



# ກາເຟຊຸມຊົນແກ້ວແສດ

## ຄູ່ມື

ການຈັດການ ແລະ  
ບົວລະບັດຮັກສາຕົ້ນກາເຟ





## ພາກນຳສະເໜີ

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

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

ດ້ວຍຄວາມປາຖະໜາດີຂອງຊາວສວນກາເຟຈາກບ້ານປຽງ, ບ້ານຜາຮິ້ງ, 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 ປຸງແຕ່ງກະສິກຳມີຄວາມພາກພູມໃຈທີ່ສຸດໃນການເຮັດໜ້າທີ່ເປັນຜູ້ສັງລວມ ແລະ ແຈກຢາຍຄູ່ມືສະບັບນີ້.

3/4 ຫົວໜ້າ ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ



ທອງສະຫວັນ ພັນກະລາວົງ



## ສາລະບານ

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ການຈັດການ ແລະ ປົວລະບັດຮັກສາຕົ້ນກາເຟ .....                                            | 1  |
| ກ. ເງື່ອນໄຂທີ່ດີໃນການປູກກາເຟໃຫ້ມີຄຸນະພາບ .....                                          | 1  |
| ຂ. ການປົວລະບັດຮັກສາຜົນຜະລິດ .....                                                       | 2  |
| ຄ. ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟ .....                                                             | 3  |
| ງ. ການຮັກສາຄວາມສະອາດ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມທີ່ດີໃຫ້ແກ່ສວນກາເຟ .....                           | 4  |
| ຈ. ການຊ່ວຍຂະຫຍາຍຮາກກາເຟ ແລະ ການໃສ່ຝຸ່ນ ເພື່ອປ້ອງກັນດິນເສາະເຈື່ອນ .....                  | 5  |
| ສ. ໄລຍະຫ່າງຂອງຕົ້ນກາເຟ ແລະ ການປູກແບບປະສົມປະສານໃນສວນກາເຟ .....                           | 6  |
| ຊ. ການປູກກາເຟທົດແທນຕົ້ນທີ່ເສຍຫາຍ .....                                                  | 7  |
| ຍ. ການເພີ່ມຄວາມອຸດົມສົມບູນໃຫ້ແກ່ສວນກາເຟ .....                                           | 9  |
| ດ. ການກະກຽມວັດຖຸດິບເພື່ອເຮັດຝຸ່ນບິ່ມ ແລະ ສ່ວນປະສົມສານອາຫານອື່ນໆສໍາລັບ<br>ຕົ້ນກາເຟ ..... | 10 |
| ຕ. ການກະກຽມວັດຖຸດິບເພື່ອເຮັດຝຸ່ນນໍ້າ .....                                              | 11 |
| ຖ. ສະໝຸນໄພຂ້າເພຍກາເຟ .....                                                              | 12 |
| ທ. ລະດັບຕົ້ນໄມ້ທີ່ປູກປະສົມປະສານກັບສວນກາເຟ .....                                         | 13 |



# 1. ການຈັດການ ແລະ ປົວລະບັດຮັກສາຕົ້ນກາເຟ

## ກ. ເງື່ອນໄຂທີ່ດີໃນການປູກກາເຟໃຫ້ມີຄຸນະພາບ

ແມ່ນຫຍັງຄືເງື່ອນໄຂທີ່ດີໃນການປູກກາເຟໃຫ້ມີຄຸນະພາບ



## ຂ. ການປົວລະບັດຮັກສາຜົນຜະລິດ

ຫຼັງຈາກສໍາເລັດການເກັບກູ້ໝາກກາເຟແລ້ວ, ຕ້ອງໄດ້ປິດໝາກທີ່ຄ້າງຢູ່ໃນຕົ້ນອອກໝົດບໍ່ໃຫ້ໝາກກາເຟເຫຼືອຄ້າງຢູ່ໃນຕົ້ນກາເຟ ເຊິ່ງເປັນສາເຫດໃນການນໍາເອົາໂຕມອດທີ່ຈະທໍາລາຍສວນກາເຟໃນໄລຍະຍາວ ຖ້າບໍ່ປ້ອງກັນແຕ່ຕອນຕົ້ນ.



ຄວນຈະເຮັດແນວໃດ  
ກັບໝາກທີ່ເນົາຄ້າງຕົ້ນ  
ກາເຟ ຫຼັງຈາກເກັບມາ



ກໍລະນີສັງເກດເຫັນວ່າມີມອດ

ເຈາະ, ໝາກເນົາ



ນໍາເອົາກາເຟທີ່ເປັນແມງໄປຕົ້ມ 10 ນາທີ



ນໍາເອົາໄປປະສົມກັບຝຸ່ນ  
ບົ່ມໄດ້ໂດຍດຶງເລີຍ

ສໍາລັບເມັດກາເຟ  
ທີ່ບໍ່ເປັນແມງ

ປະໃຫ້ເຢັນກ່ອນທີ່ຈະ  
ເອົາປະສົມເປັນວັດຖຸ  
ດິບ ເພື່ອເຮັດຝຸ່ນບົ່ມ





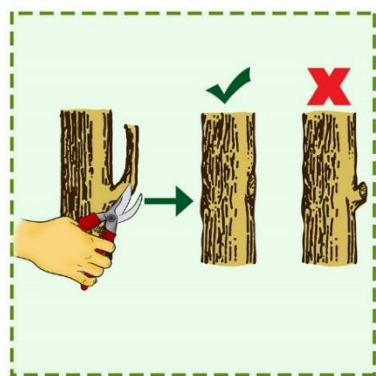
### ຄ. ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟ



- ຕົ້ນສູງເກີນໄປ
- ງ່າທີ່ບໍ່ແຂງແຮງ + ແໜງເຮັດໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດໜ້ອຍ



- ຕັດຕົ້ນກາເຟໃຫ້ສູງປະມານ 2-2.5 ແມັດ



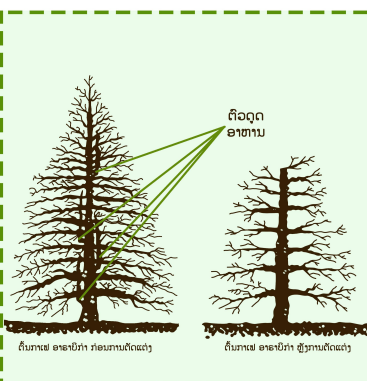
- ການຕັດແໜງ ຕ້ອງຕັດໃຫ້ຈຳລັກຕົ້ນ



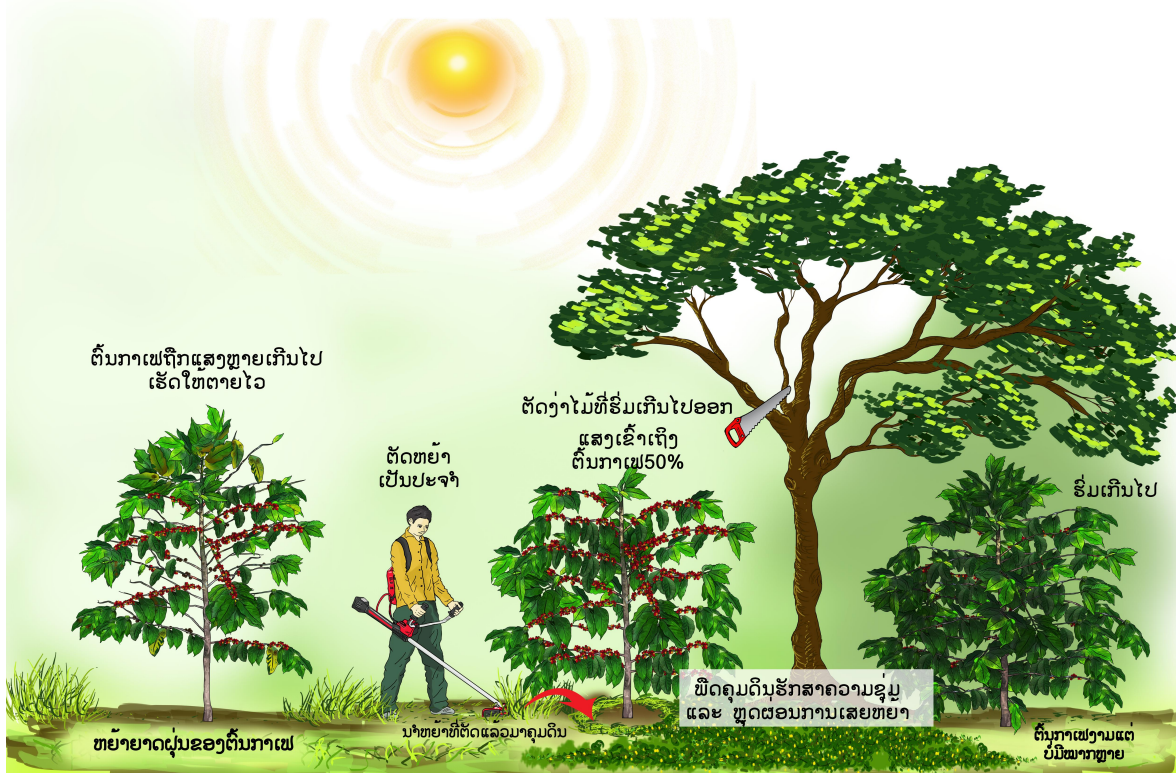
- ການຕັດງ່າທີ່ບໍ່ແຂງແຮງ



- ລຳຕົ້ນແຂງແຮງຂຶ້ນ
- ຜົນຜະລິດເພີ່ມຂຶ້ນ
- ໄດ້ຮັບແສງສະຫວ່າງຫຼາຍຂຶ້ນ



## ງ. ການຮັກສາຄວາມສະອາດ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມທີ່ດີໃຫ້ແກ່ສວນກາເຟ



ຈ. ການຊ່ວຍຂະຫຍາຍຮາກກາເຟ ແລະ ການໃສ່ຝຸນ ເພື່ອປ້ອງກັນດິນເສາະເຈື່ອນ





## ສ. ໄລຍະຫ່າງຂອງຕົ້ນກາເຟ ແລະ ການປູກແບບປະສົມປະສານໃນສວນກາເຟ



### ສະພາບປະຈຸບັນ

- ຖ້າຕົ້ນກາເຟ ຫ່າງກັນເກີນໄປ ແມ່ນຈະເສຍເວລາໃນການເສຍຫຍ້າຫຼາຍຂຶ້ນເນື້ອທີ່ຫຼາຍ ແຕ່ສ້າງຜົນຜະລິດຕໍ່ເນື້ອທີ່ໄດ້ໜ້ອຍ
- ໄລຍະພໍດີ (ແຕ່ຢ່າໄກເກີນໄປ)
- ເພື່ອສະດວກໃນການບິວລະບັດ ຮັກສາ ແລະ ການເກັບໝາກ

### ໄລຍະຫ່າງຕົ້ນກາເຟ

- ປູກເບ້ຍກາເຟ ໃນໄລຍະຫ່າງປະມານ 2 x 1.5 ແມັດ
- ການຮັກສາໄລຍະຂອງຕົ້ນຈະຊ່ວຍໃນການຄວບຄຸມການເກີດຂອງຫຍ້າໄດ້
- ການປູກພືດຄຸມດິນແມ່ນດີທີ່ສຸດ (ຕົວຢ່າງ: ອາຣາຊິດ ບິນຕອຍ)

### ການປູກແບບປະສົມປະສານ

- ປູກປະສົມປະສານກັບພືດ ແລະ ຕົ້ນໄມ້ໃຫ້ໝາກຫຼາຍຊະນິດ (ຕົວຢ່າງ: ຕົ້ນໄມ້ໃຫ້ໝາກ) ໄລຍະຫ່າງປະມານ 3 ຫາ 6 ແມັດ
- ແຕ່ລະວັງຢ່າເລືອກພືດ ຫຼື ຕົ້ນໄມ້ທີ່ບໍ່ເປັນມິດກັບຕົ້ນກາເຟ

ໄລຍະຫ່າງ + ຄວາມຫຼາກຫຼາຍໃນການປູກປະສົມປະສານ



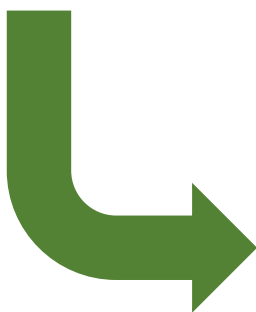
#### ຊ. ການປູກກາເຟທົດແທນຕົ້ນທີ່ເສຍຫາຍ

##### ➤ ການປູກທົດແທນຕົ້ນເກົ່າ

ບາງຄັ້ງເບ້ຍທີ່ປູກກ່ອນບໍ່ສົມບູນ, ເຕີບໂຕຊ້າ, ຕົ້ນຍັງນ້ອຍ ຫຼື ຕາຍແລ້ວ ຫຼື ເປັນໝາກໜ້ອຍ, ຖ້າພົບເຫັນຕົ້ນທີ່ຕິດພະຍາດ ຫຼື ຕາຍໃຫ້ຫຼີກອອກ ແລະ ຈຸດຖິ້ມແລ້ວເອົາເບ້ຍໃນສວນກ້າມາປູກແທນຄືນໃສ່ໃນສວນກ້າ (ຕ້ອງໄດ້ກະກຽມເບ້ຍປະມານ 20% ເພື່ອປູກແທນຄືນຕົ້ນທີ່ບໍ່ສົມບູນດັ່ງທີ່ກ່າວມາຂ້າງເທິງ)

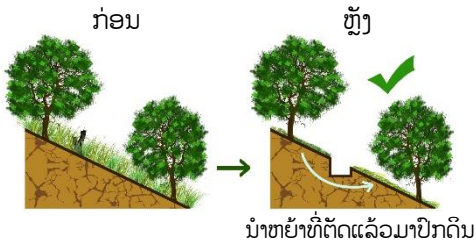


ການປູກທົດແທນ

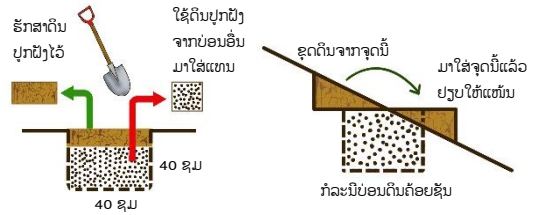


➤ ການປູກເບ້ຍໃໝ່ (ຊ່ວງເລີ່ມຕົ້ນລະດູຝົນ)

1. ການເລືອກສະຖານທີ່/ຈຸດທີ່ເໝາະສົມ



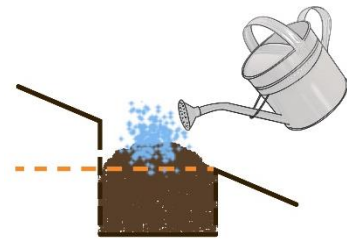
2. ການຂຸດຂຸມເພື່ອກະກຽມປູກເບ້ຍ



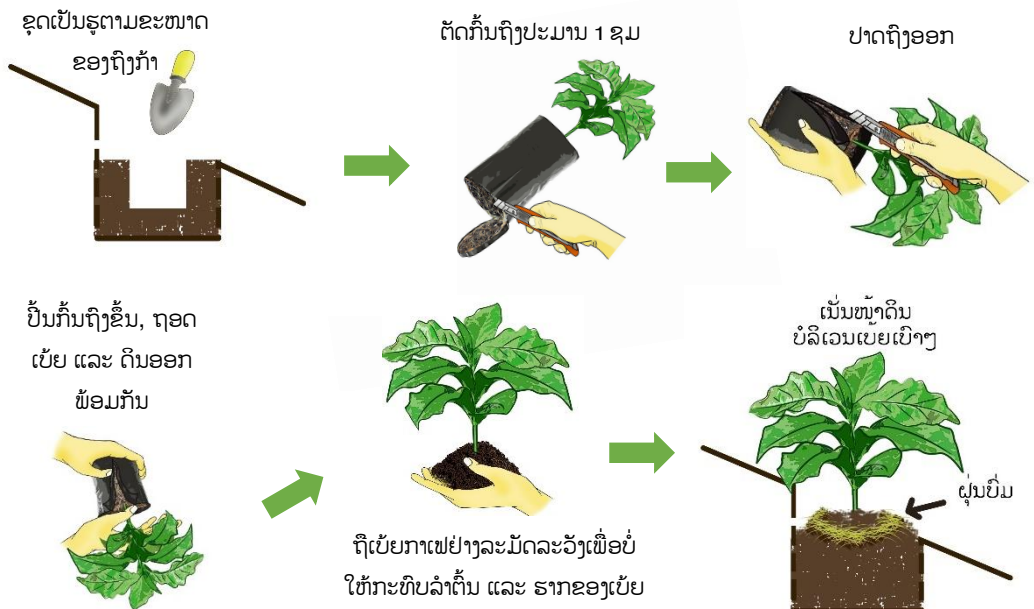
3. ການປະສົມດິນປູກຝັງກັບຝຸ່ນປົ່ມໃນຊຸມ



4. ການເອົາດິນທີ່ປະສົມລົງຊຸມປະໄວ້ຈົນຮອດມື້ປູກ ແລະ ຮັກສາຄວາມຊຸ່ມ



5. ການປູກເບ້ຍໃສ່ຊຸມ



**ໝາຍເຫດ:** ເມື່ອປູກເບ້ຍກາເຟດິນຄວນຈະເປັນໂພນເລັກນ້ອຍ, ບໍ່ໃຫ້ດິນພຽງ ຫຼື ລູບລົງ



## ຍ. ການເພີ່ມຄວາມອຸດົມສົມບູນໃຫ້ແກ່ສວນກາເຟ



### ການເອົາຝຸ່ນປົ່ມໃສ່ຕົ້ນກາເຟ

- ປະລິມານ 0.5 – 1 ກກ ຕໍ່ຕົ້ນແມ່ນພໍດີ
- ຢາຍຝຸ່ນປົ່ມໃສ່ອ້ອມຕົ້ນກາເຟທີ່ກຽມໄວ້ໃຫ້ເປັນວົງ ແລ້ວເອົາດິນໜ້າປະສົມກັບຝຸ່ນທີ່ໄດ້ຢາຍໃສ່, ດີທີ່ສຸດແມ່ນໃຫ້ໃສ່ຝຸ່ນປົ່ມກ່ອນຝົນຕົກຊ່ວງທຳອິດໃນໄລຍະເດືອນພຶດສະພາ - ມິຖຸນາ

ໄລຍະຫ່າງຂອງຝຸ່ນປົ່ມຫາຕົ້ນກາເຟແມ່ນຕາມລວງຍາວຂອງງ່າຕົ້ນກາເຟ ແລະ ເພີ່ມຫຍ້າແຫ້ງຕາມທຳມະຊາດປົກອ້ອມຝຸ່ນປົ່ມ



## ດ. ການກະກຽມວັດຖຸດິບເພື່ອເຮັດຝຸ່ນປົ່ມ ແລະ ສ່ວນປະສົມສານອາຫານສໍາລັບຕົ້ນກາເຟ

### ການກະກຽມ ແລະ ການດູແລຮັກສາຝຸ່ນປົ່ມ

#### ປະເພດຂອງວັດຖຸດິບທີ່ຕ້ອງລວບລວມ

| ປະເພດວັດຖຸດິບ                                                                                                                                        | ປະສິດ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <br>ມູນສັດ (ຂີ້ສັດ)                                                 | 30%   |
| <br>ເສດພືດແຫ້ງ, ວັດສະພືດ, ຂີ້ເລື່ອຍ/ໃຫ້ແຊ່ນ້ຳ ຫຼື ຫິດນ້ຳປະໄວ້ 1 ຄົນ | 35%   |
| <br>ພືດສີຂຽວ                                                        | 35%   |

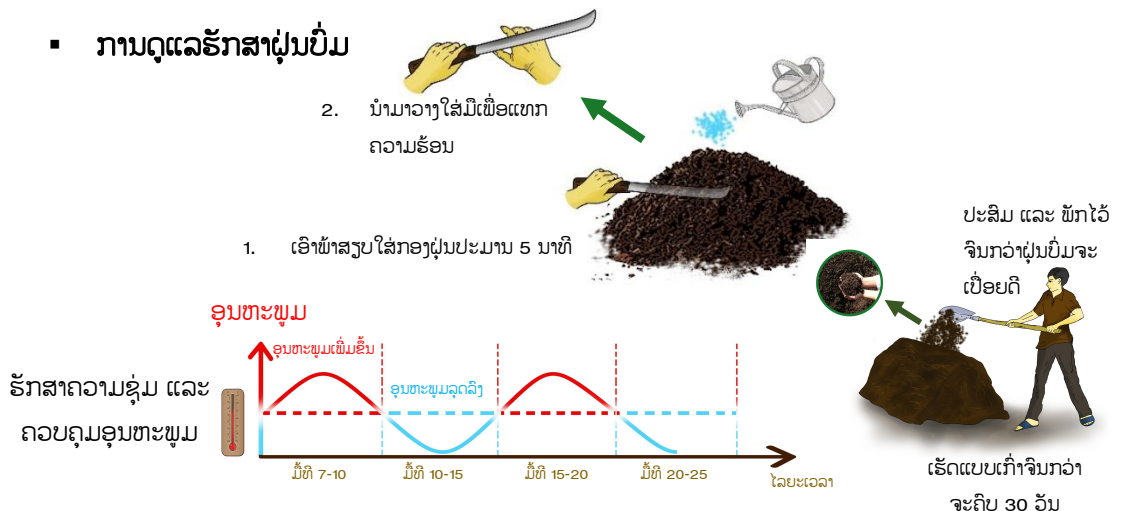
#### ກະກຽມພື້ນທີ່ຝຸ່ນປົ່ມ



#### ກະກຽມກອງຝຸ່ນປົ່ມທີ່ມີຊັ້ນຕໍ່ເນື່ອງ



#### ການດູແລຮັກສາຝຸ່ນປົ່ມ



### ຕ. ການກະກຽມວັດຖຸດິບເພື່ອເຮັດຝຸ່ນນໍ້າ

ຝຸ່ນນໍ້າ = ນໍ້າສະກັດຈາກການໝັກ ແລະ ນໍ້າສະກັດຈາກການຕອງ

ໃຊ້ສໍາຫຼັບ: ຫິດເບ້ຍໄມ້ໃນສວນກ້າ ແລະ ເບ້ຍໄມ້ປູກໃໝ່, ຫິດຕົ້ນໄມ້ທີ່ອ່ອນເພຍໃນສວນ, ສວນກ້າ ແລະ ພືດຜັກອື່ນໆ

#### ➤ ອຸປະກອນທີ່ຕ້ອງການ



#### ➤ ການກະກຽມ

**ຂັ້ນຕອນທີ 1:** ເອົາໃບໄມ້  
ປະສົມ 10 ກິໂລ ແລະ ມູນ  
ສັດ 6 ກິໂລໃສ່ເປົາ

**ຂັ້ນຕອນທີ 2:** ເອົາເປົາລົງໃສ່  
ຖັງ ແລ້ວເອົານໍ້າໃສ່ໃຫ້ຖ້ວມ  
ເປົາ

**ຂັ້ນຕອນທີ 3:** ການໝັກ ແລະ  
ການຄືນ (ຂຶ້ນກັບອຸນຫະພູມ)



| ມື້ທີ 1                     | ມື້ທີ 2 | ມື້ທີ 3             | ມື້ທີ 4 | ມື້ທີ 5 | ມື້ທີ 6 | ມື້ທີ 7 | ມື້ທີ 8 | ມື້ທີ 9 | ມື້ທີ 10           |
|-----------------------------|---------|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| ສໍາເລັດການກະກຽມມື້ທຳອິດ<br> | ປະໄວ້   | ຄືນ<br>ຝຸ່ນນໍ້າ<br> | ປະໄວ້   | ປະໄວ້   | ປະໄວ້   | ປະໄວ້   | ປະໄວ້   | ປະໄວ້   | ຄືນ<br>ອີກຄັ້ງ<br> |



ເຮັດແບບເກົ່າ 3 ຫາ 6 ອາທິດ ( ຂຶ້ນກັບອຸນຫະພູມ)



## ຖ. ສະໝຸນໄພຂ້າເພີຍກາເຟ



ໝາກເຜັດຜົງ 1  
ບ່ວງແກງ

ນ້ຳຢາລ້າງຈານ 1  
ບ່ວງແກງ

ນ້ຳມັນພືດ (ນ້ຳມັນ  
ຖົ່ວເຫຼືອງ) 2 ບ່ວງ  
ແກງ

ນ້ຳດື່ມ 1 ລິດ

ຜະສົມສ່ວນ  
ຜະສົມທັງໝົດ



ສັ່ນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປະໄວ້ 1 ຄົນ

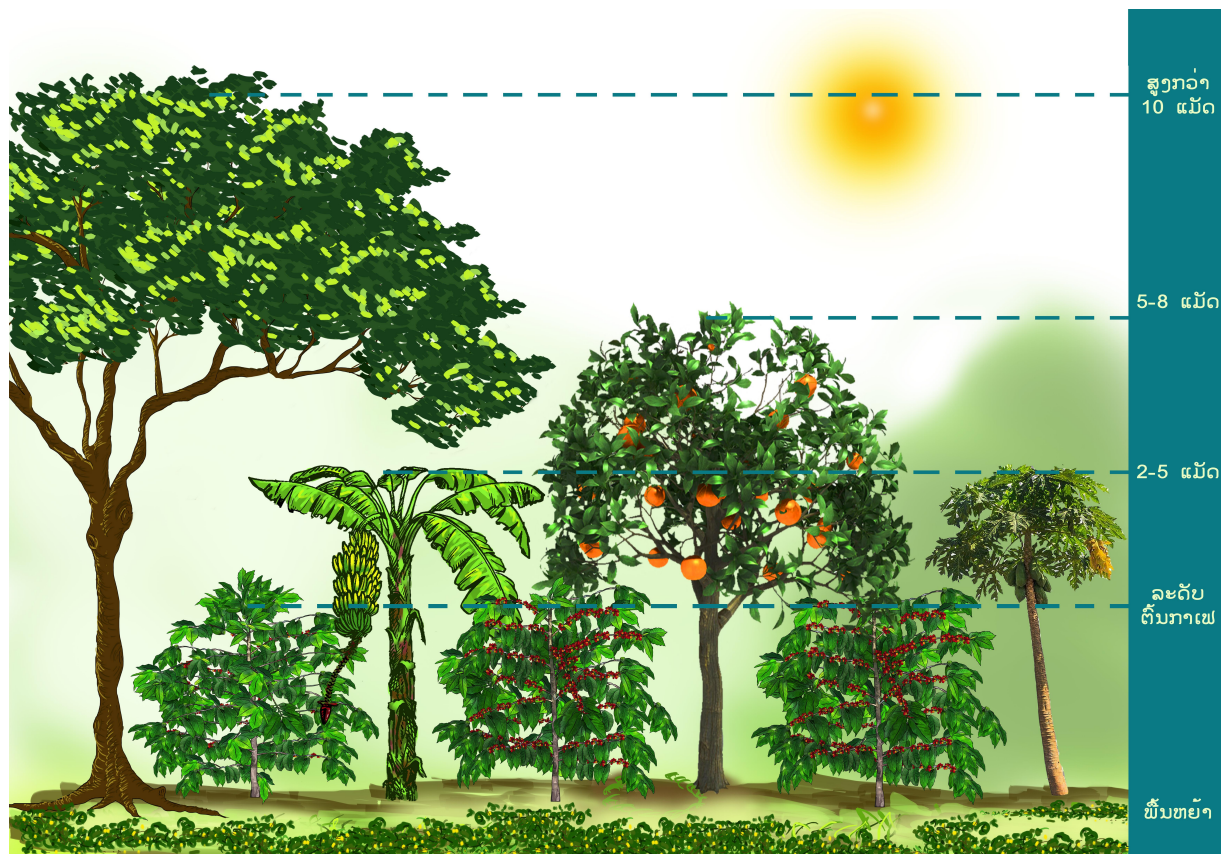


ເພີຍຈະປ່ອຍຂອງເສຍ (ຍ່ຽວ) ເຊິ່ງຈະເຮັດໃຫ້ມົດ  
ມາຕອມຂອງເສຍດັ່ງກ່າວ, ເມື່ອສິດສະໝຸນໄພ  
ແລ້ວ ມົດບໍ່ສາມາດທຳລາຍຕົ້ນກາເຟ ແລະ ຈະບໍ່  
ກັບມາອີກຖ້າບໍ່ມີເພີຍ



ນຳເອົານ້ຳຢາມາໃສ່ຕຸກແລ້ວ  
ສິດໃສ່ແຕ່ງ່າທີ່ມີເພີຍຈັບຢູ່  
ເທົ່ານັ້ນ ຄວນສິດໃນເວລາ  
ຕອນເຊົ້າ ຫຼື ຕອນແລງ

### ທ. ລະດັບຕົ້ນໄມ້ທີ່ປູກປະສົມປະສານກັບສວນກາເຟ



## ປຶ້ມຄູ່ມືທີ່ໄດ້ຮັບການຈັດພິມ

1. ຄູ່ມືເຕັກນິກການກ້າເບ້ຍກາເຟ
2. ຄູ່ມືການຈັດການ ແລະ ປົວລະບັດຮັກສາຕົ້ນການເຟ
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<br>ປຸກຝັງ | ຫ້ອງການ ກະສິກຳ<br>ແລະ ປ່າໄມ້ ເມືອງ<br>ຄຸນ  | 030 225 7597  |
| 5   | ນ ຈັນທະລີ ສີຟອງໄຊ | ວິຊາການຂະແໜງປຸກຝັງ       | ພະແນກ ກະສິກຳ<br>ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງ<br>ຊຽງຂວາງ | 020 5553 3278 |
| 6   | ທ ທອງໄຊ ຍິນດາລັດ  | ວິຊາການສົ່ງເສີມ ກາເຟ     | ໂຄງການ LURAS                               | 020 5542 9917 |



ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:

---

