈທີ່ສຸດໃນການເຮັດໜ້າທີ່ເປັນຜູ້ສັງລວມ ແລະ ແຈກຢາຍຄູ່ມືສະບັບນີ້.

ຢູ່ ຫົວໜ້າ ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ



ທອງສະຫວັນ ພິມມະລາວົງ

ສາລະບານ

1. ການກ້າແກ່ນກາເຟ	1
ກ. ວິທີການຄັດເລືອກແກ່ນພັນທີ່ມີຄຸນະພາບ	1
ຂ. ການກະກຽມໝານກ້າແກ່ນກາເຟ	4
ຄ. ວິທີເອົາແກ່ນລົງໝານກ້າ.....	6
ງ. ການປົວລະບົດຮັກສາໝານກ້າ ແລະ ການດູແລຮັກສາເບ້ຍກາເຟ	7
ຈ. ການສັງເກດເບ້ຍເວລາທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອທີ່ຈະເອົາເຂົ້າເບ້້າ	8
ສ. ການກະກຽມປະສົມດິນສໍາລັບຮ່າຍເບ້້າ	9
ຊ. ການດູແລຮັກສາເບ້້າກ່ອນໃສ່ເບ້ຍ	10
ຍ. ວິທີການເລືອກເບ້ຍທີ່ດີສໍາລັບເອົາໃສ່ເບ້້າ	11
ດ. ວິທີການເອົາເບ້ຍເຂົ້າເບ້້າ.....	12
ຕ. ບ່ອນເກັບຮັກສາເບ້ຍ	14
ຖ. ການປົວລະບົດຮັກສາສວນກ້າ	15

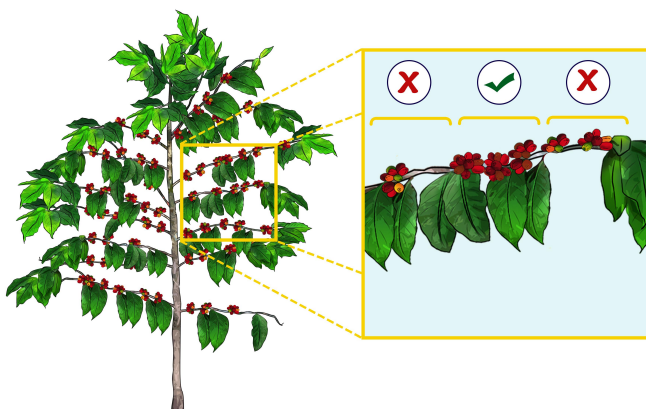
1. ການກ້າແກ່ນກາເຟ

ກ. ວິທີການຄັດເລືອກແກ່ນພັນທີ່ມີຄຸນະພາບ

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

ຂັ້ນຕອນວິທີການເອົາເມັດພັນກາເຟທີ່ມີຄຸນະພາບມີດັ່ງນີ້:

❖ ການເກັບເມັດແນວພັນກາເຟ

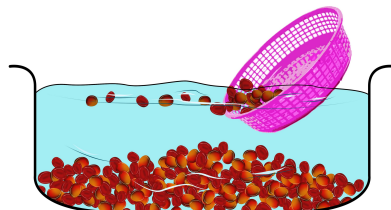
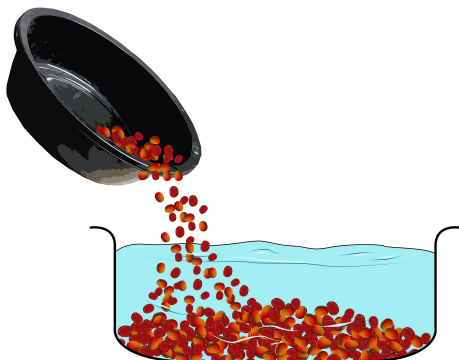


- ເກັບເອົາໝາກກາເຟສ່ວນກາງຂອງຕົ້ນ ແລະ ເອົາສ່ວນກາງຂອງງ່າ.
- ເລືອກເອົາ ໝາກທີ່ໃຫຍ່ ແລະ ສຸກດີ ແລະ ອາຍຸຂອງຕົ້ນ 5 ປີຂຶ້ນໄປ
- ເລືອກເອົາຊ່ວງກາເຟໃນຕົ້ນທີ່ສຸກຫຼາຍທີ່ສຸດ, ໃນຕົ້ນໜຶ່ງເລືອກເອົາ 50 ຫາ 100 ໜ່ວຍ.

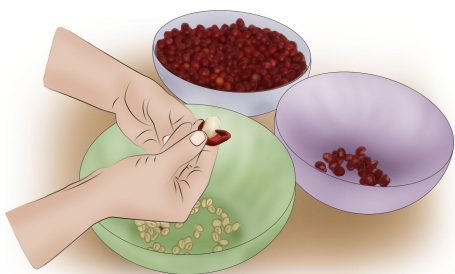
❖ ການຄັດໝາກຟຸອອກ ເພື່ອເອົາໝາກຈົມ

ຫຼັງຈາກໄດ້ກາເຟຕາມຈຳນວນທີ່ຕ້ອງການແລ້ວ, ໃຫ້ເອົາລົງແຊ່ນ້ຳ

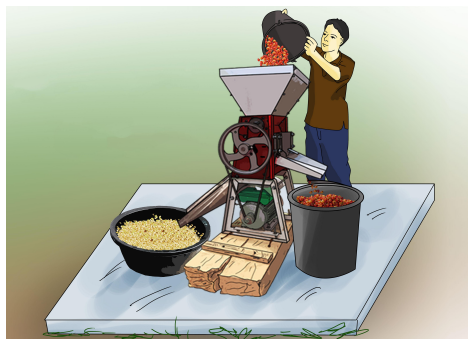
ຄືນ ແລະ ຕັກເອົາໝາກທີ່ຟຸນ້ຳອອກ ເພື່ອເອົາແຕ່ໝາກຈົມ



- ❖ ການເອົາເປືອກແດງອອກດີທີ່ສຸດແມ່ນໃຊ້ມືບີບອອກ ຫຼື ບໍ່ດັ່ງນັ້ນອີ້ດ້ວຍມືກໍໄດ້, ແຕ່ ບໍ່ໃຫ້ເມັດແຕກ ແລະ ຖືກເຄື່ອງອີ້ວັດ



ການບີບເອົາເປືອກແດງອອກ



ການອີ້ດ້ວຍມື

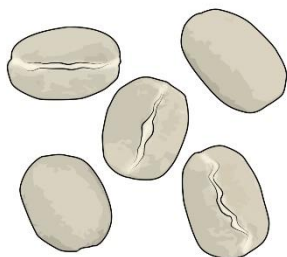
- ❖ ຂັ້ນຕອນການໝັກ: ພາຍຫຼັງອີ້ວກາເຟແລ້ວນຳເອົາກາເຟມາໝັກບໍ່ໃຫ້ເກີນ 18 ຊົ່ວໂມງ ຄວນໝັກໃນອ່າງ ຫຼື ຊາມທີ່ສະອາດ ແລະ ຮັກສາອຸນຫະພູມການໝັກໃຫ້ສະເໝີກັນ
- ❖ ຂັ້ນຕອນການລ້າງ: ນຳເອົາກາເຟທີ່ໝັກໄດ້ແລ້ວມາລ້າງດ້ວຍນ້ຳສະອາດ, ລ້າງເມືອກາເຟອອກຈົນໝົດ ແລະ ໃຊ້ມືກຳເມັດກາເຟແລ້ວ ຂວ້າມມືລົງ ຖ້າເມັດກາເຟບໍ່ຕິດມື ສະແດງວ່າລ້າງເມືອກດີແລ້ວ
- ❖ ຂັ້ນຕອນການຕາກ: ນຳເອົາກາເຟທີ່ລ້າງດີແລ້ວມາຕາກໃນເຮືອນຮົ່ມ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຖືກແສງແດດແກ່ ຫຼື ລົມ, ຄົນແກ່ນທີ່ກຳລັງຕາກທຸກໆ 2 ຊົ່ວໂມງໃນຊ່ວງ 3 ມື້ທຳອິດ



- ❖ ການວັດແທກຄວາມຊຸ່ມຂອງແກ່ນກາເຟ: ແທກຄວາມຊຸ່ມໃຫ້ໄດ້ 20%



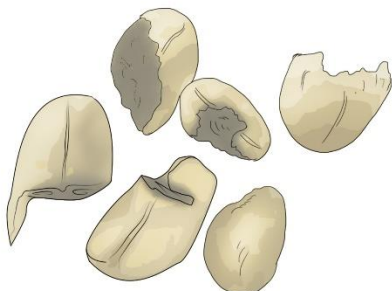
- ❖ ການຄັດເລືອກເມັດກາເຟແນວພັນທີ່ບໍ່ໄດ້ຄຸນະພາບອອກ
ພາຍຫຼັງການຕາກກາເຟແນວພັນ ແລະ ວັດແທກຄວາມຊຸ່ມໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານ
ແລ້ວ, ຕ້ອງໄດ້ຄັດກາເຟທີ່ບໍ່ໄດ້ຄຸນະພາບອອກ



ເມັດກາເຟແນວພັນ ຄຸນະພາບ
ທີ່ຄວນນຳໄປ ກ້າແກ່ນ

ກາເຟທີ່ຕ້ອງຄັດອອກ

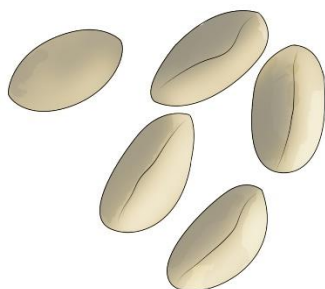
ກາເຟເມັດແຕກ ຫຼື ຖືກເຄື່ອງອ້ອກັດ



ກາເຟເມັດເປັນແມງ



ກາເຟເມັດສາມຫຼ່ຽມ



ກາເຟເມັດມົນ ຫຼື ເມັດນ້ອຍ

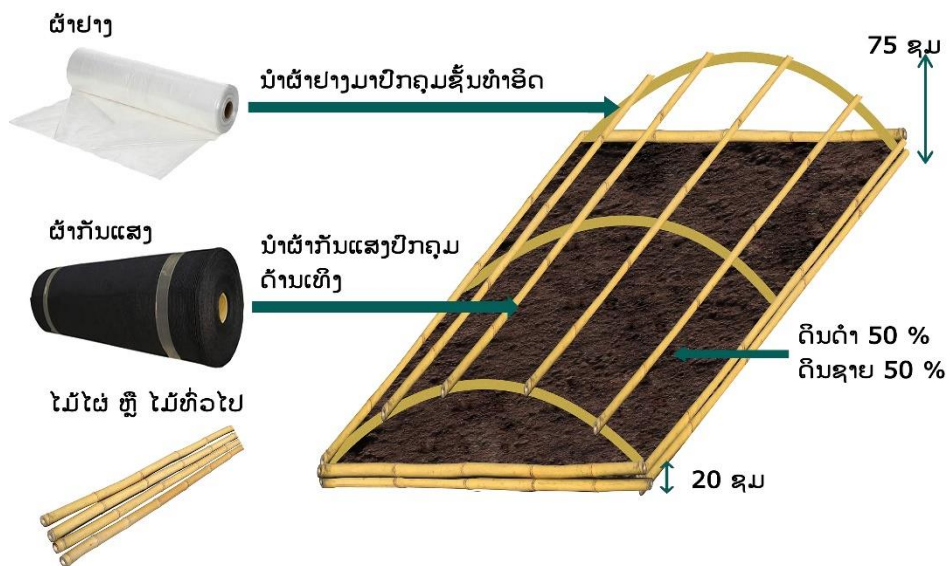


ຂ. ການກະກຽມໜານກ້າແກ່ນກາເຟ

ອຸປະກອນທີ່ຕ້ອງນຳໃຊ້ປະກອບມີ: ຜ້າຢາງໃສຄຸມໜານ, ຜ້າກັນແສງ ແລະ ໄມ້ໄຜ່ ຫຼື ໄມ້ທົ່ວໄປ

ວິທີທີ 1:

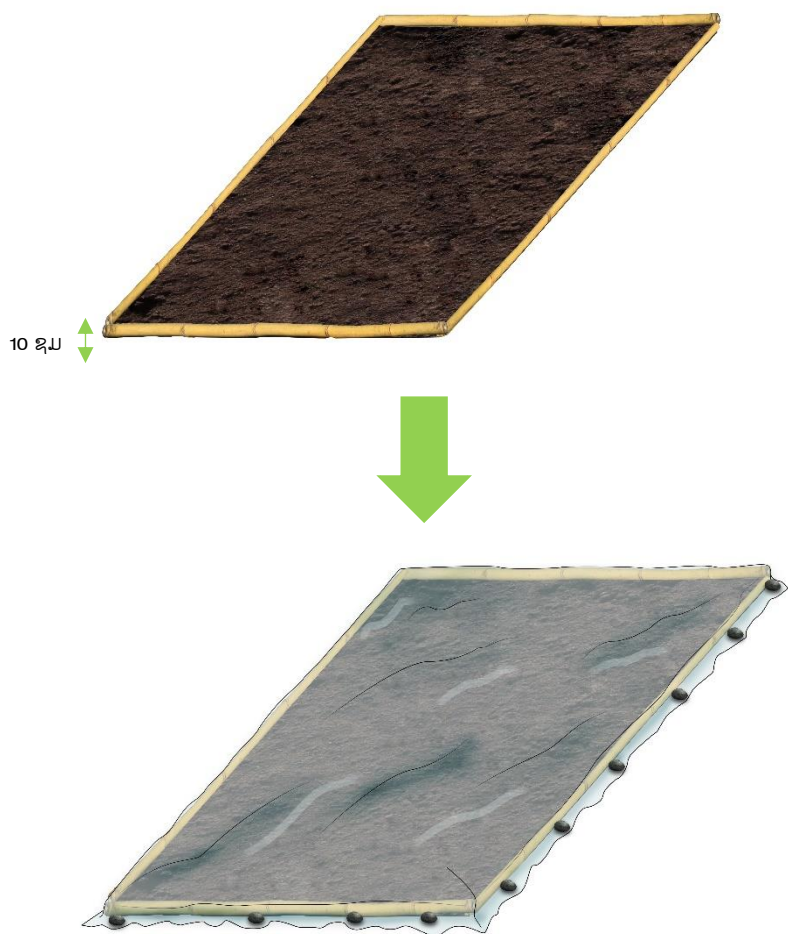
ອຸປະກອນ:



- ໃຊ້ໄມ້ແປ້ນ ຫຼື ໄມ້ທົ່ວໄປສຳລັບເຮັດຂອບໜານກ້າ
- ດິນປະສົມຕ້ອງເປັນດິນຜຸພູຍ (ບໍ່ປົນດິນດາກ)
- ລະດັບຂອງດິນແມ່ນໃຫ້ເຖິງຂອບເທິງຂອງໜານກ້າ
- ເອົາຜ້າຢາງໃສປົກໃສ່ໂຄງໄມ້ທີ່ກະກຽມໄວ້
- ໃຊ້ຜ້າກັນແສງປົກເທິງແພຢາງໃສ
- ປິດຜ້າປົກໃຫ້ແຈບເພື່ອເຮັດໃຫ້ອາກາດຂ້າງໃນອຸ່ນຂຶ້ນ

ວິທີທີ 2:

ເຮັດໜານກ້າ ໂດຍໜານກ້າມີລວງສູງ 10 ຊມ, ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້ໄມ້ໄຜ່ມາມຸງເຮັດໂຄ້ງດ້ານເທິງ
ແລະ ນຳຜ້າຢາງມາຄຸມໂດຍຕິງ

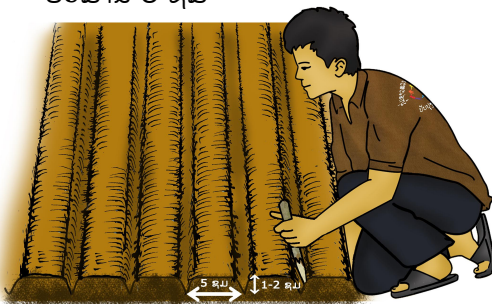


ຄ. ວິທີເອົາແກ່ນລົງໜານກ້າ

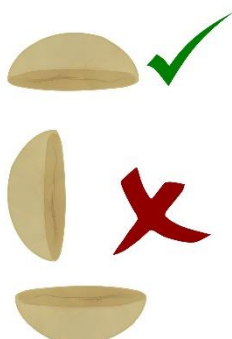
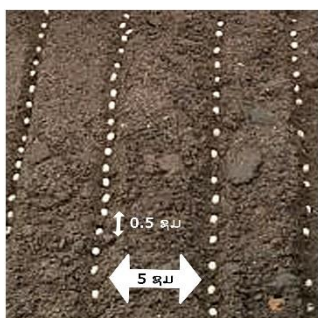
1. ຫຼຸດນ້ຳໜານກ້າ



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



3. ເອົາແກ່ນຂ້ວາມໜ້າລົງ, ໂດຍຈົ່ງໄລຍະ ຫ່າງໄວ້ປະມານ 5 ຊມ ໃນແຖວດຽວກັນ



4. ເອົາດິນທີ່ປະສົມໄວ້ ປົກໜ້າໜານກ້າ ແກ່ນກາເຟລວນຈະລົງເຫຼັກປະມານ 1-2 ຊມ ຫຼັງຈາກເອົາດິນປົກ



5. ເອົາເຟືອງປົກໜ້າໜານໃຫ້ດີ ເພື່ອໃຫ້ ຮັກສາອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມໄດ້ດີ

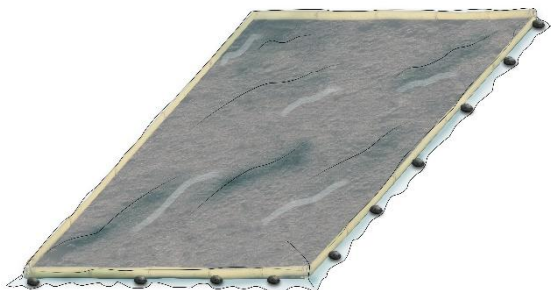


6. ນຳຜ້າຢາງ ແລະ ຜ້າກັນແສງມາປົກ ໜານກ້າໃຫ້ຮຽບຮ້ອຍດີ



ງ. ການປົວລະບົດຮັກສາໜານກ້າ ແລະ ການດູແລຮັກສາເບ້ຍກາເຟ

ແກ່ນກາເຟຕ້ອງການອຸນຫະພູມທີ່ອົບອຸ່ນ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມເພື່ອເຮັດໃຫ້ໄວຕໍ່ການແຕກໜໍ່
ປົກຄຸມໜານດ້ວຍຜ້າຢາງ



ເອົາຜ້າທີ່ປົກຄຸມໜານອອກ ເພື່ອອະນາໄມ
ແລະ ຫິດນໍ້າ



ຫິດນໍ້າໃຫ້ໜານມີຄວາມຊຸ່ມຢູ່ຕະຫຼອດ



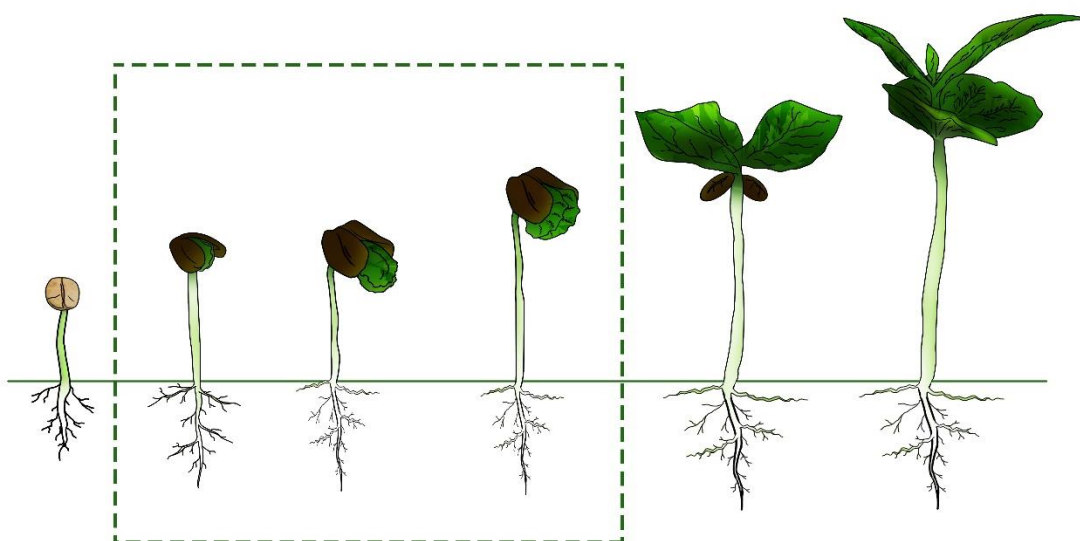
ອະນາໄມ ແລະ ຫຼີກຫຍ້າເປັນປະຈຳ



ຄ່ອຍໆນຳເອົາເຟືອງອອກທັນທີ ທີ່ສັງເກດ
ເຫັນວ່າແກ່ນເລີ່ມແຕກໜໍ່



ຈ. ການສັງເກດເບິ່ງເວລາທີ່ໝາະສົມ ເພື່ອທີ່ຈະເອົາເຂົ້າເບົ້າ



ເບິ່ງກ້າທີ່ໝາະສົມສໍາລັບການຮ່າຍເບົ້າ:

- ເມື່ອແກ່ນພືດເລີ່ມແຕກໃບ
- ເວລາແກ່ນພືດແຕກໃບຕ້ອງຮີບເອົາໃສ່ເບົ້າ

ສ. ການກະກຽມປະສົມດິນສໍາລັບຮ່າຍເບົ້າ

ຖ່ານເຜົາບົດໃຫ້
ມຸ່ນ



ຝຸ່ນຄອກ
ຂີ້ສັດໃຫຍ່ + ຂີ້ໄກ່



ແກບ



ດິນປູກຝັງ



ນໍາສ່ວນຜະສົມທັງໝົດມາປົນໃຫ້
ເຂົ້າກັນດີສັງເກດເບິ່ງບໍ່ໃຫ້ດິນ
ປະສົມແໜ້ນເກີນໄປ

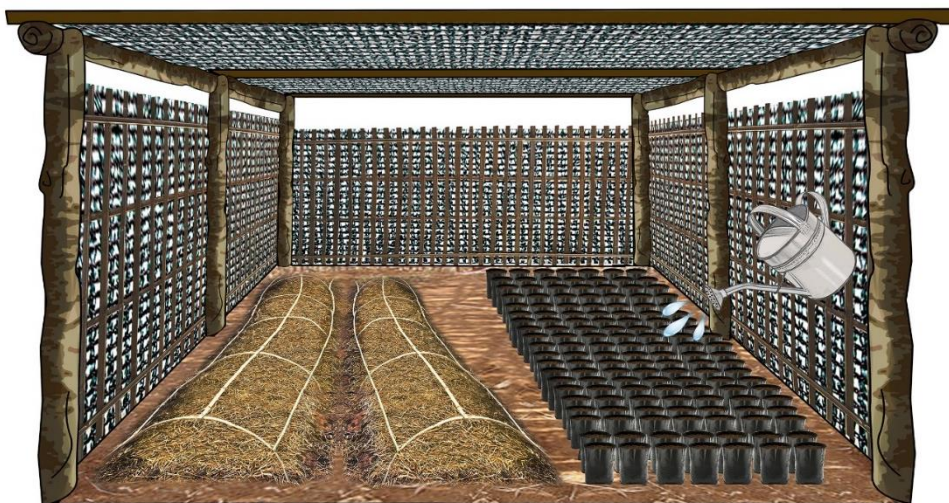


ນໍາດິນມາຮ່ອນ
ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ດິນທີ່
ມຸ່ນດີ



ຫຼັງຈາກນັ້ນນໍາດິນມາ
ຮ່າຍໃສ່ຖົງ, ສັ່ນຖົງໃຫ້
ດິນລົງ ແລະ ປະໄວ້
ປະມານ 1 ເດືອນ

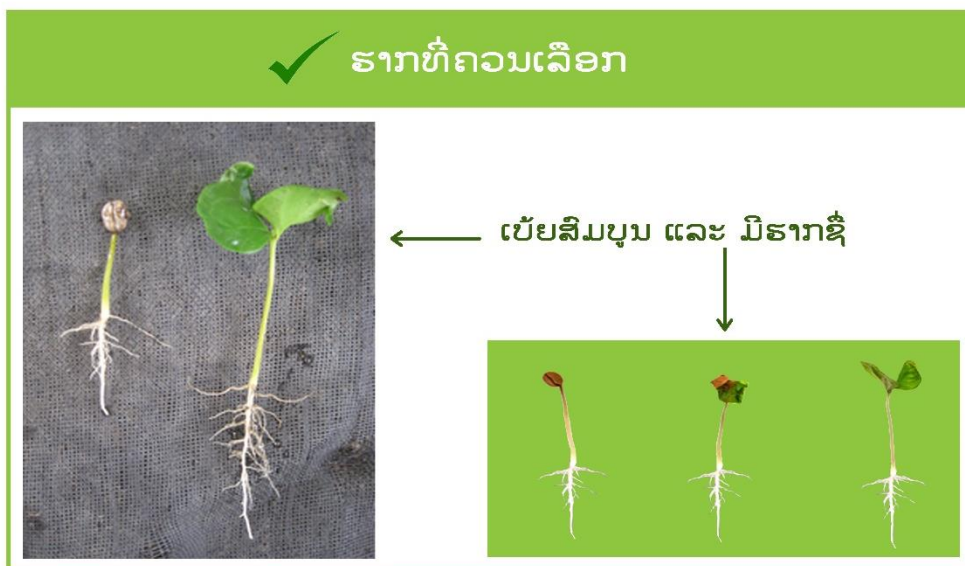
ຊ. ການດູແລຮັກສາເປົ້າກ່ອນໃສ່ເບ້ຍ



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



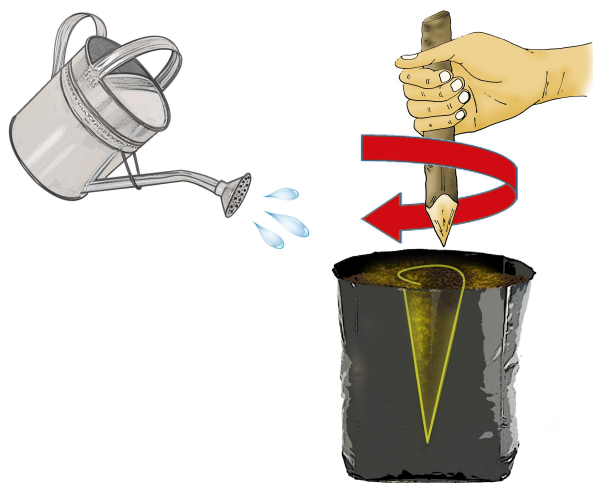
ຍ. ວິທີການເລືອກເບ້ຍທີ່ດີສໍາລັບເອົາໃສ່ເປົ້າ



ດ. ວິທີການເອົາເບ້ຍເຂົ້າເບົ້າ

ໜຶ່ງມື້ກ່ອນຮ່າຍເບົ້າ:

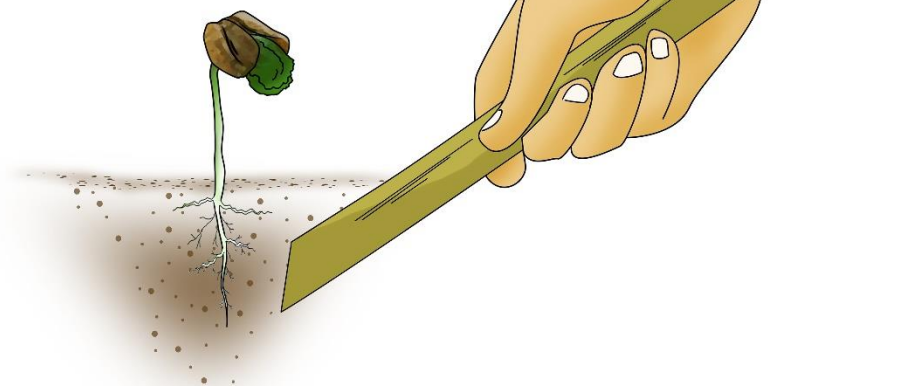
- ຫົດນ້ຳແຕ່ລະຖົງໃຫ້ມີຄວາມຊຸ່ມ
- ຫົດນ້ຳໝານກ້າເບ້ຍກ່ອນຈຶ່ມເບ້ຍມາໃສ່ເບົ້າ
- ໃຊ້ວັດຖຸ ຫຼື ໄມ້ຊິໃຫ້ເປັນຮູເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຮາກຄົດເວລາເອົາເບ້ຍລົງ



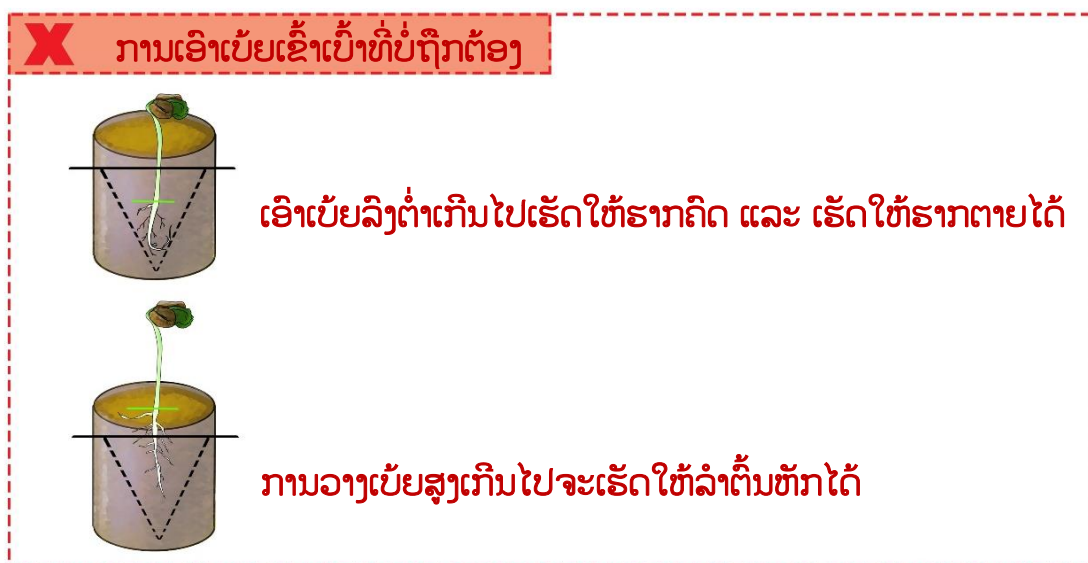
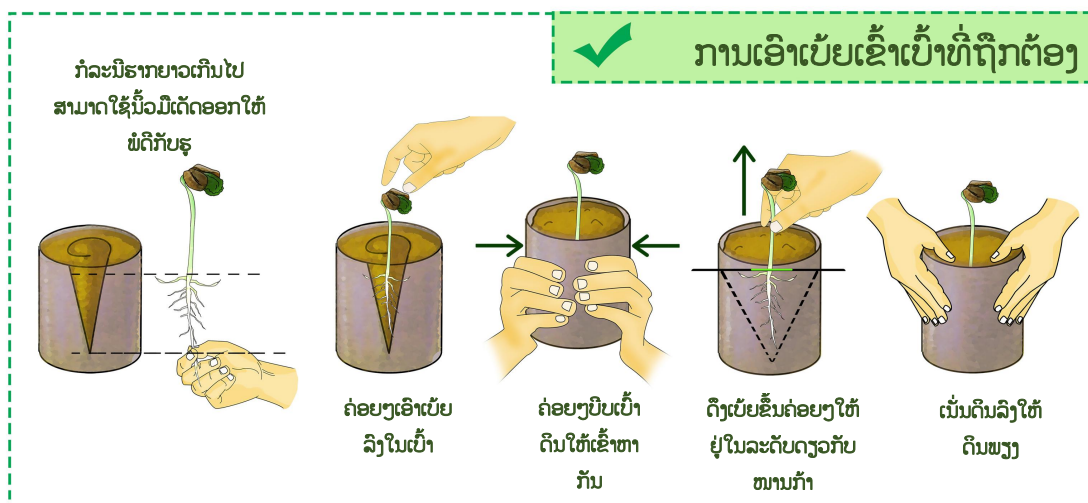
ເອົາເບ້ຍອອກຈາກໝານຢ່າງລະມັດລະວັງ

ດ້ວຍການໃຊ້ໄມ້ ຫຼື ຊ່ວນນ້ອຍຈຶ່ມ ຫຼືກລ້ຽງ

ການດຶງ ຫຼື ກິນເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຮາກ ຫຼື ກົກຂາດ



ວິທີການເອົາເບ້ຍເຂົ້າເບົ້າ (ຕໍ່)



ຕ. ບ່ອນເກັບຮັກສາເບ້ຍ

ອຸປະກອນທີ່ຕ້ອງກະກຽມໃນການເຮັດເຮືອນຮີມປະກອບມີ:



ຜ້າກັນແສງ



ໄມ້ເຮັດຮິ້ວ ຫຼື ກະແຕະຮິ້ວ



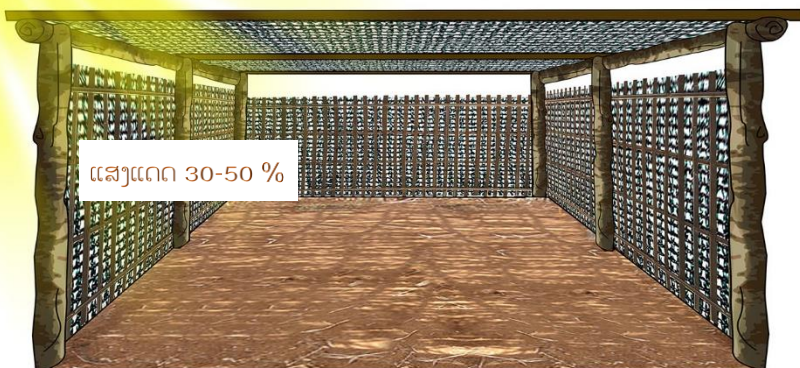
ເສົາໄມ້

ສາມາດໃຊ້ຫຍ້າຄາ, ຫຍ້າແຫ້ງ ຫຼື ຜັກກຸດແທນໄດ້



ແສງແດດ 100%

ນຳຜ້າກັນແສງ ຫຼື ໃບໄມ້ແຫ້ງມາປົກເຮືອນຮີມເພື່ອປ້ອງກັນແສງແດດ, ລົມ ແລະ ຝົນ



ແສງແດດ 30-50 %

- ເພື່ອລຸດຕື່ມທຶນ: ນຳໃຊ້ວັດສະດຸທ້ອງຖິ່ນສຳລັບເຮັດເຮືອນຮີມ ແລະ ຮິ້ວ (ຕົ້ນໄມ້ທຳມະຊາດ, ຕົ້ນຄໍ້ ຫຼື ຕົ້ນໄມ້ໃບໃຫຍ່, ໄມ້ປ່ອງ...)
- ບໍ່ໃຫ້ຮີມຫຼາຍ (ຄວາມຮີມບໍ່ໃຫ້ເກີນ 50%)
- ໃກ້ບ້ານເພື່ອສະດວກໃນການບົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ຫິດນ້ຳ

ຖ. ການປົວລະບັດຮັກສາສວນກ້າ

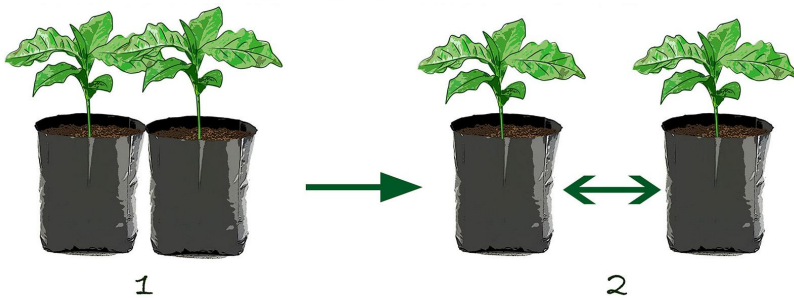
ຫົດນ້ຳຜະສົມຝຸ່ນນ້ຳ ເປັນປົກກະຕິ
ແລະ ນ້ຳສະໝຸນໄຟ ກໍລະນີມີພະຍາດ



ຫຼີກຫຍ້າ, ປາບສັດຕູພືດ ແລະ
ຄວບຄຸມພະຍາດເປັນປະຈຳ



ຕິດຕາມການເຕີບໂຕຂອງເບ້ຍ ແລະ ປັບໄລຍະຫ່າງຂອງຖົງ ເພື່ອໃຫ້ເບ້ຍຂະຫຍາຍໄວ ແລະ
ປ້ອງກັນການຕິດເຊື້ອພະຍາດ



ປຶ້ມຄູ່ມືທີ່ໄດ້ຮັບການຈັດພິມ:

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

ລາຍລະອຽດຂໍ້ມູນຕິດຕໍ່:

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

ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:

