

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，一台绿色的智能柜格外引人注目。手机核验通过，柜门“咔嚓”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

冬日，走进云南省各个咖啡产区，漫山遍野的咖啡树挂满了红彤彤的咖啡果，又是一年咖啡收获季。

云南省咖啡种植面积约120万亩，产量超15万吨，均占全国的98%以上，咖啡产业农业总产值近50亿元；昆明海关统计，2025年前11个月，云南出口咖啡及其制品8.4亿元，居全国首位。一组组数据无不印证了这句话：云南咖啡还是代表着中国的”。

近年来，“云咖”产业在种业、种植、加工、市场多端发力，走出了一条从“论吨卖”到“论杯品”的产业跃升之路。

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带姆系列杂交种，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，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内心，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，积极探索咖旅融合的新业态。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

