



金山镇天河村佛手基地。新渝报记者 熊敏秀 摄

力争4年内重点农产品加工产业链产值超60亿元 建设农业全产业链 助推农业高质量发展

打通“田间”到“车间”的全产业链

大足，取“大丰大足、丰衣足食”之意。近年来，全区围绕大足黑山羊、稻+、冬菜主导产业，因地制宜发展特色产业，加强标准化原料基地建设改造。

通过推广轮作模式和绿色生产方式，粮食播种面积稳定在92.6万亩，产量稳定在41.8万吨，建设冬菜生产基地5万亩，中药材总面积稳定在3万亩，发展桑蔬立体农业5万亩，发展稻鱼（虾）基地5万亩。

“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、为食者造福的重要产业，在满足人民群众美好生活需要、助力乡村振兴和实现共同富裕等方面发挥重要作用。”大足区相关负责人介绍，该区成立了食品及农产品加工产业高质量发展工作专班，推进食品及农产品加工产业各项工作。

为了充分发挥农产品加工业“带一促三”的作用，大足区坚持田间车间互补、龙头企业互动，引导农产品加工企业向前延伸带动农户建设加工专用原料基地，向后延伸建

设物流配送、市场营销服务网络，促进生产、流通、消费各环节的互联互通。

以大足冬菜为例。区内有主要从事采收、晾晒、装坛、开坛等产品收购及初加工企业4家，存坛成品8000余吨；主要从事产品研发、包装、销售等精深加工企业3家，海天石魂、鼎翔冬菜、宝顶酿造共加工成品7000余吨/年。

如今，大足冬菜已形成基本涵盖种植、初加工、精深加工、销售为一体的产业链，年种植产值3000余万元，初加工产值9000万元，综合产值4亿余元。

下一步，全区将重点提升农产品精深加工。比如，依托大安农业园区和智凤食品产业园区，根据全区国土空间规划，规划建设农产品加工园区；引导农产品精深加工企业进园区，培育壮大宝顶酿造、味嘉、邓鼎计食品等加工企业，培育一批带动力强的“链主”企业；鼓励农业龙头企业引进现代加工技术、现代加工设备和先进管理方法，向精深加工发展，促进农产品多次加工，实现多次增值。



大足冬菜装坛后发酵。大足区农业农村委供图

推动“产学研推用”一体化

黑山羊是大足区代表性农产品品牌。2003年以来，在西南大学科研人员的指导下，大足黑山羊开展了大量的保种选育和产业化发展工作，以及系统研究和先进技术的推广。如今已成为全国优良地方品种，是重庆市继荣昌猪之后唯一入选国家级畜禽遗传资源及其保护“双名录”的地方保护品种。

据介绍，大足黑山羊去年末存栏18.9万只，同比增6.9%，出栏23.6万只，同比增4.9%，存栏种羊6.5万只，新增1万余只。今年一季度存栏17.1万只，出栏5.6万只，同比分别增长15.6%、12.6%。

“通过持续20年开展保种选育和产业化发展，大足黑山羊年产值超6亿元，年综合产值超10亿元。”大足区相关负责人介绍，大足黑山羊成为了加强科技创新，推动“产学研推用”一体化的典型代表。

近年来，大足区加快构建科技创新平

台，强化对企业特别是中小企业技术创新服务。比如，加强与市内外高校、科研机构、科研团队合作，联合西南大学、市畜牧总站、市畜牧院等单位，组建大足黑山羊研究院或大足黑山羊技术创新中心。充分发挥国家杂交水稻工程技术研究中心重庆分中心、西南大学大足实训基地、市农科院大足分院、市蚕科院大足分院等科研机构作用，建设科技创新平台，提高农业科技创新能力，促进农业高质量发展。

同时，加强关键技术联合攻关。建立人才资源、企业技术难题和技术需求清单，有针对性地组织开展研发攻关。实施大足黑山羊遗传改良计划，开展羊肉深加工产品研发。建设杂交水稻研发育种（含航天品种）、新品种试验示范基地。开展大足冬菜地方品种提纯复壮与配套标准化生产技术研究，推进冬菜收割、晾晒、反复推揉、装坛、精深加工等工序的机械化应用技术研发。



铁山镇中药材特色种植基地内，村民正在晾白芷。新渝报记者 欧柚希 摄

加强质量建设 塑造知名品牌

1月6日，中国·重庆第八届大足黑山羊节暨2023年大足区迎春惠民消费季活动在大足拉开序幕。羊王羊后评选、消费券发放、旅游惠民活动、旅游商品（文创产品）大赛、民间民俗歌舞展演等系列活动次第举行，不仅释放了消费能力，更进一步提升了大足黑山羊节的品牌知名度。

近年来，大足区将提高标准化生产水平和质量安全监管放在突出位置。一方面，引导企业制定高水平的技术标准、工作标准和管理标准，支持企业参与产品国家标准、行业标准、地方标准制定（修订）。比如，制定《大足黑山羊》农业行业标准，制定（修订）大足黑山羊系列地方标准；制定《大足冬菜标准化栽培技术规程》地方标准。另一方面，提高产品质量标准，支持企业开展先进的质量管理、食品安全控制等体系认证，推行科学的质量管理方法，提升全程质量控制能力。完善农产品质量安全追溯和农业投入品监管体系，加强农产品质量安全监督检查力度，确保农产品质量安全抽检合格率达到99%以上。

同时，创新冷链物流经营模式，加快构建农村电商体系，推行“生产基地+加工企业+商超销售”“生产基地+中央厨房+餐饮门店”等产销模式，打造从生产到消费全过程“不断链”的农产品智慧物流系统。

截至去年底，全区共培育区级农业产业化龙头企业144家，其中市级33家。塑造了一批竞争力强的知名品牌，比如打造出大足黑山羊地理标志产品，大足隆平大米、大足菌菇、大足佛手等一批“足字号”区域公共品牌。积极参与市场竞争，拓展国际市场。比如，海天石魂品牌冬菜远销美国、澳大利亚、加拿大、新加坡、我国香港等十几个国家和地区，年出口1000余吨，出口额200余万美元。

下一步，大足区将强化用地保障，加大资金支持力度，支持重点农产品加工产业链建设。创新金融服务，协调金融机构和融资担保公司加大产业链发展融资支持力度。大力招商引资，坚持全产业链招商，引进一批仓储和商品化处理于一体的初加工、精深加工和综合利用加工企业。据重庆日报

大足区位于渝西川东，处于成渝相向发展的战略腹地。近年来，大足区深度融入成渝地区双城经济圈建设，以推动高质量发展为主题，推进农业“接二连三”，促进农村一二三产业融合发展，着力实施全产业链建设，为实现农业现代化夯实基础。

去年，全区重点农产品加工业产业链综合产值达到43亿元。力争到2027年，全区重点农产品加工业产业链综合产值达到60亿元以上，年均增长8.5%以上。



石马镇足韵菌香产业园的菌菇。新渝报记者 何美林 摄



封装好的大足冬菜。新渝报记者 黄舒 摄



大足黑山羊。大足区农业农村委供图

本版图片均为资料图