

主办单位:西南商报
支持单位:四川省工商联(商会)

创新赋能新质生产力 宜宾筑牢新能源产业核心竞争力

□本报记者 鹿贵唐 高梅柱

创新是新能源产业穿越行业周期、抢占未来赛道的核心动能。近年来,四川省宜宾市紧扣发展新质生产力要求,围绕动力电池、晶硅光伏、新型储能三大主导绿色产业,搭建多层次高能级创新平台,用好“揭榜挂帅”“江源行动”等创新机制,聚焦固态电池、N 型高效光伏电池、长时储能等前沿方向集中攻关,推动创新链与产业链深度融合,为宜宾新能源产业高质量发展筑牢智慧内核。

在动力电池领域,欧阳明高院士工作站(四川新能源汽车创新中心)是宜宾最重要的新型研发载体。工作站由欧阳明高院士团队与宜宾市政府共建,按照新型研发机构体制运行,面向下一代动力电池开展技术攻关。工作站在硅碳负极、原位聚合固态电池、硫化物全固态电池、智能重卡换电系统、电池全生命周期智能化管理等方向取得多项国际先进科研成果,累计承担国家科技计划项目 6 项、省级项目 13 项,授权专利 251 项,服务宁德时代、大众、宝马等 200 余家国内外产业链企业。工作站累计孵化科技企业 23 家,设立 10 亿元规模的新能源产业基金,加速科研成果产

业化落地。其中孵化企业四川华宜清创实现硅碳负极技术突破,建成 3000 吨产能;四川智锂智慧能源成为国内重卡换电领域头部供应商;赛科动力规划建设 4GWh 原位聚合固态电池产线,全力向着硫化物路线千亿级全固态电池产业目标推进,助力宜宾抢占下一代电池赛道制高点。

晶硅光伏产业方面, 宜宾构建“企业技术中心 + 高校联合研究院 + 揭榜挂帅攻关项目”三位一体创新体系。宜宾推动建设逸仙中山大学新兴产业研究院、浙江大学——宜宾硅材料联合研究中心两大高水平科研平台,聚焦硅材料、高效电池开展基础与应用研究。光伏领域首批“揭榜挂帅”项目发榜总金额 9100 万元,针对薄片硅片、N 型高效电池、钙钛矿叠层电池等行业“卡脖子”问题组织产学研联合攻坚。企业创新主体活力充分释放,四川高景获评省级企业技术中心,英发德耀、和光同程、四川东磁获评市级企业技术中心,多家企业规划建设独立研发大楼,组建博士、硕士为骨干的研发团队,持续迭代 TOP-Con 电池工艺, 同时前瞻布局 BC、

HJT、钙钛矿叠层等下一代电池技术路线。产教融合同步推进,宜宾高新区建成国家级高技能人才培训基地,定向培养光伏产业技能人才,缓解产业快速发展带来的技能人才缺口。

新型储能产业创新布局同步加快推进。依托中车株洲所落地建设宜宾中车新型储能技术创新中心,规划建设 0.3GWh 储能电芯中试线以及配套实验室,重点开展储能电芯、储能系统安全、液冷装备等技术研发和中试验证。同时,欧阳明高院士工作站同步布局储能电池材料、储能安全防护等相关研究,打通从技术研发、中试验证到产业化落地的完整通道,着力破解宜宾储能电芯研发制造短板。

在制度机制层面, 宜宾持续用好“揭榜挂帅”“江源行动”两大创新抓手,面向全国、全球发布技术需求榜单,柔性引进院士、顶尖科研团队,推动创新资源向宜宾集聚。全市建成一批院士(专家)工作站、产业研究院,“专精特新”企业数量增长到 163 户。坚持强化企业创新主体地位,支持链主企业自建研发中心,鼓励企业与高校、设备材料供应商共建联合实验室,

打通实验室成果向工厂量产转化的“最后一公里”。

创新不仅局限于实验室技术研发,同样体现在智能制造、绿色制造的生产实践当中。宜宾一大批新能源企业建成智能工厂、5G 工厂, 广泛应用 AGV 搬运机器人、六轴机械手、在线检测设备、工业互联网平台、AI 智能安防系统,实现生产全流程数字化管控。宜宾高新区打造全国首个绿电园区,推动企业开展中水回用、余热利用,推进硅片切割废料、电池废渣资源化回收。四川高景建成宜宾高新区首家“零碳工厂”,引导企业开展碳足迹核算,帮助“宜宾造”产品更好参与国际绿色贸易竞争。

面向未来, 宜宾将持续推动创新链、产业链双向耦合。持续引进固态电池、钙钛矿电池、长时储能等赛道科研平台与创新团队,完善中试孵化载体建设,推动更多前沿技术在宜宾落地转化。持续壮大“专精特新”企业梯队,深化产教融合,培育适配产业发展的技能人才队伍。以科技创新塑造产业核心竞争优势,依靠新质生产力驱动宜宾新能源产业行稳致远。



特色音乐会 点亮夜经济

晚风拂古街,歌声润人心。夜幕降临,贵州省黎平县翘街灯火璀璨,红军广场歌声阵阵、人流涌动,常态化上演的“叮叮糖”群众音乐会火爆出圈。这一本土特色文旅 IP,以怀旧民俗为底色、群众参与为核心、文旅融合为抓手,成为激活古城夜间经济、传递黎平文化魅力的崭新名片。

接地气、暖民心是音乐会火爆出圈的核心密码。该活动不设门票、不限身份、任何人皆可登台演唱,真正实现“群众演、群众看、群众乐”。现场搭配趣味互动、休闲游园等环节,打破传统演出边界,让文艺走出剧场、融入市井。

自活动开展以来,品牌影响力持续释放,单场可吸引群众游客 5000 余人,有力激活了古城夜间文旅经济。
姚忠进 摄

卖车不如卖链？ 成都车展首秀产业链 背后是整零博弈新局

□本报记者 马工枚

8 月 21 日,第二十九届成都国际车展启幕。今年展馆里,有一个细节格外值得关注:成都第一次为自己设立了“成都造”智能网联汽车产业链专区。

办展二十九年,首次单开专区。这不是一场简单的主场秀,而是一座城市汽车产业历经沉淀后的一次集中“亮剑”。

车展上的“成都面孔”： 从配角到主角

走进今年成都车展,最显著的变化是“成都造”不再只是地理标签。奕境 X9 展台前人头攒动。这款由东风汽车与华为乾崮共同打造的高端智能车型,8 月 18 日开启预售,24 小时订单突破 21235 台,市场热度从线上蔓延至线下展馆。全系标配华为乾崮 DS 5, 首搭鸿蒙座舱 HarmonySpace 6——这不仅是“成都造”的技术高度,也标志着成都拥有了属于自己的高端新能源旗舰。

隔壁展区, 捷达 M6 首次面向公众亮相。作为捷达品牌历经三年打造的纯电轿车,它承载着“德系精工 + 中国科技”的融合基因。在智能化方面,它融合了国内顶尖的 AI 大模型,实现了端到端的智能辅助驾驶功能,是捷达品牌由燃油车向新能源转型的关键一步。

再往前, 沃尔沃 EX90、ES90、XC60 悉数登场。这三款车均由沃尔沃成都工厂生产,遵循全球统一质量

标准,远销全球超 70 个国家和地区。还有领克 06、极氪 X、吉利星愿……20 余款“成都造”汽车集中亮相,覆盖全尺寸旗舰 SUV、中大型轿车、主流家轿、硬派越野及小型都市 SUV 等细分市场,技术路线涵盖燃油、纯电、混动全谱系。

产业链专区： 把“家底”亮出来

这届车展最有深意的变化,藏在 5-6 号连接馆。

1000 平方米的“成都造”智能网联汽车产业链专区里,智能网联领军企业、汽车电子、三电系统、氢燃料电池代表企业集中亮相,展出了睿轸智能座舱系统平台、新能源驱动电机、等 20 余件硬核产品。

这个专区就像一个“产业剖面图”,把一辆车拆解开来,让外界看到成都汽车产业真正的纵深。

数据最具说服力:截至目前,成都聚集整车企业 12 户、零部件企业 1000 余户,汽车产能 145.4 万辆,主营收入超 1500 亿元。在智能座舱、路侧感知、智能网联乘用车等 40 个智能网联汽车产业链关键领域中,成都经开区已布局 28 个,覆盖比例达 70%。

展馆里亮出的是产品,展馆外撑起的是体系。

成都经开区作为核心承载地,已构建起从零部件到整车的“一小时配套圈”。2025 年,成都经开区整车产量 90.2 万辆,占全市 96.8%、全省 78.4%。

从“造得出”到“卖全球”： 车展流量如何变产业增量

成都汽车产业研究院研究员罗雪分析认为, 成都国际车展是观察产业趋势的“风向标”。紧扣“以展促产”主线,今年上半年,成都市博览局推动全市举办重大会展活动 566 场,会展业总收入 839.9 亿元,其中围绕 17 条重点产业链举办产业类展会活动 198 场,持续放大展会平台赋能效应。

“成都造”智能网联汽车产业链专区,正是成都市博览局推动“展会引流、产业提质”的务实举措——让整车企业、核心零部件商与海外采购商在同一空间完成展示、洽谈与签约,配套举办的“汽车出海思享荟”则为本土车企链接海外渠道搭建直通平台。

数据印证了出海势头。2026 年 1-7 月,成都全市汽车出口 3.8 万辆,同比增长 75.8%。

但“卖全球”的前提是“造好车”。今年 1 月, 一汽大众捷达汽车科技有限公司在成都启航,这是成都首次实现本土整车企业“研产供销”一体化运营。捷达总部落地,加速构建了从研发到销售的全链条一体化发展格局。

成都市经济和信息化局汽车产业处副处长马锐表示, 成都正全力推动整车企业向研发、总部等高附加值环节延伸,创新“政一企一资”合作模式,支持整车企业在蓉设立区域总部。同时,全力支持整车企业加速产品迭代,通过龙头牵引带动,进一步优化汽车

产业生态体系,加速向创新策源地和价值高地迈进。

一汽 - 大众捷达汽车科技有限公司董事、总经理高解放说:“成都对捷达而言是品牌总部和战略大本营。我们希望借着这次成都车展的机会,能有更多的海外合作伙伴关注捷达,助力我们销往全球。”奕境汽车成都工厂厂长徐长禹则表示, 成都完善的智能网联产业生态为智驾系统本地化适配提供了有力支撑,企业正在将更多前沿智能互联技术融入“成都造”车型。

一场车展背后的产业逻辑

近年来,成都先后获评国家“十城千辆”新能源汽车示范城市、公共领域全面电动化试点城市、国家“双智”试点城市、智能网联汽车“车路云一体化”应用试点城市。截至去年年底,累计开放测试道路 680 公里,完成超 4000 个路口红绿灯信号机联网。智能网联汽车产业已吸引 110 余家企业在蓉落户。按照计划,2026 年成都经开区整车产量将达到 95 万辆以上,新能源汽车占比突破 40%。

从会展展馆到生产车间, 从国内市场到海外赛道, 成都汽车产业的全链条布局正在加速成型。这座城市正按照“稳油强电、提智优品、整零并重、圈链融合”的发展思路,持续瞄准新能源和智能网联汽车新赛道,奋力绘就从“造好车”到“卖全球”的产业蓝图。

“路演搭台 + 资本赋能” 绵阳游仙激活 OPC 创业活力

□罗端 本报记者 吕婕

8 月 21 日, 中国绵阳科技城数字经济产业园 OPC 优质项目路演暨资本对接活动举行, 活动旨在为园区优质小微创业项目搭建展示交流、对接资本、链接资源的平台。

现场 8 家 OPC 企业依次登台,通过 PPT 讲解、现场实操演示等方式,集中展示各自科创项目的技术亮点、商业模式和应用前景。行业专家评委按照项目创新性、商业模式、市场前景、团队能力、现场表现五个维度,逐项打分、综合考评。

问答交流环节直击产业痛点、贴合市场实际。评委与投资机构代表围绕项目现状与发展潜力精准提问,聚焦客户体量、市场口碑、融资资金分配等关键问题展开深度问询。路演企业现场作答,逐一回应技术短板、运营规划、落地难点等核心问题,政企资三方形成高效、精准的面对面对接。

据了解,OPC 即“一人公司”,是以个体创业者、极小团队为主体的新型企业形态,具备灵活高效、轻量敏捷的显著优势。今年 4 月 16 日, 四川省绵阳市首个 AI+ OPC 创新社区在游仙区数字经济产业园投用, 专门服务 AI 时代个体创业者和小微团队。依托人工智能技术,社区打破传统创业对团队、场地、启动资金的门槛制约,实现“一张办公桌撬动全域商业资源”,让创业者轻装上阵、专注技术创新。

本次路演经过现场综合评审,优质项目悉数出彩。其中,司马阅企业 AI 智能体获评一等奖;9S 忘语国产中文编程底座斩获二等奖;智蛋云——AI 蛋鸡产业大脑及蛋鸡 AI 预警——决策模型建设、AI 数字员工全栈白标 OEM 平台获三等奖;AIGC 短视频爆款创作与变现、游仙算力普惠应用服务平台、星算纪工作流平台、LOS 智

能制造低代码平台四个项目获优秀奖。

精准的资本对接、专业的行业指导,让不少初创创业者收获实效。绵阳禾牧康生态科技有限公司总经理杜兵介绍, 传统蛋鸡养殖高度依赖经验, 存在生产预判滞后、损耗可控性弱等问题,直接影响养殖效率与生物资产安全。他从去年开始思考将 AI 大数据、数据模型融入养殖场景,搭建智能化预警和生产指导体系,但受限于专业壁垒,想法长期难以落地。“本次路演我展示项目思路后,投资机构主动对接,在模型搭建、市场销售、业务协同等方面给出具体建议,为项目落地打通了思路。”杜兵说道。

扎根游仙创业的外来创业者同样收获满满。绵阳九艾斯科技有限公司负责人陈小强是德阳人,他通过政务平台了解到游仙 OPC 社区对个体创业的扶持政策,选择来游仙落地创业,专注国产技术赛道。本次路演中,其项目获得评委和投资机构认可,顺利对接线下交流资源。“创业有平台、政策有支撑、项目有回响,这是很实在的收获。”陈小强说。

以路演聚项目、以资本育产业, 游仙区正持续壮大数字经济小微科技主体。“我们将常态化开展季度路演、产投对接活动,联动参会资本搭建专项孵化基金,重点培育国产编程、AI 数字员工、普惠算力等硬核科创项目,加速技术落地、成果转化。”游仙区大数据服务中心主任邹锐表示, 同时,还将落地“政策上门 + 诉求直办”服务机制,精准推送人才、财税、场景开放等惠企政策,持续举办“AI+ 农业”“AI+ 制造”等垂直领域产业沙龙,把 OPC 创新社区打造为数字经济企业“成长陪跑站”,全力将数字经济产业园打造为区域创新动能策源地。

百年非遗美食跨界出圈 乐山传统美食玩出新花样

作为四川省乐山市标志性非遗美食,跷脚牛肉历来以市井烟火气深入人心。如今,乐山市本地餐饮品牌立足传统、大胆突破,在坚守地道风味与匠心技艺的基础上持续推陈出新,跳出单一市井快餐模式,衍生出多元消费品类、精致体验场景,打破大众对本土传统美食的固有认知,极大丰富了城市周末休闲消费供给,让百年非遗美食兼顾烟火底色与潮流质感。

近日, 苏稽古镇虽然天空飘着小雨,但是游客热情丝毫不减。古市香作为苏稽古镇上的一家传统的跷脚牛肉店,保留了经典跷脚牛肉小宴、火爆肥肠、油辣牛肝等招牌菜品,牢牢守住了传统味道内核。

为打破消费圈层局限,该门店持续创新突破,解锁众多新潮吃法,携手本土知名甜品店联合研发跷脚牛肉冰淇淋。“这款冰淇淋由我们古市香出跷脚牛肉配方,合作方提供技术支持。冰淇淋上面撒的是我们做的辣椒面,还有牛肉粒,整个口感是先咸再辣,然后再甜。”古市香跷脚牛肉非遗传承单位品牌官谢佳媛介绍道。

与此同时, 门店深挖消费延伸场景,推出自研跷脚

牛肉底料、手工辣椒面等便携带手礼,让市民游客可以居家复刻地道风味,让乐山味道走出餐厅、走向日常。“跷脚牛肉底料销售得挺好的,月销量大约 2000 盒,辣椒面 1500 份左右。”谢佳媛说。

如果说老牌门店主打烟火创新, 新晋特色餐饮 The Yun.Taverna 则以跨界融合,为传统美食赋予精致仪式感,补齐了高端休闲消费短板。立足乐山饮食文化底蕴,该店将精致料理技法与跷脚牛肉本土内核深度结合,颠覆传统美食饱腹便民的单一属性。

在消费场景上, 门店创新打造精致位餐、主题下午茶、特色创意咖啡等多元业态,深耕年轻消费市场,研发出跷脚牛肉冷萃咖啡,围绕核心美食不断拓展产品边界。

从市井烟火到精致轻奢,从单一正餐到多元业态,乐山跷脚牛肉的创新升级,是本土传统美食传承焕新的生动缩影。坚守本味初心、深耕文化底蕴,大胆跨界创新、拓展消费场景, 乐山传统美食正不断解锁新玩法、吸引新客群,持续激活周末餐饮消费活力,让百年老味道焕发全新生命力。
钟钰铃