



市委常委会举行会议

深入学习贯彻习近平总书记重要讲话精神
研究部署渝西地区国土空间规划等工作

市委书记袁家军主持并讲话

10月25日下午，市委常委会举行会议，深入学习贯彻习近平总书记在安徽考察时的重要讲话精神、对国家级经济技术开发区工作作出的重要指示精神，审议渝西地区国土空间规划，研究部署有关工作。

市委书记袁家军主持会议并讲话。

会议指出，要深入学习贯彻习近平总书记在安徽考察时的重要讲话精神，深刻领会把握加快科技创新和产业转型升级的重要论述、推进深层次改革和高水平开放的重大部署、构建城乡融合发展新格局的重要要求，进一步推动文化和旅游融合发展的重点任务，紧密结合重庆实际，抓好贯彻落实。深刻领会把握毫不放松坚持党的领导、加强党的建设的重要要求，巩固拓展党纪学习教育成果，充分调动党员干部干事创业的积极性、主动性、创造性，进一步为基层减负，持续营造良好政治生态，不断提升党的领导力和组织力执行力。各级各部门要锚定经济社会发展年度目标，用足用好国家增量政策，加强对接争取，强化改革创新，扎实抓好第四季度工作，全力打造“西部领先、全国进位和重庆辨识度”标志性成果。

会议强调，要深入学习贯彻习近平总书记对国家级经济技术开发区工作作出的重要指示精神，巩固拓展园区开发区改革攻坚成果，着力打造“亩均论英雄”改革升级版，持续优化管理模式和管理体制，推动园区开发区更好成为全市高质量发展增长极。要突出重点做大做强园区开发区核心产业，因地制宜精准布局主导产业、特色产业和未来产业，打造产业集群化、差异化、特色化发展主要阵地。要抢抓政策机遇强化招商引资统筹，层层放大比较优势、加快形成后发优势，突出“一把手”招商、产业链招商，持续优化重大项目全链条服务，推动园区开发区从拼资源向拼产业生态、拼营商环境转变。

会议指出，要深入学习贯彻习近平总书记关于推动渝西地区发展的重要指示精神，加快打造支撑重庆未来高质量发展的新空间、动力源和增长极。要深化做好“一体化”“同城化”大文章，坚持“一盘棋”思维，推动渝西地区与中心城区同城化发展，深化与四川毗邻地区协同发展，促进公共

服务、产业发展、科技创新等协同配套，持续提升整体发展质效，为成渝中部崛起提供有力支撑。要紧扣产业创新和科技创新深度融合夯实未来发展根基，提升枢纽港产业园产业集群能级，加快集聚优化科技资源，推动产业集群化发展、差异化发展，实现优势互补、形成强大合力。要守牢国土空间开发红线，强化“三区三线”刚性管控，提高土地节约集约利用水平，突出长江、嘉陵江、涪江沿线等重点区域抓好生态环境保护。要强化市级统筹，发挥市城市治理委员会作用，健全规建治体制机制，全力抓好规划实施。渝西各区要坚持“多规合一”，强化数字赋能，因地制宜推动高铁新城、城市地标、商业街区、城市绿道、文旅设施等规划建设，提升城市现代感、标志性和辨识度，更好推动高质量发展、创造高品质生活、实现高效能治理。

会议还研究了其他事项。

新重庆-重庆日报记者 卢志民

扛起新使命 区县谈落实

全国70%鲜面是20万云阳面工做的



云阳全景

在重庆，很多人的一天是从一碗面开始。纪录片《舌尖上的中国》，让重庆小面名动全国。

而重庆小面所用的鲜面条，大多产自云阳。

“20万云阳面工，创造出占全国70%以上鲜面市场份额，年现金流超700亿元。”10月25日，在“扛起新使命 区县谈落实”系列主题新闻发布会上，云阳县委书记陈道彬说得最多的是“面”，提及云阳面工，他的神情更是满满地尊重和自豪。

20万面工 7万家面坊

10月23日上午10点，在云阳县高阳镇工业园区的一家面条生产厂房里，几台设备正在有序地生产挂面。1个高3米的透明熟化箱中，面粉里的胶原蛋白充分发酵，吸收水分后，面筋网得以充分张开。

“这样制作的挂面，烹饪时吸水现象会减少，口感会更加筋道。”车间师傅老黄说，他从18岁开始到面坊打工，现在已和面条打交道30多年了。

像老黄这样的云阳面工，如今已有20万人左右。他们遍布于国内200多个城市。

据云阳县面业协会会长陈绍全介绍，早在汉晋时期，云

阳兴旺的盐业就引得北方盐商云集，云阳人也由此开始学习制作售卖北方人喜好的面食制品。采用盐卤水和小麦面粉制作的面食美味可口，一时风靡各地。面食制作技艺代代相传，逐渐形成了云阳的面业文化。

改革开放初期，云阳人为了谋生活，走出了大山，也带出了云阳制作面条的手艺。云阳面在各地站稳脚跟，开枝散叶。

自20世纪80年代起，云阳人就背起行囊和传统面力机走南闯北，以面条加工为生，拉开开面坊序幕。经过数十年的努力，吃苦耐劳的云阳面工将生意越做越大，初步形成了现在的“云阳面工”的劳务品牌。20余万云阳面工开办的面坊达7万余家，每年创造产值上千亿元，他们遍布全国各地，支撑起了全国70%的鲜面市场份额。

以高标准引领高质量

“勤劳的云阳人靠着吃苦耐劳创出了自己的品牌，我们要想方设法把它呵护好，做大做强。”2003年，云阳县政府专门创建了返乡园，给予政策和资金支持，鼓励吸引在外创业成功的面工回乡反哺。由此，云阳面从一份份小事业，逐步走向一条条成熟的产业链。

2014年，该县政府牵线，将散布在全国各地的云阳面生产、销售企业组织起来，成立面业协会，推动产业的设备更新、技术换代、品牌推新，以高标准引领产业的高质量发展。

2017年，云阳县开设面工特色职业培训，全面推行标准化制作面条的课程，面工们经过一段时间的理论与实操培训后，会在从业知识、素质、实操能力等方面接受考核，并按成绩评定为初、中、高三个专业层级。

2022年，“云阳鲜面”团体标准发布实施。该标准对“云阳鲜面”的质量要求、工艺流程、生产环境、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等都做了规定。

有了标准，有了规模，加上食品原料交易以及调料包等配料加工，云阳面业现在已经形成了一条成熟的产业链。

打造“云阳早面”IP

云阳接下来如何进一步推动面业的发展？云阳县委书记陈道彬表示，云阳人加工面条、做面食有历史、有传承，有人勤春早、不辞辛劳的动人故事。云阳将以创建中国·云阳“面食美食地标城市”为牵引，全力开展“面食带美食”行动。做响“云阳面”“董老肆包面”等地标美食品牌，每年打造云阳面食标准店100个以上，形成“云阳早面”百亿IP品牌。

在构建产业发展体系上，云阳将围绕“面食带美食”产业需求链、价值链、产业链、传播链“四个一”顶层设计，系统化编制云阳面食产业发展方案，通过做优面食原料基地、做强“云阳小面”市级特色产业建设基地、办好中国（云阳）面食文化节，推动“面食+农业”“面食+工业”“面食+商旅”融合发展，实现全产业链千亿价值。

在销售网络体系的构建上，云阳依托全国7万余家面坊、面店销售门店，加快构建线上线下融合发展、国内国外齐头并进的销售网络，拓展云阳美食、农特产品销售区，在淘宝等各大电商平台开设“云阳面食”店铺，加大产品出口美国、欧洲等市场准入认证，加快出口备案基地建设，提升云阳农产品质量和安全、促进国际贸易拓展、增强市场竞争力。

在服务保障体系构建上，云阳将从组织、金融、人才等层面着力，为面食产业发展当好“面食服务员”。

新重庆-重庆晨报记者 杨圣泉

重庆发出首列“东盟快班”

据新华社电 25日5时许，一列装载汽车电子零配件等货物的“东盟快班”缓缓驶出重庆团结村中心站，预计最快2周后抵达波兰马拉舍维奇。

这是从重庆正式发出的首趟“东盟快班”，标志着西部陆海新通道与中欧班列两大贸易通道在这里实现“无缝衔接”。

这趟“东盟快班”15日自越南河内发车，抵达重庆重新编组后发往欧洲。快班全程预计25天左右，比以往亚欧跨境运输缩短5至10天。下一步，“东盟快班”将实现常态化开行。

此前，东盟与欧洲之间的货运往来以海运为主。近年来，国际供应链面临诸多不确定性，海运在效率、价格等方

面遇到挑战，铁路运输优势逐渐凸显。

“以前东盟货物以铁路形式运往欧洲，涉及两段运输、两个运营平台，手续比较复杂，运输时间也 longer。”美联物流集团总裁何道国说。

“东盟快班”由重庆物流集团所属渝新欧（重庆）供应链管理有限公司和陆海新通道运营有限公司共同运营，流程更少、时效更快。渝新欧（重庆）供应链管理有限公司总经理刘太平说，“东盟快班”采取全程“一单制”，货物运输一次委托、一次付费、一箱到底，享受两家公司的全程服务，并实现快速通关。

2011年3月，我国第一列中欧班列“渝新欧”从重庆始

发，标志着中国向西直达欧洲的陆路国际贸易大通道全线贯通。2017年9月，西部陆海新通道的前身——渝黔桂新“南向通道”班列在重庆首发，标志着中国西部省区市与东盟国家合作打造的国际陆海贸易新通道正式开通。这两条贸易通道已成为共建“一带一路”倡议的重要载体。

重庆市综合经济研究院院长丁瑶说，“东盟快班”将西部陆海新通道和中欧班列两大通道有效连接起来，充分发挥了重庆联通“一带”和“一路”的内陆开放综合枢纽作用，将进一步促进共建“一带一路”国家的贸易往来和经济文化交流，提升国际产业链供应链的稳定性，推动高质量共建“一带一路”。