

出栏量供不应求 兔肉美食外销不足 产业亟待融合升级

重庆如何『跃上』肉兔产业高地

►奉节县养殖户在标准化兔舍喂养肉兔。



核心提示

前不久，成渝地区双城经济圈兔产业高质量发展研讨会在奉节县举行。重庆市畜牧技术推广总站发起4点倡议：两地共筑种业创新高地、共建兔产业集群带、共促产业转型升级、共拓消费市场蓝海。

川渝协同破局兔产业升级，重庆怎么干？连日来，记者深入肉兔养殖重点区县，蹲点养殖场、加工厂，采访专业人士，探寻“小兔子”到大产业的成长路径。

■新重庆·重庆日报记者 彭瑜

“魏大姐，老规矩，要8只兔！”8月3日凌晨5点，璧山区健龙镇小河村，养殖户魏德惠的手机响起，卤菜店老板的订单如约而至。

尽管她的兔子每斤价格比外地货贵出1块多，但和这家卤菜店生意已持续了14年。“我这兔，肉嫩，有嚼劲！”魏德惠麻利地钻进兔舍抓兔子，言语间满是自豪。

然而，她的自豪背后却藏着璧山兔乃至整个重庆兔产业的尴尬——璧山本地年消费肉兔400万只，100多万只的缺口需从外地填补。而整个重庆市，一年要“吃掉”近6000万只肉兔，占全国五分之一，却仍有近3000万只兔依赖“输入”。

巨大的市场与现实的短板之间，一场关于小兔子如何蹦上乡村振兴大舞台的突围战，已在巴渝大地悄然打响。

突围

奉节速度与产业大脑

全市肉兔供不应求的局面，正被奉节“兔”如其来的产业布局所破解。短短三年，夔门山岭间如雨后春笋般“冒”出125家家庭农场，224个标准化兔舍星罗棋布，种兔存栏超过10万只。更令人惊叹的是产量——2024年，奉节商品兔出栏量一举突破500万只大关，跃居重庆首位，年综合产值高达8亿元。

一个传统农业县，何以在肉兔产业上跑出高速度？答案藏在当地独创的“6211”肉兔全产业链发展密码里：

“六统一”筑根基：品种、繁育、标准、设施、饲料、防疫环环紧扣，为养殖户罩上品质与安全的“金钟罩”；“双助力”强支撑：政府一手抓基础设施（水电路等），一手抓技术服务，夯实发展底盘；“一兜底”稳信心：建立风险保障机制，稳定养殖收益，抵御市场风浪；“一大脑”赋智能：“肉兔产业大脑”成为驱动整个产业升级的“数字中枢”。

走进奉节县畜牧发展中心负责人曹真的办公室，电脑屏幕上跳动的数据线条，正实时勾勒着全县肉兔产业的“生命体征”。

他随手点开手机App，一个兔场的画面跃然屏上：温度26.5℃，湿度65%，氨气浓度为安全值，饲料余量充足……“看，这个养殖场温度快到28℃临界线了！”曹真话音未落，系统预警已弹出，风机自动启动的指令同步发出。

“这就是数字化的力量！”他指着数据曲线解释：“死亡率从8%下降到3.5%，饲料成本省下15%，单只成本稳稳控制在34元以内。降本增效，看得见摸得着。”

如今，“1000万只肉兔全产业链建设三年行动”在奉节全面铺开，目标直指“全国肉兔生产第一县”。

奉节的“兔”飞猛进，折射出重庆肉兔产业整体向上的强劲势头。奉节、铜梁、忠县等7个区县年出栏量均超百万只，全市2024年肉兔出栏量达到2500多万只，产值达11.54亿元。

“市场缺口依然巨大，亟待填补。”市农业农村委总畜牧兽医师向品居坦言隐忧。尽管去年市级层面首次设立了1000万元的兔业乡村振兴专项资金，铜梁、奉节等地也出台了涵盖良种、笼舍、数字化的扶持政策，“但在科技创新、核心种源研发上的投入，缺口巨大。用地难，更是卡脖子的现实问题。”向品居说。

记者在调查中发现，肉兔养殖在全市仍显“星星点点”，专业技术人才在育种、标准化、防疫、饲料研发等关键环节严重短缺。最令人揪心的是种源“卡脖子”——良种繁育体系薄弱，种兔退化快，优质种源占比低，核心的肉兔良种配套系技术，仍掌握在国外企业手中。

科技创新，已成破局全产业链发展的燃眉之急。令人振奋的是，“渝州肉兔”自主选育项目已取得关键突破，计划两年内申请国家配套系审定，目标直指打破“种源依赖进口”和“品种退化”的双重枷锁。

“力争3年左右，实现产量翻番！”向品居展望未来：到2027年，全市力争培育10个年出栏百万只的重点区县，推动30%规模场实现全产业链数

字化管理。“两年后，全市兔肉自给率要从28.7%跃升至60%以上！”他对此充满信心。

远征

让美味“璧山兔”走向世界

华灯初上，璧山区璧泉街道大江龙餐饮文化有限公司内人声鼎沸，兔肉的鲜香弥漫空气。“点单王还是璧山兔！”总经理刘容脸上洋溢着满足。

璧山兔，以“白斩”为魂，衍生出红烧、酸汤、火锅、烤兔、板兔等六十余道美味。这个以兔肉为原料的美食在当地有近300年历史，如今，按烹饪方式来分，璧山兔已涌现白砍、红烧、烤兔等多个知名品牌，多家肉兔烹饪技艺荣膺“璧山非遗”，唐兔被认定为“重庆老字号”。

然而，这香飘川渝的璧山美食，却难以跨越更远的地域门槛。“底子厚，名气响，就是走不远！”刘容一语道破瓶颈，“保鲜是硬伤，‘现做现吃’的模式捆住了手脚。”

目前，璧山兔形成了堂食（白斩、红烧为主）+少量预包装的格局，正积极拓展外销之路。

璧山区商务委的深入调研揭示了影响外销更深层的原因，一是工艺保鲜之困，主流的白斩、红烧工艺和麻辣咸鲜口味高度依赖堂食体验，工业化生产模式缺失，导致跨区域运输销售难，难以满足多元化需求；二是品牌缺乏合力，全国虽有上千家相关门店，但各自为战，口味、工艺千差万别，缺乏统一标准、区域品牌意识和龙头引领；三是消费认知之坎，兔肉虽具“四高四低”（高蛋白、高磷脂、高赖氨酸、高消化率；低脂肪、低胆固醇、低尿酸、低热量）的营养优势，是继猪牛羊鸡后的消费新热点，但其价值未被广泛认知，“肉少骨多”的固有印象也制约了部分消费意愿。

数据显示，重庆90%的兔肉以鲜食形式消耗，主要集中在中心城区及渝西地区，日均约1万只，其中白砍兔占三成。

“重庆发展兔产业，有得天独厚的消费基础和市场优势。”重庆市畜牧技术推广总站站长王永红指出破局方向，将品牌打造与节会营销并举，着力擦亮“奉节肉兔”“观胜肉兔”“铜梁兔”等区域公共品牌，联合策划“成渝兔肉美食文化节”，借助电商、商超等多元渠道，强力拓展全国市场。“目标是，到2030年，市外销量占比突破40%！”

璧山区已率先行动，将打造“璧山兔”区域公共品牌作为突破口：重点研发保质期长、便于运输的熟食预包装食品，突破“现做现吃”限制；推动生产工艺标准化，探索可复制的连锁经营模式，实现从单一堂食向加盟店、商超销售的重大跨越；通过龙头企业引领，构建“璧山兔”区域品牌连锁运营体系。

不久前，刘容在店里推出了融合蔬菜水果清香的创新产品“柠檬手撕兔”，试图在营养与口味间找到新平衡。

“美食也要细分市场”她认为，必须深入研究不同区域消费者的味蕾习惯，针对性研发产品。今年5月，大江龙餐饮迈出关键一步，在江苏无锡合作开店，“璧山兔”再次踏上远征路。

“走出璧山，天地更宽。我们正在打造可复制的样板，走通快速扩张的道路。”刘容的眼神里充满坚定。

裂变

全产业链融合与价值跃升

盛夏的荣昌区观胜镇，肉兔科技园内一片繁忙。投资千万元食品加工项目厂房已拔地而起，下一步，将进行设备安装调试。

素有“渝西肉兔之乡”美誉的观胜镇，引进了伊拉、伊普吕等优质祖代种兔，吸引了河南阳光兔业、青岛康大兔业等国家级龙头企业落户，肉兔年出栏稳定在200万只。

“规模上去了，但行情像过山车。”观胜镇党委书记朱江坦言痛点。过去，全镇80%的肉兔鲜销川渝地区，但也饱受外地低价肉兔的冲击，严重挫伤农户积极性。他表示，“提升抗风险能力，必须走全产业链融合的路子！”

如今，一条清晰的产业链条已在观胜成形：上游“强芯”，拥有西南地区规模最大的种兔繁育中心，保障优质种源；中游“壮体”，培育起15家规模养殖场和150余户养殖农户，年产值超1亿元；下游“增效”，引进兔肉食品加工龙头企业落户观胜，打造“观胜蜜蜜陈皮兔”等老字号品牌，年加工产值1.79亿元，开设“观胜兔”电商直播账号，在城区

开设观胜兔肉主题餐厅，拓宽销售渠道。

今年4月，观胜镇凭借肉兔全产业链优势，成功入选农业农村部2025年农业产业融合发展项目拟立项名单。更令人欣喜的是，南京天蓬生物科技有限公司生物制剂项目近期落户观胜，该项目将利用肉兔血液提取血清生产高价值生物试剂，为兔产业开辟了一条全新的高附加值赛道。

“多元化消费是大势所趋。”王永红强调，冷鲜肉、休闲食品是未来主攻方向。他建议，加快建设“集中屠宰、品牌经营、冷链运输、冷鲜上市”的产销模式；大力支持和引导龙头企业和餐饮公司研发新工艺、新技术，开发快餐、休闲食品和功能性兔肉制品等深加工产品；着力创建特色产品、区域公共品牌或地理标志，打造兔肉消费爆品。“深耕川渝，拓展全国全球，到2027年深加工产品占比提升至30%。”

针对产业链关键短板，他还建议，加快建设跨区域高效冷链物流体系；开发适合国际运输的冷鲜兔肉、预制火锅食材等；依托中欧班列（渝新欧），常态化开拓东南亚、欧洲市场。

而今，产业升级的浪潮已在多地涌动。铜梁区正打造集饲料生产研发、种兔繁育、商品兔养殖、无抗/富硒兔肉产销于一体的百万只级现代肉兔综合示范园。璧山区也在谋划建设集生产研发、文化旅游于一体的“璧兔小镇”，打造三产融合示范基地。

截至目前，全市拥有11家兔肉加工企业，年设计加工能力3000吨。随着奉节、忠县等地新建加工厂投产，将新增产能2000吨以上。部分区县已形成“公司+合作社+家庭农场”的紧密协同机制，产业链条日趋完善。

“全国兔肉人均消费量不足0.35公斤，川渝地区达2公斤以上，国际市场更是广阔蓝海。”中国畜牧业协会兔业分会会长、国家兔产业技术体系首席专家秦应和指出破局关键，重庆肉兔要强化“高蛋白、低脂肪”的健康消费标签，通过跨境电商、国际美食展等平台，勇敢叩开全球市场的大门。

一只只承载着乡村振兴梦想的巴渝小兔，正蓄势待发，准备跃上更广阔的世界舞台。



奉节县表彰“十佳养兔能手”。

记者手记>>>

重庆兔产业主动求变迎发展

■彭瑜

重庆兔产业的突围之路，是市场倒逼与主动求变的生动写照。一路采访，记者最深的感触是：重庆兔产业正在主动求变。

采访中，从养殖户眼中看到的不只是对生计的关切，更有对产业未来的憧憬；从政府官员和专家口中听到的，不只是困难的分析，更有清晰的路径和坚定的目标。政府、科研机构、养殖户、食品加工商、餐饮业正合力应对挑战：解决高品质种源、降低成本、聚集人才、破除保鲜物流瓶颈……一个个硬骨头被啃掉。

奉节的“无中生有”，让我们看到顶层设计、模式创新与科技赋能的强大合力。璧山兔“走出去”的挑战，则深刻揭示了品牌化、标准化、工业化对于地方特色美食走向大市场的重要性。观胜镇的全链探索，则指向了提升产业韧性、挖掘多重价值的未来方向。

“力争三年翻番”“自给率60%”“市外销量40%”……一个个数据显示，重庆兔产业将迎来大发展。

璧山区多家品牌店的肉兔烹饪技艺荣膺“璧山非遗”，其中唐兔认定为“重庆老字号”。

（本版图片均由受访者供图）