

践行大食物观 着力提升农业全产业链水平

【核心提示】 农产品加工业是提升农业附加值、构建农业全产业链、带动农民增收致富的重要乡村产业，也是保障国计民生的重要支柱产业。近年来，各级农业农村部门践行大农业观、大食物观，按照“粮头食尾”“畜头肉尾”“农头工尾”的发展思路，大力推进农产品加工业持续快速发展。

□王锋

农产品加工业是提升农业附加值、构建农业全产业链、带动农民增收致富的重要乡村产业，也是保障国计民生的重要支柱产业。农产品加工业一头连着农业、农村和农民，一头连着工业、城市和市民，沟通城乡，亦工亦农，是为耕者谋利、为食者造福的产业。近年来，各级农业农村部门践行大农业观、大食物观，按照“粮头食尾”“畜头肉尾”“农头工尾”的发展思路，大力推进农产品加工业持续快速发展。

一是产业规模不断扩大。产业快速增长。2023年规模以上农产品加工业企业9.5万家，实现营业收入17.61万亿元，同比增长1.5%。农产品加工业企业营业收入占规模以上工业企业的14%。目前营业收入超万亿的省份达到6个。效益持续提升。2023年规模以上农产品加工业企业完成利润总额11314.4亿元，同比增长14.7%。企业规模扩大。目前营业收入在100亿元以上的加工企业93家，10亿元以上的有2590家，1亿元以上的有2.7万家。产业贡献加大。据专家测算，农产品加工业与农业总产值比达到2.59:1，比2019年提高0.22，年均提高0.07。主要农产品加工

转化率达到73%，比2019年提高4.5个百分点。

二是产业平台更加坚实。搭建加工平台。2017年以来，聚焦加快补上加工短板，支持建设了1709个农业产业强镇、350个国家现代农业产业园和220个优势特色产业集群。强化技术支撑。2018年以来，累计建设42个部级农产品加工学科群重点实验室、43个部级农产品加工技术科研试验基地，立项农产品加工标准超200项。培育加工产业主体。全国县级以上农业产业化龙头企业9万多家，其中国家重点龙头企业2285家，涉及农产品加工业务的企业约占82%。全国依法登记的农民专业合作社215.3万家，超过半数的合作社开展农产品加工服务。

三是产业布局日趋优化。区域分布更均衡。东部和其他区域农产品加工业企业营业收入之比由2005年的70:30变成了2023年的49:51，区域布局已由以东部为主向东中西部均衡发展转变。产地加工不断提升。市级以上龙头企业三分之二的总部设在县域，支持地方建设15.6万座农产品初加工设施、7.5万多个产地冷藏保鲜设施。产业发展更集聚。引导地方建设1600多个农产品加工园，17%的规模以上加工企业和

21%的营业收入聚集到加工园区。

四是联农带农作用不断加大。优化利益联结机制。目前，80%以上的农产品加工企业和合作社与小农户建立了订单采购、保底收益、按股分红等利益联结机制，带动1.25亿农户收入比其他农户高30%以上。建设农业全产业链。发挥龙头企业作用，培育了9000多个农业产业化联合体，联合体内部实现“资源要素畅通、利益联结紧密、服务购销最惠”。

五是产业要素支撑不断增强。在资金上，向金融机构推荐近11万家加工企业，获得授信的企业近5万家。初加工企业享受免征企业所得税政策，深加工产品税率由17%下调至13%。在土地上，印发《关于保障和规范农村一二三产业融合发展用地的通知》，推动30个省份制定了实施细则。在人才上，建立265个农产品加工研发中心，组建农产品加工业科技创新联盟，聚集知名专家800余人。

农产品加工业正成为农业农村经济的支柱产业、农业现代化的支撑力量，不仅有力促进了农业提质增效和农民就业增收，也不断丰富了百姓的餐桌，有效满足了人民群众多元化、多层次的食物需求。《国务

院办公厅关于践行大食物观构建多元化食物供给体系的意见》(以下简称《意见》)提出，推进全产业链建设，提升食物开发价值链。下一步，我们将积极践行大食物观，实施促进农产品加工业发展三年行动，以“延伸产业链、打造供应链、提升价值链、共享利益链”为重点，推动农产品加工业高质量发展。

一是做优农产品产地加工，延伸食物产业链。引导中央财政衔接推进乡村振兴补助资金支持农产品产地加工，鼓励和支持农民合作社和家庭农场等新型经营主体发展保鲜、储藏、分级、包装等设施建设，发展粮变粉、肉变肠、奶变酪、菜变肴、果变汁等加工产品，加快推动农产品就地就近转化增值，把就业岗位更多留在乡村，把产业链增值收益更多留给农民。

二是做强农产品精深加工，提升价值链。推进农产品多元化开发、多层次利用、多环节增值，引导加工企业顺应市场需求，开发美味多样的休闲食品、药食同源的功能食品、风味独特的调味品、营养健康的保健饮品，打造一批具有地方特色的畅销产品。加快加工技术与生物科技、信息技术的集成应用，开发新型分子食品、精

准营养食品等。协调推进奶畜养殖与乳品加工有机融合，提高国产生鲜乳竞争力。支持东北地区发展大豆等农产品全产业链加工，促进产销对接、产加对接。鼓励科研院所和加工企业研究开发大豆储藏保鲜加工装备，升级开发传统豆制品和新型豆制品，开发稻米油、胚芽油、茶油、橄榄油、核桃油等产品。

三是推动产业集群集聚发展，打造供应链。实施农业产业融合发展项目，聚焦食物资源开发，着力补齐农产品加工流通短板，培育一批优势特色产业集群、现代农业产业园和农业产业强镇，引导生产、包装、物流、销售等上下游产业集群发展，促进农村一二三产业融合发展。

四是做优农业产业化联合体，共享利益链。引导龙头企业牵引、农民合作社和家庭农场跟进、广大小农户和上中下游经营主体参与，组建农业产业化联合体，利用订单粘合、利益粘合、资金粘合，联合打造农业全产业链，提升产供储运销全产业链韧性，让农产品加工业发挥沟通城乡、亦工亦农的桥梁纽带作用，成为构建多元化食物供给体系、推进城乡融合发展的重要力量。

(来源:中国农村网)

观察与思考

全链条制止餐饮浪费

□林译文

制止餐饮浪费不是小问题，而是事关国计民生、事关粮食安全的大问题。如何有效遏制“餐桌上的浪费”，夯实“舌尖上的防线”？关键要多措并举、全链条发力。

制度是管根本、管长远的。制止餐饮浪费，也要从制度建设做起。2021年正式施行的《中华人民共和国反食品浪费法》详细规定了反食品浪费的原则要求、各类主体责任、激励和约束措施，标志着我国把制止餐饮浪费纳入法治轨道。从中办、国办印发《粮食节约行动方案》，对节粮减损工作作出系统部署，到《关于进一步做好制止婚宴餐饮浪费工作的通知》《关于发挥网络餐饮平台引领带动作用 有效防范外卖食品浪费的指导意见》等出台，聚焦重点领域加大治理力度……制度建设稳步推进，刚性约束不断增强，为制止食品浪费提

供了有力支撑。

当前，反对食品浪费工作取得积极成效，但浪费问题仍不容忽视，加强粮食全产业链各环节节约减损的任务繁重。《2023年中国食物与营养发展报告》显示，我国食物总体损耗浪费率为22.7%，包括粮食、蔬菜、水果、肉蛋禽类等在内的食物，2022年损耗浪费总量达4.6亿吨，造成的经济损失1.88万亿元。粮食和食物浪费问题令人惊心！也要看到，制止餐饮浪费，不可能毕其功于一役，需要持之以恒、持续用劲。坚持源头治理、系统施治，把全链条制止餐饮浪费的要求落实落细，才能让节约粮食、反对浪费在全社会蔚然成风。

全链条制止餐饮浪费，必须压紧压实主体责任。前不久，市场监管部门公布第七批制止食品浪费行政处罚典型案例，其中既有餐饮管理有限公司未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，被当场给予

警告的行政处罚，也有因诱导消费者超量点餐且拒不改正，当事人被处以罚款。这些典型案例反映出一些经营主体缺乏法律意识，对制止餐饮浪费认识不到位、责任落实不到位。制止餐饮浪费是一个系统性工程，不仅是餐饮服务经营者，政府机关、单位食堂、餐饮外卖平台、学校、消费者等都要明确各自责任、形成齐抓共管的合力。要加大对违法违规行为的查处力度，形成有效震慑，推动责任落实到位。

全链条制止餐饮浪费，需要盯紧盯牢各个环节。食物采收、储运、加工、销售、消费每个环节都有可能造成损耗和浪费，一旦出现“跑冒滴漏”，就容易造成集腋成裘、聚沙成塔。具体到餐饮领域，一方面要抓住供给端，完善餐饮行业反食品浪费制度，健全行业标准、服务规范是关键。另一方面要抓住消费端，引导消费者形成厉行节约、反对浪费的行为习惯，

建立消费新风尚。近年来，不少地方主动提供“小份菜”“小份饭”等服务，推广“精细化菜单”帮助消费者明白点餐，建立制止餐饮浪费大数据监管新模式，取得了明显效果。有必要进一步加大工作力度，推出更多行之有效的创新举措，持续激发全社会推进节约的内生动力。

全链条制止餐饮浪费，还要建立健全长效机制。餐饮浪费问题一直存在、时常反复，这就决定了制止餐饮浪费必须常抓不懈、久久为功。党的二十届三中全会《决定》提出，“健全粮食和食物节约长效机制。”面向未来，从全链条制止、全周期管理出发，在常态化、长效化上下功夫，突出重点领域和关键环节，建立节粮减损制度体系、标准体系和监测体系，强化制度设计的刚性约束力、提升制度执行的有效震慑力、发挥各类监督的内外推动力，定能有效遏制食物浪费，推动节约减损取得实效。(来源:人民网)

各抒己见

培训多些“土味”套餐

□王强

当前，正值农村党员冬训的季节。从一些地方情况来看，农村党员教育培训还存在“水土不服”的现象，究其原因教育培训供需不匹配，没有找准农村党员的需求点。

接地气才能聚人气。农村党员队伍普遍年龄大，文化程度相对较低，更加看重教育培训的实用性和针对性。要想教育培训入脑入心、见行见效，必须紧紧抓住农村党员“味蕾”，科学设置“土味”套餐，既要“对味”更要有“回味”，让党员教育充满乡村气息、本土特色。要面向农村党员征集培训需求，多问问“缺什么、需什么”，既做好党性教育“主菜”，也要添加更多乡村振兴方法、助农兴农技术等“配菜”，科学配比符合农民口味的“营养套餐”，让农村党员在润物无声中受教育有收获。

(来源:《中国组织人事报》)