

**ความมุ่งมั่นของเดนมาร์กในการนำภาคอาหารและเกษตรกรรมเข้าไปมีส่วนร่วม  
ทำให้เกิด green transition และลดปริมาณ Food Waste**

**Food Nation Denmark** เป็นองค์กรที่เกิดจากความร่วมมือระหว่างภาครัฐและภาคเอกชนสำหรับเป็น gateway เข้าสู่ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และ solutions ด้านอาหารของเดนมาร์ก ในเดนมาร์ก กลุ่มอาหารและเกษตรกรรมมี value chain ที่แข็งแกร่งและครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการผลิตเบื้องต้นในอุตสาหกรรมเกษตรและการประมงไปจนถึงผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายสำหรับผู้บริโภคทั่วโลก โดยมีเจ้าชายเฟรเดอริก มกุฎราชกุมารแห่งเดนมาร์กเป็นองค์อุปถัมภ์และทรงช่วยเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และ solutions ด้านอาหารของเดนมาร์กสู่ตลาดทั่วโลก

ในปี 2565 องค์กร Food Nation Denmark ได้จัดการประชุมอภิปรายขึ้นหลายครั้ง โดยจะเชิญนาย Rasmus Prehn รัฐมนตรีกระทรวงอาหารและเกษตรกรรม ผู้นำภาคการเกษตร บริษัทชั้นนำที่ผลิตสินค้าเกษตรและอาหาร นักวิชาการ และเจ้าของร้านอาหารเจ้าดังที่มีดาวมิชลิน มาเป็นผู้ร่วมอภิปราย

ในเดือนกุมภาพันธ์ 2565 องค์กรฯ ได้จัดการอภิปรายเรื่อง **“Global Food Talk: Organic Production and Consumption”** โดยมีจุดประสงค์เพื่อแบ่งปันประสบการณ์ สร้างแรงบันดาลใจ และผลักดันให้เกิดความก้าวหน้าใน green transition ตลอดจนบอกเล่าถึงวิธีการทำให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคสินค้าเกษตรอินทรีย์ และการทำให้สินค้าเกษตรอินทรีย์มีความยั่งยืนในระดับโลก ซึ่งนาย Prehn รัฐมนตรีกระทรวงอาหารและเกษตรกรรมของเดนมาร์กได้กล่าวถึงวิธีทำให้เกิดการเติบโตและการบริโภคสินค้าเกษตรอินทรีย์มากขึ้นในประเทศ ได้แก่ การให้ความร่วมมือกันของทุกภาคส่วนในการทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิด การใช้มาตรการ “push and pull demand and supply” หรือการผลักดันไปยังผู้บริโภคตามอุปสงค์และการดึงดูดผู้บริโภคตามอุปทาน การสนับสนุนเกษตรกรทางด้านเงินทุน และการสร้างความตระหนักรู้เกี่ยวกับผลประโยชน์ที่จะได้รับจากสินค้าเกษตรอินทรีย์ด้วยโลโก้ “Ø” สีแดง (ย่อมาจากคำว่า Økologisk แปลว่า เกษตรอินทรีย์) ในขณะที่ภาคเอกชนค้าปลีกมีส่วนช่วยทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงสินค้าเกษตรอินทรีย์ได้โดยง่ายและจัดทำโปรโมชั่นเพื่อกระตุ้นยอดการบริโภคสินค้าเกษตรอินทรีย์ให้เพิ่มมากขึ้น

นอกจากนี้ การสนับสนุนทางการเมืองและการเงินจากภาครัฐ การสร้างโลโก้ “Ø” สีแดงให้เป็นตัวแทนของสินค้าเกษตรอินทรีย์ การเผยแพร่ประโยชน์ของการบริโภคสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่มีผลดีต่อสิ่งแวดล้อมและคุณภาพชีวิตของสัตว์ และการใช้สินค้าเกษตรอินทรีย์ในร้านอาหารของหน่วยงานภาครัฐในเดนมาร์กนั้นเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภคชาวเดนมาร์กหันมาบริโภคสินค้าเกษตรอินทรีย์มากขึ้น การนำนวัตกรรมมาใช้ในภาคการผลิตของเอกชนนับเป็นอีกหนึ่งตัวแปรที่นำไปสู่ความสำเร็จ โดยการนำนวัตกรรมที่เรียบง่ายออกสู่ตลาด ทำให้ผู้บริโภครับรู้ว่าคุณค่าเกษตรอินทรีย์ไม่ได้มาจากธรรมชาติเท่านั้น แต่มาจากนวัตกรรมต่างๆ ที่ใช้ในการทำเกษตรอินทรีย์ด้วย อนึ่ง สินค้าเกษตรอินทรีย์ในเดนมาร์กนับเป็นสินค้า premium แต่ได้มีการกำหนดราคาให้อยู่ในระดับที่ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงได้ จึงเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ทำให้ชาวเดนมาร์กหันมาบริโภคสินค้าเกษตรอินทรีย์มากขึ้น

ในเดือนพฤษภาคม 2565 องค์กรฯ ได้จัดการอภิปรายเรื่อง **“Global Food Talk: Creating resilient agri-food systems with circularity in mind”** โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแบ่งปันข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีการเปลี่ยนแปลงภาค agri-food ให้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ตลอดจนการเน้นย้ำถึงการดำเนินการด้านสภาพภูมิอากาศและ circular initiative ที่จะสามารถเปลี่ยนแปลง agri-food system ในช่วงเวลาวิกฤติได้ และตามข้อมูลจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ภาค agri-food คิดเป็นหนึ่งในสามของ การปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากมนุษย์ทั้งหมด อีกทั้งโลกมีความต้องการที่จะผลิตอาหารให้เพียงพอต่อประชากรโลกที่คาดว่าจะมีจำนวนถึง 9.7 พันล้านคนภายในปี 2593 ดังนั้นภาคการเกษตรและอาหารของโลกจำเป็นต้องผลิตอาหาร อาหารสัตว์ และวัตถุดิบเชื้อเพลิงชีวภาพให้มากขึ้นถึงร้อยละ 40 – 54 ซึ่งมากกว่าที่เคยผลิตในปี 2555 และด้วยจำนวนประชากรโลกที่เพิ่มขึ้น นวัตกรรมด้านอาหารจึงเป็นกุญแจสำคัญเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการ นอกจากนี้ **เจ้าชายเฟรเดอริก มกุฎราชกุมารแห่งเดนมาร์ก** ทรงตรัสเปิดการอภิปรายโดยใช้ถ้อยคำที่สร้างแรงบันดาลใจว่าการเปลี่ยนแปลงไปสู่

circular approach นั้นเป็นสิ่งที่จำเป็นและหลีกเลี่ยงไม่ได้ ต้องใช้ความคิดที่สร้างสรรค์และชาญฉลาด และในขณะเดียวกันก็ต้องปกป้องระบบอาหารจาก external shocks อย่างไรก็ดี คาดว่าเดนมาร์กจะได้รับผลประโยชน์จากวัฒนธรรมของเดนมาร์กในการค้นคว้า solutions ที่เป็นนวัตกรรมที่จะสามารถปรับให้เข้ากับสภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลงและจะนำไปสู่อนาคตที่ยั่งยืนมากขึ้น ส่วนนาย Prehn รว. กระทรวงอาหารและเกษตรกรรมของเดนมาร์กได้กล่าวถึงความจำเป็นของการใช้ green transformation เพื่อให้แน่ใจว่าภาคเกษตรกรรมจะมีเสถียรภาพและยั่งยืนมากขึ้น เนื่องจากความไม่แน่นอนที่เกิดขึ้นจากการรุกรานยูเครนของรัสเซียส่งผลต่ออุปทานอาหารทั่วโลก เดนมาร์กจึงต้องการผลักดันให้มีการ focus ที่ยั่งยืนด้วยการใช้ green solutions ที่เป็นนวัตกรรมใหม่

ในเดือนสิงหาคม 2565 องค์กรฯ ได้จัดการอภิปรายเรื่อง “Global Food Talk: Gastronomy As A Driver To Initiate Sustainable Food System Changes” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแบ่งปันข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับ gastronomy ที่สามารถนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างนิสัยการรับประทานอาหารที่ดีขึ้น การต่อสู้กับขยะอาหาร (Food waste) และการมีส่วนร่วมในการพัฒนาภาคการเกษตรและการผลิตอาหารอย่างยั่งยืน รวมถึงการให้ความร่วมมือกันระหว่างภาคอุตสาหกรรมอาหาร และ gastronomy ของเดนมาร์กอย่างยั่งยืน โดยเล็งเห็นว่า gastronomy จะทำหน้าที่เป็น incubator ที่สามารถเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้าน food production system ได้อย่างยั่งยืนในอนาคต อีกทั้งการนำศักยภาพของบรรดา Chef ที่มีความสามารถในการจัดการกับขยะอาหาร (Food waste) และมีแนวคิดด้าน zero waste มาส่งต่อความรู้ดังกล่าวให้กับผู้บริโภคและสร้างแรงบันดาลใจในการประกอบอาหารที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ การทำงานร่วมกันระหว่างผู้ผลิตอาหารและ Chef ทำให้สามารถคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่จะเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภค ซึ่งในปัจจุบันผู้คนหันมาบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจาก plant-based meat กันมากขึ้น นอกจากนี้ การทำงานร่วมกันระหว่างนักวิจัยและ Chef ในการค้นคว้าหาวิธีการประกอบอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจะทำให้อาหารมีคุณภาพและมีรสชาติที่ดี เช่น การนำวิวัฒนาการ fungi based fermentation มาใช้เพื่อพัฒนาอาหารให้มีความยั่งยืนมากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ ยังได้กล่าวถึงร้านอาหารที่นำแนวคิดที่สร้างสรรค์ของ chef มาประกอบอาหารเพื่อลดปริมาณขยะอาหารและรังสรรค์ผลงานด้านอาหารที่ยั่งยืน โดยได้ยกตัวอย่างเช่น

- **ร้านอาหารไทยระดับดาวมิชลินชื่อ โบ.ลาน** ที่มีแนวคิดในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและนำอาหารที่เหลือใช้แล้ว (food waste) มาปรุงเป็นเครื่องดื่มและขนมทานเล่น และได้เผยแพร่ความรู้และแนวคิดในการนำขยะอาหารกลับมาใช้อีกให้แก่หน่วยงานและร้านอาหารต่าง ๆ ในประเทศ

- **ร้านอาหาร Geranium ของเดนมาร์ก** ประกาศยกเลิกการเสิร์ฟเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์ โดยได้หันมาเน้นการใช้ผัก ปลาและอาหารทะเลในการประกอบอาหารแทน ซึ่งหากผู้คนนั้นเปิดใจให้กว้างมากขึ้นเกี่ยวกับแนวทางการรับประทานอาหารใหม่ก็จะสามารถช่วยกันลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้

- **ร้านอาหาร Silo ที่กรุงลอนดอน** ได้นำแนวคิดในการจัดการกับขยะอาหารและแนวคิด zero waste มาใช้ภายในร้าน และได้ส่งต่อความรู้ดังกล่าวให้กับผู้คนและสร้างแรงบันดาลใจในการประกอบอาหารที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

เดนมาร์กเป็นหนึ่งในผู้นำตลาดภาคอุตสาหกรรมการผลิตอาหารขั้นต้นและอาหารแปรรูป อุปกรณ์การผลิตอาหารและส่วนผสม และเป็นผู้นำด้านการเผยแพร่ความรู้และการวิจัยในด้านอาหาร อีกทั้งยังเป็นประเทศที่สามารถผลิตอาหารได้มากถึง 3 เท่าของจำนวนประชากร ดังนั้น การทำธุรกิจหรือเป็นพันธมิตรกับ Danish food cluster จะสามารถเปลี่ยนความท้าทายระดับโลกให้เป็นโอกาส เพราะเดนมาร์กมีทั้งนักวิจัย ผู้ประกอบการ ผู้ผลิตอาหาร ที่ประสบความสำเร็จและมีความรู้ในการใช้ทรัพยากร ความยั่งยืน และนวัตกรรมอย่างมีประสิทธิภาพ

ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถเข้าไปชมการอภิปรายต่าง ๆ ของ Food Nation Denmark ย้อนหลังได้ที่ Youtube ของ Food Nation Denmark



\* \* \* \* \*

สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงโคเปนเฮเกน

๗ ตุลาคม ๒๕๖๕