



执行主编/崔玉蓉 编排统筹/傅灿玲 编辑/陈树清 校对/刘锦全 美编/陈锦麒

泗纶镇以生态差异化破局

发展陈皮产业 助农增收致富

云浮融媒记者 梁湛华 通讯员 李卉



镇出发

在广东陈皮产业版图中，罗定市泗纶镇以“差异化”破局，历经四年探索，依托龙头企业引领，走出“生态筑基、创新破局、产业富民”之路，让不起眼的小柑果成为激活乡村振兴的“金钥匙”。

近日，记者走进泗纶镇茶柑种植

基地，1600亩果园里柑果盈枝、香气弥漫。农户们穿梭林间，除草修枝，丰收的喜悦扑面而来。“政府牵线打通加工销售渠道，我们已建起‘种苗自育-生态种植-陈皮加工’全产业链。”罗定市荣山农业科技有限公司副总经理肖贤卿道出核心优势——泗纶镇无工业污染的生态基底，叠加系统性技术改良，茶柑柑年打药次数从传统20余次降至7-10次，还建立33项农残检测全合格的内控体系，为陈皮品质筑牢“防火墙”。

为实现“企业、村民、镇村”三方共赢，荣山农业推行“300亩示范托管+

2000亩技术服务”双轮模式，为农户提供种苗、农资、技术一体化支持，推动农业生产向“少打药、无残留”的绿色生态转型。“以前种地收入薄，现在土地流转有租金，在荣山公司干活月薪100元，种植公司的种苗还能被回收，多重收入让日子踏实！”农户沈学明的话，道出了当地村民的增收获得感。

过硬品质是产业底气。经检测，荣山农业产出的陈皮关键理化指标不仅符合新会陈皮标准，部分成分含量更显著优于传统标准。其“生态种植+标准化管理”模式还成了“范本”，被多家企

业借鉴。“引入他们的种苗和管理模式后，陈皮品质、产量双提升，产品实现优质优价，销路 and 价格都上去了！”外地企业负责人沈先生分享道。

为深挖产业链价值，荣山农业不局限于陈皮加工，还开发柑普茶、陈皮零食、陈皮酵素等衍生产品，以多元布局赋能“百千万工程”。“1600亩基地11月底将进入丰产期，年产值预计超7000万元。”肖贤卿表示，未来将继续聚焦生态差异化与全链条赋能，推动陈皮产业与“百千万工程”深度融合，让泗纶陈皮成为乡村振兴的特色增长极。

替滨镇构建无废产业链

肉桂产业年产值破6.35亿元



本报讯（通讯员 李卉）作为“中国肉桂之乡”，罗定市替滨镇近年来以“无废农业小镇”建设为抓手，聚焦肉桂产业资源化目标，全力构建“无废肉桂”全产业链，协同推进生产发展、生活改善与生态保护。此举不仅有力推动肉桂特色产业的高质量发展，更探索出一条“废物循环利用-产业融合升级-经济生态双赢”的可持续发展之路。

“物华天宝喜生财，连片金山碧玉栽。为向替滨沾贵气，振衣快步且登台。”这首情景交融的诗句，描绘的正是罗定肉桂主产区——替滨镇。在这里，几乎家家户户种植肉桂，但过去“要皮不要枝叶”的做法导致大量肉桂枝、肉桂叶被弃于山头。

依托全镇14.25万亩肉桂种植规模，替滨镇联合两家企业试点建设肉桂废弃物集中收集点，配套标准化“三防”存储设施，并科学规划收运路线，实现

全镇覆盖，从源头上解决了以往“要皮不要枝叶”造成的资源浪费问题。

随着16个资源化利用项目的落地，肉桂真正实现了“全株无废、物尽其用”：肉桂枝被加工为中药材，肉桂叶经蒸馏提炼为肉桂油，蒸馏残渣则制成生物质燃料。

在产业升级过程中，初加工环节将边角料变为足浴包、肉桂米粉，叶片加工成高蛋白肉鸡饲料，获得市场积极反响；深加工环节则从肉桂油中提纯苯甲醛、肉桂醛，远销中东、欧美等地区市场，副产物被制成护肤品，肉桂糖转化为饲料肥料，推动产业从“卖原料”向“卖产品、卖品牌”转型升级。

数据显示，2024年该镇肉桂产业总产值超6.35亿元，农民人均可支配收入达2.27万元。“固废变资源、生态变效益”的转变日益可感，“无废农业小镇”建设正成为推动肉桂产业高质量发展的核心引擎。

稔村镇打造特色美食名片

小濑粉“嗦”出大产业



本报讯（通讯员 顾慧敏）近年来，新兴县稔村镇立足本地特色资源，将濑粉这一传统美食作为推动乡村振兴与产业高质量发展的重要抓手，努力将“稔村濑粉”打造成为全国知名的地域特色美食名片，让一碗小小的濑粉“嗦”出大产业。

协同发展壮大产业整体规模

为推动产业链向上游延伸，确保原材料供应安全稳定，该镇推行“党支部+合作社+龙头企业+农户”联动发展机制，推动广东省兴粮米业有限公司在白土村连片流转撂荒耕地570亩，建设高标准丝苗米种植基地，实行规模化、集约化种植，为濑粉产业提供优质原料保障，带动农户实现“租金+工资”年均增收60万元。同时，推动产业链向下游延伸，通过深加工实现濑粉产业多元发展。本土农业企业兴粮米业有限公司增资5000万元引进专业生产线，用于稻米加工建设，并建成干濑粉自动化加工车间，推出首批“稔村濑粉”干制品产品，打开“稔村濑粉”销往大湾区的销路。同时加快推进濑粉产业向预制菜产业迈进，提升濑粉产业竞争力。此外，推动成立濑粉产业发展联盟，合力促进濑粉产业规范发展。以“商会+企业+餐饮”模式推动6家稔村濑粉餐馆与县饮食服务行业协会、县龙头农业企业等联合成立濑粉产业发展联盟，协同制定稔村濑粉品控、烹饪设计、菜品研发、品牌建设等产业链关键环节标准，促进濑粉产业现代化、标准化、规范化发展。

人才保障激活产业内生动力

一方面，柔性引才实现濑粉提质升

级。与佛山大学、顺德职业技术大学签订“双百行动”助力稔村濑粉产业发展，聘请黄桂东、洪婷婷等5名食品科学领域专家进驻稔村镇乡村振兴人才驿站，在食品安全与生产加工、产学研研究、技术攻关、成果转化、人才培养等方面加强合作交流，为濑粉的传承与创新、制作工艺的改良与提升建言献策，进一步推动濑粉品质升级。另一方面，以赛选才培养专业人才队伍。通过举办濑粉制作竞赛等方式选拔农村实用人才，选育12名技艺传承人纳入镇乡村振兴人才驿站人才库，构建“传帮带”培养链条，培养38名濑粉制作能手，培育濑粉制作专业人才队伍，助推濑粉产业稳定发展。

创新策略拓宽产品销售渠道

以濑粉产业发展大会为媒介，打造集特色农产品购销、产业合作、文化旅游等于一体的区域综合性活动，将濑粉产业发展与全域旅游、三产融合有机结合，以濑粉商、以濑会友，聚焦突出“稔村濑粉”品牌，推动达成濑粉产业合作、销售。线上，积极拥抱新媒体平台，邀请本地网红化身美食旅行推荐官，在“新兴知多D”“我来自新兴”“镇镇有声”等线上直播平台进行直播带货，推销稔村濑粉。线下，充分利用“顺德-新兴”对口帮扶机制，促成佛山多家企业意向采购新兴县（稔村）金粮种植专业合作社的干、湿濑粉并签订供应协议，订单金额超100万元，其中顺德区容桂餐饮行业协会选定稔村镇为“食材供应基地”，推动稔村镇持续向湾区输送优质农产品。近年来，通过顺德消费帮扶带动稔村产品销售成效显著，实现消费帮扶超6200万元。

六祖镇构建特色水果协同发展新格局

百香果成富民“黄金果”



基层“良”策

本报讯（通讯员 蓝海燕 陈玥蓓 刘锦铨）近年来，新兴县六祖镇以持续优化产业结构为抓手，全力推动农业向高效化、优质化转型突破。在做优做强火龙果、香印葡萄等现有特色水果产业的基础上，该镇进一步拓展水果品类布局，积极引种“钦蜜9号”百香果。近期，首次栽种的“黄金”百香果迎来丰收季，不仅为当地农业发展增添了新活力、拓宽了增收路径，更以特色产业发展的新成效，为“百千万工程”注入强劲动能。

走进六祖镇龙山塘村的百香果种植基地，放眼望去，连片的百香果藤蔓爬满支架，一串串金黄饱满的果实挂满枝头，在阳光的照耀下格外诱人。农户们穿梭在藤蔓间，忙着采摘、分拣、装箱发货，脸上洋溢着丰收的喜悦。

据了解，“钦蜜9号”百香果凭借抗病性强、产量稳定、糖度适配的突出优势，在当地实现良好生长。从品质来看，其果香馥郁醇厚，兼具“高甜低酸”的适口特性，具有耐储存、易运输的特点，既降低了流通损耗，也精准契合消费者对优质水果的需求，赢得市场与农户的双重认可。

六祖镇渔翁山百香果种植基地工作人员陈女士介绍：“我们种植的百香果从8月初上市至今，售价一直稳定在10元左右一斤，因为有着往年的客户积累，百香果今年的销量稳定。”



六祖镇在百香果种植产业布局中，深度借鉴皇帝柑种植的成熟经验，以“优势复用+科学创新”为核心路径，通过构建多元农作物种植结构、推行科学轮作模式，实现了农业生产效益与生态效益的双向提质，为镇域农业产业升级提供了可复制、可推广的参考样本，以扎实的产业实效推动“百千万工程”走深走实。

“期望今年百香果丰产，品质持续

提升，通过技术升级与品牌建设，延伸深加工产业链，提升附加值，创造更多就业岗位。”渔翁山百香果种植基地负责人伍城昊表示。

百香果的丰产增收，正是六祖镇深耕农业产业多元化发展的生动注脚。如今，该镇已成功构建起火龙果、香印葡萄、百香果等优质水果协同发展的种植格局。下一步，六祖镇将锚定农业提质增效核心目标，从政策扶持、技术指

导、市场对接等多维度加大投入，着力培育“六祖镇特色水果”区域公共品牌，提升农产品市场辨识度与竞争力。同时，依托当地深厚的文化底蕴，进一步推动农文旅深度融合发展，以优质果园为基础打造沉浸式采摘基地，进一步开发更多兼具乡土风情与体验价值的特色乡村旅游线路，持续释放农业与文旅产业融合发展的乘数效应，为乡村振兴高质量发展蓄势赋能。