

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

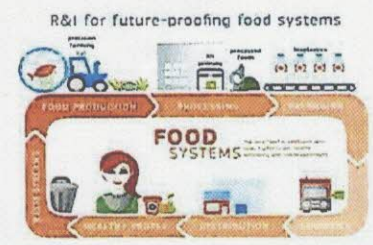
สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

Food 2030 นโยบายสนับสนุนการวิจัยและการพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารของสหภาพยุโรป



ระบบอาหารโลกกำลังเผชิญความท้าทายในหลายมิติไม่ว่าจะเป็น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ภาวะทุพโภชนาการ โรคที่เกิดจาก พฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างไม่เหมาะสม ทรัพยากรขาดแคลน ความหลากหลายทางชีวภาพลดลง ดินเสื่อมโทรม การเติบโตของสังคม ผู้สูงอายุ การขยายตัวของเมือง และขยะอาหารที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสสายพันธุ์ใหม่ COVID-19 ได้ตอกย้ำถึงความจำเป็นของการปฏิรูประบบอาหารโลกไปสู่ระบบอาหารที่ยั่งยืน ปลอดภัย และมีประโยชน์ต่อสุขภาพในราคาที่สามารถเข้าถึงได้ เพื่อรับมือกับ ภาวะฉุกเฉินหรือวิกฤติที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต อาทิ โรคระบาด การเปลี่ยนแปลง สภาพภูมิอากาศ และความขัดแย้งทางการเมืองระหว่างประเทศ

การวิจัยและนวัตกรรม (R&I) ถือเป็นกุญแจสำคัญในการพัฒนาระบบอาหารที่มีความอย่างยั่งยืน มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน (sustainable, healthy and inclusive food systems) รวมทั้งเสริมสร้างความรู้ เสาะหาแนวทางในการแก้ปัญหา/ความท้าทายต่าง ๆ สหภาพยุโรปจึงเห็นความสำคัญในการลงทุนด้าน R&I ในอุตสาหกรรม เกษตรและอาหารอย่างมาก เพื่อยกระดับความมั่นคงทางอาหารในภูมิภาค เสริมสร้างรายได้แก่เกษตรกร รวมทั้งขยายโอกาส/ช่องทางการตลาด ใหม่ ๆ ในการจำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหาร



โครงการ Food 2030 คืออะไร

Food 2030 คือ กรอบนโยบายสนับสนุนการวิจัยและการพัฒนานวัตกรรมด้านเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป เพื่อพัฒนาไปสู่ระบบอาหารที่สามารถรองรับอนาคตได้ (future-proof food systems) นั่นคือ ระบบอาหารที่มีความยั่งยืน ยืดหยุ่น หลากหลาย ครอบคลุม และมีความสามารถในการแข่งขัน ซึ่งครอบคลุมตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่ปัจจัยการผลิต การผลิตอาหารขั้นต้น การเก็บเกี่ยว การจัดเก็บ การแปรรูป ไปจนถึง การกระจายสินค้า การบริโภค การจัดการของเสีย และการตรวจสอบย้อนกลับ

วัตถุประสงค์ของโครงการ Food 2030 คืออะไร

- 1) สร้างความเชื่อมโยงด้านการวิจัยและการพัฒนานวัตกรรมระหว่างนโยบายต่างสาขา
- 2) กระตุ้นและขยายการลงทุนใน R&I ทั้งจากภาครัฐและภาคเอกชน
- 3) ผลักดันการนำผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ หรือบริการที่เกิดขึ้นจากโครงการ R&I ไปใช้จริง

4) สนับสนุนบทบาทของเทคโนโลยี แนวทาง หรือรูปแบบธุรกิจ ที่จะช่วยเปลี่ยนระบบอาหารไปสู่ทิศทางที่ยั่งยืนมากยิ่งขึ้น

โครงการ Food 2030 จะผลักดันการวิจัยและการพัฒนานวัตกรรมในการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารด้านไหนบ้าง

1. โภชนาการ (Nutrition)
 - 1) มุ่งต่อสู้กับความอดอยากหิวโหย (hunger) ภาวะทุพโภชนาการ (malnutrition) และโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารอย่างไม่สมดุล
 - 2) พัฒนาโภชนาการส่วนบุคคล (personalised nutrition)
 - 3) พัฒนาแหล่งโปรตีนทางเลือกใหม่

4) พัฒนาระบบตรวจสอบความถูกต้อง และความปลอดภัยอาหาร ที่ดียิ่งขึ้น

5) สนับสนุนการบริโภคอาหารที่หลากหลาย ยั่งยืน และมีประโยชน์ต่อ สุขภาพ

ซึ่งจะดำเนินการผ่านโครงการต่าง ๆ อาทิ

1) โครงการพัฒนาระบบทำงานบนมือถือสำหรับสแกนข้อมูล เกี่ยวกับอาหารได้อย่างรวดเร็ว แม่นยำ และใช้ต้นทุนต่ำ ช่วยผู้บริโภคในการจัดการอาหารที่รับประทาน ต่อสู้กับโรคอ้วน และลดความเสี่ยงจากการแพ้อาหาร

2) โครงการ PROTEIN2FOOD พัฒนานวัตกรรม และวิธีการแปรรูป อย่างยั่งยืน โดยผลิตโปรตีนคุณภาพสูงจากเมล็ดพืชและพืชตระกูลถั่ว

3) โครงการ PERFORMANCE ใช้เทคโนโลยีการพิมพ์ 3 มิติแบบ ชาญฉลาดผลิตอาหารที่มีเนื้อสัมผัส ขนาด และคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะกับความต้องการของผู้สูงวัยที่มีปัญหาการกลืนอาหารลำบาก

2. สภาพภูมิอากาศ (Climate)

1) มุ่งพัฒนาระบบอาหารที่มีความยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลง สภาพภูมิอากาศ (climate-smart food systems)

2) อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

3) ระบบอาหารที่เสริมสร้างความหลากหลายทางชีวภาพ และเพิ่ม ความอุดมสมบูรณ์ให้แก่ระบบนิเวศและดิน

4) สนับสนุนการทำเกษตร และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน

ซึ่งจะดำเนินการผ่านโครงการต่าง ๆ อาทิ

1) โครงการ CERES พัฒนาแบบจำลองพยากรณ์ผลกระทบจากการ เปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศต่อการทำประมง และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ในยุโรป ซึ่งสนับสนุนการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน

2) โครงการ HEATWHEAT ค้นหาเอนไซม์ดัดแปรพันธุกรรมที่ช่วย กระตุ้นการสังเคราะห์แสงของข้าวสาลี ทำให้ผลผลิตเพิ่ม และต่อสู้กับ ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

3) โครงการ FATIMA พัฒนาเครื่องมือช่วยเหลือฟาร์มในการทำ เกษตรกรรมความแม่นยำสูง และการจัดการในการเพาะปลูกพืชอย่าง ยั่งยืน โดยการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

3. การหมุนเวียน (Circularity)

1) สนับสนุนระบบอาหารที่ใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ และ หมุนเวียน

2) มุ่งลดขยะอาหารให้เหลือศูนย์

3) การแปรรูปขยะอาหารไปเป็นผลิตภัณฑ์ชีวภาพ

4) เพิ่มความต้องการอาหารในท้องถิ่น

5) สนับสนุนบรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืน ย่อยสลายได้ และลดการใช้ พลาสติก

ซึ่งจะดำเนินการผ่านโครงการต่าง ๆ อาทิ

1) โครงการ SECUREFISH สกัดสารโปรตีนและเปปไทด์จากเศษ ปลาที่ถูกทิ้ง ซึ่งสามารถใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร เพื่อเพิ่มคุณค่าทาง โภชนาการ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้ขยะอาหาร

2) โครงการ RESTFOOD พัฒนาเทคโนโลยีลดการใช้ น้ำ และนำ น้ำที่ใช้แล้วในระบบอาหารกลับมาใช้ใหม่ โดยมีเซ็นเซอร์ตรวจวิเคราะห์ แบคทีเรียในน้ำ และระบบฆ่าเชื้อด้วยแสงยูวี

3) โครงการ PHBOTTLE ผลิตขวดพลาสติกที่ย่อยสลายได้จาก วัสดุชีวภาพ โดยใช้ น้ำที่เหลือจากโรงงานแปรรูปน้ำผลไม้

4. นวัตกรรม (Innovation)

1) สนับสนุนการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์หรือรูปแบบการ ดำเนินธุรกิจที่คำนึงถึงความรับผิดชอบต่อสังคม และอย่างมีจริยธรรม

2) เพิ่มการจ้างงานในยุโรป

3) รับรองการเข้าถึงอาหารที่ยั่งยืน ปลอดภัย และมีประโยชน์ต่อ สุขภาพ

4) สนับสนุนการเข้ามามีส่วนร่วมของชุมชน รวมทั้งพัฒนาระบบ อาหารที่ขับเคลื่อนด้วยข้อมูล (data-driven food and nutrition systems) โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์ข้อมูล วางแผน หรือปรับกลยุทธ์ด้านอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคม

ซึ่งจะดำเนินการผ่านโครงการต่าง ๆ อาทิ

1) โครงการ FOODMETRES วิเคราะห์ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (ecological footprint) จากการบริโภคอาหาร เพื่อพัฒนาระบบผลิต อาหารที่ยั่งยืน และเพิ่มการเข้าถึงอาหาร

2) โครงการ CAPSELLA สร้างแพลตฟอร์มช่วยเหลือเกษตรกร ด้านข้อมูลการทำเกษตรอย่างยั่งยืน

3) โครงการ Big Picnic สร้างความตระหนักถึงความมั่นคงทาง อาหาร ผ่านการจัดนิทรรศการ กิจกรรม หรืองานที่เปิดให้สาธารณะเข้า มามีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

4) โครงการ SHARECITY สนับสนุนการสร้าง food sharing economy เพื่อต่อสู้กับปัญหาทรัพยากรขาดแคลน ขยะอาหาร และเป็น แบบอย่างของการพัฒนาระบบแบ่งปันอาหารในเมืองในอนาคต