



从卖“原字号”到卖制成品 从“味觉高地”向“产业高地”转变 重庆锚定五千亿级目标做强“食农产业”

食品及农产品加工产业一头连着农业和农民，一头连着工业和市民，是“为耕者谋利、为食者造福”的国民经济重要产业，在满足人民美好生活需要、助力农业增效益、农民增收收入等方面发挥着重要作用。

近年来，围绕做好“土特产”文章，我市将食品及农产品加工产业发展作为实施千亿级生态特色产业培育行动的主抓手，纳入全市“33618”现代制造业集群体系的3大五千亿级支柱产业集群强力推进。聚焦企业融资难、创新能力弱、品牌影响小等关键瓶颈，创新实施“黄金10条”“金融10条”“火锅11条”等靶向政策，系统强化金融支持、科技赋能与品牌培育，推动食品及农产品加工产业生态系统性重塑。

如今，奉节脐橙、涪陵榨菜、荣昌猪、潼南柠檬、巫山脆李等区域品牌价值位居全国同类产品前列，全国市场超一半的榨菜和橙汁产自重庆，实现由卖“原字号”向卖制成品转变，助力产业跑出高质量发展加速度。

构建四梁八柱 推动产业集群发展

当前，新一轮科技革命和产业变革深入发展，正在以前所未有的深度重构不同区域的竞争优势，如何进一步延长农产品产业链，推动集群创新发展，促进农民多渠道增收，成为农业农村经济发展的重要课题。

极具重庆辨识度的食品及农产品加工产业无疑是破局的一枚关键棋子。我市确立食品及农产品加工产业发展目标任务后，打出了一系列“组合拳”。如在政策支持方面，构建了“1+4+N”政策体系，出台“黄金10条”“金融10条”“火锅11条”及数字化转型等专项政策为支撑，配套N项细化措施，形成覆盖全链条、全周期的服务体系，构建起产业发展的“四梁八柱”。

同时，今年还迭代升级“黄金十条”，新增出口贸易、冷链物流等支持政策，着力破解企业在融资、物流、出口等方面的现实难题，持续优化营商环境，

火车跑得快，全凭车头带。一个大项目，往往能带动一个产业的发展。

手握“重庆火锅食材产业园”这块“金字招牌”的合川，吸引了凯鸿、莎公主等一大批毛肚品牌企业入驻，实现年产毛肚3500万公斤，成为西南地区毛肚产量规模最大的生产基地，产能约占西南总量的三分之一。在大企业带动下，该园区目前已聚集原料种养殖企业1554家、加工企业342家、餐饮物流企业2071家，带动相关产业链就业4万多人，火锅食材特色产业集群

渐成规模。

市农业农村委相关负责人表示，为推动整个食品及农产品加工产业集群式发展，我市深入实施“头羊计划”，加快培育一批50亿级特色产业园区以及“三百”企业，即100家领军企业、100家成长型企业和100家服务保障型企业，带动产业链上下游完善，实现产业发展从“单兵突进”到“链式突围”。

通过一系列组合拳，我市已打造8个百亿级、9个五十亿级加工园区，集聚上千家产业链企业抱团式发展。大渡口区小面产业园已集聚近百家产业链企业，以重庆小面为主导的加工产品销往30余个国家和地区，年营收近百亿元。

开展科技创新 打通产业发展堵点难点

潼南是世界三大顶级柠檬产地之一，柠檬种植面积达32万亩，年产鲜果28万吨。然而，柠檬鲜果市场价格波动大，价格高的时候可卖到每斤10元，而市场行情低迷时每斤仅能卖几角钱。

为有效规避市场风险，柠檬深加工成为潼南的解法。位于该区的檬泰生物研发部相关负责人刘雁成说，该企业成功创建国家级柑橘类精深加工重点实验室，全球首创柠檬六分离提取技术，实现了对柠檬的“吃干榨尽”，稳定提升了柠檬果的身价。

无独有偶，重庆井谷元食品科技有限公司通过自主研发的往复式双面撒粉装置，解决了面条的嚼劲、半干面



潼南柠檬果胶生产线

的保质时长等30多项技术难题，这才有了小面走出重庆甚至远销东南亚的底气。

技术创新是推动食品及农产品加工产业高质量发展的关键。近年来，为实现从“味觉高地”向“产业高地”转变，我市推动四所高校建立食品学院，中国农业科学院柑橘研究中心、重庆市农产品加工业技术创新联盟、火锅食材产业研究院等机构正式运行。组织实施了桃片、即食柠檬片、小面、榨菜等16项团体标准编制工作，开展50余项食品及农产品加工产业普遍共性技术攻关或新品研发，目前已有13个关键技术顺利落地转化。

此外，为鼓励创新，我市还连续举办了多届食品及农产品加工产业

设计大赛，同时，结合产业实际和企业不同发展阶段，为200余家企业进行数字化转型诊断和智能制造能力成熟度评估，建成市级数字化车间53个、智能工厂10个，促进产业链与创新链深度融合。

打造高价值“爆品” 实现“重庆味道”优质优价

今年国庆、中秋，重庆名优农产品销售变得“热辣滚烫”。

诗仙太白同比增长10%、恒都原切牛排同比增长5%、梁平张鸭子同比增长10%……销量攀升背后，它们有一个共同的名字——重庆“爆品”。

近年来，因某个爆品而火爆出圈的城市屡见不鲜。诸如淄博烧烤、天水麻辣烫，都展现出“爆品”之于城市营销“四两拨千斤”的效果。而重庆作为著名的美食美景之城，更应通过打造重庆“爆品”，擦亮城市名片，让“巴味渝珍”“重庆味道”跨山出海，助推西部大开发。

为打造一批叫得响的食品及农产品加工产品，让更多消费者爱上“重庆味道”，去年初，我市提出实施“爆品”打造和产品设计赋能专项行动，市级重点打造年销售收入达10亿元以上的“爆品”，支持区县打造1—2款销售收入超过5000万元的“爆款”。全市层面相继发布梅见青梅酒、天友百特牛奶、乌江脆口榨菜、恒都牛肉、德庄火锅底料等8大爆品，加上区县的“爆款”发布，打造月月有发布活动的行业嘉年华。

我市通过连续举办“爆品”发布、成渝美食工业博览会等品牌活动，助力产品迭代与价值提升。比如，“梅见”青梅酒成长为年轻消费者喜爱的果酒品牌，年销售额突破10亿元；涪陵榨菜出口80多个国家和地区；肉类罐头进入新加坡市场，石柱莼菜即食产品出口日韩，“重庆味道”正以更高品质走向世界。

下一步，我市将深入实施“头羊计划”，统筹抓好经营主体、平台载体、原料保障、“爆品”打造、食品安全等关键环节，迭代完善政策举措、完善联农机制、做好服务保障，营造浓厚氛围，推动食品及农产品加工产业实现更高质量、更可持续的发展。

罗晶 刘玉珮
图片由市农业农村委提供

聚焦重点 融链发展

北碚 推动食品及农产品加工产业“链式反应”

重点项目常抓不懈 点燃产业发展新引擎

重点项目是推动产业链发展的重要引擎和强劲支撑。

走进北碚食品及农产品加工重点项目的建设一线，建设者们抢抓工期马不停蹄。“目前项目已进入最后的设备入场和安装环节，为11月份试投产做好准备。”近日，在北碚区中小企业集聚区（三圣）产业园里，总投资约10亿元的西部新派柑橘加工产业园项目正加速建设。包括NFC果汁、有机肥、饲料生产等一体化的柑橘加工产业园，计划于今年年底正式投产，达产后可实现年产值约13亿元。

据了解，该项目是北碚布局食品及农产品加工产业的又一力作，作为区内重点打造的农产品加工支柱产业，随着该项目的投产，将对全区柑橘加工产业链起到强链补链作用。

该项目的实施，是北碚区推动食品及农产品加工产业重点项目的缩影。据北碚区农业农村委相关负责人介绍，今年以来该区紧盯重点工作和年度任务目标，强势推进重点项目建设、招商“双引擎”，进一步细化举措、探索创新，把产业发展“规划图”变成“施工图”、把“时间表”变成“进度表”，全力抓招商、抓项目，稳发展、促增长。

今年以来，北碚特色农产品加工产业链新开工项目5个，完成工业投资额3.84亿元，增量2.93亿元，增速达321.9%。

既在项目建设上比效能，更在招商引资上见实效。招商引资工作是食品及农产品加工产业经济发展的“加油站”。今年以来，重大招商引资项目的接续落地，在北碚经济高质量发展中写下了浓墨重彩的一笔。



西研食品落地北碚

该区围绕“链主+龙头+骨干+配套”，精准绘制特色农产品加工产业图谱，按照“一产业链一专班”原则，组建产业链专班，创新构建“重点产业链链长制”，“链长+链主”双轮驱动，链式招商集聚效应初步显现。截至目前，已累计储备项目24个，签约项目8个，签约金额37亿元。

大项目快速推进，新投资接连而来，一个个新增长点加速锻造，正形成北碚食品及农产品产业链增长新引擎。

为企业服务频频出招 护航发展驶入快车道

如果说新项目、新投资的到来是为产业做增量，那么良好的产业发展环境则为企业提供了持续发展的变

量，两者的实现，都离不开政府的积极作为。

“政府有行动、有担当，企业发展信心自然更足了。”重庆碚香粮油有限公司负责人提起今年的政府主动作为服务，频频点赞。该厂区周边行道树茂盛、树枝过低，常常影响车辆出行，存在安全隐患。在了解到这一情况后，产业链专班积极与企业取得联系，立即安排人员赶赴现场进行勘查，组织专业的养护人员，设置好安全警示标牌，累计出动人员10人次，设备车辆2台，利用高空作业车对影响车辆通行的约95棵树进行修剪，并及时清理修剪下来的树枝，确保道路安全畅通。

同样因服务受益的企业还有不少。如对于重庆卓康食品有限公司反映的厂区门口道路电线杆影响货车通行的

问题。政府工作人员与相关部门对接后，将影响货车通行的电线向上提升了60厘米，为企业的货车进出减少风险。

既为企业排忧解难，更为发展保驾护航，北碚食品及农产品加工产业快速增长的背后源于产业服务保障的持续优化。据北碚区农业农村委相关负责人介绍，今年以来该区坚持问计于企、问需于企、解难于企，正不断为企业发展扫清障碍，助企轻松前行。

全区建立“服务重点企业区级领导直通车”制度，设立企业家接待日，搭建政府与企业之间的沟通桥梁；建立企业专员联系制度，为规上企业配备服务专员，“一对一”助力企业解决堵点难点问题；落实农产品加工“双百”企业贷款贴息等政策，降低企业融资贷款成本，指导企业申报农业产业化龙头企业、专精特新“小巨人”企业……今年以来，北碚区农业农村委已累计走访企业62家次，建立32家产业链重点企业台账并动态完善，为企业解决问题20余项，指导食品及农产品加工企业成功申报专精特新企业1家、市级龙头企业1家。

好政策、好服务接踵而来，给企业带来了满满的获得感，同时提振了企业家们的信心。截至目前，全区特色农产品加工产业链农产品加工主体增长至110余家，规上企业6家，规上企业产值3.05亿元、同比增长18.3%。

创新转化源源不断 激活企业发展新动能

9月11日，环西南大学“一圈一港一园”调度会暨特色农产品加工产业链首席顾问聘任仪式举行。会上传来好消息：西南大学党委常委、副校长范大明受聘为北碚区“特色农产品加工产业链”首席顾问，为全区“产学研”注入新活力。

同样展现新活力的还有重庆碚爽生物科技有限公司，作为西南大学科技成果转化示范基地，该公司已开发出富葛鲜片、富葛香茶等20余款深加工产品。除了富葛香茶项目已在北碚区建设完成，富葛酒项目计划于今年启动，预计年产值超2000万元。

“科技创新是产业发展的关键。北碚始终将科技创新赋能食品及农产品产业高质量发展摆在首位，以‘产学研一体’为核心动力，推动农业产业转型升级，走出了一条科技兴农、产业富民的特色发展道路。”据北碚区农业农村委相关负责人介绍，今年以来围绕“一圈一港一园”成果转化，北碚正进一步整合高校智力资源，加快完善产学研协同机制，推动科技创新与产业创新深度融合，推动特色农产品加工产业链高质量发展。

在赋智赋能方面，北碚区系统整合西南大学多学科智力资源，为全区特色农产品加工企业提供技术与管理支持，助力企业破解难题、提升产值。并支持企业与西南大学相关学院共建技术中心、联合实验室或产学研基地，开展长期稳定技术合作；在招商引资方面，则借助西南大学强大的科研声誉、技术储备及行业号召力，吸引国内外知名食品及农产品加工企业、产业链上下游配套企业、高新技术企业落户……

借智赋能，北碚全区食品及农产品加工产业发展也取得了全新突破。

截至目前，北碚区先后建成市级蜡梅种质资源库、市级魔芋种质资源圃、投用全国首批区域性柑橘良种繁育基地，西研食品、碚香粮油、碚爽生物等重点企业接踵而来，西山坪辣椒品牌加速打造，实现种植面积100余亩，预计产量突破50万斤……创新驱动正让北碚区食品及农产品加工产业高质量发展驶上快车道。

龙搏 刘钦
图片由北碚区农业农村委员会提供