

“全国百家合作社百个农产品品牌” 上海入围合作社及品牌



“白狗”芦笋

上海绿笋芦笋种植专业合作社

合作社成立于2004年11月8日,是专门进行芦笋种植、加工和销售的市级示范合作社。合作社采取“社员+基地+合作社”的运作模式,实行“七个分”即分户投资、承包、种植、管理、采收、整理、核算;“十个统”即统一供应农资、技术指导、防病治虫、农业保险、合作章程、收购销售、包装商标、验收运输、质量价格、财务分红。经过十多年的实践使合作社芦笋生产迅速发展,芦笋上市量、市场知名度、经济效益、社员收入和社会效益都有显著提高。芦笋生产由2004年的150亩发展至2016年的6035亩,占全市芦笋种植面积40%左右,成为华东地区芦笋设施化种植、标准化生产、规模化经营、品牌化销售、合作化运作的最大基地之一。芦笋上市量由2004年的225吨,发展至2015年的9545吨,预计今年可突破万吨。2015年笋农人均净收入达8万多元,户均净收入达11.9万多元。

2003年,基地种植芦笋的示范户、带头人,绿笋芦笋合作社创办人、法人代表张学生,积极主动向工商行政部门提出以自己的小名“白狗”申报“白狗牌”芦笋商标。品牌化促进了标准化。2007年5月“白狗牌”芦笋获得国家绿色食品发展中心颁发的《绿色食品》证书和标志,2010年、2013年、2016年又通过新的复审。2010年通过了上海市技监局绿笋芦笋无公害标准化示范区的合格验收,2013年11月通过国标委的芦笋绿色栽培标准化示范区合格验收。2009年1月,

“白狗牌”芦笋被上海市工商局评定为上海市著名商标,2012年1月和2014年1月通过新一轮复评。2009年12月被上海市技监局评为上海市名牌产品,2012年1月和2014年1月通过新一轮复评。2014年9月,合作社所在村——港沿镇合兴村被国家农业部评为全国第四批一村一品示范村镇,2015年还荣获全国绿色食品示范企业和全国名特优新产品。



芦笋,又名石刁柏、龙须菜,属百合科天门冬属中的多年生宿根草本植物。以嫩茎供食用,原产于地中海东岸及小亚细亚,已有2000多年栽培历史。20世纪初传入我国,上海市崇明县自60年代从美国引进试种以来,已有50多年的栽培历史。新鲜的芦笋风味独特、口感鲜美,具有特殊的清香味,可与多种荤菜、蔬菜搭配烹调,炒、煮、凉拌、做汤均可。



“集农”南美白对虾

上海集贤虾业养殖专业合作社

合作社成立于2005年8月,十余年来,坚持围绕虾类产业不断发展,目前拥有年产10亿尾的虾类繁育场和年加工能力1800吨的加工企业,形成了集种苗生产、淡化、养殖、收购、加工、销售及技术服务等一体的产前、产中及产后一条龙服务型的水产龙头企业。辐射带动周边350多农户,所辖养殖面积6000余亩。2015年实现销售6000余万元。

合作社创新经营模式,走出了一条良种带动、良法养殖、标准化管理、品牌营销的发展之路。为了从源头上控制产品质量,合作社在福建建立了年生产规模10亿尾的良种虾苗繁育基地,同时,应用温室大棚来应对土地资源奇缺和多雨低温等自然风险;通过虾菜共生来改善水质,提高收益;以生物剂替代药物,确保产品安全。良种良法的应用,使产品既有产量又有质量。

合作社把产品质量放在第一位,认真落实上海市档案渔业、水产品准出等制度,形成了产品可追溯机制。同时推行“六统一”管理模式,即:统一苗种,统一饵料,统一养殖技术,统一生物制剂,统一收购,统一品牌。“六统一”管理实行,将产前服务、产中监管、产后销售各个环节有机结合,在为社员提供优质虾苗和养殖技术的基础上,以保护价收购社员虾产品,统一以“集农”品牌销售,解决了成员销售难题,也使成员得到了二次分配,增加了成员的收益。

2008年-2015年,产品连续八年被评为

为“上海市十大水产加工品品牌”;2010年被评为“中国著名品牌”;2015年获得上海名牌;2016年成为上海市食品安全示范企业。合作社先后被评为区级、市级、国家级示范合作社,获得十佳合作社、上海市守信农民专业合作社、上海市特种养殖优秀企业、市级合作社示范社标兵、上海市科技创新企业等荣誉称号。目前,合作社正在实施走出去战略,在新疆、海丰农场、哈尔滨等地建设了域外养殖基地。



南美白对虾又俗称白肢虾、白对虾,外形酷似中国对虾、墨吉对虾。成体最长可达24cm,甲壳较薄,正常体色为浅青灰色,全身不具斑纹。奉贤区奉城镇集贤村的农民几乎家家户户养殖南美白对虾,胡忠就是这个村里的一个养殖大户,为了带动村民增收,2005年他牵头成立了上海集贤虾业专业合作社,并在2008年注册了“集农”商标,商标的寓意是集贤村农民的优质水产品。



“红刚”青扁豆

上海红刚青扁豆生产专业合作社

合作社成立于2004年8月,是一家致力于青扁豆产销研教一体化的农民专业合作社,主营产品青扁豆吃口软、糯、嫩,营养价值丰富,深受消费者喜爱。合作社现有大股东12名,社员4180名,2015年,青扁豆种植面积达2.2万亩,在华东地区青扁豆市场占有率达到70%,上海市场占有率达到97%,主产地浦东新区泥城镇、彭镇在1999年荣获“中国青扁豆之乡”称号。

十多年来,合作社采用“党支部+合作社+龙头企业+社员+农户+基地+市场”的经营模式,加强产业基础设施建设,积极发挥在生产规模化、组织化、标准化的引领作用,对农民种植青扁豆采取“三导”策略,即“产前引导、产中辅导、产后疏导”,提升市场竞争力,不断引领农民增收致富,保持青扁豆产业持续、平稳、快速发展。2004年至2015年青扁豆累计总种植面积达21.2万亩,累计总产量达67.24万吨,累计总产值达26.2亿元。2010年“红刚”青扁豆被评为上海市名牌产品,2011年“红刚”牌商标被评为上海市著名商标。

合作社近几年不断加入年轻的新鲜血液,坚持以新人、新血、新知识、新观念带动农业创新和农业发展,通过上海市农委的“三支一扶”项目招收5名优秀大学生。与此同时,合作社努力推进科技兴农,以市、区农技推广中心,上海交通大学等科研大专院校为技术依托,积极引进青扁豆新品种、新技术,增加农民收益、发展生态农业。怀着对社会的感恩和强烈回馈之心,合作社积极响应政府

号召,成立了浦东新区首家促进农村残疾人就业基地。

合作社将从供给的角度,转变农业供给劳动生产力方式,以提升劳动附加值及功能。通过接二连三,发挥都市现代农业的多功能性。通过强农惠农提升产业能级,为种植户们开辟更广阔的发展前景,为市民提供更多的优质农产品和服务。



青扁豆又称沿篱豆、峨嵋豆、鹌豆等,原产印度,我们南北均有栽培。“红刚”牌青扁豆于1993年引进试种,经过农科人员不断摸索,积累了一定经验,目前青扁豆在泥城镇及周围村庄广泛种植,种植面积达22000亩。豆荚外形美观,有光泽。炒煮后由紫色变为碧绿,肉质嫩,口感鲜糯,营养丰富,富含蛋白质、粗纤维及维生素B、C等,经常食用能健脾胃,增进食欲。



“HYAP”青菜

上海春鸣蔬菜专业合作社

合作社成立于2008年4月,是一家集蔬菜种植、加工和配送为一体的农民专业合作社,常年种植青菜、番茄、黄瓜等30多种蔬菜。春鸣合作社采用“合作社+基地+农户”的企业化管理模式,将分散种植的菜农组织起来提高蔬菜生产组织化程度和规模化生产能力;生产方式上采用“两头统中间包”的形式和菜农利益上采取“价格保护”的措施,确保社员收入稳步增加,提高社员种菜积极性;形成以青龙、杜村、章堰为核心的绿叶蔬菜生产基地,带动社员稳定增收,并辐射周边1000多亩形成标准化、规模化生产格局,解决106户菜农蔬菜销路;生产管理上采取“六个统一”方法提高蔬菜安全监管和产品质量安全水平,确保上市蔬菜农残安全;产品销售上实行“农超对接”,进行定单生产,春鸣合作社“HYAP”新鲜蔬菜遍布上海家乐福、乐购等超市。

春鸣合作社组织机构健全,设有成员大会、理事会、监事,定期召开成员会议、理事会,坚持公开、透明的原则定期公开社务活动,积极为成员提供民主管理平台,强化内部凝聚力,充分发挥民主管理。在制度建设上,建立了农产品质量安全五项管理制度:农业投入品管理制度、田间生产档案制度、产品检测制度、产地准出制度和可追溯制度;建立了财务制度、收益分配制度和议事制度等。在分配机制上为每个成员设立成员账户,记载成员的出资额、与本社的交易额及盈余返还情况。

经过多年的发展,春鸣合作社实现了规模化种植、标准化生产、商品化处理、品牌化

销售和产业化经营,取得了较高知名度,“HYAP”新鲜蔬菜已被广大消费者所认知,成为上海地区知名度较高的蔬菜品牌。合作社先后被评为“国家农民专业合作社示范社”、“上海市农民专业合作社示范社”、“上海市农民专业合作社示范社标兵”。



春鸣合作社生产的青菜通过无公害农产品和GAP良好农业规范认证。“HYAP”青菜生产基地制定环境保护制度和可持续生产制度,全面推广杀虫灯、性诱剂、色板、防虫网、除草布、高温闷棚、微喷滴灌、大棚避雨栽培、地膜覆盖等生态栽培技术,增施有机肥,少用化肥。青菜加工和包装全部规范化,分等分级,统一包装,包装上市青菜通过二维码实现全程可追溯。