

潼南 柠檬“畅销工程”助力 把“舶来品”做成特色产业

一大早,在重庆磊书果品有限公司生鲜仓内,一箱箱包装精美的柠檬鲜果已打包完成,堆砌成一座小山,即将发车送往海关检验。

在出口前,海关对柠檬进行检查是非常重要的一个步骤。海关执法人员不仅要对外观进行检查,还要切开柠檬仔细检查,经过海关部门的检疫合格后才能予以放行,发往海外。

“之前没想过自家的柠檬还能出口海外,现在我们的柠檬不光出口东南亚,连俄罗斯我们也有触及。”磊书果品公司相关负责人胡玉锋表示。

百年前,一株柠檬苗漂洋过海,辗转来到重庆潼南,沐浴着北纬30°的阳光,生根发芽、开花结果。百年后,柠檬从潼南出发通达世界,以其优质的品质受到全国乃至世界人民的喜爱。

如今,昔日的“舶来品”已化身“潼南柠檬”日渐走向全球,率先搭乘“一带一路”快车,填补中欧班列(渝新欧)生鲜空白。潼南柠檬及其加工产品远销俄罗斯、印尼、新加坡等30余个国家和地区。

而在潼南农投集团,每年有超5000吨的鲜果柠檬从这里发出,送达全国各地的水果连锁店。

“潼南柠檬品质好,在水果店很受市民群众的喜爱。”农投集团相关负责人表示。目前,农投集团还在与菜鸟农业、数字农业等公司开展合作,通过“一件代发”的模式,向全国各地发送鲜果柠檬50万单,并计划今年在湖北开设柠檬交易市场,持续提升柠檬品牌竞争力。

截至今年7月,该集团已为水果连锁店供应鲜果柠檬5500吨,销售额2560万元;为菜鸟农业、数字农业等公司“一件代发”鲜果柠檬110万单,销售额达820万元。

近年来,潼南区不断壮大柠檬出口市



汇达柠檬搭乘中新(重庆)多式联运示范基地联运班车发往东南亚。 摄/张锦辉

场主体,先后引进培育了一批有实力、有规模的柠檬出口企业落户潼南。建成了重庆潼南渤海柠檬交易中心,组建起潼南柠檬出口外销直通平台,并依托“柠檬国际物流交易中心”网络平台,发挥其集柠檬电子交易、银行在线支付、柠檬行情资讯、现货资源搜索、终端采购招标、电子商务服务为一体的网上电子服务功能,形成了以大生产、大流通、大市场为特点的柠檬供应链服务体系。

不仅如此,借助川渝两地不断深化成渝地区双城经济圈建设重大国家战略的契机,潼南区还积极与四川遂宁、安岳等周边

地区进行合作交流,聚力打造世界级柠檬产业基地。

据悉,按照规划,“十四五”期间,潼南区将积极融入川渝自贸试验区协同开放示范区,建设8000亩柠檬、蔬菜出口示范基地,健全冷链物流体系、产地仓储等,辐射带动川渝柠檬产业转型升级,提升川渝柠檬的品牌影响力。

在2023中国·潼南柠檬产业发展大会上,潼南区代表重庆市与四川、云南、海南柠檬主产区达成全方位合作协议,将共同打造千亿级柠檬产业科创集群,建立全国大联盟,未来将开展产供销一体化合作,建

立定期协商机制,推动形成分工合理、优势互补的柠檬市场结构,实现全国90%柠檬鲜果市场信息互通、平台共享、渠道互补。

变产品销售“到户到点”为“端到端的全球供应链”。接下来,潼南区将继续实施“潼南柠檬”畅销工程,持续建设全国柠檬物流中心,引进京东物流智能供应链项目,构建梯次冷链储藏供应仓网络,实现国际平台大共享、建立全国大联盟、构筑国内大平台,立足国内大市场,借助西部陆海新通道这一高质量发展强大引擎,打开销路、拓宽渠道,走好土特产“出海”发展之路。

据《重庆日报》

江小白万亩高粱丰收

江津报讯(记者 苏盛宇)8月23日,江津区慈云镇凉河村,一株株颗粒饱满的高粱红遍田间地头,数台收割机正在高粱地里欢快地来回穿梭。这便是江小白农庄高粱机收的场景。

近年来,江小白积极推动农业产业化联合体模式,与四川省农科院、重庆市农科院等多个科研院所合作,引进了适宜全程机械化生产的优质新品种。这些高粱成株高度为1.2-1.5米,亩均产量由过去的不到300斤大幅提升至600余斤。

为了实现全程机械化作业,江小白通过争取政府项目对高粱种植基地进行农田宜机化改造和高标准农田建设,将原本高低不平、分散零碎的地块整理改造成适合大中型农业机械耕作、播种、管护、收获的标准农田。

在种植环节,他们采用直播种植技术,大幅降低了成本;而在收割时,机械化收割、脱粒以及大型烘干机的及时烘干除杂,使得整个过程高效快捷,7小时内就能完成打包入库,相比过去人工脱粒、晾晒的方式,既节省了时间和人力,又有效保证了高粱的品质。江小白高粱机收的背后,是现代农业技术的有力支撑,是农业产业化联合体模式的成功实践,也是乡村生态旅游的创新发展。它让原本效益低下的高粱种植焕发出新的生机与活力,为农民带来了实实在在的收益,为乡村振兴注入了强大的动力。

如今,江小白农庄核心片区面积已达1万亩,通过“公司+村集体+农户+社会化



机收高粱 江津报记者 苏盛宇 摄

航拍江小白高粱机收 江津报记者 苏盛宇 摄

服务组织”的创新模式,成功带动了周边地区的致富增收。农户以土地入股村集体合作社,从而获得稳定的保底收益,同时还能在江小白农庄内务工,实现了“家门口”就业,收入更加稳定可靠。

“只有优质的高粱才能酿造出品质上

乘的美酒。收割后的高粱被迅速运往酒厂,开启了它们的蜕变之旅。”江小白有关负责人介绍,目前,江小白已从“产品品牌”发展步入“产区品牌”发展新阶段,依托江津产区悠久的酿造传统与自然禀赋,从“农场”到“酒厂”,从“原粮”到“原浆”,企业将

酿造的核心环节把控在了自己手中,建立了长期稳定的品质优势。在酒厂的车间里,现代化的设备和传统的酿造工艺相结合,让高粱在经历蒸煮、发酵、蒸馏等一系列工序后,逐渐转化为醇香的美酒。

据《江津报》