**สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงปารีส**
**ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐฝรั่งเศส**
**วันที่ 4 – 10 กรกฎาคม 2565**

DITP

# ยอดการนำเข้าเนื้อไก่เพิ่มสูงขึ้น

การกลับมาเปิดตัวของร้านอาหาร และโรงอาหาร หลังผ่านพ้นสถานการณ์โควิดที่ยาวนานถึงสองปี ส่งผลให้ความต้องการเนื้อไก่เพื่อการประกอบอาหารเพิ่มสูงขึ้น จากข้อมูลของ FranceAgrimer ระบุว่าปี 2020 อัตราการนำเข้าเนื้อไก่เข้าประเทศฝรั่งเศสเพิ่มขึ้นร้อยละ 25 จนถึงปี 2021 อัตราการนำเข้ายังคงเพิ่มขึ้นสูงถึงร้อยละ 41-45 โดยคิดเป็นปริมาณเนื้อไก่นำเข้าจากประเทศในสหภาพยุโรปร้อยละ 8

ที่มาภาพ lesechos : (Shutterstock)

นาย Jean-Michel Schaeffer ประธานกลุ่มผู้ประกอบการค้าเนื้อไก่ - Anvol และเป็นเจ้าของฟาร์มเลี้ยงไก่ที่ได้รับตรารับรอง Label Rouge ในแคว้น Alsace ทางภาคตะวันออกของฝรั่งเศสกล่าวว่า ในปัจจุบันเนื้อไก่ถึงหนึ่งในสองที่ใช้บริโภคในประเทศเป็นเนื้อไก่ที่นำเข้ามาจากประเทศเบลเยียม โปแลนด์ และเนเธอร์แลนด์ ในความเป็นจริงเป็นการนำเนื้อไก่เข้าจากประเทศอื่น เช่น ประเทศบราซิล ไทย หรือยูเครน แล้วมาบรรจุหีบห่อใหม่เพื่อส่งต่อ
ในปี 2021 สหภาพยุโรปนำเข้าเนื้อไก่สูงถึงเกือบ 1 ล้านตัน เฉพาะประเทศยูเครนเพียงประเทศเดียวส่งออกเนื้อไก่ให้กับสหภาพยุโรปคิดเป็นปริมาณถึงร้อยละ 15 ซึ่งหลังเกิดสงครามรัสเซีย-ยูเครน สหภาพยุโรปออกนโยบายให้ความช่วยเหลือประเทศยูเครนด้วยการยกเลิกภาษีนำเข้าเนื้อไก่จากประเทศยูเครนเป็นการชั่วคราว

นาย Yanne Nedelec ผู้อำนวยการ Anvol กล่าวว่า ในยุค 90s เกิดกระแสการซื้ออาหารจากนอกบ้าน ส่งผลให้เมนูอาหารทานง่าย เช่น อาหารประเภทสลัดสำเร็จรูปได้รับความนิยม ซึ่งเมนูอาหารเหล่านี้เน้นราคาย่อมเยาแต่ไม่เน้นคุณภาพ ทำให้เนื้อไก่นำเข้าเป็นที่นิยมมากกว่าเนื่องจากมีราคาถูกกว่าการใช้เนื้อไก่ที่เลี้ยงในประเทศฝรั่งเศสถึงสองเท่า

www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงปารีส
Bureau des Affaires Commerciales
Ambassade Royale de Thaïlande
8, rue Greuze
75116 FRANCE

Tél +33 (0)1 56 90 12 12
Fax +33 (0)1 56 90 12 13
E-mail thaitradeparis@orange.fr

ในทางกลับกัน สถานการณ์โควิดส่งผลให้ผู้บริโภคหันกลับมาให้ความสนใจต่อการปรุงอาหารที่บ้านซึ่งเป็นผลจากการล๊อกดาวน์ ทำให้ไม่สามารถออกไปรับประทานอาหารตามร้านได้ การจับจ่ายวัตถุดิบปรุงอาหารส่วนใหญ่มาจากซุปเปอร์มาร์เกต และร้านขายเนื้อ ซึ่งทั้งสองแห่งนี้ขายเนื้อไก่ที่ผลิตในประเทศคิดเป็น ร้อยละ 85 ของเนื้อไก่ที่มีขายอยู่ทั้งหมด ส่งผลให้ยอดการขายเนื้อไก่ที่ผลิตในประเทศเพิ่มสูง แต่หลังจากที่ร้านอาหารและโรงอาหารกลับมาเปิดตามปกติ ความต้องการเนื้อไก่นำเข้าก็กลับมาอีกครั้ง

นาย Jean Terlon รองประธานสมาพันธ์ผู้ประกอบการโรงแรม ( Umih ) กล่าวว่า ลูกค้าที่นั่งรับประทานอาหารที่ร้านให้ความสำคัญต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมากกว่าลูกค้าที่ซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากร้านขนมปังหรือร้านฟาสต์ฟูด ส่งผลให้ร้านอาหารจำเป็นต้องระบุที่มาของเนื้อสัตว์ที่ใช้ประกอบอาหาร แน่นอนว่าการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพส่งผลให้ต้นทุนราคาอาหารสูงตามไปด้วย

ตั้งแต่เดือนมีนาคม 2022 รัฐบาลฝรั่งเศสออกกฎหมายให้ผู้ประกอบการร้านอาหารทุกประเภทระบุที่มาของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ไม่เว้นแม้แต่ร้านอาหารฟาสต์ฟูด ส่งผลให้ตั้งแต่เดือนพฤษภาคมเป็นต้นมา ร้าน KFC เซ็นสัญญาซื้อไก่จากบริษัทผู้เลี้ยงและค้าเนื้อไก่ LDC ของฝรั่งเศสเพื่อให้แน่ใจว่าจะมีปริมาณเนื้อไก่ที่ผลิตในประเทศเพียงพอกับร้าน KFC ทั้งหมด 300 สาขาทั่วประเทศ ซึ่งปริมาณนี้คิดเป็นร้อยละ 40 ของปริมาณเนื้อไก่ทั้งหมดที่ใช้ในร้าน KFC

ปริมาณความต้องการการบริโภคเนื้อไก่เพิ่มสูงขึ้นทั้งจากผู้ซื้อรายย่อยและผู้ประกอบการร้านอาหาร แต่ปริมาณการผลิตเนื้อไก่ในประเทศกลับไม่เพียงพอต่อความต้องการ นอกเหนือจากนั้นฝรั่งเศสยังได้รับผลกระทบจากไข้หวัดนกส่งผลให้ปริมาณเนื้อไก่ที่ผลิตได้ในประเทศลดต่ำลง ทำให้ต้องเพิ่มปริมาณการนำเข้าเนื้อไก่จากต่างประเทศ

นาย Jean-Michel Schaeffer กล่าวเสริมว่ากลุ่มผู้ประกอบผู้ค้าเนื้อไก่วางแผนลงทุนเป็นจำนวนเงิน 307 ล้านเหรียญสหรัฐ เพื่อใช้ปรับปรุงโรงเลี้ยงและโรงฆ่าไก่ให้ได้มาตรฐานมากยิ่งขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดที่เพิ่มสูง นอกเหนือจากนี้การผลิตเนื้อไก่ที่มีราคาหลากหลายมากขึ้นจะช่วยขยายฐานกลุ่มลูกค้า และช่วยลดปริมาณการนำเข้าเนื้อไก่จากต่างประเทศได้ เนื่องจากขณะนี้เนื้อไก่ที่ผลิตในประเทศฝรั่งเศสปริมาณถึงร้อยละ 20 ใช้ระบบการเลี้ยงปล่อยตามธรรมชาติและมีใบรับรอง ส่งผลให้ราคาสูงกว่าราคาเนื้อไก่ตามมาตรฐาน 2-3 เท่า แต่จะเห็นได้ว่าราคาเนื้อไก่คุณภาพนี้มีส่วนแบ่งตลาดอยู่ที่ร้อยละ 15 คงที่ตลอดระยะเวลา 60 ปีที่ผ่านมา จึงถึงเวลาที่ผู้ประกอบการค้าเนื้อไก่ต้องปรับตัว

**ความเห็น สคต.**

คนฝรั่งเศสนิยมการบริโภคเนื้อไก่เป็นอันดับสองรองจากเนื้อหมู คิดเป็นปริมาณปีละ 30 กิโลกรัมต่อผู้บริโภค ซึ่งความต้องการบริโภคเนื้อไก่นี้ยังคงสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลด้านบวกต่อผู้ประกอบการไทยที่เป็นผู้ส่งออกเนื้อไก่ที่สำคัญให้กับสหภาพยุโรป ซึ่งเป็นการนำไปใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารในร้านอาหารจานด่วน และอาหารสำเร็จรูป ในขณะที่ผู้ประกอบการฝรั่งเศสกำลังปรับตัวในการเพิ่มศักยภาพการผลิตสินค้าเข้าสู่ตลาดซึ่งอาจจะต้องใช้เวลาอีกระยะหนึ่ง ทำให้การนำเข้าเนื้อไก่จากต่างประเทศยังคงเป็นที่ต้องการต่อไป ดังนั้นสำหรับผู้ประกอบการไทยนอกเหนือจากการรักษามาตรฐานเนื้อไก่เพื่อใช้ในการส่งออกและการบริโภคในประเทศแล้ว ควรพัฒนาคุณภาพเนื้อไก่ให้มีความหลากหลายด้านราคาเพื่อขยายตลาดผู้บริโภคนอกเหนือจากตลาดที่มีอยู่เดิม

**ที่มาของข่าว**

Dominique Chapuis

ข่าวออนไลน์ หนังสือพิมพ์ Les Echos

https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/les-importations-de-poulets-atteignent-un-niveau-historique-1771960