

E mail Nov19.9.38n

วันที่ 21 พ.ย. 2555 เวลา 9.38 น.



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. อีเมล : moacdc@thaiembdc.org

ที่ กษ.๐๒๑๑.๒/ว.๒๕๕๕ วันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

เรื่อง ผลการประชุมสัมมนา หัวข้อ ความสำเร็จของสหรัฐอเมริกาและแคนาดาในการแก้ไขปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง (Food Loss and Waste Successes from the U.S. and Canada)

เรียน ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ด้วยสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมการประชุมสัมมนาออนไลน์ (Webinar) หัวข้อ ความสำเร็จของสหรัฐอเมริกาและแคนาดาในการแก้ไขปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง (Food Loss and Waste Successes from the U.S. and Canada) จัดโดยกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (U.S. Department of Agriculture) และ องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) เมื่อวันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๕๕ โดยมี Ms. Jean Buzby ตำแหน่ง Food Loss and Waste Liaison, USDA กล่าวเปิดงานประชุม ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่ (๑) Ms. Denise Phillippe ตำแหน่ง Senior Policy Advisor, National Zero Waste Council, Vancouver (๒) Mr. David Messer ตำแหน่ง Executive Director, Smart Cities Office, City of Guelph (๓) Ms. Ava Richardson ตำแหน่ง Director of Sustainability, Baltimore Office of Sustainability (๔) Ms. Cara Murray ตำแหน่ง Administrative Analyst, Baltimore Office of Sustainability และ (๕) Ms. Laine Cidlowski ตำแหน่ง Food System Administrator, Denver Department of Public Health and Environment การประชุมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านการเพิ่มวิธีบริหารจัดการอาหารให้เป็นไปอย่างยั่งยืน เช่น ใน Baltimore และ Denver ของสหรัฐฯ และในนคร Vancouver รัฐ British Columbia และเมือง Guelph รัฐ Ontario ของแคนาดา สาระสำคัญของการประชุมปรากฏตามเอกสารแนบ

ข้อคิดเห็นสำนักงานฯ

สหรัฐฯ และแคนาดาให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งตลอดห่วงโซ่อุปทานในชุมชนและตัวเมืองอย่างจริงจัง โดยจัดให้มีเจ้าหน้าที่ เงินทุน และทรัพยากรเพื่อใช้แก้ปัญหาดังกล่าวโดยเฉพาะ ซึ่งเห็นว่าควรเริ่มต้นแก้ไขปัญหาตั้งแต่ระดับครัวเรือน โดยการส่งเสริมให้ประชาชนรู้จักวิธีการจัดการกับอาหารเหลือทิ้งและขยะสด วางแผนการซื้ออาหารในปริมาณที่พอดีเพื่อป้องกันอาหารเหลือทิ้ง ให้ความรู้แก่ภาคธุรกิจในการพัฒนาวัตถุดิบเหลือทิ้งให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ (Upcycled Food) วิธีการรีไซเคิลอาหาร และการบริจาคอาหารที่เหลือจากการจำหน่ายหรือบริโภคให้แก่ผู้ขาดแคลน โดยทุกภาคส่วนควรทำงานร่วมกัน การประชุมนี้ยังได้รวบรวมตัวอย่างนโยบาย วิธีการบริหารจัดการ และผลลัพธ์จากการปฏิบัติตามนโยบายของเมืองต่าง ๆ ในสหรัฐฯ และแคนาดา จึงเป็นแนวคิดให้แก่ไทยในการดำเนินการแก้ไขปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง ในระดับครัวเรือน จังหวัด ตลอดจนระดับประเทศต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ เพื่อใช้ประโยชน์จากข้อมูลต่อไป

เรียน รองอธิบดีกรมประมง (ทพ.จร. ทนใจ)

เพื่อโปรดพิจารณา (นายสุวัจน์ วงศ์สวัสดิ์)

1/11/2555

1/11/2555

1/11/2555

นายสุวัจน์ วงศ์สวัสดิ์

ผู้อำนวยการกองประมงต่างประเทศ

(นางกฤษณา สุขุมพานิช)
อัครราชทูต (ฝ่ายเกษตร)

1/11/2555

มอช. กษ. ๓๐๓. ๓๐๓. ๓๐๓.

(นายถาวร ทนใจ)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมประมง



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ
ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

ความสำเร็จของสหรัฐอเมริกาและแคนาดา
ในการแก้ไขปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมการประชุมสัมมนาออนไลน์ (Webinar) หัวข้อ ความสำเร็จของสหรัฐอเมริกาและแคนาดาในการแก้ไขปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง (Food Loss and Waste Successes from the U.S. and Canada) จัดโดยกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (U.S. Department of Agriculture) และองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) เมื่อวันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ โดยมี Ms. Jean Buzby ตำแหน่ง Food Loss and Waste Liaison, USDA กล่าวเปิดงานประชุม ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่ (๑) Ms. Denise Phillippe ตำแหน่ง Senior Policy Advisor, National Zero Waste Council, Vancouver แคนาดา (๒) Mr. David Messer ตำแหน่ง Executive Director, Smart Cities Office, City of Guelph แคนาดา (๓) Ms. Ava Richardson ตำแหน่ง Director of Sustainability, Baltimore Office of Sustainability สหรัฐฯ (๔) Ms. Cara Murray ตำแหน่ง Administrative Analyst, Baltimore Office of Sustainability สหรัฐฯ และ (๕) Ms. Laine Cidlowski ตำแหน่ง Food System Administrator, Denver Department of Public Health and Environment

**Food Loss and Waste
Successes from the
U.S. and Canada**

Wednesday, Nov 2, 2022 • 11:00am - 12:30pm EDT

 U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



การประชุมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านการเพิ่มวิธีบริหารจัดการอาหารให้เป็นไปอย่างยั่งยืนในสหรัฐฯ เช่น เมือง Baltimore และเมือง Denver และในแคนาดา เช่น นคร Vancouver รัฐ British Columbia และเมือง Guelph รัฐ Ontario สารสำคัญของการประชุมมีดังนี้

๑. คำกล่าวเปิดงานประชุม

Ms. Jean Buzby ตำแหน่ง Food Loss and Waste Liaison, USDA พบว่า ทั่วโลกสูญเสียและทิ้งอาหารกว่า ๑.๓ พันล้านตันต่อปี หรือประมาณ ๑ ใน ๓ ของอาหารที่ผลิต โดยร้อยละ ๑๔ อาหารสูญเสียในขั้นตอนหลังการเก็บเกี่ยวและการส่งไปจำหน่ายยังร้านค้าปลีก และร้อยละ ๑๗ สูญเสียและเหลือทิ้งในขั้นตอนการค้าปลีก การให้บริการทางอาหาร และการบริโภค คิดเป็นเงิน ๙.๓๖ แสนล้านเหรียญสหรัฐ สำหรับสหรัฐอเมริกา ที่มีประชากรมากเป็นอันดับ ๓ ของโลก ประสบปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งจำนวนกว่า ๑.๐๓ ร้อยล้านตัน โดยมาจากภาคอุตสาหกรรม คราวเรือน การพาณิชย์ และสถาบันต่าง ๆ ดังนั้น การลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งจะสร้างประโยชน์ให้แก่สังคม สร้างโอกาสทางธุรกิจ และช่วยประหยัดพลังงาน แรงงาน และลดการเกิดการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ

สหรัฐฯ ดำเนินการตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน หรือ SDGs (Sustainable Development Goals) ตามที่มีการหารือร่วมกับองค์การสหประชาชาติ หรือ UN (United Nations) สหรัฐฯ ตั้งเป้าการจัดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งภายในประเทศร้อยละ ๕๐ ภายในปี ๒๕๗๓ โดยสำนักงานปกป้องสิ่งแวดล้อมสหรัฐฯ หรือ EPA (Environmental Protection Agency) ได้จัดทำแผนลำดับความสำคัญของการฟื้นฟูอาหาร (Food Recovery Hierarchy) และได้ร่วมมือลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งระหว่างหน่วยงานรัฐบาลกลางสหรัฐฯ เช่น USDA และองค์การอาหารและยาสหรัฐฯ รวมทั้งกระตุ้นภาคเอกชนให้มีความมุ่งมั่นแก้ปัญหาดังกล่าวภายในองค์กรของตนเพื่อให้บรรลุผลตามเป้าหมายการจัดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งภายในประเทศร้อยละ ๕๐ ภายในปี ๒๕๗๓ นอกจากนี้ USDA เดินหน้าเตรียมพร้อมด้านการ (๑) ศึกษาวิจัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่สามารถใช้ลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง (๒) คาดการณ์การสูญเสียอาหารหลังการเก็บเกี่ยวและระหว่างการขนส่งอาหารไปยังร้านค้าปลีก (๓) ให้การศึกษาและจัดทำเครื่องมือ เช่น แอปพลิเคชัน FoodKeeper และ (๔) ให้เงินทุนช่วยเหลือเพื่อลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งกว่า ๙๐ ล้านเหรียญสหรัฐ

๒. ผู้แทนจากหน่วยงานภาครัฐสหรัฐฯ และแคนาดาร่วมอภิปราย

๒.๑ ผู้แทนจากหน่วยงานภาครัฐสหรัฐฯ

- Ms. Ava Richardson ตำแหน่ง Director of Sustainability, Baltimore Office of Sustainability สหรัฐฯ กล่าวว่า เมือง Baltimore รัฐ Maryland ให้ความสนใจประเด็นปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง และมุ่งมั่นที่จะทำตามเป้าหมายของชาติที่ต้องการลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งให้ได้ร้อยละ ๕๐ ภายในปี ๒๕๗๓ จึงให้เงินสนับสนุนชุมชนเพื่อจัดทำโครงการ Food Matters และการรณรงค์เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว เช่น จัดทำคำแนะนำการลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง วิธีการแยกและกำจัดอาหารสด กระตุ้นให้ผู้บริโภควางแผนก่อนการซื้ออาหาร เปิดตัวโครงการนำอาหารประเภทผักเหลือใช้ส่งฟาร์มเพื่อเป็นอาหารให้สุกร และจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการลดขยะในภาคธุรกิจแก่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ (Inspector) เพื่อให้เจ้าหน้าที่ส่งต่อความรู้แก่ผู้ประกอบการระหว่างการเข้าตรวจสอบสถานประกอบการ และเพื่อให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของการหมักปุ๋ยที่ได้จากเศษผักผลไม้ นอกจากนี้ เมือง Baltimore ได้จัดทำแผน Less Waste, Better Baltimore (LWBB) เพื่อร่างเป้าหมายและประเภทธุรกิจที่ต้องการดำเนินการลดอาหารเหลือทิ้ง ได้แก่ (๑) เมือง Baltimore ตั้งเป้าลดอาหารเหลือทิ้งร้อยละ ๕๐ ภายในปี ๒๕๗๓ (๒) ภาคการพาณิชย์ (Commercial) ตั้งเป้าลดอาหารเหลือทิ้งร้อยละ ๕๐ ภายในปี ๒๕๘๓ (๓) ภาคการศึกษาระดับสูง ตั้งเป้าให้ทำการแยกขยะอาหารร้อยละ ๑๐๐ ภายในปี ๒๕๘๓ (๔) โรงเรียนระดับอนุบาลจนถึงมัธยม (K-12 Schools) ตั้งเป้าลดอาหารเหลือทิ้งร้อยละ ๙๐ ภายในปี ๒๕๘๓ และ (๕) คราวเรือน ตั้งเป้าลดอาหารเหลือทิ้งร้อยละ ๘๐ ภายในปี ๒๕๘๓ ทั้งนี้ หัวใจสำคัญในการ

แก้ปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง คือ ประชาชนต้องมีความรู้ในเรื่องดังกล่าว และต้องชี้ให้เห็นว่าการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งส่งผลกระทบต่อสภาพอากาศ

- Ms. Cara Murray ตำแหน่ง Administrative Analyst, Baltimore Office of Sustainability สหรัฐฯ บรรยายแผนและผลการดำเนินการตามโครงการ Food Matters ซึ่งเริ่มตั้งแต่ปี ๒๕๖๓ โดย (๑) ระหว่างปี ๒๕๖๓ - มิถุนายน ๒๕๖๕ ดำเนินการวางแผนการปฏิบัติงานเพิ่มศักยภาพให้แก่องค์กรไม่แสวงหาผลกำไร ให้สามารถนำอาหารเหลือใช้กลับมาใช้อีกครั้ง จัดตั้งคณะทำงาน Food Waste and Recovery และจัดส่งอาหารที่ไม่ต้องการให้แก่ตลาดนัดเกษตรกร (Farmers markets) ๒ แห่ง และศูนย์สะดวกซื้อ (Convenience centers) ๕ แห่ง และจัดทำสื่อเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการหมักปุ๋ยในสวนหลังบ้าน ทำกิจกรรมส่งเสริมการปลูกต้นไม้โดยไม่ให้ต้นไม้และหญ้าหรือปุ๋ยที่ใช้คลุมต้นไม้โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย และจัดทำเอกสารแลกเปลี่ยนข้อมูล และ (๒) ระหว่างเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม ๒๕๖๕ เป็นช่วงสรุปค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการปฏิบัติตามแผน ประชุมหารือร่วมกับคณะทำงานเมืองต่าง ๆ ในภูมิภาคแอตแลนติกกลาง และวางแผนการดำเนินการในอนาคตร่วมกับ NRDC (Natural Resources Defense Council)

โครงการ Food Matters ประสบผลสำเร็จหลายประการ เช่น (๑) การทำงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานและกลุ่มภาคเอกชน ช่วยให้เป้าหมายที่ตั้งไว้เข้าถึงผู้รับสารได้กว้างขึ้น และเป็นการสร้างเครือข่ายระหว่างประชาชนและองค์กรที่ทำงานด้านการลดอาหารเหลือทิ้ง (๒) ช่วยกระจายทรัพยากรของหน่วยงานเพื่อใช้บริหารจัดการของเหลือทิ้ง และเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในการศึกษาและทดลองปฏิบัติการกำจัดอาหารเหลือทิ้ง สำหรับผู้ที่สนใจทำงานด้านสิ่งแวดล้อม (๓) การประชุมร่วมกับเมืองอื่น ๆ มีความสำคัญในด้านการแลกเปลี่ยนความรู้และวิธีการแก้ปัญหา รวมถึงสร้างเครือข่ายร่วมกับเมืองต่าง ๆ และ (๔) สร้างความตระหนักรู้เกี่ยวกับวิธีการคัดแยกอาหารเหลือทิ้งให้แก่ชาวเมือง Baltimore

- Ms. Laine Cidlowski ตำแหน่ง Food System Administrator, Denver Department of Public Health and Environment กล่าวว่า เมือง Denver จัดลำดับความสำคัญให้การลดปริมาณอาหารที่จะกลายเป็นอาหารเหลือทิ้งเป็นหนึ่งในประเด็นหลักที่ต้องดำเนินการ จากสถิติของเมือง Denver พบว่า ประชาชนกว่า ๗ แสนคนใช้บริการจัดการขยะของเมือง ซึ่งสามารถเก็บขยะจากครัวเรือนได้ประมาณ ๒.๒ แสนตันต่อปี ทั้งนี้ เมือง Denver ตั้งเป้าการสร้างความยั่งยืนไว้ โดยต้องการให้มีการรีไซเคิลขยะและหมักปุ๋ยเพิ่มขึ้นในทุกปี จากการตรวจสอบพบว่า ชาว Denver มีอาหารเหลือทิ้งโดยเฉลี่ย ๑๔ ปอนด์ต่อครัวเรือนต่อสัปดาห์ และจากการสำรวจพบว่า บริเวณที่พักอาศัยของประชากรที่มีรายได้ต่ำยังต้องเผชิญกับปัญหาการขาดแคลนอาหารสำหรับเลี้ยงบุคคลในครอบครัว ดังนั้น จึงดำเนินการให้ความรู้แก่ชุมชนเกี่ยวกับวิธีการบริหารจัดการอาหาร และจัดโครงการต่าง ๆ เช่น การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมมนุษย์โดยใช้วิธี Community-Based Social Marketing (CBSM)^{*} การทดลองใช้วิธีการที่สร้างสรรค์ลดอาหารเหลือทิ้ง การจัดทำสื่อความรู้สองภาษาส่งให้กับ ๖๐๐ ครัวเรือน และจัดทำการตรวจสอบขยะและสำรวจข้อมูลเพื่อประเมินผล เป็นต้น วิธีการหลักที่เมือง Denver ใช้จัดการปัญหาอาหารเหลือทิ้งจากครัวเรือน ได้แก่ จัดทำโครงการที่ให้มากกว่าความรู้ โดยใช้เทคโนโลยีแอปพลิเคชันเข้าช่วยปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้บริโภคตามครัวเรือน จัดทำการศึกษาวิจัยประเภทอาหารที่มีแนวโน้มเป็นอาหารเหลือทิ้งโดยวิธีสำรวจทางออนไลน์ สำรวจโดยการกรอกข้อมูลในแบบฟอร์มกระดาษ สำรวจโดยการสอบถามข้อมูลตามบ้าน และจัดทำกิจกรรมกับร้านอาหารแข่งขันให้มีอาหารเหลือทิ้งน้อยที่สุด เพิ่มการหมักปุ๋ย และบริจาคอาหารให้แก่ชุมชน องค์กร หรือผู้ที่ขาดแคลน โดยให้ความรู้เกี่ยวกับการบริจาคอาหารที่ปลอดภัยและการป้องกันการรับผิดที่อาจเกิดจากอาหารที่บริจาค ภาครัฐใช้วิธีการสัมภาษณ์พูดคุยกับ

^{*} <https://cdphe.colorado.gov/sustainability-programs/recycling-grants-incentives/community-based-social-marketing>

ร้านอาหารเพื่อหาสาเหตุที่ขัดขวางการบริจาคอาหาร และทำงานร่วมกับหน่วยงานที่บริจาคอาหารเพื่อหาอาหารที่เหลือจากการบริโภค Ms. Laine Cidlowski ปิดท้ายว่า สิ่งสำคัญที่จะช่วยให้การแก้ปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งประสบความสำเร็จ คือ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภค การซื้อสินค้าอาหาร และการบริหารจัดการอาหารเหลือทิ้งของประชาชนพื้นที่

๒.๒ ผู้แทนจากหน่วยงานภาครัฐแคนาดา

- Ms. Denise Phillippe ตำแหน่ง Senior Policy Advisor, National Zero Waste Council, แวนคูเวอร์ กล่าวว่า ปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งสร้างความเสียหายให้แก่แคนาดาประมาณ ๑ แสนล้านเหรียญแคนาดาต่อปี การแก้ปัญหาดังกล่าวจึงเป็นสิ่งจำเป็น แคนาดามีธุรกิจขนาดเล็กถึงกลางจำนวนมากกว่าธุรกิจขนาดใหญ่ ซึ่งมีน้อยกว่า ๑๐ บริษัท ส่งผลให้การเจรจาเพื่อแก้ไขปัญหาการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งไม่ยุ่งยากมากนัก แคนาดาแบ่งการทำงานด้านดังกล่าวออกเป็น (๑) ระดับรัฐบาลกลางจะมีหน้าที่กำหนดนโยบายและให้การสนับสนุนด้านนวัตกรรมและเงินทุนสำหรับอาหารและการเกษตร และ (๒) ระดับรัฐบาลท้องถิ่นจะมีหน้าที่กำหนดนโยบายและกฎระเบียบเพื่อควบคุมขยะ นอกจากนี้ การจัดทำนโยบายระดับชาติ “A Food Loss and Waste Strategy for Canada” เกิดจากผลของการทำงานร่วมกันระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน มีหัวใจหลัก ๒ ประการ คือ (๑) การทำงานร่วมกันจะก่อให้เกิดความสำเร็จได้ดีกว่าการทำงานแบบตัวใครตัวมัน และ (๒) การยกระดับนโยบายและการลงมือปฏิบัติอย่างแท้จริง วิธีการลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งที่แคนาดาจัดทำ เช่น (๑) รมรณรงค์ประเด็นด้านนวัตกรรมเพื่อใช้ลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง และให้รางวัลสนับสนุนทางการเงินแก่บริษัทที่บริหารจัดการลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งได้อย่างมีประสิทธิภาพ (๒) สนับสนุนให้ร้านค้าติดป้ายรณรงค์และสอดแทรกวิธีการเก็บรักษาอาหารที่รับประทานไม่หมด ให้คงความสดใหม่สำหรับการบริโภคในภายหลัง เพื่อสื่อสารข้อมูลไปยังผู้บริโภค (๓) จัดทำโครงการ FoodMesh จับคู่อาหารที่ขายไม่ได้กับภาคธุรกิจและองค์กรการกุศลเพื่อกระจายอาหารเหลือทิ้งให้ถูกนำมาใช้อย่างเกิดประโยชน์สูงสุด (๔) ปรับใช้ระบบอาหารหมุนเวียน (Circular Food Systems) โดยแคนาดาได้ดำเนินการปรับขยายโครงสร้างให้สามารถรองรับกับระบบดังกล่าวโดยมี Circular Economy Leadership Canada (CELC), Save-On-Foods, Our Food Future และ Vancouver Economic Commission (VEC) เป็นผู้ประสานงาน และจัดทำการประชุมออนไลน์ (Webinar) ในประเด็นแนวทางการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม และสถานที่ที่เป็นศูนย์รวมของอาหาร เป็นต้น Ms. Denise Phillippe ให้คำแนะนำสำหรับเมืองและภูมิภาคต่าง ๆ ว่า ควรใช้ระบบหมุนเวียน (Circular) ทุกครั้งที่สามารถทำได้ ควรทำงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานและตลอดห่วงโซ่อุปทาน ไม่ควรปรับใช้วิธีการทำงานแบบตัวใครตัวมัน หน่วยงานระดับเมืองมีอำนาจในการสร้างการเปลี่ยนแปลงแต่ต้องทำงานให้สอดคล้องกับหน่วยงานรัฐในระดับอื่นด้วย และการมีข้อมูลถือเป็นสิ่งสำคัญแต่ต้องนำมาปฏิบัติเพื่อลดปัญหาดังกล่าวด้วย

- Mr. David Messer ตำแหน่ง Executive Director, Smart Cities Office, City of Guelph แคนาดา กล่าวว่า เมือง Guelph ตั้งอยู่ห่างจากเมืองโทรอนโตประมาณ ๑ ชั่วโมง เป็นศูนย์กลางของฟาร์ม ธุรกิจด้านอาหาร มหาวิทยาลัยชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์การเกษตร กลุ่มเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านการเกษตร หน่วยงานรัฐ และกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เมือง Guelph ใช้นโยบายเศรษฐกิจอาหารหมุนเวียนภายในภูมิภาค โดยเชื่อว่าวิธีการดังกล่าวจะนำไปสู่เป้าหมาย (๑) ให้ประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารที่อุดมด้วยสารอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ ๕๐ (๒) สร้างธุรกิจและความร่วมมือด้านเศรษฐกิจหมุนเวียนใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๕๐ และ (๓) สร้างประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการปลดปล่อยมูลค่าของอาหารเหลือทิ้งเพิ่มขึ้นร้อยละ ๕๐ โดยต้องการให้ประสบความสำเร็จภายในปี ๒๕๖๘ การดำเนินการหลักได้แก่ การแสวงหาวิธีการเข้าถึงอาหารเหลือทิ้งโดยการระบุสถานที่ที่จะเกิดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งซึ่งส่วนใหญ่ ได้แก่ ฟาร์ม ครัวเรือน ภาคธุรกิจด้านการบริการ และสถานดูแลผู้สูงอายุและเด็ก และหาวิธีการแทรกแซงลดการ

สูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง โดยได้จัดตั้งกลุ่มทดลองรวมภาคธุรกิจเข้าด้วยกัน และพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อใช้กู้อาหารที่ยังรับประทานได้ เป้าหมายหลัก คือ ลดค่าใช้จ่ายในการแยกขยะสด ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และเสริมสร้างความร่วมมือในสังคม ผลที่เกิดขึ้นในปัจจุบันคือ สามารถเก็บขยะสดได้ถึง ๓๑๘ ตัน ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกได้ ๔๑๓ ตัน และเพิ่มมื้ออาหารได้มากถึง ๓๗,๓๖๔ มื้อ โครงการดังกล่าวจะช่วยแจ้งข้อมูลสถานที่ที่มีอาหารเหลือใช้ เพื่อให้ภาคธุรกิจนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป เช่น (๑) องค์กร The SEED^๒ รวบรวมผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเหลือใช้เพื่อนำไปปรุงอาหารเมนูใหม่ ๆ ให้แก่ชุมชน (๒) จัดทำโครงการ COIL (Circular Opportunity Innovation Launchpad) ซึ่งเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างภาคธุรกิจเพื่อเปลี่ยนขยะให้เป็นสินค้าใหม่ (Upcycled/New products) สร้างแรงบันดาลใจในการสร้างนวัตกรรม และปรับโครงสร้างระบบให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อสร้างเศรษฐกิจหมุนเวียน โดยในปีที่ ๑ บริษัทกว่าร้อยละ ๖๖ ของรัฐ Ontario ได้เข้ารับการเงินทุนจากโครงการ COIL ก่อให้เกิดโมเดลธุรกิจที่สร้างสรรค์ เกิดการทำการค้าระหว่างธุรกิจและธุรกิจ (B2B) เพื่อนำอาหารเหลือใช้มาผลิตเป็นสินค้าใหม่ เช่น นวัตกรรมที่ผลิตจากเปลือกผลไม้ นำมาผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว เกิดการสร้างสรรค์ผลงานสิทธิบัตร และมีการค้นพบแนวทางการลดก๊าซเรือนกระจก ลดการใช้พลาสติก และส่งต่อประโยชน์ไปสู่ชุมชน ทั้งนี้ Mr. David Messer เห็นว่า การทำการหมุนเวียนไม่ได้ส่งผลดีต่อสภาพอากาศทั้งหมด ดังนั้น จำเป็นต้องมีการศึกษาและทำความเข้าใจเรื่องการทำเศรษฐกิจหมุนเวียนที่เท่าทันต่อสภาพอากาศ (Climate – smart circular economy) อย่างจริงจัง ประกอบกับพัฒนาการตลาด เช่น มาตรฐานที่ใช้รับรองคุณภาพสินค้า การสร้างแบรนด์ให้ผู้บริโภคจดจำ การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค และการจัดหาวัตถุดิบให้ดีขึ้น

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.
เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๕

^๒ <https://theseedguelpb.ca/about/>

