



看点



担当·菱花

乡村振兴齐鲁样板菱花模式研究成果发布会会刊

建立线上线下商务流通网络。一是利用原有味精调味品销售渠道与经验,通过增强绿色生产循环能力,继续保持和提升菱花品牌的市场影响力,开拓产品销售市场,与国内约3600家超市建立销售关系,并可出口到数十个国家和地区。二是利用好“互联网+”,通过电子商务平台开拓销售渠道。三是牵头运作“济宁礼飨”区域公共品牌,与本地食品协会会员企业共有共享、共同发展。四是设立实体专卖店、体验店,已经在北京、济宁设立6家。

带动周边农业发展。菱花集团发挥自身的有机肥、种子、加工、品牌、市场等优势,以自有农场做示范,通过订单合作,与周边100多个村集体、农业合作社、种植大户、家庭农场建立合作关系,促进其高质量、规模化发展。在现代农业种加销一体化示范项目已完成的40多万亩农业种植中,订单合作面积36万亩,涉及9万多农户。菱花集团以低于市场价格10%以上的价格供有机肥、良种,以高于市场价格5%左右的价格收购农产品,实施标准化生产,安

业农民都带来良好的收益。从农业农村角度看,一方面,农民获得经济收益明显。菱花集团味精生产一线员工大多来自农村,现有650名;菱花集团的农业生产经营吸纳农民就业,自办农场吸纳正式员工和长期工约140人,年季节工约1200余人,基本上是本地农民;菱花集团每年支付土地流转费5000多万元,菱花集团带动的周边村集体、农业合作社、种植大户、家庭农场,近年来增收3亿元左右;在部分省市建立示范基地农户年增收2700万元。

另一方面,推进农业生产要素的绿色化,并推进秸秆和畜禽粪污的资源化利用,突破了工农业废弃物和副产品绿色利用的瓶颈,不仅提高农产品质量明显,而且还保护和改善了土壤质量,不但有助于解决农“三堆”(垃圾堆、粪堆、柴火堆)难题,还有助于推动乡村绿色发展。

从菱花集团来看,近年来从工农业生产一体绿色循环产业链、一二三产业融合中获得的利润在3亿元左右,接近其年总利润的50%,效益丰厚。更为重要的



菱花集团生态种植基地尽显绿色环保发展理念。

排农机服务实施规模化作业,并回收农作物秸秆以生产有机肥料。还与山东省农业融资担保公司、海尔保理合作,为农户担保贷款7000多万元。

在部分省市建立基地辐射带动。在全国优势农产品产区选择合作伙伴,以有机肥推广为纽带,以技术服务、优质农产品标准为支撑,以自建市场网络为保障,共建绿色有机食品示范基地,辐射带动当地农产品绿色生产。目前,在福建、安徽、广西、海南、黑龙江、重庆建立示范基地共1.35万亩,辐射带动周边农业种植。其主要运作模式是与当地涉农企业建立合资公司,菱花集团占股51%,对方占股49%。共建优质农产品生产示范基地,主要合作内容包括:菱花集团以成本价供给自产有机肥,在当地销售后按合资比例利润分成;示范基地按照绿色食品标准种植农产品,菱花集团免费提供技术服务;确保农民以低于市场价格10%以上的价格购买优质有机肥;菱花集团以较高价格收购示范基地农产品,依托线上线下商务平台进行品牌化运作,销售利润按合资比例分成。

菱花模式的成功 离不开政策环境保障

菱花集团的成功探索,与国家和省市县各个层面的政策有力扶持密不可分。政策环境有力支持,激励菱花集团注重自身稳定发展,并积累能力积极促进农业产业发展。

宏观经济发展环境的优化。面对我国经济社会发展进入新阶段、新要求、新问题,国家对农业农村发展制定系列重

大战略政策,尤其是乡村振兴、绿色生态、产业融合等新理念、新举措,为农业产业化龙头企业构建工农一体绿色循环、农工商一体化、一二三产融合等,指明了发展方向,提出了新要求,在宏观上营造了有利于企业发展的良好氛围。国家相关部门采取了具体扶持政策,鼓励企业积极投入开发绿色生产技术、工农产业链接等。仅在工农业绿色循环一体化发展方面,菱花集团承担的国家“60万亩现代农业种加销一体化示范”项目、50万吨氨基酸废液高效利用技术改造项目,即获得国家专项资金6051万元。

地方政府的支持保障。菱花集团能够历经40年生长发展壮大,说明当地的营商环境是良好的。作为长期植根于本地的民营企业,又是农产品加工转化龙头企业,菱花集团的技术改造、扩大用地、大宗农产品收购、与村集体和农户的合作等,都离不开本地政府的扶持和协调。

近10年来,按照国家层面的战略政策导向,山东省及济宁市、梁山县制定多方面、多层次的相关扶持政策,给予菱花

体来看,改造传统工业为高新技术产业,并以之改造传统农业,形成工农业生产一体绿色循环产业链,进而拓展为具有高质量内涵的农工商一体化、一二三产融合发展,是一条十分重要的高质量发展路径。如此复杂的过程不可能一蹴而就,显然不可能仅由企业独立完成,需要严格的公共管理,逐步提高的市场准入门槛、良好的支持政策,即在管控和激励两方面都要下很大的长期功夫。

要始终坚持绿色生态发展高标准,引导工农业产业高质量发展。菱花集团的成功,首先取决于环境保护的压力,实际上也是市场压力。对实体产业,既要有诱导又要有强制,二者缺一不可。要根据科学标准、市场状况和社会发展要求,把握好重要产品供求波动规律,制定不同阶段的环境保护和市场准入标准,逐步提高,严格执行,倒逼工农业产业及相关企业研发绿色技术,注重清洁生产、生产绿色产品,循环利用废弃副产品。在“十四五”规划中,应当对主要农产品实行更高质量标准,对涉农产业提出更高的环保与绿色循环生产标准。

要从制造绿色生产要素的源头抓起,解决农产品品质问题。目前我国存在农产品质量不高问题,根本上是生产农产品的生产要素(即种子、土壤、水、肥料、农药等)质量不高。应当借鉴农业先进发达国家的经验,结合我国实际,制定高质量标准和长期实施规划,并制定相关政策,加快实现农业生产要素的绿色化生产。

根据我国经济社会发展水平和特点,目前可考虑进行区域农业绿色生产试点,即在有条件的区域,如按一个县或者几个乡镇的面积规模为基准区域,按照国家设置的绿色生产标准,要求其生产要素和生产方式绿色化,并全程监督生产过程,以此推动实现全国农产品的绿色生产。

要鼓励相关企业尤其是涉农业企业,研发绿色农业生产要素。工业企业具有科研和设备优势,是研发绿色农业生产要素的主要力量,发挥其作用是从源头提高农产品质量的关键环节,也是形成工农业双赢格局的重要方面。研发生产绿色农业生产要素,有专门研发、有转化利用本企业废弃物,都需要在科研和设备改造上投入大量资金,需要较长时间的试验,需要政策的有力扶持。政策扶持重点应是利用农产品加工废弃物、农业生产过程废弃物,有利于解决环境污染,有利于提高农产品质量,有利于改善土壤品质,有利于增加企业和农民收入,一举多得。

要鼓励工商企业进入农业产业,引导优化农业生产方式。实现农产品绿色生产,优化农业生产方式也是重要方面。工商企业与农业产业结合,发挥其技术、管理、组织、市场、品牌等方面的优势,促进农业的集约化、标准化、品牌化经营,加快农工商一体化进程和一二三产融合发展,有利于增强农业竞争力,适应市场需求。工商企业可以采取牵头组织农业合作社、与村集体经济组织合作兴办农业企业、公司+农户、与农户签订订单合同、自办农场等形式,与农业、农民进行不同程度的结合。这也需要政策支持,如大额农产品收购贷款、农产品销售税、农地流转期限、农业补贴使用等。

鼓励工商企业进入农业领域,要特别注重保障农民收入与就业。现阶段,我国农民的收入水平一般较低,劳动技能不高,就业门路不多,其土地流转后,应当在政策上给予特别保护。比如,工商企业较大规模流转农户承包地时,应吸纳一定数量或比例的流转农户就业;工商企业较大规模采取公司+农户形式时,至少应保障农户收入不低于当地农民收入平均水平。这对于工商企业和农民,都十分有利。

聚焦集成创新发展,立足国内,在推进农业现代化发展中,坚持探索如何利用国内外两个市场、两个资源,“走出去”的问题,积极争取金融企业的支持和助力。



找记者 上壹点

读者热线>>>

0531-85193700

13869196706



乡村振兴齐鲁样板菱花模式研究课题组

龙头企业引领乡村产业振兴之齐鲁样板菱花模式探究竟

工艺装备技术改造。以实现工厂清洁、绿色、循环生产为目标,自主研发的新技术多达40多项,完成30万吨味精及配套生产线的升级改造,实现工厂装备的智能化,生产过程的清洁化、能源利用的低碳化。与利用味精发酵废液相关的前期技术革新主要包括:更换味精生产的谷氨酸菌种,采用与之相适应的新工艺、新设备,吨味精玉米单耗由2.5吨下降到2吨以下。改造谷氨酸提取工艺,吨味精生产排放高浓度废水由15吨下降到3吨,且提高其浓度以利于回收利用。通过节能节水改造,发酵工序蒸气单耗下降90%,锅炉用水纯回收率由79%提高到95%以上,吨味精耗水由50吨下降到10吨以下。通过这些措施,既提高了味精生产质量,降低了生产成本,减少了环境污染,又为有效利用味精发酵废液创造了条件。

研发废液利用绿色循环技术。味精发酵废液富含氨基酸、小分子有机酸、残糖等,是生产优质农用有机肥、饲料的重要原料。通过化学技术和生物技术处理味精发酵废液,转化为优质有机肥和饲料后,菱花集团与之俱进,面对市场需求,完善生产与供给和销售方案,逐步加快、加深进入农业领域,构建工农一体化绿色循环产业链。其主要特点是,以多种方式和形式与农户及农业生产者等,结为合作纽带。以供给氨基酸有机肥为契约,以标准化生产为要求,以收购销售其农产品为目标,形成具有绿色品质内涵的工农一体化循环产业链。

玉米加工、有机肥生产及废弃物转化工程。采用绿色生产技术改造扩大味精生产规模,已经形成年产30万吨味精、转化60万吨玉米的生产能力,可带动100多万亩农业种植。建设废料收集、堆肥发酵、造粒、烘干等生产系统,形成50万吨有机肥生产规模,有机肥系列产品达30多个。年转化利用味精发酵废液、生物菌渣、蘑菇菌渣、玉米皮等混合发酵后造粒烘干,生产颗粒