



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับการผลิตอาหารที่ยั่งยืน (Innovation and Technology for Sustainable Food Production)

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมฟังการบรรยายในหัวข้อ นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับการผลิตอาหารที่ยั่งยืน (Innovation and Technology for Sustainable Food Production) เมื่อวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ จัดโดยสถานเอกอัครราชทูตอิตาลี ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. สมาพันธ์ American Italian Food Coalition และ องค์กร Young Professional in Foreign Policy (YPFP) ได้รับเกียรติจาก (๑) Ms. Mariangela Zappia เอกอัครราชทูตอิตาลีประจำสหรัฐอเมริกา (๒) Ms. Susan Molinari ตำแหน่ง Co-chair American Italian Food Coalition และ (๓) MS. Jessie Moore ตำแหน่ง Program and Events Coordinator, YPFP กล่าวเปิดงาน การอภิปรายแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ได้แก่ ๑. นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับผลิตภัณฑ์นม บรรยายโดย (๑) Mr. Pier Maria Sacconi ตำแหน่ง Director General, Consortium “Mozzarella di Bufala Campana” PDO และ (๒) Ms. Shawna Morris ตำแหน่ง Senior Vice President, Trade Policy, US National Milk Producers Federation and U.S. Dairy Export Council และ ๒. นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร บรรยายโดย (๑) Mr. Stefano Fanti ตำแหน่ง Director General, Consortium “Prosciutto di Parma” PDO และ (๒) Mr. Eric Mittenthal ตำแหน่ง Chief Strategy Officer, North American Meat Institute

The poster is divided into two main sections. The left section, titled 'Workshop', features a background image of a drone flying over a field of green crops. It includes the date 'November 14th, 2022' and time '5:30pm-6:30pm'. Below the image, it says 'Authentic Italian Products Tasting to follow' and 'Embassy of Italy Washington, DC'. The right section, titled 'Innovation & Technology for Sustainable Food Production', has a white background with a green and red graphic element. It includes a 'Register Now' button and lists the following: 'Presented by: Embassy of Italy Washington, AMERICAN ITALIAN FOOD COALITION' and 'Special Thanks to: FERRERO, ACQUA PANNA, S. PELLEGRINO, BEREITA, and others'. The bottom of the poster features logos for 'beT' and 'THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE'.

การประชุมดังกล่าวจัดขึ้น เพื่อต้องการแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยี ในภาคอาหารและการเกษตรโดยเฉพาะภาคส่วนของสายการผลิตเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์นม และแสดงให้เห็นวิธีการที่ บริษัทคิดค้นและปรับใช้กับกระบวนการผลิตสินค้าของตน โดยมีจุดประสงค์ให้การพัฒนาสินค้าเป็นไปอย่างยั่งยืน แม้ว่า การปรับใช้วิธีการผลิตอาหารที่ยั่งยืนจะมีค่าใช้จ่ายสูงและบ่อยครั้งต้องเสียค่าใช้จ่ายล่วงหน้าเป็นจำนวนมาก แต่การ ผลิตอาหารอย่างยั่งยืนมีความสำคัญเพิ่มมากขึ้น และผู้ผลิตอาหารจะได้รับประโยชน์จากการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใน ระยะยาว เช่น การผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น และได้กำไรมากกว่าการใช้วิธีการผลิตแบบดั้งเดิม การประชุมนี้เป็นการบรรยายในรูปแบบการประชุมเสวนา (Panel discussion) โดยมีสาระสำคัญของการประชุม ดังนี้

๑. คำกล่าวเปิดงาน

๑.๑ Ms. Mariangela Zappia เอกอัครราชทูตอิตาลีประจำสหรัฐอเมริกา กล่าวว่า ปัจจุบัน โลกกำลังเผชิญ กับปัญหาห่วงโซ่อุปทานหยุดชะงัก ทำให้มีอาหารไม่เพียงพอกับความต้องการของประชากร ประกอบกับปัจจุบัน ประชากรโลกมีจำนวนเพิ่มขึ้น ทรัพยากรธรรมชาติอาจมีปริมาณไม่เพียงพอกับความต้องการของประชากรโลกในอนาคต อันใกล้ พื้นที่ทำการเกษตรลดน้อยลง และการทำการเกษตรมีความท้าทายจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศ ดังนั้น ต้องแสวงหาหนทางในการผลิตอาหารให้เพียงพอสำหรับหล่อเลี้ยงประชากร ภาคการเกษตรและอาหารมีการเปลี่ยนแปลง อย่างรวดเร็วเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ ทำให้มีการเร่งพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อลดการใช้ น้ำและลดการสร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ ภาครัฐจำเป็นต้องสร้างสมดุลระหว่างการปรับใช้ระบบการเกษตรและ อาหารแบบที่ตนต้องการ รวมถึงแนวทางการแก้ปัญหาที่เป็นรูปธรรมที่จะไม่สร้างความเสียหายต่อสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และความยั่งยืนของสังคม ปัจจุบันพบว่า ผู้บริโภคมีความตระหนักรู้ในเรื่องการสร้างความยั่งยืนของอาหารเพิ่มมากขึ้น เมืองและภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วโลกปรับใช้นโยบายที่ช่วยส่งเสริมความมั่นคงของอาหารและพัฒนาความยั่งยืนของระบบ อาหาร นวัตกรรมและเทคโนโลยีถือเป็นแนวทางการแก้ไขปัญหา ที่สามารถช่วยให้ได้ผลผลิตสูงสุดและลดการใช้ ทรัพยากรได้มากที่สุด ยุโรปและสหรัฐฯ เป็นผู้นำในด้านดังกล่าว ในการนี้ อิตาลีจะนำเสนอการทำเกษตรและอาหาร ที่เป็นเอกลักษณ์และสืบสานวัฒนธรรมดั้งเดิมของประเทศที่ได้มีการผลิตมาอย่างยาวนาน โดยปัจจุบันได้มีการปรับใช้ ความรู้และเทคโนโลยีเข้ากับการผลิตแบบดั้งเดิม เพื่อช่วยลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ลดการเกิดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารที่มีคุณภาพถือเป็นปัจจัยหลักที่อิตาลีให้ความสำคัญ ซึ่งเป็นผลมาจากการใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมเข้าร่วมในการทำการเกษตร เพื่อสร้างให้พืชผลและสัตว์มีสุขภาพแข็งแรง การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีร่วมกับ ประสบการณ์ดั้งเดิมจะช่วยให้ประสบความสำเร็จในการสร้างอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรโลก และ ควรให้ความเคารพต่อทรัพยากรธรรมชาติ แรงงาน และสุขภาพสัตว์บนโลก

๑.๒ Ms. Susan Molinari ตำแหน่ง Co-Chair American Italian Food Coalition (AIFC) AIFC ประกอบด้วยสมาชิกที่เป็นร้านอาหารอิตาลีเกินกว่า ๔๕๐ ร้าน ที่ตั้งใจสรรหาสินค้าอาหารที่มีคุณภาพสูงและ มีความหลากหลายให้แก่ผู้บริโภคสหรัฐฯ โดยได้จัดการให้ความรู้ด้านโภชนาการของอาหาร เพื่อชี้ให้เห็นประโยชน์และ ปัญหาที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน ให้ความรู้ด้านอาหารเมดิเตอร์เรเนียนซึ่งกำลังเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้บริโภคที่ขอความ หลากหลาย ให้ความรู้เกี่ยวกับกรอบนโยบายโภชนาการอาหาร และได้สร้างความตระหนักรู้ให้แก่ผู้กำหนดนโยบายให้ เห็นถึงความสำคัญของการหันมาใช้วิธีการเชิงบวก (Positive approach) และเชื่อมโยงความเกี่ยวข้องกันระหว่างอาหาร และสิ่งแวดล้อม การจัดงานในวันนี้ มีจุดประสงค์ที่จะแสดงให้เห็นถึงความเกี่ยวข้องกันของการผลิตอาหารที่ยั่งยืน และ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร การใช้ปัญญาประดิษฐ์ หรือ AI (Artificial Intelligence) ในกระบวนการผลิต ปัจจุบัน ความต้องการผลิตอาหารมีเพิ่มมากขึ้นอย่างชัดเจน ส่งผลให้ความสัมพันธ์ทางการค้าระหว่างอิตาลีและสหรัฐฯ เหนียวแน่นมากขึ้น สายสัมพันธ์ของครอบครัวและวัฒนธรรมอิตาลีซึ่งรวมถึงการทำการเกษตรอย่างยั่งยืนได้ส่งผ่านมายัง

สหรัฐฯ เชื่อว่าในช่วงกลางเดือนมกราคม ๒๕๖๖ รัฐสภาสหรัฐฯ จะมีการหารือร่างกฎหมาย Farm Bill ซึ่ง AIFC จะสร้างความมั่นใจว่า สหรัฐฯ จะรวมประเด็นการสร้างความยั่งยืน นวัตกรรม เทคโนโลยี และความสามารถในการเข้าถึงสินค้าเกษตรใน Farm Bill

๑.๓ MS. Jessie Moore ตำแหน่ง Program and Events Coordinator, YFPF องค์การทำหน้าที่สร้างผู้นำ โดยมีโปรแกรมต่าง ๆ และเป็นเวทีที่จะช่วยให้บุคลากรมีโอกาสนำเสนอแนวความคิดสู่สากล ซึ่งเป็นการช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่นผู้นำ ตลอด ๑๕ ปี ที่ผ่านมา YFPF มีส่วนช่วยพัฒนาและสร้างผู้นำด้านนโยบายต่างประเทศ องค์การดำเนินการผ่านศูนย์กลางที่ตั้งอยู่ใน ๖ ประเทศทั่วโลก ดำเนินการให้ความรู้ผ่านทั้งช่องทางออนไลน์และพบตัวบุคคล โดยมีสมาชิกมากกว่า ๓๕,๐๐๐ คน ในปีหน้าจะจัดงานที่ครอบคลุม ๖ สาขา ได้แก่ การพัฒนานโยบายต่างประเทศ สิทธิมนุษยชน นโยบายระดับภูมิภาค สภาพภูมิอากาศและพลังงาน ความมั่นคงและการป้องกันภัย และเทคโนโลยี นวัตกรรม และความเป็นผู้ประกอบการ การจัดงานครั้งนี้จะช่วยให้ เห็นว่า ความยั่งยืนของอาหารไม่ใช่เพียงแค่ประเด็นปัญหาด้านการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ แต่ยังรวมถึงประเด็นด้านการเติบโตของเทคโนโลยี นวัตกรรม และการเปลี่ยนแปลงของสังคม

๒. การเสวนา

๒.๑ นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับผลิตภัณฑ์นม

- **Mr. Pier Maria Saccani ตำแหน่ง Director General, Consortium “Mozzarella di Bufala Campana” PDO** ในปี ๒๕๖๔ อิตาลีผลิตนมที่ได้รับความนิยมคุ้มครองแหล่งกำเนิดของสินค้า (Protected Designation of Origin หรือ PDO) จำนวนกว่า ๒.๙ แสนตัน โดยนำนม PDO มาผลิตชีส Mozzarella di Bufala Campana (MBC) กว่า ๑.๙ แสนตัน ซึ่งกว่า ๕.๔ หมื่นตัน เป็นสินค้า MBC ที่ได้รับการรับรอง PDO และส่งออกไปยังประเทศต่าง ๆ ทางเครื่องบิน โดยตลาดที่สำคัญได้แก่ ฝรั่งเศส เยอรมนี และสหรัฐฯ แรงงานที่ใช้ผลิต MBC จะมีอายุระหว่าง ๓๒ - ๕๐ ปี และปรับให้ระบบการผลิตสามารถตรวจสอบย้อนกลับที่มาของนมได้ร้อยละ ๑๐๐ และสามารถตรวจสอบข้อมูลการเดินทางของนม เช่น ผลิตจากควายตัวใด ขนส่งอย่างไร ได้ตามเวลาจริง (Real time) ผู้ผลิตร่วมมือกับกระทรวงเกษตรอิตาลีเพื่อสร้างระบบการตรวจติดตามที่มาของสินค้าและคุณภาพของสินค้าตลอดสายการผลิต ซึ่งทำหน้าที่เก็บข้อมูลคล้ายระบบ Blockchain ระบบดังกล่าวชื่อว่า ICQRF โดยจะเปิดให้ผู้ผลิตนมควายใส่ข้อมูลผลผลิตและข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องผ่านทางเว็บไซต์ บริษัทผู้ผลิต MBC จะบริหารจัดการข้อมูลในระบบ โดยแต่ละห่อบรรจุภัณฑ์จะปรากฏหมายเลขเฉพาะไม่ซ้ำกับห่อบรรจุภัณฑ์อื่น ๆ ทำให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับที่มาของสินค้าได้ สร้างความปลอดภัย โปร่งใส และความตระหนักรู้จากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภค นอกจากนี้ อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมและผู้เพาะพันธุ์ควายของอิตาลีทำงานร่วมกับองค์กรสวัสดิภาพและความยั่งยืนของควาย (Welfare and Sustainability Buffalo) ผ่านโครงการชื่อ Classyfarm เพื่อสร้างความมั่นใจว่าควายทุกตัวมีสุขภาพที่ดีและได้รับการเลี้ยงดูที่ดี เนื่องจากจะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์นมมีคุณภาพที่ดี

ความท้าทายในอนาคต (๑) ต้องการแนะนำประเทศอื่น ๆ ให้มีความเข้าใจและมีความรู้ในสินค้า PDO Mozzarella di Bufala Campana (๒) สร้างระบบการตรวจสอบย้อนกลับที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และแนะนำให้รู้จักกับระบบ Food Passport® ซึ่งเป็นระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าระบบใหม่ และ (๓) ควบรวมระหว่างระบบการตรวจสอบย้อนกลับและการทำ Classyfarm เข้าด้วยกัน บริษัทผู้ผลิต MBC ของอิตาลีได้ลงทุนด้านเทคโนโลยีและการสร้างความยั่งยืนเพิ่มเข้ากับการบวนการผลิตแบบดั้งเดิม เพื่อพัฒนาให้การผลิตสินค้า MBC เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพสูง พร้อมกับเพิ่มช่องทางการสื่อสารกับผู้บริโภค เนื่องจากกลุ่มผู้บริโภคปัจจุบันแตกต่างจาก

กลุ่มผู้บริโภคเมื่อ ๒๐ ปีที่ผ่านมา ดังนั้น จึงจำเป็นที่จะต้องรู้จักผู้บริโภคให้มากที่สุด เพื่อให้การผลิตสินค้าตรงความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด

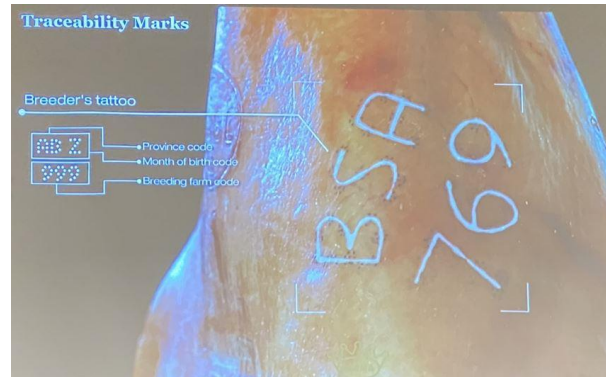
- Ms. Shawna Morris ตำแหน่ง Senior Vice President, Trade Policy, US National Milk Producers Federation and U.S. Dairy Export Council ฟาร์มโคนมในสหรัฐฯ มีขนาดเล็ก (โคนม ๑๒ ตัว ขึ้นไป) ไปจนถึงขนาดใหญ่ (โคนม ๑ หมื่นตัวขึ้นไป) ในภาพรวมสหรัฐฯ มีโคนมกว่า ๙ ล้านตัว ฟาร์มโคนมกว่า ๒.๙ หมื่นแห่ง ดำเนินการในลักษณะธุรกิจครอบครัวร้อยละ ๙๔ และผลิตนมได้มากกว่า ๒ แสนล้านปอนด์ ในปี ๒๕๕๑ สหรัฐฯ ได้ประเมินว่าอุตสาหกรรมฟาร์มโคนมในประเทศก่อก๊าซเรือนกระจกร้อยละ ๒ ใช้น้ำร้อยละ ๕.๑ และใช้พื้นที่ทำการปศุสัตว์ร้อยละ ๓.๗ สหรัฐฯ ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าว จึงพัฒนาให้การทำฟาร์มโคนมและการผลิตนมส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมลดน้อยลง ได้มีการเปรียบเทียบผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการผลิตนมของสหรัฐฯ ปี ๒๕๖๐ กับปี ๒๕๕๐ พบว่า ในปี ๒๕๖๐ อุตสาหกรรมนมสร้างก๊าซเรือนกระจกน้อยลงร้อยละ ๑๙ ใช้พื้นที่ทำการปศุสัตว์น้อยลงร้อยละ ๒๑ และใช้น้ำน้อยลงร้อยละ ๓๐ โดยข้อมูลขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) สหรัฐฯ เป็นประเทศที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมใหญ่ที่สุดในทวีปอเมริกาเหนือ แต่มีปริมาณความเข้มข้นของก๊าซเรือนกระจกต่ำที่สุดในโลก ทั้งนี้ อุตสาหกรรมนมสหรัฐฯ มีความมุ่งมั่นที่จะสร้างความเป็นกลางของก๊าซเรือนกระจก (Greenhouse gas neutrality) เพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำ เพิ่มการรีไซเคิล และพัฒนาคุณภาพน้ำโดยการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้อยู่นอกและสารอาหาร ภายในปี ๒๕๙๓ โดยวางกลยุทธ์ที่จะปรับใช้กับ (๑) ผู้ผลิตผ่านการตั้งคณะทำงานในกลุ่มผู้ผลิตและ (๒) ฟาร์มผ่านการตั้งเป้าให้การปล่อยก๊าซเป็นศูนย์และลดการสร้างฟุตพริ้นท์สิ่งแวดล้อม

นอกจากนี้ มีแนวคิดริเริ่มโปรแกรม Greener Cattle Initiative ให้ความรู้แก่ภาคอุตสาหกรรมเกี่ยวกับแนวทางการลดการปล่อยก๊าซมีเทนจากการผลิตผลิตภัณฑ์นมและจากโคกระบือ โปรแกรมดังกล่าวเป็นเครื่องมือสำหรับการสร้างความร่วมมือ นำเสนอความคิดใหม่ ๆ ยกระดับให้ทุกภาคส่วนสามารถเข้าถึงทรัพยากรได้อย่างเท่าเทียมกัน และลดความเสี่ยงของการค้นคว้าวิจัยและพัฒนา โดยจะให้ความสำคัญกับวัตถุดิบในอาหารสัตว์ (Feed additives) การปรับปรุงสูตรอาหารสัตว์ (Feed reformulation) พันธุกรรม และเทคโนโลยี ได้รับความร่วมมือจากบริษัทเอกชนหลายแห่ง เช่น ADM Elanco และ Nestle ทั้งนี้ ได้จัดทำฟาร์มต้นแบบ (On-Farm Pilots) โดยร่วมมือกับฟาร์มที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมเชิงพาณิชย์ สาธิตการสร้างศักยภาพด้านการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก พัฒนาคุณภาพและปริมาณน้ำ รวมทั้งเพิ่มและสร้างความหลากหลายด้านกำไรให้แก่ฟาร์ม ในช่วงต้นปี ๒๕๖๕ กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ หรือ USDA (US Department of Agriculture) ประกาศให้เงินทุน ๑ พันล้านเหรียญสหรัฐ สำหรับการสร้างความร่วมมือผลิตภัณฑ์สินค้าที่เท่าทันต่อสภาพอากาศ (Climate smart commodities partnerships) และเมื่อวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๕ รัฐมนตรีกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ ประกาศเพิ่มเงินทุนดังกล่าวจากเดิม ๑ พันล้านเหรียญสหรัฐ เป็น ๓ พันล้านเหรียญสหรัฐ



๒.๒ นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร

- Mr. Stefano Fanti ตำแหน่ง Director General, Consortium “Prosciutto di Parma” PDO พาร์มาแฮม (Parma Ham) หรือ Prosciutto di Parma เป็นแฮมที่มีถิ่นกำเนิดจากเมือง Parma ประเทศอิตาลี ได้รับการคุ้มครอง PDO และมีประวัติการผลิตที่ยาวนานกว่า ๒,๐๐๐ ปี ในปี ๒๕๖๔ มีการผลิต Prosciutto di Parma กว่า ๘ ล้านชิ้น กว่า ๒.๕ ล้านชิ้นได้ถูกส่งออกทั่วโลก และกว่า ๗ แสนชิ้นได้ถูกส่งออกไปยังสหรัฐฯ อุตสาหกรรมการผลิต Prosciutto



di Parma ประกอบฟาร์ม ๓,๖๐๐ แห่ง โรงงานผลิตจำนวน ๑๔๐ แห่ง และมีพนักงานกว่า ๕ หมื่นคนตลอดห่วงโซ่ อุปทาน สินค้า Prosciutto di Parma จะปรากฏเครื่องหมายบอกรหัสจังหวัด เดือนเกิดของสุกร และฟาร์มบนแฮม เพื่อใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับที่มาของสินค้า และแสดงการรับรองคุณภาพของสินค้า รวมทั้งมีการติดตราเหล็กเพื่อบอกวันที่เริ่มผลิต และประทับตรา Parma ที่เป็นเอกลักษณ์บนเนื้อแฮม ผู้ผลิต Prosciutto di Parma ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม ลดการใช้ยาปฏิชีวนะ และใช้มาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ที่สูงกว่ามาตรฐานที่ยุโรปบังคับใช้ โดยมีการจัดทำหนังสือคำแนะนำสวัสดิภาพสุกรในฟาร์มให้แก่เกษตรกร นอกจากนี้ ได้ปรับลดการใช้พลาสติกในกระบวนการผลิตและบรรจุเนื้อสไลด์ Prosciutto di Parma โดยหันมาใช้วัสดุภาชนะบรรจุที่สามารถรีไซเคิลและย่อยสลายได้ แม้การผลิต Prosciutto di Parma จะดำเนินการมาอย่างยาวนาน แต่ปัจจุบันได้มีการปรับให้นำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้าร่วมในกระบวนการผลิตจนถึงการตรวจสอบย้อนกลับที่มาของสินค้า เพื่อปรับเปลี่ยนให้การผลิตเป็นไปอย่างยั่งยืน ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และยังสามารถคงรสชาติที่สมบูรณ์แบบดั้งเดิม

- Mr. Eric Mittenenthal ตำแหน่ง Chief Strategy Officer, North American Meat Institute (NAMI) มีความตั้งใจที่จะผลิตอาหารโดยวิธีการที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ปกป้องทรัพยากรธรรมชาติ ส่งเสริมคุณภาพชีวิตเกษตรกร สร้างงาน และผลิตอาหารให้แก่ประชากรโลก ปณิธานของ North American Meat Institute ครอบคลุมด้าน (๑) สิ่งแวดล้อม โดยมีแผนการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในอุตสาหกรรมเนื้อสุกรให้ลดลงร้อยละ ๔๐ ภายในปี ๒๕๗๓ (๒) สวัสดิภาพสัตว์ (๓) สิทธิแรงงานและมนุษยชน (๔) ความปลอดภัยอาหาร และ (๕) สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีโดยจัดหาอาหารที่มีโปรตีนหลากหลายและมีคุณภาพสูงให้แก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ ในอุตสาหกรรมอื่น ๆ เช่น อุตสาหกรรมเนื้อวัวตั้งเป้าทำให้สภาพภูมิอากาศมีค่าเป็นกลาง (Climate neutrality) ภายในปี ๒๕๘๓ อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมตั้งเป้าทำให้การปล่อยก๊าซเรือนกระจกมีค่าเป็นกลาง (GHG neutrality) หรือดีขึ้นภายในปี ๒๕๙๓ เป็นต้น NAMI ตระหนักถึงความสำคัญของเนื้อสัตว์ว่าเป็นแหล่งที่มาของโปรตีนคุณภาพสูงและสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย โดยในปัจจุบัน ยังปรากฏข้อมูลการขาดสารอาหาร (๑) มากกว่าร้อยละ ๕๐ ปรากฏในเด็กก่อนวัยเรียนทั่วโลก (๒) ๒ ใน ๓ ของสตรีที่ไม่ได้ตั้งครรภ์และอยู่ในวัยเจริญพันธุ์ และ (๓) ร้อยละ ๕๐ ของสตรีและเด็ก แม้ว่าจะอยู่ในประเทศที่มีรายได้สูง รวมทั้ง เนื้อสัตว์เป็นอาหารที่องค์การการกุศลต้องการมากที่สุดสามอันดับแรก แต่การบริจาคเนื้อสัตว์ให้แก่องค์กรการกุศลมีเพียงร้อยละ ๑ เนื่องจากประสบข้อจำกัดด้านห้องเย็น การบรรจุในภาชนะบรรจุ และการแจกจ่ายหน้าย ดังนั้น ภาคอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ เช่น บริษัท Cargill บริษัท JBS และบริษัท Tyson ได้ประกาศบริจาคเงินกว่า ๙ ล้านเหรียญสหรัฐ ในปี ๒๕๖๕ เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารของสหรัฐฯ

นอกจากนี้ ได้ดำเนินการวัดความก้าวหน้าที่เป็นผลจากการตั้งเป้าหมายทั้งด้านสิ่งแวดล้อมและด้านคุณภาพชีวิตที่ดี พบว่า

- ร้อยละ ๘๑ ของโรงงานผลิตเนื้อสัตว์ในอเมริกาเหนือต่างตั้งเป้าลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกชั้นบรรยากาศ
- ร้อยละ ๘๒ ของโรงงานตั้งเป้าลดการสร้างขยะที่เกิดจากภาชนะบรรจุ และร้อยละ ๗๑ ตั้งเป้าลดอาหารเหลือทิ้ง

- ร้อยละ ๕๑ ของโรงงานมีการจัดทำโปรแกรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการใช้พลังงาน และร้อยละ ๔๙ จัดทำโปรแกรมเพิ่มการใช้พลังงานทดแทน

- ร้อยละ ๗๘ ของบริษัทด้านอาหารบริจาคเงินหรือผลิตภัณฑ์อาหารของบริษัทให้แก่ธนาคารอาหาร และร้อยละ ๗๑ บริจาคสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับการสร้างความมั่นคงอาหารให้แก่องค์กรการกุศลต่าง ๆ

NAMI เห็นว่า การสร้างความยั่งยืน คือ การดูแลสุขภาพและความเป็นอยู่ของสัตว์ให้อยู่ดีกินดี โดยมีการจัดทำโปรแกรม Pork Quality Assurance® Plus เพื่อตรวจรับรองคุณภาพของสุกรอย่างโปร่งใสและตรวจสอบได้ ลดการใช้น้ำการใช้ที่ดินทำการเกษตร และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ รวมทั้งเห็นว่า การสื่อสารคือหัวใจหลักที่จะช่วยให้การหาแนวทางแก้ไขปัญหาสภาพภูมิอากาศและการขาดแคลนอาหารโลกประสบความสำเร็จ

๓. บรรยากาศการประชุมและการประชาสัมพันธ์อาหารอิตาลี



เอกอัครราชทูตอิตาลีประจำสหรัฐอเมริกากล่าวเปิดงาน





Grana Padano Cheese



สาธิตการสไลด์ Prosciutto



Prosciutto di Parma

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.
ธันวาคม ๒๕๖๕

