

សូមទាក់ទងយើងខ្ញុំ
 តាមរយៈអ៊ីមែល : sothy@mykampotpepper.asia
 តាមរយៈទូរស័ព្ទ : +855 88 951 3505
 ទីប្រឹក្សាធ្វើដំណើរ : <http://qrurl.cc/pepper>
 គេហទំព័រ : <http://mykampotpepper.asia>



Contact us:
 By Email: sothy@mykampotpepper.asia
 By Phone: +855 88 951 3505
 On Tripadvisor: <http://qrurl.cc/pepper>
 On the Web: <http://mykampotpepper.asia>



Imprimé en Novembre 2017

ចម្ការម្រេចស្ពឺ

ផលិតផលម្រេចបានចាប់កំណើតក្នុងខេត្តកែបជាង 100 ឆ្នាំកន្លងមកហើយ គឺតាំងពីខេត្តកែបស្ថិតក្នុងខេត្តកំពតមកម្ល៉េះ។ ម្រេចត្រូវបាននាំចេញទៅប្រទេសដទៃទៀតតាំងពីពេលនោះ ហើយត្រូវបានស្គាល់ថាជា ម្រេចកំពត។

ម្រេចកំពតបានអភិវឌ្ឍជាផលិតផលមានគុណភាព ល្បីល្បាញជាលក្ខណៈអន្តរជាតិដែលជាញឹកញាប់ត្រូវបាន បរិយាយថាជា “ម្រេចមួយប្រភេទស្ថិតក្នុងចំណោមម្រេចល្អ បំផុតនៅលើពិភពលោក”។ នេះជាលើកទីមួយហើយសម្រាប់ ផលិតផលប្រទេសកម្ពុជាដែលទទួលបានការកោតសរសើរកាលពី ឆ្នាំ 2010 ថាជា “ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ” ពីអង្គការ ពាណិជ្ជកម្មពិភពលោក។ ម្រេចកំពតដែលសុទ្ធជាផលិត បានតែក្នុងខេត្តកែប និងក្នុងស្រុកមួយចំនួនរបស់ខេត្តកំពត ដែលជាទីតាំងមានដី និងអាកាសធាតុពិសេសប៉ុណ្ណោះ។

អ្នកផលិតម្រេចជាង 380 នាក់ក្នុងតំបន់នេះបានចូលរួម



សមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពតចូលរួមសមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត ហើយពួកគេបានផលិតម្រេចនេះស្រប តាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់អង្គការ EcoCert។ ម្រេចត្រូវផលិតដោយមិនប្រើប្រាស់ជាតិគីមី ឬថ្នាំសម្លាប់សត្វ ល្អិតដែលមានជាតិគីមី មិនប្រើប្រាស់ដីគីមី និងជាតាមទម្រង់ការលក្ខណៈប្រពៃណី ។ ជាអកុសលកេរ្តិ៍ឈ្មោះដ៏ ល្អរបស់ម្រេចកំពតក៏ត្រូវបានប្រើប្រាស់មិនត្រឹមត្រូវនៅលើទីផ្សារមួយចំនួនផងដែរ។ ការលក់ម្រេចដែលផលិតនៅ កន្លែងផ្សេង និងជាម្រេចដែលប្រើប្រាស់ជាតិគីមីជាច្រើនទៀតផង ហើយម្រេចទាំង នោះត្រូវបានលក់ដោយ ហៅថាម្រេចកំពតដែរ ប៉ុន្តែវាមិនមែនជាម្រេចកំពតទេ។ កង្វះខាតក្នុងការត្រួតពិនិត្យគុណភាពបាននាំឲ្យមាន គុណវិបត្តិសេដ្ឋកិច្ចសម្រាប់ខេត្តកែប និងខេត្តកំពត។ ចម្ការម្រេចរបស់ ស្ពឺ ជាសមាជិករបស់សមាគមលើកកម្ពស់ ម្រេចកំពត។ វាមិនត្រឹមតែបានរួមចំណែកចំពោះសុខុមាលភាពសេដ្ឋកិច្ច និងភាពរីកចម្រើនរបស់ខេត្តកែបតាម រយៈផលិតផលម្រេចប៉ុណ្ណោះទេ ប៉ុន្តែព្រមទាំងបានផ្តល់ការងារក្នុងចម្ការនេះក៏ដូចជាផ្តល់ការងារដល់អ្នកធ្វើការក្នុង វិស័យទេសចរណ៍ក្រុមហ៊ុនទេសចរណ៍ផងដែរ ដែលរៀបចំដំណើរទេសចរណ៍ទៅទស្សនាចម្ការម្រេច និងអ្នករត់ តុកៗសម្រាប់ភ្ញៀវទេសចរណ៍ជាដើម ។ ចម្ការនេះផ្តល់ដំណើរទេសចរណ៍អមជាមួយការអធិប្បាយដល់ភ្ញៀវ ទេសចរណ៍ដែលមកពីជាង 70ប្រទេស ។ ពួកគេបានយកម្រេចខ្លះទៅផ្ទះ និងទៅលេងខេត្តកែបផងដែរ។ ម្រេចត្រូវបានលក់នៅទីផ្សារក្នុងស្រុក ប៉ុន្តែទទួលបានភ្ញៀវទេសចរណ៍អន្តរជាតិក្នុងកម្រិតធំៗបានបង្កើនការនាំ ម្រេច ចេញទៅបណ្តាប្រទេសជាច្រើន។

Sothy's Pepper Farm

La ferme de poivre de Sothy

La production de poivre a commencé à Kep il y a plus de cent ans, quand la province de Kep faisait encore partie de la province de Kampot. Le poivre fut également exporté aux autres pays à partir de cette époque et se fit connaître sous le nom de "Poivre de Kampot".

Le Poivre de Kampot a acquis au fil des ans une reconnaissance internationale pour sa qualité, souvent décrite comme "l'un des meilleurs poivres du monde". Cette reconnaissance l'amena en 2010 à recevoir par l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) une Indication Géographique Protégée, premier produit cambodgien à l'obtenir. Le véritable poivre de Kampot ne peut être produit qu'à Kep et dans certains districts de Kampot, de part leurs conditions environnementales spécifiques et de la qualité du sol de la région. Plus de 380 producteurs de poivre des environs ont rejoint l'Association Pour la Promotion du Poivre de Kampot – et produisent leur poivre selon les recommandations d'EcoCert; le poivre est produit sans produit chimique, que ce soit pour les insecticides et les engrais – et selon les procédés traditionnels.

Malheureusement, le nom de Poivre de Kampot est parfois usurpé dans les marchés. On y trouve du poivre produit autre part et avec divers produits chimiques. Il est vendu sous le nom de Poivre de Kampot, mais ce n'en est pas. Le manque de contrôle qualité est un désavantage pour les provinces de Kep et de Kampot.

La ferme de Sothy est membre de l'Association Pour la Promotion du Poivre de Kampot. Elle contribue au développement et au bien-être économique de la province de Kep, par la production de poivre mais aussi comme source d'emploi dans la ferme et pour ceux travaillant dans l'industrie du tourisme (tours opérateurs organisant les visites de la ferme et nombreux chauffeurs de tuk-tuk). La ferme offre des visites guidées à des visiteurs de plus de 70 pays différents. Ils emènent avec eux du poivre et aussi leur expérience de Kep. Le poivre est vendu au marché local mais la grande majorité est achetée par les touristes qui visitent, et il s'exporte vers un nombre croissant de pays étrangers.

