

R“三农”观察



从“食物银行”看节约粮食新思路

晓乐

傍晚时分，在广东省深圳市福田区吉龙一村的夜色中，一台绿色的智能柜机格外引人注目。手机核验通过，柜门“哔哔”弹开，一份免费食物随即被取出。这正是近期火爆网络的“食物银行”。3年多来，约50万份临期食品或余量食物在这里找到“新归宿”，惠及约50万人次。

这份来自城市角落的温暖，进入了国家的政策视野。在1月6日国新办举行的新闻发布会上，商务部副部长盛秋平在介绍推进绿色消费情况时，专门点赞：“为规范利用临期食品，深圳等地推出24小时‘食物银行’，免费提供给困难群体以及有需要的市民，减少食物浪费。”“食物银行”这一来自基层的创新实践，已成为破解临期食品、余量食物处理难题，推进粮食节约的新思路。

“食物银行”何以获如此高的关注？关键在于其创新

性地破解了临期食品、余量食物被动垃圾化的难题。政府搭台、企业参与、社会组织运营、全民共建共治共享，福田区已与盒马鲜生、华润ole、永辉超市等近100家企业建立稳定合作，累计节约食物约202吨，减少碳排放约404吨。然而，这只是初步探索。粮食浪费问题贯穿全链条，据有关机构估算，我国每年损失浪费的食物约9200亿斤，从采收、储运到加工、消费，每个环节都有“跑冒滴漏”。这提醒我们必须树立节约减损就是增产的理念，推进全链条节约减损。

如何破解难题？“食物银行”的实践提供了进一步启示。其核心理念——让“很难卖掉，扔掉可惜”的临期食品、余量食物，继续“发挥余热”而非成为垃圾，正是从消费末端向前延伸，在物资循环与爱心帮扶之间架起桥梁。同时，可与生产端

的科学储粮、加工端的适度加工、消费端的“光盘行动”形成合力，实现资源的梯次利用。

节约粮食从来不是新命题。节约是中华民族的传统美德。“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”传诵千年，至今仍是最好的节粮教育。国外亦有相关案例，新加坡推广“空盘零剩食”计划，德国开发“不宜丢弃”手机应用程序帮助合理保存食材，智利的“户外零食物浪费”项目，鼓励捐赠逾期食物，同时堆肥处理不可食用的食物。当下我们的节粮形式更加丰富多元——年轻人中流行的“剩菜盲盒”、称重计费的食堂，以及超设置的逾期食品专区，节约粮食正从理念培育升华为可知、可参与的行动。

节约粮食，最终仍要落实到每个人的身上。对于普通家庭，按需采购、适量烹饪是举手之劳；对于餐饮企业，推广小份餐、参与逾期食品捐赠，既是社会责任，也能减少经营损耗。正如《粮食节约和反食品浪费行动方案》所倡导的，“将粮食节约和反食品浪费融入市民公约、村规民约、行业规范”，加强引导规范，让节约成为全民自觉。

一台智能柜机，串联起政府、企业、社会组织与公众的协同参与，折射出一座城市的文明温度。当越来越多城市建立起“食物银行”，当节约从口号变成习惯，大国粮仓将更加稳固，中国饭碗也将端得更牢。

帆飞带来的果皮茶饮品深受欢迎，两天卖出了4000多单。“果皮茶的市场售价在300至400元一公斤，极大提升了咖啡鲜果的附加值。”陈帆飞说，制作果皮茶需要用全红果的果皮，公司收购鲜果时只收全红果，并提高收购价，倒逼咖啡农由曾经红绿混杂采收转向全红果采收，促进精品率的提升。

精品化发展带来的直观改变，是云南咖啡豆从过去的“低质低价”向“优质优价”转变。《2024年云南省咖啡产业发展报告》显示，云南咖啡生豆每公斤均价41.02元，同比上涨10.3%；精品咖啡豆均价67.37元，产量4.61万吨。云南咖啡精品率由2021年的8%提升至2024年的31.6%，精深加工率由2021年的20%提升至2024年的80%。

“大城市的精品咖啡馆争相来云南‘寻豆’，越来越多咖啡馆将云南豆列在菜单的显著位置。”从藏在桌下的“备选豆”到如今的“明星豆”，这样的变化让周开联感到欣慰。

树品牌、育人才，“云咖”飘香世界

2025年5月，一支名为“水洗巴天”的咖啡豆，在“首届卓越杯云南试点赛”中以89.96的高分摘得冠军。“冠军豆”的产地，位于沧源佤族自治县的秋柏咖啡庄园。

卓越杯赛事被誉为“咖啡界奥斯卡”，2025年，该赛事首次将云南设为试验赛区，意味着云南精品咖啡获得了国际认可。不止秋柏，爱伲、中咖、比顿等云南本土咖啡品牌的知名度近年来也在不断提高。

数据显示，2024年中国咖啡产业规模3133亿元，同比增长18.1%。随着国内咖啡消费市场升温，许多消费者慕名来到云南。云南乘势推动一二三产融合发展新模式，全省建成精品咖啡庄园近60个，打造一批“咖啡+”消费新场景，提升云南咖啡知名度和影响力。

人才是产业发展的基础。2024年初，云南农业大学获批开设“咖啡科学与工程”本科专业，成为全国首个开办咖啡本科人才培养的学校，两年来累计招收340多名学生。

“咖啡产业发展需要人才支撑，尤其是品种创新、产品研发等领域，对人才的需求量很大。”云南农业大学热带作物学院副院长李学俊表示，学院就建在咖啡产区，学生既能深入种植基地，也能走进加工厂，为培养“咖啡全才”提供条件。此外，云南农业大学还创新人才培养模式，从全校招募20名师生组建咖啡“新农人”团队，与咖企联合培养，探索“产学研用”协同育人新路径。

与此同时，云南各地人社部门推出人才培育举措，促进咖啡行业就业创业。普洱市人力资源和社会保障局着力培育“普洱咖啡师”技能人才品牌，通过搭建全周期人才培养体系，累计培育全产业链人才2.1万人次，认证专业咖啡师3560名，带动就业创业32.7万余人。保山市成立保山咖啡产业学院，培养国际精品咖啡Q证品鉴师、冲煮师、烘焙师等100余人，“保山咖啡师”被云南省人力资源和社会保障厅认定为省级劳务品牌。

目前，云南咖啡种植主要分布在普洱、保山、临沧、德宏、西双版纳、怒江6个州市。普洱种植规模和产量最大，是雀巢和星巴克等知名咖啡品牌的重要“粮仓”；保山聚焦精深加工，推动96项国家标准、行业标准和地方标准集成应用；德宏依托科研院所，选育研发优良咖啡品种推广种植……各产区因地制宜，发挥比较优势，助力“云咖”飘香。

从“论吨卖”到“论杯品”，云南咖啡打造精品，从价值链“谷底”一路突围，站上“C位”。这粒来自红土高原的咖啡豆，既有咖啡，更有“咖位”！

数据来源：云南省农业农村厅

困于价值链“谷底”，云南咖啡路在何方

在普洱市思茅区的小凹子咖啡庄园，记者见到了普洱的第一代“咖农”廖秀桂。

“目前咖啡鲜果收购价最高达到每公斤10元。”廖秀桂的喜悦之情溢于言表。云南咖啡价值提升，不过是最近几年的事。

2018年以前，云南咖啡生豆收购价持续低迷。“卖豆还亏钱，咖农一算‘经济账’索性不去采收，有的干脆挥刀砍向自家的咖啡树，换种其他经济作物。”回想起产业发展的低谷期，廖秀桂语气又变得沉重。

咖啡价格低，最主要的因素是定价权并不由云南产区掌控。“别看云南咖啡的种植规模在全国领跑，但在国际咖啡豆供应体系的占比却不到2%，收购价格完全依附国际咖啡期货价。”云南省咖啡产业专家组副组长周开联说。

此外，云南种植的咖啡品种为卡蒂姆系列杂交种，虽然抗病高产，但品质却很难跻身顶级。很长一段时间里，云南咖啡豆被作为速溶咖啡的原料，也就是业内常说的“商品豆”。

周开联曾经到访上海、广州等地的咖啡馆，发现菜单上根本找不到云南咖啡豆的踪迹。“我问了店主他们才从桌子下拿出来说，苦笑道‘云南咖啡豆品质不太好’。”这样的回答刺痛了周开联的心，也让当地党委政府和从业者们思考——

云南咖啡，路在何方？

因地制宜，走精品化发展之路

什么样的咖啡叫精品咖啡？业内公认的标准，通常按照国际精品咖啡协会评价体系，评分80分以上才可以成为精品咖啡。能做精品咖啡的咖啡豆，往往需要特殊的土壤和气候条件，具备出众的风味。

地处北回归线附近，低纬度、高海拔、昼夜温差大、土壤肥沃且弱酸性……云南的自然禀赋与国际知名精品咖啡产区相似，种植的阿拉比卡小粒咖啡，具有“浓而不苦、香而不烈、略带果酸”的特质。

精品豆的价格是商品豆的2倍以上。云南咖啡想要“破局”，因地制宜走精品化发展是必由之路。

在以周开联为代表的咖啡产业专家组建议下，云南省为咖啡产业规划了一条从“商业化赛道”转向“精品化赛道”的全新路径，推动产业整体转型。

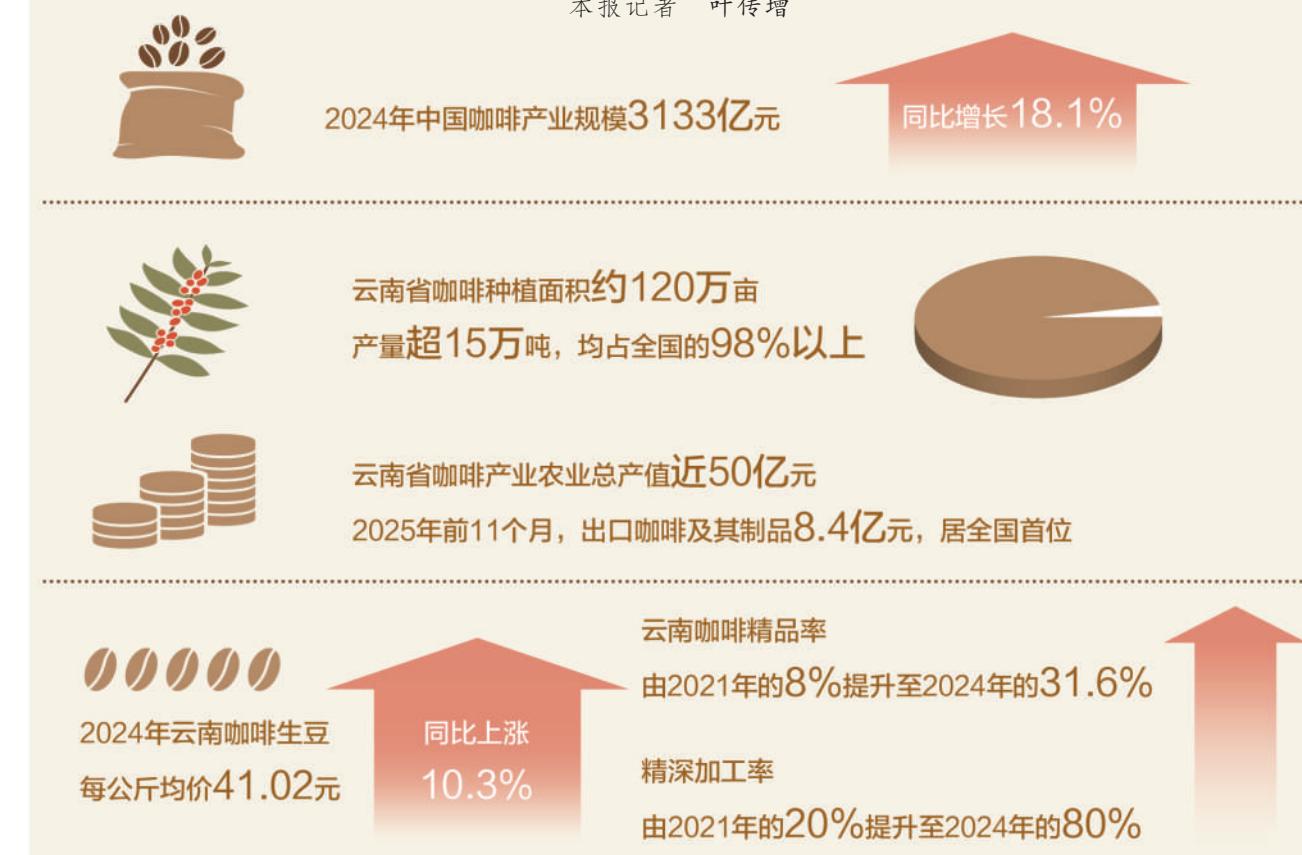
2022年8月，云南出台《关于推动咖啡精品率和精深加工率提升若干政策措施》。核心举措包括：种植端、优化品种结构和产区布局，重点支持海拔1100米以上区域发展精品咖啡；加工端，集中资源支持建设现代化咖啡鲜果处理中心，破解品质瓶颈；品牌和市场端，大力培育区域公共品牌，积极探索咖啡融合的新业态。一套“组合拳”，为“云咖”产业转型提供了

R三餐四季

走出一条从“论吨卖”到“论杯品”的产业跃升之路

“云咖”升链

本报记者 叶传增



清晰的路径。

品种，是精品咖啡的核心竞争力。2022年9月，云南划定精品咖啡适宜种植区105万亩，推广瑰夏、铁皮卡、德热等优良品种，并鼓励省内科研机构开展品种创新攻关。

在云南省德宏热带农业科学研究所，咖啡种植资源保存数量超过1000份，新品种选育数量占全国90%以上。副校长李锦红率团队自主选育研发的“德热132”品种，在全省推广种植面积达5万亩，取得了良好的经济效益。“‘德热132’抗锈病性强，产量高，烘焙后带有坚果香气和茉莉花香。”李锦红介绍。

有了好品种，种植理念也得跟上。保山市隆阳区新寨村划定1.36万亩咖啡核心产区，推广水肥一体化种植技术。村党支部书记王加维介绍，通过技术培训和示范引导，咖农逐渐告别“靠天吃饭”的粗放管理，树立“全红果采摘”和“多种不均匀”的精细管理理念。2024年，村民人均可支配收入超过4万元。

科技赋能精深加工，让咖啡更好喝

一杯精品咖啡的风味，既取决于豆子的品质，也和加工密

不可分。

普洱市思茅区爱伲庄园咖啡有限公司总经理何跃军介绍，从咖啡鲜果到咖啡熟豆，要经过去皮、发酵、清洗、干燥、脱壳、分级、烘焙等步骤。

爱伲庄园咖啡工厂的咖啡豆自动分选生产线上，咖啡豆经过粒径、色选等工序，被精准分选分级。“如果不做分级，大大小小的豆子混在一起烘焙，小豆子烘熟了，大豆子没烘透，风味品质参差不齐。”何跃军说，经过分选的咖啡豆颗粒饱满，按大小分批烘焙，产品品控有保障。企业建成的千吨焙炒咖啡生产线，又能将同一产地的咖啡焙炒出16种不同风味。

环保问题不解决，产业转型就是空谈。以咖啡水洗处理为例，过去咖农多采用灌水浸泡的方式处理，1吨咖啡鲜果需要6吨水处理，处理后的废水含有大量污染物，排放后污染环境。为解决咖啡初加工的环保问题，云南探索“微水加工处理”技术，集中处理咖啡鲜果。

在普洱市宁洱哈尼族彝族自治县淳乐咖啡庄园，一条咖啡无水脱皮、微水脱胶生产线正在运作，每小时可处理8吨咖啡鲜果。“我们与云南农业大学热带作物学院合作开发了这条生产线，处理1吨咖啡豆只需100升水，高效又环保。”庄园负责人陈帆飞说。

随着精深加工的推进，咖啡果皮茶、咖啡渣等咖啡副产物得到利用。2025年9月的北京国际咖啡展览会上，陈

底朝天。“没承想，视频推出后，没几天，采摘园里来了一拨又一拨周边城区的游客。”王连群略带兴奋，“通过现场采摘和线上订单，价格比走批发高出一截！”

王大姐的成功，成了村里的“活广告”。大家看到她玩手机，玩来了客流、赚到了钱，疑虑慢慢打消，陶勇顺势组织村民到王连群的园子里“取经”。

村里的电商路越走越宽，变化不只发生在账本上，更在精气神上。从“要我干”到“我要干”，村民们的眼神里，“等靠要”的茫然淡了，品牌意识和市场思维浓了。

“没有响当当的名字，菜子村的草莓就成不了叫得响、传得久的产品。”有了电商的成功尝试，陶勇和团队又一起琢磨草莓全产业链，“对菜子村来说，不是选答题，是必答题。”

从田间到舌尖，从种出来到卖得火，草莓全产业链咋建？

夯实前端。这两年，陶勇带着村民扎实实干；统一生产标准、设计分级包装、建立溯源体系……如今，通过“村集体+合作社+农户”模式，菜子村发展起集中连片的标准化种植基地，草莓种植大户达到50多户。

升级中端。“我们大力开发草莓面条、草莓咖啡等产品，将鲜果延长为全年可售的商品。”陶勇说，现在村里的草莓面条等产品已远近闻名。

拓展后端。紧邻天府国际机场，菜子村发展了“次日达”甚至“当日达”的快速物流网络，依托线上电商和社群营销实现“全国送”。

如今，菜子村还形成了三级区域公用品牌体系……

忙活一天，夜幕降临，“菜子兴农”直播间又亮了灯。由

陶勇作词的菜子村村歌《莓好时光》响起，“东山农场的故事，云下凳上的远方，菜子村的忙碌，是乡村振兴的答卷……”

方寸屏幕上，留言者络绎不绝。屏幕那头，是天南地北的广阔市场；这头，是把好日子紧紧攥在手中的乡亲们。

(实习生庄羽欣参与采写)

下图：陶勇向游客介绍菜子村草莓。

柴枫桔摄，AI修饰生成素描画

R驻村第一书记说

四川成都东部新区石板凳街道菜子村驻村第一书记陶勇

“红”草莓终于卖出了“甜”价钱

王永战

武雯婧

阳光照进钢架大棚，泛起浓浓暖意。陶勇走进大棚，蹲在一株草莓苗前，仔细观察，“都已经开始变红了！”

临近春节，在四川成都东部新区石板凳街道菜子村，驻村第一书记陶勇忙个不停；规划草莓育苗研究中心，引入智能分选线、建设草莓分拣中心，走进一座座草莓大棚拍摄视频……“农户就盼着我们‘菜子兴农’账号去宣传！”陶勇笑吟吟。

村民人均可支配收入超3.1万元，村集体经济收入破120万元，“天府东山农场”等区域公用品牌也叫得越来越响。这几年，菜子村发生了不少大变化。然而，这在2023年的冬天还难以想象。

回忆那年，村民王连群有话说，“村里的草莓红了20多年，那年喜获丰收，却没卖出‘甜’价钱。”

原来，村民们侍弄大棚个个是好手，可年年丰收年年愁，商贩一来，价由人家定。当时，菜子村的草莓批发价一度跌破每斤10元。

2023年9月，成都市简州新城管理委员会派陶勇到菜子

驻村第一年，不少村民不理解。关键时刻，王连群将信将疑，就怕“投了钱，不见响”。

王连群经营了一个草莓采摘园，思前想后，她决定听陶书记的，“试试水！”很快，陶勇和团队一起到采摘园做策划、拍视频，忙了个