

TƯƠNG LAI CỦA CHẤT LƯỢNG CÀ PHÊ ROBUSTA

Những cân nhắc trong cải thiện về giống
Báo cáo từ thảo luận nhóm tập trung, xuất bản Tháng Tư 2023

Chuyển ngữ bởi Simexco Daklak



Đôi nét về Simexco Daklak

Công ty TNHH MTV Xuất nhập khẩu 2-9 Daklak (Simexco Daklak), một doanh nghiệp trực thuộc tỉnh ủy, là một trong những doanh nghiệp xuất khẩu cà phê hàng đầu Việt Nam. Thành lập vào năm 1993, Simexco Daklak đã xây dựng nên một hệ thống thu mua trực tiếp từ trang trại và người nông dân, cung cấp hệ thống đào tạo và kiểm soát chất lượng tại các vùng trồng cà phê trọng điểm, đồng thời đã đầu tư vào nhà máy chế biến cà phê hiện đại. Năm 2023 đánh dấu kỷ niệm 30 năm thành lập và cũng là cột mốc ghi nhận Simexco Daklak là công ty duy nhất của Tây Nguyên đạt danh hiệu “Doanh nghiệp Châu Á Thái Bình Dương” (APEA 2023).



Đến nay, năng lực thu mua và xuất khẩu của công ty đã đạt hơn 120.000 tấn cà phê Robusta nhân xanh mỗi năm, xuất khẩu tới 125 quốc gia và vùng lãnh thổ trên thế giới.

Tầm nhìn “Trở thành Công ty Trụ cột trong nền Kinh tế Nông nghiệp của Tây Nguyên Việt Nam”

Simexco Daklak nhận thức tầm quan trọng của sự hợp tác để thúc đẩy hơn nữa nền nông nghiệp bền vững và mang lại tác động lớn hơn cho cộng đồng cà phê dựa trên nền tảng vững chắc trong công việc của doanh nghiệp. Để đạt được điều đó, cần có sự cộng tác với những cá nhân, tổ chức có cùng chí hướng từ các bên liên quan trong ngành cà phê.

Từ năm 2009, Simexco Daklak đã hợp tác với các hợp tác xã, nông dân trồng cà phê tại Daklak và các tổ chức quốc tế hàng đầu để triển khai các biện pháp canh tác bền vững, cải tiến kỹ thuật và quy trình chế biến cà phê chất lượng cao, ứng phó với biến đổi khí hậu và giảm phát thải khí nhà kính nhằm mục đích nâng cao chất lượng cuộc sống, tăng thu nhập cho nông dân nói riêng và giá trị sản phẩm cà phê Robusta Daklak nói chung.

Sứ mệnh “Phát triển bền vững, Kiến tạo thịnh vượng cho toàn bộ Đối tác của Chuỗi Giá trị”

Tính bền vững là trọng tâm trong công việc của công ty chúng tôi. Không chỉ chú trọng nâng cao năng suất, chất lượng cà phê, chúng tôi còn triển khai nhiều hoạt động nhằm đảm bảo phúc lợi xã hội cho người nông dân trồng cà phê như: **chương trình bình đẳng giới, lao động trẻ em, an toàn vệ sinh lao động cho nông dân và người lao động tại nơi làm việc, hỗ trợ các nhóm bản địa và dễ bị tổn thương.**

“Uy tín là Giá trị cốt lõi – Chính trực – Chân thành – Hợp tác – Trách nhiệm”

Công ty còn đặc biệt chú ý đến khía cạnh môi trường vì nó góp phần tác động lớn đến toàn bộ chuỗi cung ứng, đồng thời áp dụng quy tắc ứng xử Thân thiện với môi trường cho toàn chuỗi cung ứng của mình để thúc đẩy chuyển đổi xanh. Tính đến nay, Simexco Daklak đã phục hồi tái canh 3,5 triệu cây cà phê, trồng 2,8 triệu cây che bóng, vành đai rừng, áp dụng mô hình ao tưới tập trung mới, hướng dẫn nông dân giảm phân vô cơ, tăng phân hữu cơ cho trang trại; đồng thời thúc đẩy các biện pháp canh tác bền vững cho 7.500ha cảnh quan bền vững để giảm lượng khí thải carbon.



Tóm tắt thực hiện

Thị trường cà phê Robusta (chủng C. canephora) đã tăng trưởng đáng kinh ngạc trong vài thập kỷ qua—từ 25% lên 40% trong vòng 30 năm. ¹ Sự tăng trưởng này chiếm tỷ trọng lớn trong tổng mức tăng trưởng (dự kiến sẽ tiếp tục tăng) của nhu cầu thị trường cà phê toàn cầu—các thị trường đang tiêu thụ chủ yếu cà phê Robusta đều có tốc độ tăng trưởng cao nhất và có dân số trẻ nhất.

Robusta sẽ trụ vững trong tương lai. Song, thị trường sản xuất và tiêu thụ cà phê Robusta về nhiều mặt vẫn còn ở giai đoạn sơ khai. Theo Catalog về Robusta của WCR, “Xét về đa dạng di truyền, phạm vi của cà phê Robusta lớn hơn nhiều so với Arabica. Trong đó, nhìn chung, nhiều biến thể giống tiềm ẩn trong vốn gen Robusta vẫn chưa được các nhà cải tạo giống khám phá hết (bao gồm cả những đặc điểm liên quan đến chất lượng cupping)” ²

Tổ chức Nghiên cứu Cà phê Thế giới (WCR) hiện đang nghiên cứu về tiềm năng cải thiện giống cà phê Robusta. Để hỗ trợ phát triển chiến lược cải tạo giống, vào tháng 4 năm 2023, WCR đã triệu tập một cuộc thảo luận nhóm tập trung những nhà thu mua cà phê Robusta lớn về tại Trung tâm Đổi mới Lavazza ở Turin, Ý để thảo luận ý kiến, nhu cầu và sở thích của họ đối với chất lượng cà phê Robusta. Như một lẽ tự nhiên, thực tế cho thấy chất lượng cà phê Robusta từ trước đến nay không phải là yếu tố được quan tâm hàng đầu nên cuộc thảo luận lại chuyển hướng sang những thách thức và cơ hội xoay quanh những vấn đề về sản xuất, cung và cầu.

Cuộc thảo luận đã xác định những thách thức chính sau đây cho tương lai của cà phê Robusta: thiếu hụt nguồn cung, lượng nông dân sản xuất ngày càng giảm, củng cố tính đa dạng về nguồn gốc, ổn định chất lượng, nhận thức về cà phê Robusta còn thấp ở một số thị trường tiêu thụ, thiếu sự hỗ trợ thể chế nhằm cải thiện sản xuất hoặc mở rộng sang các vùng sản xuất cà phê Robusta mới, áp lực pháp lý liên quan đến nạn phá rừng và nguồn hóa chất đầu vào.

Cuộc thảo luận đồng thời đã xác định được nhiều cơ hội như: Tiềm năng đa dạng hóa trị trường/phân khúc thị trường mạnh mẽ hơn (không chỉ dừng ở phân khúc hòa tan, rang/pha trộn và đặc sản), cải thiện tính nhất quán, hồ sơ hương vị mới và cải tiến sản phẩm, cải thiện sản lượng, lợi nhuận cho nông dân, cùng với sự đổi mới các hệ thống sản xuất (nông lâm kết hợp/sử dụng cây che bóng, nông nghiệp tái canh, xen canh).

“Không đổi mới nghĩa là đang thụt lùi.”

Những nhà mua cà phê cũng nhấn mạnh tầm quan trọng của việc nâng cao lợi nhuận cho nông dân để khuyến khích họ gắn bó hoặc chuyển hẳn sang sản xuất cà phê Robusta nhằm đáp ứng nhu cầu đang tăng trưởng, nhưng đồng thời lưu ý rằng nhu cầu tiêu dùng đối với cà phê phân khúc giá thấp vẫn sẽ tiếp diễn mạnh mẽ. Những người tham gia thảo luận đưa ra thống nhất ý kiến rằng sự đa dạng về nguồn gốc là yếu tố cần thiết để giảm thiểu rủi ro kinh doanh (ví dụ: từ các cuộc khủng hoảng khí hậu).

Người mua nói chung có cái nhìn lạc quan về sự tăng trưởng của thị trường cà phê Robusta và tiềm năng đổi mới nhằm mang lại cơ hội mới cho nông dân nói riêng và toàn ngành nói chung. Tất cả đều nhất trí rằng trong 10 năm tới, bức tranh toàn cảnh mới sẽ mở ra với hạt Robusta chất lượng cao hơn, nhiều cơ hội kinh doanh có giá trị gia tăng hơn trên thị trường và sự chấp nhận tích cực hơn của người tiêu dùng đối với cà phê Robusta.

¹Xem thống kê thương mại ICO, tổng giá trị sản xuất từ 1990 đến hiện tại qua trích dẫn https://www.ico.org/new_historical.asp

²Xem Lịch sử của Robusta qua trích dẫn <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/robusta-2/history-of-robusta>



Nhu cầu thị trường

Nhu cầu tăng, kéo theo sự xuất hiện của các thị trường khác nhau cho Robusta, nhưng đa phần vẫn ở mức sơ khai. Và sự tăng trưởng nhu cầu ở ba phân khúc chính (hòa tan, rang/pha trộn, đặc sản) vẫn tiếp diễn. Mức tiêu thụ cà phê hòa tan đã tăng cao đáng kể, và nhiều nhà cung ứng đã nhận thấy điều này qua sự thiếu hụt nguồn cung đối với cà phê Robusta chất lượng cao (ví dụ như cà phê R2) trong ba năm qua. Robusta hòa tan ở phân khúc thấp hơn, với giá thành thấp hơn, chủ yếu được ưa chuộng ở thị trường nội địa của châu Á. Tuy nhiên, ngành công nghiệp hòa tan cũng đang diễn ra sự biệt hóa nhằm đáp ứng nhu cầu về cà phê hòa tan có chất lượng cao hơn của tầng lớp trung lưu mới nổi. Tạo ra nhiều cơ hội quan trọng cho các thị trường biệt hóa, đáp ứng từng thị trường riêng biệt và lựa chọn khác nhau của người dùng.

“Nhu cầu sử dụng hạt Robusta để rang xay cà phê ngày càng tăng. Và xu hướng thị trường cho thấy lý do cho việc này không chỉ bởi sự tăng trưởng của thị trường hòa tan, không chỉ [theo đuổi sự tương đồng hương vị với] cà phê Arabica, mà là từ [chính hương vị độc đáo của] Robusta.”

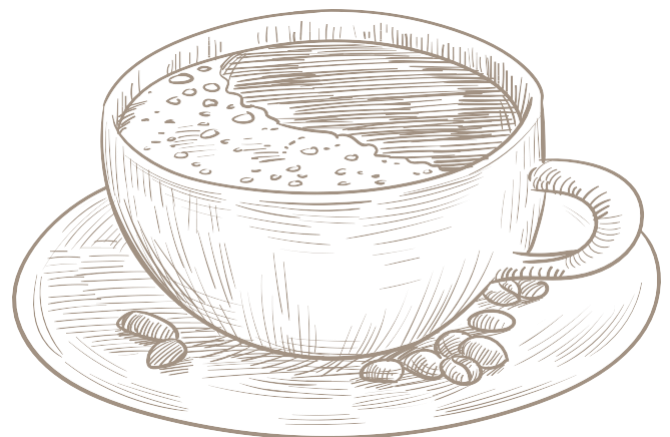
Xu hướng tiêu dùng có sự không đồng nhất trên thị trường: tuy Robusta được ưa chuộng ở Ý, Đông Âu và Đông Nam Á, nhưng ở Mỹ hay các khu vực khác tại Châu Âu thì ngược lại. Danh tiếng xấu của Robusta phần lớn do bị xem là cà phê chất lượng thấp, có vị đắng gắt, và bị lấn át bởi marketing rầm rộ của cà phê Arabica như một sản phẩm cao cấp/chất lượng vượt trội hơn. Tuy nhiên, thành viên tham gia buổi thảo luận đã tham khảo một kết quả thử nghiệm nhằm bác bỏ thị hiếu mù quáng này, đó là một thử nghiệm chỉ ra rằng người dùng tham gia “test mù” (blind taste test) khi uống cà phê pha đều không nhận ra và đều không có ấn tượng xấu với Robusta. Ngoài ra, một số khảo sát thị trường đã chỉ ra xu hướng ưa chuộng vị ngọt hơn vị đắng trong phân khúc người tiêu dùng trẻ - một trong những mục tiêu quan trọng để cải thiện cà phê Robusta. Ở một số phân khúc thị trường Robusta khác thì giá thành thấp hoặc giá trị chất lượng vẫn là ưu tiên.

“Mọi thứ đều phải xuất phát từ lựa chọn của người dùng. Chúng ta không thể bán thứ mà họ không có nhu cầu mua.”

“Không thể phủ nhận và cần đánh giá cao nhu cầu về một lựa chọn khác rẻ hơn để thay thế cà phê Arabica.”

“Thị trường bắt đầu chấp nhận sử dụng cà phê Robusta chất lượng cao cho sản phẩm cà phê đặc sản. Động thái tích cực này rất quan trọng đối với marketing cho Robusta, giúp phá bỏ những rào cản mà người tiêu dùng đặt ra trước đây.”

Đội ngũ Marketing của một số thương hiệu tại Hoa Kỳ và một số khu vực ở Châu Âu lo ngại việc tiết lộ cà phê của họ có thành phần từ hạt Robusta sẽ ảnh hưởng xấu đến giá trị thương hiệu. Nhưng nhìn chung, đội ngũ tìm nguồn cung ứng và kiểm soát chất lượng lại rất cởi mở trong việc dùng hạt Robusta để phát triển sản phẩm, nhưng đội ngũ tiếp thị vẫn kiên quyết phủ nhận điều này. Do vậy người mua có vai trò quan trọng trong việc thay đổi nhận thức về cà phê Robusta của những người làm marketing, từ đó mở rộng phạm vi thay đổi nhận thức đến toàn công chúng.



“Nhận thức [tiêu cực] không xuất phát từ người dùng cuối cùng mà là từ chính đội ngũ marketing và xây dựng thương hiệu. Nhiều thương hiệu tỏ ra vô cùng e ngại và muốn bảo vệ hình ảnh của họ. Trước khi cố gắng thay đổi thế giới và người tiêu dùng, việc cần làm trước tiên là cải cách đội ngũ xây dựng thương hiệu của chính doanh nghiệp—chú trọng vào giáo dục nội bộ. Cơ sở để thuyết phục chính là: chất lượng thực sự đến từ hương vị.”

Nguồn cung

Tình trạng thiếu hụt nguồn cung Robusta trong ba năm qua đang và sẽ trở thành mối lo ngại lớn. Chỉ hai thập kỷ nữa, ngành cà phê sẽ phải đối mặt với tình trạng thâm hụt 25 triệu bao cà phê, mà hơn nửa trong số đó là cà phê Robusta. Đối với thị trường xuất khẩu, nhu cầu đối với các hạt cao cấp (R2 trở lên) đang áp đảo nguồn cung. Cùng với nhiều dự đoán được đưa ra về tác động khó lường từ biến đổi khí hậu lên sản xuất cà phê, đặc biệt là Robusta, người mua đang cực kỳ quan tâm đến việc tăng cường nguồn cung trong tương lai.

“ [Thế giới] đang rất cần robusta, đơn giản là vì trong tương lai sẽ không có đủ cà phê.”

Duy trì sự đa dạng về nguồn gốc là ưu tiên hàng đầu, nhưng đáng lưu tâm hơn cả là hạn chế về năng suất. Bất luận là nhu cầu cà phê Robusta tăng cao hơn bao giờ hết, số lượng quốc gia sản xuất chúng lại ngày càng giảm. Gánh nặng về nguồn cung đặt lên Việt Nam và Brazil đang trở thành một vấn đề bất khả kháng- cơ hội thương mại giảm đi, rủi ro nguồn cung tăng lên. Giải pháp cho sự đa dạng nguồn cung theo hướng bền vững lại chưa thực sự rõ ràng. Brazil chuyển hướng phần lớn Robusta sang tiêu dùng nội địa; gây ra mối lo ngại về tương lai dài hạn của ngành sản xuất cà phê Robusta ở Việt Nam (một số nông dân chuyển từ trồng cà phê sang trồng rau, cây ăn trái và các loại cây trồng khác có lợi nhuận cao hơn). Các quốc gia ngoài Brazil và Việt Nam còn gặp trở ngại dai dẳng trong việc tăng sản lượng và mở rộng diện tích sản xuất ở một số khu vực có nguy cơ phá rừng. Tuy có thể tận dụng một số vùng đất trồng cà phê Arabica hiện tại và/hoặc vùng đất cận biên (ví dụ: đồng cỏ) để chuyển đổi sang trồng cà phê Robusta, song đây là một quá trình lâu dài và tốn kém, đòi hỏi nhiều nguồn đầu tư trên quy mô lớn. Trong một thập kỷ qua, Uganda là nước sản xuất cà phê Robusta lớn duy nhất nhận đầu tư từ chính phủ để tăng sản lượng phục vụ xuất khẩu. Indonesia, một trong những quốc gia có sản lượng Robusta lớn, cũng gặp khó khăn trong tăng năng suất.

Lào, Thái Lan, Mexico, Nicaragua, và Columbia đã thực hiện tái đầu tư để thiết lập hoặc mở rộng sản xuất cà phê Robusta nhưng chưa tạo ra nguồn cung đáng kể phục vụ xuất khẩu, tuy vậy người tiêu dùng vẫn đặt hi vọng vào những quốc gia này.

“Không ai mong muốn nguồn cung cà phê tập trung vào chỉ 2, 3 hay 4 quốc gia. Vì điều đó sớm muộn sẽ gây ra thảm họa lớn.”

“Brazil là quốc gia sản xuất chúng ta cần. Câu hỏi đặt ra là liệu còn quốc gia nào khác có thể đáp ứng nguồn cung hay không. Đa dạng nguồn cung là cần thiết. Không thể đặt hết hi vọng vào Brazil và Việt Nam. Chúng ta cần sự chung tay từ nhiều quốc gia”

Lợi nhuận của nông dân là điều thiết yếu. Lợi nhuận của nông dân là mấu chốt cho sự duy trì nguồn cung trong tương lai dài hạn.

“Nông dân phải là ưu tiên hàng đầu.”

“Nếu không được đảm bảo về sinh kế, nông dân sẽ quay lưng với sản xuất cà phê và chuyển sang những thứ sinh lợi khác.”

Áp lực pháp lý. Nông dân, nhà cung ứng và người mua đang phải đối mặt với ngày càng nhiều những hạn chế thương mại cùng áp lực pháp lý (cụ thể là về các vấn đề liên quan đến ochratoxin, glyphosate, nạn phá rừng), ảnh hưởng trực tiếp đến việc đáp ứng nhu cầu đang tăng cao. Đặc biệt, việc mở rộng sản xuất ở vùng Amazon được xác định là một rủi ro chứ không phải tiềm năng.

“Khuôn khổ pháp lý đang là [mối đe dọa]. Riêng ở Châu Âu, ngoài những hạn chế về glyphosate nay còn có ràng buộc liên quan đến phá rừng. Áp lực đè lên người nông dân sản xuất dường như bị ngó lơ. Sự can thiệp của pháp lý đang khiến họ khó đạt được mục tiêu lợi nhuận.”

Hệ thống canh tác mới. Để đáp ứng nhu cầu đang gia tăng, nhiều quốc gia được khuyến khích chuyển đổi sang mô hình canh tác công nghiệp hóa hơn như Brazil đã làm, đòi hỏi nguồn giống có năng suất cao hơn, mật độ canh tác cao hơn và cơ giới hóa thu hoạch. Tuy nhiên, ở hầu hết các quốc gia chủ yếu là các hộ sản xuất nhỏ, “dồn điền đổi thửa” là một chủ đề nhạy cảm về mặt chính trị mà hầu hết các nước sản xuất không quan tâm đến. Biến đổi khí hậu làm gia tăng hạn hán và áp lực nhiệt, cùng với đó là sự mâu thuẫn giữa các yêu cầu của ngành bền vững với những khía cạnh trong nông nghiệp. Cần nỗ lực hơn nữa để tìm ra giải pháp phù hợp cho canh tác cà phê Robusta như: nông nghiệp tái canh, hệ thống nông lâm kết hợp, xen canh và giảm sử dụng hóa chất đầu vào, từ đó tăng lợi nhuận cho nông dân, giảm tác động đến môi trường và tránh rủi ro về tính bền vững/rủi ro thương hiệu.

“Nguồn nước tưới có hạn ở Brazil đang là một vấn đề lớn. Liệu có thể tạo ra một giống Robusta có khả năng chịu hạn tốt hơn?”

“Chúng ta [phải] cân nhắc đến nông nghiệp tái sinh, đa dạng sinh học, cây che bóng/nông lâm kết hợp ngay từ bây giờ.”

Nhu cầu về chất lượng

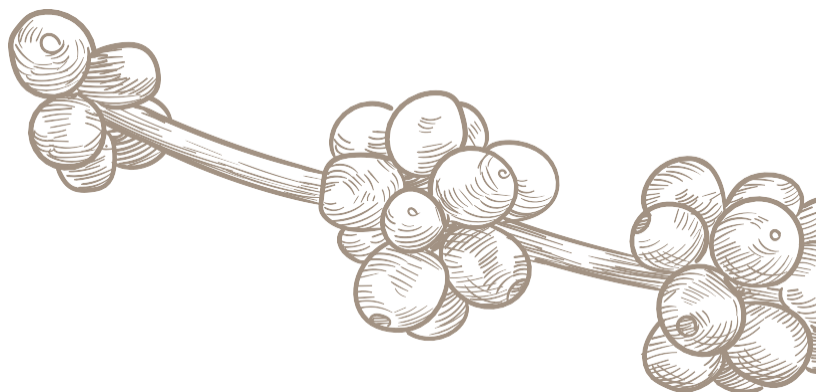
Tính nhất quán. Người mua Robusta luôn gặp trở ngại về tính ổn định trong chất lượng cà phê Robusta, dù là ở cấp độ nông trại hay rang xay. Tuy có nhiều tiềm năng để cải thiện điều này, thông qua thực hiện các tiêu chuẩn chất lượng cao hơn, nhưng trở ngại tiềm ẩn trong đó chính là giá cả kèm theo.

Ngoài ra có thể hướng tới tính nhất quán ở một mức độ nhất định thông qua việc cải tạo giống - ví dụ, thông qua việc phát triển các dòng vô tính có kích thước chùm và thời gian chín tương đương.

“Các giống mới ở Việt Nam đã đồng nhất hơn về kích thước sàng, kích thước cũng lớn hơn và độ nguyên chất cao hơn rất nhiều.”

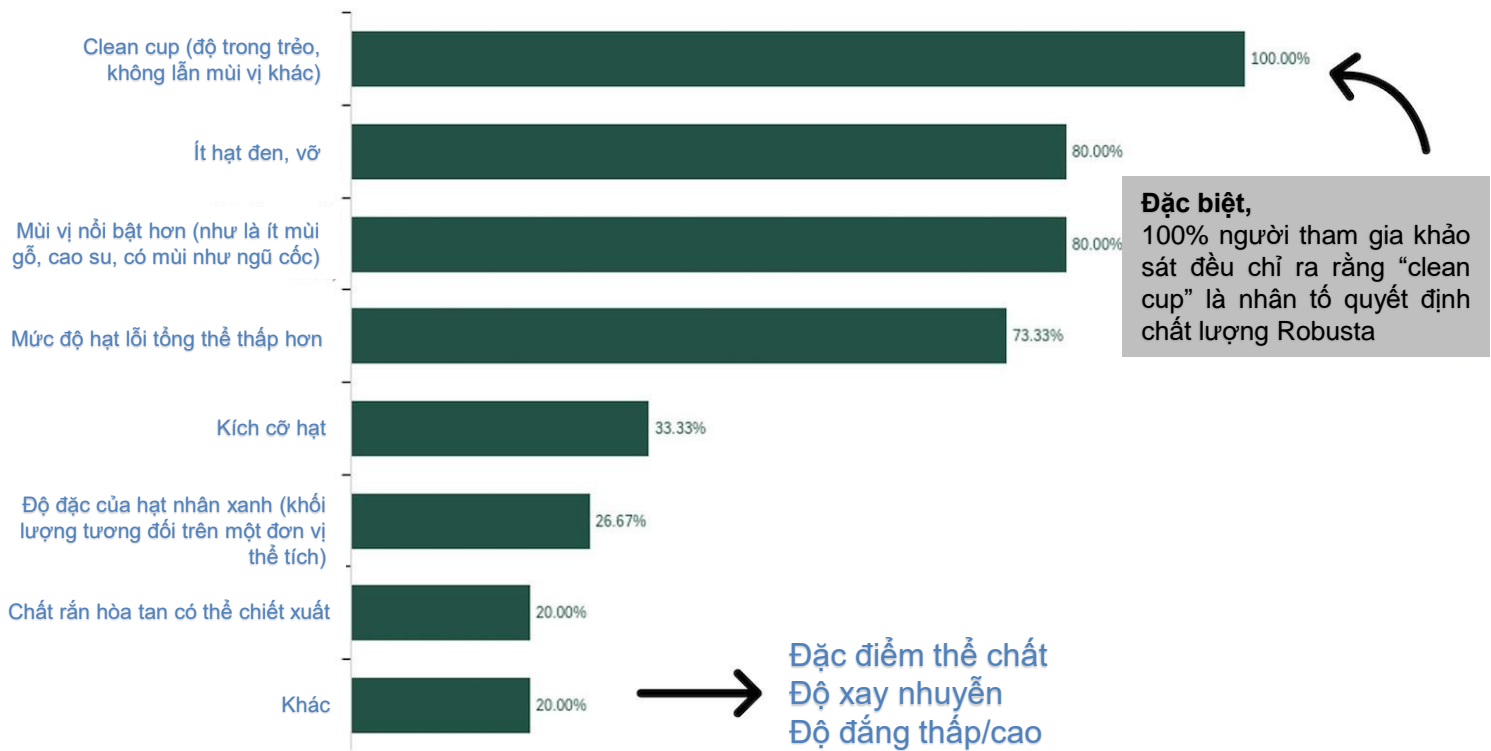
“Biến đổi khí hậu khiến nhiều cây ra hoa, quả chín không đều. Thêm vào đó, chỉ trừ người trồng ở Brazil là có tính kỷ luật cao, đa phần ở nơi khác, nông dân đều trộn nhiều loại giống, tạo ra thành phẩm quả cà nhỏ/vừa/lớn, chín sớm/muộn không đồng đều.”

“Cơ sở thuyết phục nhất chính là chất lượng thực sự đến từ hương vị.”



“Đa phần đều yêu cầu “clean cup” đơn giản là vì đó là cảnh giới cao cấp nhất ở thời điểm hiện tại. Nhưng nếu được hỏi về những đặc tính khác, bạn sẽ yêu cầu điểm gì khác ở Robusta? Nếu cứ giới hạn suy nghĩ ở hiện tại, nghĩa là sẽ không có cơ hội làm được điều gì đó mới mẻ hơn. Nhưng nếu đặt niềm tin vào việc tạo ra những hương vị mới, những cơ hội mới sẽ có thể mở ra.”

Yếu tố quyết định chất lượng Robusta là gì?

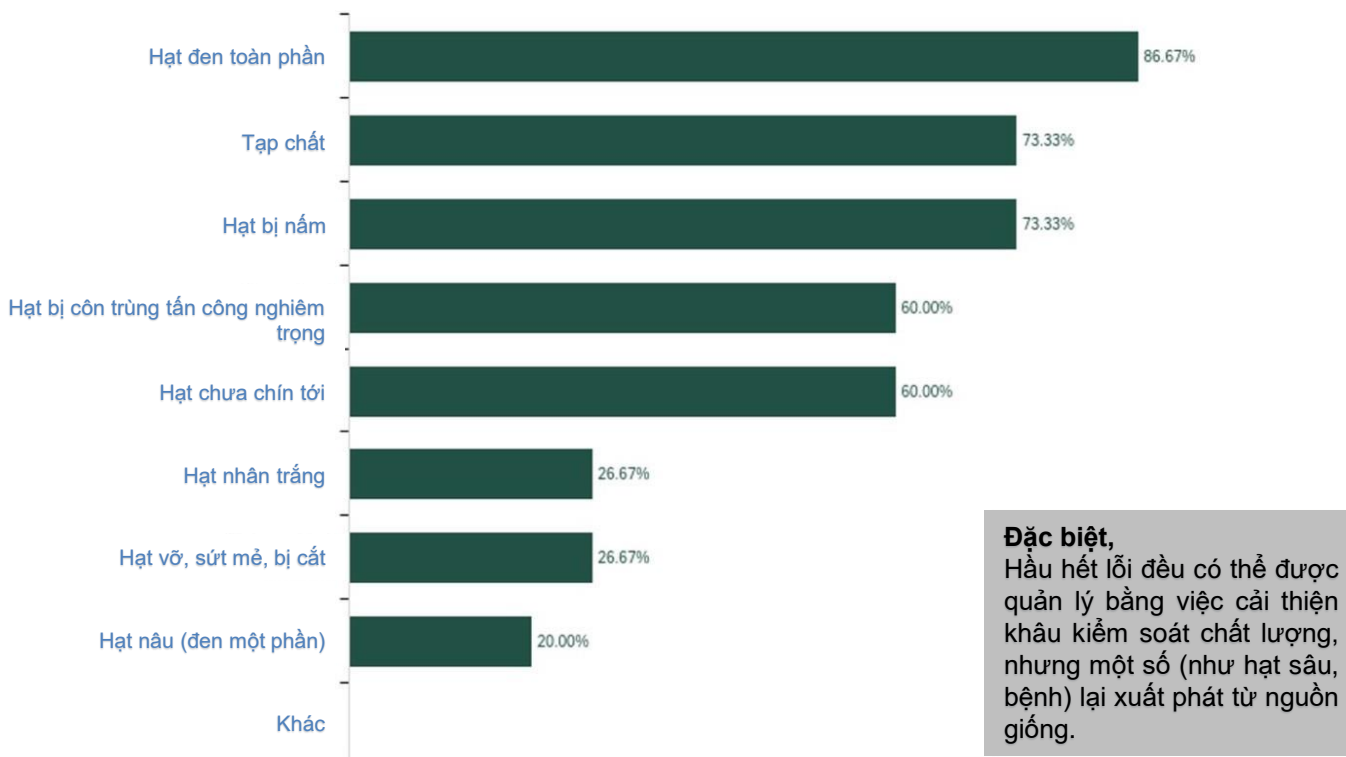


Sơ đồ 1. Kết quả khảo sát của nhóm thảo luận về các yếu tố quyết định chất lượng cà phê Robusta

Hương vị. Ở thời điểm hiện tại, yêu cầu chính đối với hương vị đều quy về yếu tố “clean cup” (tức độ trong trẻo, không lẫn mùi vị khác của cà phê). Tuy nhiên, nếu cà phê Robusta có chất lượng tốt hơn và ổn định hơn xuất hiện trên thị trường, thì một loạt hương vị mới sẽ xuất hiện, mở ra nhiều cơ hội kinh doanh mới trong tương lai. Một yếu tố hạn chế sự chấp nhận của người tiêu dùng Robusta là độ đắng gắt của nó; kéo theo là mối quan tâm về việc giảm vị đắng và tăng độ ngọt. Tuy nhiên, đối với một số hoặc thậm chí nhiều thị trường Robusta, sự chú trọng vẫn được đặt vào các đặc điểm thể chất (như: mức độ hạt bị lỗi, kích thước hạt) thay vì hương vị.

“Mục đích chính vẫn là mở rộng hơn nữa tiềm năng của Robusta. [Ai cũng có] sở thích khác nhau—một số thích vị robusta đậm, đắng, hòa với socola, số khác lại thích vị thanh, nhẹ hơn. Nhằm đáp ứng nhu cầu khác nhau, nhà rang xay cần sử dụng nguyên liệu cũng như phương pháp khác nhau. Vì vậy sẽ thật thú vị khi tiềm năng mùi vị của robusta được mở rộng đa dạng hơn: từ đậm đà, trong trẻo, đến pha lẫn chút mùi trái cây, hoặc vị cay và nhiều lựa chọn khác nữa.”

Những khuyết điểm nào ảnh hưởng lớn nhất đến chất lượng Robusta?



Sơ đồ 2. Kết quả khảo sát của nhóm thảo luận (n=16) về yếu tố hạt lỗi gây ra ảnh hưởng lớn nhất đến chất lượng

“Trong tương lai, có lẽ sẽ rất thú vị nếu có thể tác động đến mùi vị thông qua cải tạo giống – điểm vẫn còn hạn chế ở thời điểm hiện tại. [Robusta có vị] đắng gắt là phản ánh của đa số người tiêu dùng, đặc biệt là tập người dùng trẻ vốn ưa ngọt. Vì lẽ đó, việc giảm được độ đắng của Robusta thông qua cải tạo giống, hoặc tạo ra giống hoàn toàn mới có lẽ sẽ mở ra nhiều triển vọng trong tương lai.”

Chia thành nhiều phân khúc thị trường. Khi xét đến nhu cầu chất lượng, cuộc thảo luận đã đưa ra thống nhất ý kiến rằng các nhà cải tạo giống không nên chỉ tập trung vào nhu cầu của một thị trường mà phải hướng đến tất cả các thị trường chính.

“Có rất nhiều phân khúc thị trường. Hãy tìm cách đáp ứng tất cả và không ngoại trừ bất kỳ phân khúc nào. Hãy tìm cách tạo ra một thị trường tổng thể thật đa dạng, xuất phát từ nguồn gốc.”

Kết luận: Tương lai của Robusta và vai trò của cải tạo giống

Hai thập kỷ tới có thể sẽ diễn ra sự tăng trưởng và tiến triển vượt bậc về cả cung và cầu đối với cà phê Robusta. Là cơ hội lớn để các phân khúc thị trường khác nhau phát triển và lớn mạnh hơn, nhưng việc duy trì nguồn cung để phục vụ thị trường là một thách thức lớn đòi hỏi sự cải thiện đáng kể về năng suất, mở rộng sản xuất cà phê Robusta sang các khu vực mới, cùng với đó là nỗ lực hơn nữa để đa dạng hóa chất lượng. Chung quy là sự đổi mới về nhiều mặt—không tránh khỏi sẽ có nhiều rủi ro trong quá trình phát triển thị trường, là gánh nặng mà một trong số nông dân, nhà cung ứng, nhà rang xay, hoặc quốc gia sản xuất phải chịu—hoặc nhiều khả năng là toàn bộ chuỗi cung ứng phải chịu. Nhu cầu san sẻ rủi ro từ đó lan rộng mạnh mẽ hơn bao giờ hết.

“Từ đầu đến cuối chuỗi giá trị, sẽ luôn phải có một đối tượng nào đó hứng chịu rủi ro trước tiên, dù là nông dân hay doanh nghiệp.”

Trong bối cảnh của sự đổi mới, cải tạo giống đóng vai trò quan trọng trong việc hỗ trợ tăng năng suất, tăng chất lượng tổng thể và tăng sự khác biệt hóa thị trường. Nhưng góp phần vào sự thành bại của việc cải tạo giống Robusta còn là sự hỗ trợ mang tính thể chế và đầu tư vào nguồn gốc xuất xứ. Thành công của Robusta sẽ được xây dựng trên hai tố chính: đổi mới và hợp tác, và cả sự hỗ trợ về thể chế cho hai yếu tố trên. Bởi lẽ nếu chỉ có đổi mới mà không có hợp tác và đầu tư, sẽ không mang lại những kết quả có ý nghĩa.

“Còn rất nhiều mặt cần phải đổi mới, và đây chỉ mới là bước khởi đầu. Mọi đổi mới đều đi kèm với rủi ro. Và để thúc đẩy những bước đổi mới, cần có sự hợp tác cải cách trong toàn ngành để cùng san sẻ rủi ro.”

Mục tiêu toàn ngành đối với cải tạo giống Robusta

Sinh lợi cho nông dân

- Tăng năng suất
- Kháng sâu bệnh
- Đa dạng thị trường
- Cân nhắc những hệ thống canh tác cần thiết cho tương lai
 - Cây che bóng/ nông lâm kết hợp
 - Xen canh
 - Thích hợp với canh tác cà ít hoặc không cà
 - Carbon tăng trưởng âm
 - Cơ giới hóa thu hoạch
 - Mật độ canh tác cao
 - Thuốc trừ sâu/ thuốc diệt nấm có hàm lượng hóa chất thấp
- Về mùi vị
 - Tổng thể: tăng vị ngọt, giảm vị đắng (nhưng vẫn ghi nhận tập người dùng thích vị đậm, đắng)
 - Đa dạng hồ sơ hương vị (như là trung tính, thiên vị trái cây, thiên vị cay)
 - Mấu chốt vẫn là tính ổn định, nhất quán
- Thuộc tính vật lý
 - Kích cỡ hạt đồng đều hơn



Chuyên ngữ bởi Simexco Daklak



**WORLD COFFEE
RESEARCH**

worldcoffeeresearch.org