****

**ข่าวประชาสัมพันธ์**

**กรุงไทยชี้เทรนด์ Sustainable Sourcing มาแรง กระทบมูลค่าส่งออกเกษตรและอาหารกว่า 2 แสนล้านบาท**

ศูนย์วิจัย Krungthai COMPASS ชี้ ประเทศคู่ค้าของประเทศไทยมีแนวโน้มที่จะบังคับใช้มาตรฐานและกฎระเบียบในด้านการจัดหาวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือ Sustainable Sourcing ที่เข้มงวดขึ้น แนะผู้ประกอบการ 3 กลุ่มหลัก ซึ่งมีมูลค่าส่งออกรวมกันกว่า 2 แสนล้านบาทต่อปี เร่งดำเนินการเรื่อง Sustainable Sourcing อย่างจริงจัง โดยเริ่มตั้งเป้าหมาย Sustainable Sourcing และจัดเก็บข้อมูลห่วงโซ่การผลิตในรูปแบบดิจิทัล

**ดร.พชรพจน์ นันทรามาศ** ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่ และ Chief Economist ธนาคารกรุงไทย เปิดเผยว่า อุตสาหกรรมเกษตรและอาหารไทยเป็นอุตสาหกรรมที่มีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสูงถึง 25% ของการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั้งหมดของประเทศไทย โดยเฉพาะกิจกรรมต้นน้ำ เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ ที่มีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสูงถึง 70% ของห่วงโซ่การผลิตทั้งหมดในภาคเกษตรและอาหาร ทำให้ประเทศคู่ค้ามีแนวโน้มที่จะบังคับใช้มาตรฐานและกฎระเบียบในด้านการจัดหาวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่เข้มงวดขึ้น ซึ่งอาจเป็นอุปสรรคทางการค้าสำหรับผู้ส่งออกไทยในกลุ่มผู้ประกอบการกลางน้ำและปลายน้ำที่ใช้วัตถุดิบในการผลิตจากสินค้าเกษตรได้หากปรับตัวไม่ทัน

“Sustainable Sourcing เป็นแนวทางการจัดหาวัตถุดิบที่ยั่งยืนซึ่งครอบคลุมในหลายมิติตั้งแต่การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก การใช้ทรัพยากรดินและน้ำอย่างคุ้มค่า ไปจนถึงการให้ความสำคัญกับสวัสดิภาพแรงงาน ซึ่งส่งผลกระทบโดยตรงต่ออุตสาหกรรมเกษตรและอาหารไทยที่ต้องพึ่งการส่งออกต่อผลผลิตรวมในประเทศมากกว่า 70% ขณะที่ผู้ประกอบการในภาคเกษตรและอาหารไทยเป็น SMEs มากกว่า 80% ของจำนวนผู้ประกอบการทั้งหมดทำให้อาจไม่พร้อมในการเผชิญกับมาตรฐานการค้าด้านสิ่งแวดล้อมที่ให้ความสำคัญกับการจัดหาวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งในปัจจุบันมีมาตรฐานสากลด้านการจัดหาแหล่งวัตถุดิบอย่างยั่งยืนที่แตกต่างกันไปในแต่ละสินค้า อาทิ มาตรฐานการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในอุตสาหกรรมอาหาร (BBFAW) สำหรับกลุ่มเนื้อสัตว์แปรรูป มาตรฐานการผลิตน้ำตาลอย่างยั่งยืน (Bonsucro) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบหลัก มาตรฐานการประมงที่ยั่งยืน (MSC) หรือมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน (ASC) สำหรับกลุ่มอาหารทะแลแปรรูป ”

**นายอภินันทร์ สู่ประเสริฐ** นักวิเคราะห์ ศูนย์วิจัย Krungthai COMPASS กล่าวเสริมว่า การยกระดับการจัดหาวัตถุดิบไปสู่ Sustainable Sourcing โดยเฉพาะในมิติการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกซึ่งเป็นเทรนด์ที่ทั่วโลกกำลังให้ความสำคัญจะเป็นหนึ่งในแนวทางที่ช่วยให้ภาคเกษตรและอาหารไทยบรรลุเป้าหมาย Net Zero ได้และช่วยลดแรงกดดันจากมาตรการของคู่ค้า นอกจากนี้ ยังตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่มีการจัดหาแหล่งวัตถุดิบอย่างยั่งยืน ขณะที่ผู้ประกอบอาหารรายใหญ่ทั้งของโลกและไทยต่างมีการตื่นตัวในเรื่องการจัดหาวัตถุดิบอย่างยั่งยืนแล้ว

“ผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและอาหารกลางน้ำและปลายน้ำที่ควรเร่งปรับตัวสู่ Sustainable Sourcing ก่อน ได้แก่ ผู้ประกอบการสินค้าในกลุ่มเนื้อสัตว์แปรรูป อาหารทะเลแปรรูป และผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบหลัก เช่น ขนมหวาน ลูกอม ลูกกวาด เนื่องจากเป็นสินค้าที่มีสัดส่วนการส่งออกต่อผลผลิตรวม และการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการจัดหาวัตถุดิบอยู่ในระดับที่สูงเมื่อเทียบกับสินค้าในกลุ่มเกษตรและอาหารกลางน้ำและปลายน้ำอื่นๆ โดยสินค้าในกลุ่มที่กล่าวมาข้างต้น มีมูลค่าการส่งออกรวมกันถึง 2 แสนล้านบาทต่อปี หรือคิดเป็นราว 20% ของมูลค่าส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ซึ่งอยู่ที่กว่า 1 ล้านล้านบาทต่อปี”

**นายปราโมทย์ วัฒนานุสาร** นักวิเคราะห์ ศูนย์วิจัย Krungthai COMPASS กล่าวเสริมว่า ธุรกิจเกษตรและอาหารควรเริ่มตั้งเป้าหมายในด้านการจัดหาวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและเร่งจัดเก็บข้อมูลห่วงโซ่การผลิตในรูปแบบดิจิทัลเพื่อช่วยให้การตรวจสอบย้อนกลับในสินค้าเกษตรและอาหารทำได้ง่ายขึ้น รวมถึงสร้างความร่วมมือกันทั้ง Ecosystem นอกจากนี้ ภาครัฐจะต้องเป็นแกนหลักในการยกระดับมาตรฐานและการรับรองด้านการจัดหาวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้ทัดเทียมมาตรฐานสากล ซึ่งจะช่วยให้ธุรกิจเกษตรและอาหารไทยสามารถยกระดับไปสู่การผลิตสีเขียวได้อย่างยั่งยืน

“ผู้ประกอบการควรต้องทำความเข้าใจ และเตรียมความพร้อมสำหรับมาตรฐานและการรับรองด้านการจัดหาวัตถุดิบอย่างยั่งยืนอย่างจริงจัง อีกทั้งเริ่มประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ได้แก่ การใช้ IoT และ Blockchain ในการเก็บข้อมูลแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เพื่อให้การตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบทำได้อย่างโปร่งใส รวมถึงสร้างความร่วมมือกับผู้เชี่ยวชาญเทคโนโลยีด้านการตรวจสอบย้อนกลับอาหาร รวมไปถึงหน่วยงานที่ให้คำปรึกษาด้านมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องกับการจัดหาวัตถุดิบอย่างยั่งยืน เช่น สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ สถาบันอาหาร เป็นต้น”

**ทีม Marketing Strategy**

**30 กันยายน 2567**