



ALiSEA
Agro-ecology Learning alliance in South East Asia

ប្រធានបទ

“ចែករំលែកបទពិសោធន៍ស្តីពីការបន្ស៊ាំផលិតផលទៅនឹងផ្សារសហគមន៍”

Thematic Session

“To share experience on community market resilience”

សហការរៀបចំដោយ

សហគមន៍កសិកម្មទង្គករិកចំរើន និងសហគមសហព័កសិករកម្ពុជានៃអ្នកផលិតកសិកម្ម

បង្ហាញដោយ៖

ព្រំ សំអាត

មាតិកា

- ប្រវត្តិសហគមន៍
- មុខរបរសហគមន៍សំខាន់ៗ
- បច្ចេកទេសដាំដុះផ្សិតចំបើង
- ទីផ្សារលក់ផលិតផលផ្សិតចំបើង
- បញ្ហាប្រឈមក្នុងការដាំដុះផ្សិតចំបើង
- សំណូមពរ

១. ប្រវត្តិសហគមន៍

សហគមន៍កសិកម្មទងឆ្នួករីកចំរើនបង្កើតឡើងនៅថ្ងៃទី១៥ខែកក្កដាឆ្នាំ២០០៧ ដោយប្រជាពលរដ្ឋស្ម័គ្រចិត្តនៅភូមិដូនទងឃុំឆ្នួកស្រុកស្វាយជ្រំខេត្តស្វាយរៀង និងបានចុះបញ្ជីនៅមន្ទីរកសិកម្មរុក្ខាប្រមាញ់និងនេសាទខេត្តស្វាយរៀង នៅថ្ងៃទី៣១ខែធ្នូឆ្នាំ២០១៣។

១.ប្រវត្តិសហគមន៍ (ត)

សមាជិកនិងទុនកំណើតដំបូង	សមាជិកនិងទុនបច្ចុប្បន្ន
សមាជិកសរុប៖ ៣០នាក់ ស្រី ១៩នាក់	សមាជិកសរុប៖ ២៦៧នាក់ស្រី ២១៥នាក់
ភាគហ៊ុនសរុប៖ ៣០ហ៊ុន១ហ៊ុនស្មើ ២០០,០០០៛	ភាគហ៊ុនសរុប៖ ២០៨៧ ហ៊ុន ៤១៧,៤០០,០០០៛
អំណោយពីរដ្ឋ៖ ១,៥០០,០០០៛	ប្រាក់បញ្ញើសន្សំ៖ ៥១០,៣០០,០០០៛
អង្គការគាំទ្រ៖ ៣,០០០,០០០៛	ប្រាក់សមាជិកភាព៖ ២,៦៧០,០០០៛
សរុប៖ ១០,៥០០,០០០៛	ទុនសរុប៖ ៩៣០,៣៧០,០០០៛

២. មុខរបរសហគមន៍សំខាន់ៗ

១. ឥណទាន៖ កសិកម្មខ្នាតតូច

២. ផ្គត់ផ្គង់៖ ធាតុចូលកសិកម្ម(ដីធម្មជាតិ សម្ភារៈកសិកម្ម, ស្រូវពូជ

៣. ទីផ្សារ៖ ប្រមូលទិញស្រូវ បន្លែធម្មជាតិ ស្ករត្នោតធម្មជាតិ ផ្សិត
ចំបើង អង្ករក្រអូប ម៉ាន់ស្រែ.....ដើម្បីផ្គត់ផ្គង់ទីផ្សារ។

៤. សេវាកម្ម៖ ជួលសម្ភារៈកសិកម្មឲ្យសមាជិក បង្រៀនដាំផ្សិតចំបើង

៥. មុខរបរផលិតដីធម្មជាតិ(ដីគ្រាប់



**ទិញ លក់
ផលិតផល**

មាត់ស្រែ = ៥តោន/ឆ្នាំ, បន្លែ = ៧តោន/ឆ្នាំ, ផ្សិតចំបើង
= ១៥តោន/ឆ្នាំ, បន្លែចម្រុះ = ៥តោន/ឆ្នាំ និង អង្ករ =
២៥តោន/ឆ្នាំ

**ប្រមូលទិញកាកសំណល់
ឡូជីវិកស្ថាន**

ប្រមូលទិញកាកសំណល់ឡូជីវិកស្ថានពីសមាជិក

**សហគ្រាសខ្នាតតូច
សហគមន៍**

ផលិតនិងលក់ដីធម្មជាតិប្រមាណជា ៣០តោន/ឆ្នាំ



សហគ្រាសសហគមន៍

លក់ពូជស្រូវប្រមាណជា ១៥តោន/ឆ្នាំ

ឥណទានកសិកម្ម

ផ្តល់ទុនកម្ចីឥណទានកសិកម្មខ្នាតតូចដល់សមាជិក
ប្រមាណជា ១១០០លានរៀន

សេវាកម្មផ្សេងៗ

ផ្តល់សេវាកម្មភ្ជួររាស់ និងបូមបាច

៣. បច្ចេកទេសដាំឱកចំបើង

- ▶ សម្ភារៈរោងស្ទឹមកំដៅឡូ សម្រាប់ដុតកំដៅយក ចំហាយទឹកចូលរោង ឆ្នាំង ទុយោបញ្ជូនចំហាយចូល រោងស្ទឹម អាងទឹក



៣. បច្ចេកទេសដាំដុះផ្សិតចំបើង (ត)



រោងដាំផ្សិតចំបើង



រោងដាំផ្សិតចំបើង

៣. បច្ចេកទេសដាំដុះផ្សិតចំបើង (ត)

វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើង

- ▶ ចំបើងស្ងួត
- ▶ សំបកសណ្តែកបាយស្ងួត



សំបកសណ្តែកបាយ

ចំបើងស្ងួត

៣. បច្ចេកទេសដាំដុះផ្សិតចំបើង (ត)

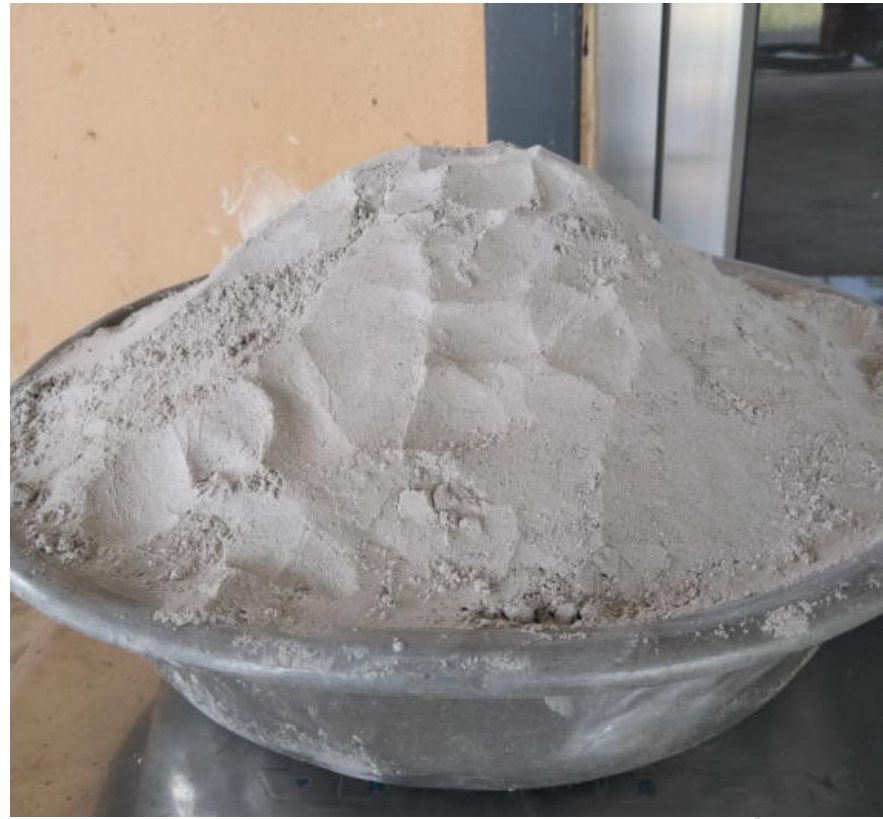
- ▶ ម្សៅពោត
- ▶ កន្ទក់លេខ១
- ▶ ម្សៅអង្ករដំណើប
- ▶ កំបោរស
- ▶ មេផ្សិតចំបើងគ្រប់អាយុត្រូវបណ្តុះ



ម្សៅពោត



កន្ទក់លេខ១



ម្សៅអង្ករដំណើប



កំបោរស



មេដ្យូកចំបើង

ការត្រៀមរៀបចំវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ដាក់បណ្តុះ

- ▶ យកចំបើងដាក់ត្រាំទឹក១២ម៉ោង
- ▶ យកសំបកសណ្តែកបាយត្រាំទឹក២៤ម៉ោង

បញ្ជាក់៖ ត្រាំក្នុងអាងផ្សេងគ្នា



ចំបើងស្លក



សំបកសណ្តែកបាយ

ការរៀបចំចំបើងក្នុងរោងបណ្តុះផ្សិត

- ▶ ស្រង់យកចំបើងមកម្ហូរជាដុំៗ ឲ្យបានណែនល្អ
- ▶ មុខកាត់១៥០សង់ទីម៉ែត្រ
- ▶ បណ្តោយ៣៥០ ទៅ ៤០០ សង់ទីម៉ែត្រ
- ▶ រួចយកទៅដំរៀបជាប់ៗគ្នាលើ ធ្នើក្នុងរោងរហូតពេញធ្នើទាំង អស់ក្នុងរោង។



ការរៀបចំចំបើងក្នុងរោងបណ្តុះផ្សិត

ការរៀបចំកំប៉ុស្តិ៍អាហារចូលរោងផ្សិត

- ▶ ស្រង់សំបកសណ្តែករួចគ្របផ្តាច់ទុករយៈពេល ១២ម៉ោង
- ▶ យកកន្ទក់លេខ១១ចំនួន១៥គីឡូក្រាម
- ▶ ម្សៅអង្ករដំណើប៧គីឡូក្រាម
- ▶ ម្សៅពោត១០គីឡូក្រាម
- ▶ កំបោរស៣គីឡូក្រាម
- ▶ លាយវត្ថុធាតុដើមខាងលើបញ្ចូលគ្នារួចយកទៅដាក់ពង្រាយលើដុំចំបើងដែលបានរៀបរួចនៅក្នុងរោងសំរាប់ ៤ ធ្នើ ១៦ ថ្នាក់ទំហំរោង ៥ម × ៦ម

ការដុតកំដៅយកចំហាយស្ទីមល្បាយក្នុងរោងឡើង

- ▶ ត្រូវដុតកំដៅយកចំហាយទឹកដោយប្រើធុងប្រេងឥន្ធនៈស្អាតដាក់ទឹកស្អាតចំនួន៣ធុងដុតរហូតដល់កំដៅក្នុងរោងឡើងដល់ ៧៥ អង្សាសេហើយរក្សាសីតុណ្ហភាពនេះរហូតដល់៤ម៉ោងទើបឈប់។
- ▶ លុះកំដៅធ្លាក់ចុះដល់៣៥អង្សាសេ



ការផ្សំល្បាយមេផ្សិតសម្រាប់ដាក់បណ្តុះ

- ▶ យកមេផ្សិត ១ ៥០ កញ្ចប់ បេះបង្រាយដាក់ក្នុងថាស
- ▶ យកម្សៅដំណើប ៣ គីឡូក្រាម
- ▶ យកកំបោរស ១ គីឡូក្រាម
- ▶ ម្សៅពោត ២ គីឡូក្រាម
- ▶ យកវត្ថុធាតុដើមខាងលើលាយបញ្ចូលគ្នា ឲ្យសព្វរួចយកទៅដាក់ពង្រាយពីលើកំប៉ុស្តិ៍ដែលបានស្ទើររួចហើយនៅសីតុណ្ហភាព ៣៥ អង្សាសេ

ការបន្តមេស្តវ័ជ្ជិតចំបើង

- ▶ ក្រោយពេលដាក់ល្បាយស្តីរមេជ្ជិតរួចត្រូវបិទរោងនិងរួតឲ្យជិតទុករយៈពេល៣ថ្ងៃ
- ▶ ថ្ងៃទី៤ត្រូវរួតខ្សែរួតរួចបាញ់ទឹកលាយអ័រមូនដើម្បីផ្តាច់សរសៃស្តីរឲ្យកកជាគុនជ្ជិត
- ▶ ដំណាក់កាលនេះត្រូវបើករួតពាក់កណ្តាល
- ▶ វគ្គនេះត្រូវពិនិត្យសំណើមផងបើស្អិតត្រូវបាញ់ចំហាយបរិមាណសំស្រប



ការប្រមូលផលផ្សិតចំបើង

- ▶ ការប្រមូលផលផ្សិតចំបើង ត្រូវបានធ្វើឡើង (១០ថ្ងៃ ក្រោយដាក់ម៉េផ្សិត)
- ▶ ការប្រមូលផលផ្សិតត្រូវធ្វើឡើងដោយការផ្គិតផ្គង់ជាទីបំផុត
- ▶ ត្រូវប្រមូលផ្សិតណាដែលមានទំហំអាចប្រមូលផលបាន
- ▶ ជាមធ្យមកសិករប្រមូលផលបានប្រមាណជា ៥០គីឡូក្រាមក្នុងមួយថ្ងៃ



ការសម្អាតផ្សិត និងចាត់ថ្នាក់ដើម្បីវេចខ្ចប់ទៅកាន់ទីផ្សារ

- ▶ ផ្សិតដែលបានបេះរួច ត្រូវយកមកចិតសម្អាតចំបើងដែលមានជាប់និងជើងផ្សិត
- ▶ ត្រូវរៀបចំចំណាត់ថ្នាក់ផ្សិតទៅតាមទំហំ។
- ▶ ផ្សិតដែលបានវេចខ្ចប់រួច ត្រូវបានដឹកយកទៅកាន់ទីផ្សារដោយត្រូវរក្សាសុវត្ថិភាពផ្សិតក្នុងការដឹកជញ្ជូនផងដែរ។



៤. ទីផ្សារលក់ផលិតផលផ្សិតចំបើង



❑ ផ្សារថ្នាក់ខេត្ត



❑ ផ្សារផ្សេងៗ



៥. បញ្ហាប្រឈម

- ▶ ខ្វះដើមទុនក្នុងការសាងសង់រោងបណ្តុះផ្សិតពីដែកដែលមានភាពរឹងមាំបានយូរអង្វែង។
- ▶ ខ្វះបច្ចេកទេសក្នុងការផលិតមេផ្សិតដោយខ្លួនឯង។
- ▶ ខ្វះវត្ថុធាតុដើមមួយចំនួន ដែលពុំអាចរកបាននៅសហគមន៍ផ្ទាល់។
- ▶ ខ្វះទំនើបកម្មលើផលិតកម្មដំណាំផ្សិត។
- ▶ ខ្វះចំណេះដឹងក្នុងការកែច្នៃ និងវេចខ្ចប់

៦. សំណូមពរ

- ▶ ស្នើសុំការផ្តល់ទុន ឬទុនកម្ចី ដែលមានអត្រាការប្រាក់ទាប។
- ▶ ស្នើសុំអោយមានការបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសផលិតមេផ្សិតនិងការកែច្នៃផលិតផលផ្សិតចំបើង។
- ▶ ស្នើសុំជំនួយបដិភាគលើការសាងសង់រោងបណ្តុះផ្សិត។
- ▶ ស្នើសុំជំនួយសម្ភារៈបន្ថែមសម្រាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើង។
- ▶ ស្នើសុំដំណើរទស្សនកិច្ចសិក្សាទៅកាន់កសិដ្ឋានបណ្តុះផ្សិតធំៗដើម្បីទទួលបានបទពិសោធន៍ និងជំនាញបន្ថែម។

ស្និម្រប់អរគុណ!

