



大渡口 建设现代都市农业新高地 让“好味道”香飘四方

美食是山城重庆一张响亮的城市名片。拥有华生园蛋糕、1:1高度还原重庆小面口感的预包装小面、磐田牌火锅油碟等众多被千家万户熟知的明星产品的大渡口区,无疑在重庆的美食版图中占据了重要地位。

如何让食品及农产品加工产业搭上推进乡村全面振兴的快车,让“重庆味道”香飘四方?近年来,大渡口区围绕打造中心城区都市乡村振兴新样板工作目标,致力于全面建设现代都市农业新高地,走出了一条食品及农产品加工产业带动反哺本地优质原料供给,促进农文旅体融合发展,提高农业综合效益和竞争力,带动农民就业增收致富的新路径。

项目为王建好“三大基地” 筑牢本地优质原料供给

在食品及农产品加工产业中,优质的原料来源直接决定了产品质量和食品安全,可谓是产业发展的“生命线”。在大渡口区,一场关于绿色、智能的变革正在田间地头悄然发生,在提升农业生产效率和农产品质量的同时,也为食品及农产品加工产业蓬勃发展奠定了坚实基础。

走进大渡口区跳磔镇金鳌村、山溪村、石盘村等地,“粮油—芍药”生产基地产业融合发展项目正在有条不紊地开展建设。项目不仅将新建起温室、冻库、水肥控制间等现代农业设施,还将重点开展田块整治和土壤改良,以“巩固和提高粮食生产能力、提升耕地综合效益”为目标,采取“粮油+芍药”套种模式,优化粮油+芍药产业链条升级,构建从基地种植到农产品加工储藏、销售、旅游等一体化的经营模式。项目建成后可提供大豆及油菜籽共105吨,套种的芍药可产出250万支鲜切花、8万株种苗、100吨芍药鲜切片,为全区食品及农产品加工产业高质量发展注入新动能。



金鳌田园

“我们结合市场需求和资源禀赋,正在扩大绿色食品、有机农产品和地理标志农产品生产规模,布局建设‘粮油—芍药’生产、蓝莓优新品种试验示范、生态种养循环示范‘三大基地’,采用恒温大棚、智能灌溉与施肥系统、精准环境检测与智能调控等科技创新种植模式为土地赋能,以绿色化、智能化手段保障全区食品及农产品加工产业发展充足原料供应。”大渡口区相关负责人介绍。

为提升区域农业品牌影响力,大渡口区在提升农产品质量的同时还推动企业加强品牌培育、营销和保护,支持农产品品牌认定,支持完成8场区域公用品牌选推活动,累计培育农产品区域公用品牌45个。

招商引资助推补链强链 构建优质企业培育梯队

今年7月,大渡口区食品及农产品加工产业再度传来好消息:广东天农食品集团股份有限公司(以下简称

“天农集团”)全国生猪总部项目正式落户大渡口区。

作为全市首个产值超百亿级的生猪全产业链项目,其落地不仅填补了重庆高端生猪产业链的空白,更以“全链条布局、多业态融合”的创新模式,建设现代化数智化农业精深加工产业园。产业园将建设年屠宰能力达200万头的生猪屠宰线,配套3万吨肉制品深加工车间、7万平方米的智能化生产工厂以及3万吨级大型冷库,构建起从上游养殖到终端加工的完整、高效、现代化的生猪产业体系。

招商引资是产业发展的源头活水。近年来,大渡口区积极组建农业招商专班,为重点项目“一对一”解决用地、审批问题,推动科研、生产、加工、储运、销售等全链条融合发展。成功引进广东天农食品集团生猪总部、精深加工产业园、农文旅融合休闲观光基地;成立重庆市畜牧协会重庆产业分会,并与多家企业签订战略合作协议。

加快培育国家级龙头企业、市级龙头企业,强链补链夯实产业发展根

基,大渡口区围绕麦制品优势特色产业集群,实施15个项目,支持8家企业建设生产线和冷链设施,推动3个科研单位转化16个研发成果,支持3个村集体建设优新品种试验示范基地,涉农市场主体不断壮大。

加大政策、资源、要素支持力度和培育服务,大渡口区优势特色产业群项目通过农业农村中期绩效评价视频答辩,全产业链实现营收50.7亿元、同比增长40%。从招商引资到建设园区,从龙头入驻到集链成群,大渡口区正成为食品及农产品加工企业向往的投资兴业热土。

实施“农业+”业态融合 带动集体增收农民致富

金秋时节,走进国家4A级旅游景区金鳌田园,五彩斑斓的稻田诉说着丰收的喜悦。依托食品及农产品加工业快速发展,大渡口区在“金鳌田园”持续打造集原料种养和休闲观光功能于一体的“五彩稻田”“七彩油菜”

等田园景观1700余亩,各季节次第呈现的景区式田园景观加快成型成势。

“我们以食品及农产品加工产业带动金鳌片区和中梁山片区和美乡村整体提升,进一步增强金鳌田园品牌影响力与市场吸引力,水电气讯污水管网基本实现全域城乡一体化覆盖,非遗研学路线常态化运营,被市商务委评为重庆最具消费魅力场景。”大渡口区相关负责人介绍。

乘着多业态融合发展的东风,大渡口区大力发展展示农业、体验农业、数字农业等新业态、新模式,“农业+”多业态融合趋势日益显著,形成农文旅商融合发展,为促进乡村建设和强村富民拓展了全新道路。随着农村地区乡村振兴内生动力愈加澎湃,大渡口区积极探索“县乡村公共服务一体化”试点和金鳌村、石盘村强村富民综合改革试点等3个市级改革试点工作。通过探索农业“标准地”改革,成功争取并深入推进村民委员会与村集体经济组织账务分设和村集体收益分配权继承改革试点,有序推进石林村第二轮土地承包到期后再延长30年试点,累计盘活闲置宅基地、闲置农房30余宗,流转土地5000余亩,增加村

民工资收入超50万元,农房户均租金上涨3倍以上。

以“一业兴”带动“百业旺”,今年以来大渡口区经营性收入50万元以上的村占比37.5%,收入100万元以上的村占比20.83%。推动兴业、强村、富民一体发展,大渡口区建设“都市田园、产村融合、数智赋能”的城乡融合乡村振兴示范区正在从蓝图变为现实。

刘钦 赖婧

图片由大渡口区农业农村委员会提供

数说>>>

2025年上半年共接待拜访企业132家,乡村振兴招商引资签署项目3个,引资2.05亿元。

1-8月,规模以上农产品加工企业13家,同比增长8.3%,规上农产品工业总产值13.9187亿元;工业销售产值13.3777亿元,营业收入12.9621亿元。

上半年,乡村旅游累计接待游客106万人次,同比增长15.21%,实现旅游收入2.4亿元,同比增长9%。

共培育“巴味渝珍”区域公用品牌授权32个,重庆名牌农产品2个、重庆老字号5个。



重庆辣来主义网络科技有限公司生产的系列产品

城口 老腊肉飘出新味道 新起点产业再出发

金秋10月,喜迎丰收,城口老腊肉产业稳中有进:预计全县全年老腊肉年销量将超1.5万吨,实现产值15亿元,全产业链产值增至35亿元……量质齐头并进,交出了一份亮眼的成绩单。

可圈可点的背后,折射出的是城口老腊肉产业结构更优、质量更高、后劲更强的新变化。

乡村振兴要靠产业,产业发展要有特色。近年来,城口县依山就势推动城口老腊肉全产业链提档升级,着力延长产业链、狠抓品质链、拓宽市场链、做实利益链、畅通要素链,持续做深做透土特产文章,正以赶超跨越的劲头,为全市实现食品及农产品加工业5000亿级集群目标贡献了一地一域力量。

“再出发”孕育“新味道”,如今的城口老腊肉产业奔跑的力量正在积蓄,跨越的新篇走进现实。

要素保障精准发力 政府服务全力高效

产业规模持续壮大、全产业链布局不断延伸,缘由何在?

“是城口县委、县政府一如既往,千方百计为企业发展纾困解难的硬核努力,是企业发展环境的持续优化。”据城口县农业农村委相关负责人介绍,近年来,为切实帮助企业护航发展、增活力,该县大力汇聚政策流、资金流、信息流,为产业发展提供全方位要素保障,同时全面开展惠企政策落实行动,出实招解决企业发展难题,助推老腊肉产业“再出发”。

由此,一揽子有针对性的助企政策密集出台,一系列助企发展优化环境靠前发力。

针对企业资金难题,该县组建产业发展工作专班,每年统筹5000万元衔接资金用于城口老腊肉全产业链发展。先后出台制定《城口老腊肉“再出发”工作方案》《城口县2025年优势特色产业培育行动扶持政策》等系列文



城口参展2025中国国际肉类产业周暨第二十三届中国国际肉类工业展览会

件,为企业和农户送上“真金白银”。同时推广信用乡镇、信用村、信用户“三信”评级试点,有效扩大金融获贷率,探索创新推进生猪“保险+期货”产品。

主动靠前服务,全力当好企业的服务员还不止于此。据城口县农业农村委相关负责人介绍,该县还持续完善11项城口老腊肉扶持政策,开展政策入企入户,发放扶持政策宣传手册1万余份,加快把政策红利转化为发展实效。

重庆城源腊坊农业科技有限责任公司就是其中的受益者。“从2022年落户以来,公司享受到全方位服务,企业只管发展,轻松前行,如今在政府帮助下预计将于10月底前升为规上企业。”该公司负责人感叹不已。

全力保障、主动靠前……这些精准精细的发展环境,让产业集聚、企业满怀发展信心。2025年实现新增城口老腊肉生产企业5家,全县SC生产企业达到39家,全产业链企业增至400余家。

产业结构持续优化 转型升级步伐加快

产业发展规模焕然一新,产业质量也为之一变。

走进城口县赵孝春野生食品开发有限公司智能生产车间里,这里的老腊肉生产不“老”,令人别开生面:两条数字化包装生产线流畅运转,工人配合着机械臂精准地完成装箱、扫码、码垛等工作,智能、快速、整洁是最好的代名词。

“我们投入近5000多万元,对生产车间进行智能化改造,建成了5000平方米的智能化改造车间,实现了从原料的选取、腌制、炕制到包装、仓储等环节的自动化、智能化,大大提高了生产效率和产品质量。”公司负责人表示,智能车间让生产环境更加稳定可控,产品的保质期得以延长,口味也更纯正。

以数字创新赋能老腊肉产业高质量发展,这是城口坚持以科技创新驱动激发产业转型升级的一个缩影。近

年来,城口主动融入全市“416”科技创新战略布局,持续推动老腊肉产业现代化蜕变,一方面聚焦全产业链开展溯源体系建设,另一方面围绕产业高质量发展需要,加快聚集、产生、推广一系列创新成果,提升产业发展质量。

城口老腊肉产业的创新发展之路由此越走越宽:

全产业链溯源系统升级全面完成,正抓紧围绕“未来工厂+产业大脑”模式,优化建设生产、加工、服务、共富数据分析模型;快检中心累计检测腊味制品234份,品质把控更有保障;聚焦产品研发与品牌推广,该县与畜牧院、农科院、重庆工商大学、西南大学、青岛农业大学、三峡学院等10余家科研院所建立合作关系,开展城口老腊肉品质提升及市场推广项目。

与此同时,围绕“城口老腊肉制作工匠”,还同步推进鲁渝协作劳务品牌创建和市乡村振兴劳务品牌创建,老腊肉非遗技艺得以传承,更让老腊肉制作工艺不断创新。

创新赋能、转型升级……如今的这里,科技创新正逐步成长为城口老腊肉产业高质量发展的核心动力。

品牌矩阵加速壮大 市场营销有声有色

品牌是优质农业的代名词,是食品及农产品产业开拓市场的利器。

城口老腊肉“再出发”路上,城口县还以线上、线下各类平台为抓手,持续深化品牌塑造,不断拓宽市场渠道,让老腊肉的新味道华丽转变为“谁人不识”。

今年4月,在2025年消博会海南美食文化周期间,城口老腊肉再次精彩亮相。作为重庆推荐的中华老字号代表,32家全国中华老字号之一参展,城口老腊肉展现了重庆地域文化特色,在海口骑楼老街的展销区域里,通过试吃体验活动吸引观众,日均吸引游客超数百人次,提升了传统农产品在现代市场的活力,迎来开拓市场的先机。

相信品牌的力量!已成为一种共识。在全新的市场竞争中,城口已逐渐将“品牌建设”刻进老腊肉产业发展战略中,逐渐树立起“品牌就是市场”的思维自觉。近年来,该县借力国家

地理标志农产品、国家名特优新农产品和市级非遗“金字招牌”,创新赛道、错位发展,以区域公共品牌建设为突破口,以产品展示展销为着力点,正不断提升城口老腊肉的知晓率、美誉度和影响力。

推行“大巴山硒谷”区域公用品牌和“黑标顶级+金标引领+绿标畅销”产品分级分类标准,城口老腊肉成功入选重庆市唯一国家地理标志保护工程;开展城口老腊肉“四进两出”行动,积极参加全国糖酒会、西洽会、全国消费帮扶重点城市和重点产区产销对接活动、东北亚博览会等展示展销活动;持续开展城口老腊肉制作工艺国家级非遗申报;采取媒体宣传、户外广告、直播带货等方式,全方位、多角度、立体式宣传推介老腊肉品牌……

走出去发出好声音、扩渠道展现产品风……闻南走北、四方吆喝,城口老腊肉品牌营销有声有色。数据是最好的证明,截至目前城口老腊肉品牌价值已达9.3亿元,较去年增长35%,产品畅销全国近30个省份以及全球10多个国家和地区。

龙搏 刘钦 图片由城口老腊肉产业高质量发展工作专班提供



城口老腊肉