

2025 Call for Good Practices Case Selection Announcement post

良食-中国行动平台连续第五年开展实践案例征集活动。今年，我们收到了涵盖从农场到餐桌以及八条良食倡议的多个方面的申报案例。参与申报的单位涉及农业生产、食品品牌、技术创新、食物教育和商业运营等多个领域。

经过初筛、回访、案例概览撰写和专家学者的评审等环节，4家荣获年度最佳实践案例，7个案例被评选为年度食物远见案例，7个案例被评选为年度食物案例。此外，还有1个特殊影响力的实践获评年度卓越贡献案例。非常感谢专家们投入时间精力对每一个案例的认真筛选，给予每一个案例宝贵的意见点评，以及对案例评选多年的持续支持。

年度最佳实践案例：旨在表彰那些在《良食倡议》八大原则中进行开创性探索并取得杰出成果的机构。他们的实践不仅成功实现了从零到一的创新突破，更在推动中国可持续食物系统转型中树立了示范典范，并将产生深远的影响力。

年度食物远见案例：旨在表彰在《良食倡议》方面展现出激励人心的创新实践的机构，他们宽广的视野，在中国大地上为可持续健康食物播撒下了希望的种子。

年度食物友好案例：用于肯定那些坚定践行《良食倡议》的机构，他们展现出无限潜力，能够推动更多个人和团体加入食物系统转型的行动。

年度卓越贡献案例：用以表彰那些在改善公众营养健康和推动食物公平等方面产生重大影响的机构或项目。他们通过创新模式或持久努力，解决了长期被忽视的食物相关社会问题，形成显著的社会示范效应，并对政策、公众意识或国际实践产生深远影响。

案例评审专家



赵院平

全国人大代表
安徽省农业科学院副院长
中国国际农业促进会副会长



黄家章

国家农村农业部
食物与营养政策研究中心主任
首席科学家



朱大洲

农业农村部食物与营养
发展研究所科技处副处长



杨敏

浙江大学公共卫生学院
副教授
博士生导师



孟婷

中国农业大学
经济管理学院副教授



王晶晶

中国农业大学
经济管理学院副教授



刘晓洁

中国科学院地理科学与资源研究所
副研究员、硕士生导师



石嫒

国际社区支持农业联盟
URGECI副主席
分享收获CSA创始人

案例公布顺序按照良食倡议的八个方面：

植物领先——以植物菜品为主，占比不少于 85%

动物福利——不支持让动物受虐待的产品，比如笼养鸡鸡蛋。

健康饮食——选择全食物，支持健康烹饪，避免高糖、高盐 and 深加工食品及饮料。

减少浪费——节制点餐，实施光盘。

当地当季——尽可能选择当地当季食材，支持生态种植，支持小农。

循环永续——减少一次性用品，尤其是一次性塑料制品的使用。如有可能，实行垃圾分类。

生物多样性——拒食野生动物，选择可持续水产，支持可持续的多样食材。

食物教育——推动家人、朋友的食物教育，支持参与食物教育课程。

让我们一睹这些实践案例的风采吧！

年度最佳实践案例

#1 素食

【打酱油农场商店的可持续实践】

案例单位：打酱油农场商店



从一杯米奶起步，到汇聚多元生态农产品的社区生活方式品牌，“打酱油”用创新商业模式探索生态农业的新出路。

团队以“喝杯稻田”为理念，将大米植物饮品、无包装散打农产品和二手循环包装结合，构建了“农场—零售—社区”一体化的生态链条。通过“农人故事化营销”和“农场商店”的沉浸式体验，打酱油不仅让生态农业更贴近城市家庭，还以丑食利用、透明溯源和食物教育，重塑了消费者的日常行为模式。在大理试水成功后，品牌走向广州、深圳，并发起全国事业共建，逐步形成可复制的可持续消费样本。

作为生态农业与城市生活连接的创新实践，打酱油展现了商业模式的突破力与社区凝聚力，被评为年度最佳实践案例。

#2

【扎根大地·赋能生命信谷十年生态农业实践 进化与产业链闭环探索】

案例单位：黑龙江信谷食品集团有限公司



在食品安全与农业可持续发展压力日益突出的当下，信谷集团以“疗愈大地，净化生命”为使命，自 2015 年起，在黑龙江省五常市开启千亩生态水稻实验基地，探索规模化生态农业的可行路径。

面对早期技术和自然条件的挑战，信谷坚持实践与创新，在与权威科研团队合作中突破了生态水稻规模化育苗的瓶颈，成功建立起涵盖土壤修复、生态肥料研发和病虫害生态防控的完整体系。如今，信谷的寒地水稻平均亩产已超过常规有机农业 10%，实现了“既要吃饱，也要吃好”的目标。

在此基础上，信谷不断拓展产业链条，不仅推进有机蔬菜和多元粮食作物的规模化实验，还通过“换土计划”“换食计划”改善土壤质量、研发低血糖指数大米与功能性食品，推动生态产品的可获得性与可负担性。同时，信谷通过健康养生营等活动，积极传播生态农业与健康膳食理念。

十年探索，信谷展现了中国式生态农业的坚韧与前瞻。凭借在技术突破、产业体系构建和理念推广上的突出贡献，信谷集团被评为年度最佳实践案例。

#3

【再生农业试点—助力农食健康与可持续发展】

案例单位：上海悦孜企业信息咨询有限公司



面对因化学农资过度使用而导致的土壤退化与农业高碳排放，上海悦孜携手深标院等机构，于 2023 年成立再生农业工作组，率先推动符合中国国情的再生农业标准制定。

2024 年，国内首个《再生农业管理规范 种植业》团体标准正式发布，并完成与国际 FSA 体系的对标，获得国际认可。同年上线的“农场碳管理平台”，为温室气体排放监测与核算提供了技术支撑，提升了再生农业的可操作性和吸引力。

目前，已有 12 家企业通过认证，覆盖超过 86 万亩农田，种植作物从大田粮食拓展至葡萄、苹果等经济作物，展现了广阔的推广前景。通过标准、认证、碳核算平台与行业推广的系统性创新，工作组为中国再生农业提供了技术路径与实践样本。

凭借在标准制定、国际对标和产业推广上的开创性贡献，项目被评选为年度最佳实践案例。

#4

【可持续校园的餐饮实践】

案例单位：北京大学餐饮中心、北京大学环境科学与工程学院、北京大学城市与环境学院



北京大学关于可持续校园食物系统的探索始于 2009 年绿色校园建设。2014 年，来自环境科学与工程学院和城市与环境学院的教师提出厨余+园林废物堆肥的构想，并在垃圾分类政策推动下，于 2020 年建成西门堆肥实验基地，逐步形成“餐前+餐后”双路径的厨余资源化模式。国发院食堂引入黑水虻系统，实现餐厨垃圾的就地转化与循环利用。

在此基础上，校园餐饮中心通过“小份菜”和“称重自选”等供餐模式减少浪费，并将垃圾减量纳入绩效考核，推动厨师和管理层持续改进。耕读空间的设立，使师生能够直观体验“厨余一堆肥—种植—收获”的循环过程；依托二十四节气推出“时食记”等校园栏目，则将时令食材、营养理念与传统饮食文化结合，并与《舌尖上的植物学》课程联动，由学生完成采写与设计，让青年群体从学习者转变为知识传播者，推动“食当季、食当地、惜食物”的理念深入校园。

北京大学通过从课堂到餐盘叙事闭环的知识生产 x 公共传播；菜单、分量与资源循环的一体化设计的供给协同 x 场景化验证；把“项目”变成“制度”，把“协作”变成“常态”的治理创新 x 机制建设，这种通过多元渠道推动高校可持续饮食从倡导走向常态的探索，与其“思想自由、兼容并包”学术精神一脉相承。作为中国高等学府的代表，北大以坚实的行动和创新的机制展示了高校在推动食物系统转型方面的独特价值与前瞻领导力，被评为年度最佳实践案例。

年度食物远见案例

#1 素食

【科技赋能植物蛋白，引领未来食品新路径】

案例单位：苏陀科技（北京）有限公司



“苏陀科技”自 2019 年成立以来，专注于植物蛋白结构创新与微生物蛋白原料开发，致力于研发契合亚洲口味的植物基产品。企业在发展过程中，曾面临口感不足、依赖添加剂、难以实现整块肉质等挑战，而团队通过创新物理挤压工艺，实现蛋白质纤维化，成功开发出成分更纯净、质构更逼真的植物基整块肉，显著提升了营养与风味。2024 年起，苏陀科技重点布局国内市场，产品陆续进入盒马、罗森、高校食堂和医院，并与日本航空合作供应国际航线餐食。

凭借在技术、产品与市场上的突破，企业初步打通了研发、量产与推广的全链条。苏陀科技不仅展现了新理念和新工艺的应用价值，也为推动植物基饮食发展、促进可持续蛋白创新树立了示范，被评选为年度食物远见案例。

#2 素食

【悠享佳“植愈未来”无添加坚果普惠计划项目】

案例单位：悠享佳（天津）营销管理有限公司



“悠享佳”自 2012 年成立，率先在国内提出“无添加锁鲜”的坚果理念。品牌早在 2013 年上线天猫，首创 500 克真空家庭装，解决了无添加产品在高温高湿下易氧化变质的关键问题；2018 年在天津建成 10 万级洁净车间，自主研发多端控温烘烤工艺与质控流程。

在供应链治理与技术创新上，悠享佳建立了严格的产地验厂与供应商评分体系，首创真空高阻隔复合包装与多道检测标准，使无添加配方在商业化、保质期与口感上均可落地。2024 年起，产品线扩展至坚果酱等 B 端品类并进入盒马、罗森与高校团餐，日加工能力达 20 吨，品类逾百款，累计 30 万+忠实客户，年营业额达 6000 万。

凭借以消费者健康为导向的小企业创新、可复制的质量控制路径与推动植物领先饮食的示范价值，悠享佳被评为年度食物远见案例。

#3 素食

【植物基非油炸即食冲泡方便食品】

案例单位：吉林省谦和居食品加工有限公司



“谦和居”创始人任秀军自 2008 年起使用积蓄开设由义工管理、公益运营的素食快餐店。2019 年创立谦和居后，她将公益初心转化为产业使命，专注植物基健康食品研发。团队攻克植物防腐与天然增鲜技术，推出植物基非油炸方便食品、调味酱与泡菜等系列产品，实现了“零添加、零防腐”的良心生产。在产研销一体化的基础上，谦和居不仅覆盖全国市场，还进入澳大利亚、新加坡、中国台湾等地，并获得 ISO9001 等多项认证，逐渐成为行业标杆。

以公益为底色，以技术创新为驱动，谦和居让植物基饮食理念深入人心，同时带动本地食品企业共同提升。凭借在公益传承、技术突破与可持续消费推广上的前瞻探索，项目被评选为年度食物远见案例。

#4 动物福利

【土满鲜 600 万羽皖南土鸡非笼养（散养）
全产业链项目】

案例单位：安徽土满鲜农业科技有限公司



“土满鲜”的 600 万羽皖南土鸡散养全产业链项目山起源于林覆盖率超过六成的皖南东至县——当地政府在招商引资时立足自然禀赋，发展散养产业。

在实践中，项目突破了养殖分散、缺乏标准的难题，依托政府投入建设的交易配套园区，形成了涵盖屠宰、冷链、饲料加工和检验检测的完整链条，并引入发酵床、中药及物理等手段进行疾病与环境治理，实现了动物福利养殖与产品可溯源。当地农户亦获得可观收益。形成了“公司引领、政府支持、农户参与”的共赢模式。启动仅一年后，项目已建成覆盖百余个生态农场的林下养殖体系，年产已达六百万羽土鸡，日产蛋十万枚，年销售额超过八千万元。

这一探索不仅提升了农场动物福利，也推动了皖南土鸡品牌化发展，带动了地方经济振兴。凭借因地制宜的发展思路、全链条整合能力与可复制推广的潜力，项目被评为年度食物远见案例。

【康乐会农场本土良种繁育项目】

案例单位：惠州市南谷农业科技有限公司



康乐会农场专注于华南土黄牛、广东河源蓝塘土猪、龙门胡须鸡、莆田黑鸭等珍稀本土品种的生态育种与保育，通过草饲放养与生态循环体系，打造本地食物系统闭环，实现动物福利、生态多样性与可持续生产的统一。

禽畜全天候自由放养，采用天然饲料与自研微量元素配方，无抗生素，屠宰人道，兼顾健康、口感与商业价值。同时，项目通过自研营养管理、生态饲料种植和排泄物还田等手段解决了草饲营养不足、种源漂移及循环利用问题，推动小规模养殖户稳定盈利，并通过健康食物科普与产品溯源，引导消费者理解生态农业理念。

凭借在生物多样性保护、动物福利养殖和循环永续体系建设上的实践，康乐会农场被评选为年度食物远见案例。

#6 动物福利

【节粮型肉牛选育

【可持续养殖与草原修复协同发展】

案例单位：深圳开心牧业科技有限公司



“开心牧业”自 2012 年在内蒙古启动“节粮型肉牛良种繁育及草场管养项目”，以自主育种与生态草场修复双轮驱动，回应粮食安全与畜牧业可持续发展的战略需求。项目通过定向选育，使肉牛一生中谷物饲料占比降至 15% 以下，每头牛每年减少谷物使用 0.79 吨，有效缓解对进口饲料粮的依赖并降低碳排放。在草场修复上，企业以择期休牧、轮牧等方式，成功恢复 12500 亩退化草场，承载力提升近 5 倍，推动生物多样性回归。

同时，项目坚持动物福利，牛只获得更大活动空间与草场放牧机会，并采用创伤更小的体外胚胎移植技术，减少母牛痛苦。通过“节粮型肉牛”育种与循环永续模式，项目实现了气候韧性与资源高效利用，为中国肉牛产业的自主化与绿色转型探索出有效路径，因此被评选为年度食物远见案例。

#7

【七峰山生态村】

案例单位：黑龙江本然文化传播有限公司



七峰山生态村始于 2016 年，扎根于黑龙江五常市七峰山林场。九年探索中，项目以“天人合一”的东方智慧为核心，构建了“文化艺术+生态场域+可持续生活”的三位一体模式，打造集生态农业、人文社区、研学教育与生态旅居于一体的综合性生态村落。

在实践中，七峰山突破了传统村落单一发展的局限。依托 700 余亩农田与千亩森林湿地，严格践行自然农法，推动生态作物种植与生物多样性保护；通过“村长-村委”自治模式，建立责任田承包机制和互助养老制度，凝聚起 60 个家庭、110 余位常住居民，形成充满活力的“新农人”社群，并践行“日常蔬食”。同时，村庄创新性地将文化艺术引入乡村，建设艺术馆、文工团和研学体系，赋予社区持续生命力，并逐渐向全国同类项目输出经验。

如今，七峰山生态村不仅是人与自然和谐共生的生活共同体，更成为生态文明建设的实践样本。凭借在理念探索、社区治理与模式复制上的独特贡献，七峰山生态村被评选为年度食物远见案例。

年度食物友好案例

#1 素食

【纯净素代加工共享服务平台】

案例单位：湖州希力谷生物技术有限公司



“希力谷”起步于 2022 年，用一条专属于植物基的净素共享产线，搭建起素食产业的“友好工厂”，为中小品牌与个人创作者提供小批量代工和免费试制支持，帮助素食创业者把灵感变成现实。面对起步艰难、订单零散的挑战，项目选择与客户携手成长，提供研发、宣传与销售的全链路支持，让更多纯净素产品走进餐厅与家庭。短短两年，项目已累计服务六十余家品牌，产出八十多款产品，并通过“透明工厂”的方式赢得公众信任。希力谷通过友好的实践扶持小微企业发展，推动“良食”理念的传播与扎根，因此被评选为年度食物友好案例。

#2 动物福利

【愈园计划——移动鸡舍】

案例单位：四川美术学院生态艺术特色工作室



在城市化进程不断加速、人与自然连接日益疏离的当下，四川美术学院生态艺术特色工作室以其敏锐的洞察和艺术家的社会责任感，将校园转变为一场意义深远的社会实验场。

项目将艺术、教育与食物系统实践融为一体。自 2025 年 3 月起，团队利用废弃木材搭建榫卯结构的移动鸡舍，引入本地老品种鸡，在校园中探索“日出放养、日落归舍”的半自由模式。

项目在实践中展现出巨大的潜力与韧性。团队巧妙地将政策限制、运维挑战转化为艺术实践的有机组成部分，以共同劳作建立跨学科社群，以厨余循环构建物质代谢系统，并通过公共艺术和教育活动，将生态伦理与可持续理念辐射至更多家庭与公众。它将食物系统转型从宏大叙事拉回到日常实践，让每一个人都能成为参与者。

凭借其在城市生态疗愈、社群共建和跨界创新方面的卓越贡献，项目被评为年度食物友好案例。

#3 素食

【素食食疗调理师培训】

案例单位：上海静安区素社青年健康公益服务中心；北京有问食经健康科技有限公司



自 2023 年起，“素社”携手“有问食经”，共同研发出国内首个纯净素食版中医食疗培训课程，将“药食同源”的传统智慧与现代素食理念有机结合。团队通过“线下实操+线上理论”的混合教学模式，让学员在舌诊等操作中积累经验，在分层教学中因材施教，逐步提升自我调理能力。课程同时面向素食与非素食人群，既降低了学习门槛，也增强了推广的广度与影响力。

在实践中，学员不仅掌握了专业技能，更愿意将所得分享与传播，形成良性循环。自 2023 年开课以来，项目已在京沪穗巡回开展，培养百余名学员。通过友好的方式为素食食疗注入了新的教育路径，让更多人能够在传统与创新的交汇处，获得健康与可持续的生活方式，项目因此被评选为年度食物友好案例。

#4 素食

【有蕨可持续餐桌】

案例单位：有蕨可持续联盟



自 2023 年 9 月起，“有蕨”以植物基与抗炎饮食为切入点，融合中医药食同源与阿育吠陀等传统智慧，打造兼具科学性与文化底蕴的健康方案。短短数月间，有蕨在大理落地数十场餐桌实验与市集活动，联合 50 余家本地农场构建“百公里食材圈”，既降低了碳足迹，也为返乡青年与生态农业创造了发展空间。此后，项目又将模式拓展至黄山、广州、江西等地，推出生态婚礼、企业健康配餐与顾问服务，并开设抗炎生态餐厅，形成“产品+培训+顾问”的完整体系。

通过课程、社群和空间，项目帮助消费者从认知教育到习惯养成，真正把可持续饮食转化为日常实践；以开放、友好的方式，让好食物走上更多人的餐桌，让健康生活与生态共生在日常中生根，因此被评选为年度食物友好案例。

#5

【药膳新食代——毫韵传承与全球康养可持续实践】

案例单位：亳州千花膳生物科技有限公司



“千花膳”以“成立于 2024 年，以食为药、四季调养”为理念，联合中医师、营养师与名厨，打造研发—生产—服务一体的闭环体系，让药食同源不再只是古籍里的概念，而是能走进家庭、茶饮店与餐厅的日常选择。项目以预包装产品和轻养套餐降低了药膳的体验门槛，让大众在四季轮替中都能感受到“轻养生、深滋养”的关怀。作为初创企业，千花膳注重与小农合作，采用当季食材，推广可降解包装与“茶渣堆肥”，在生产端践行可持续理念；同时也积极承担社会责任，为弱势群体提供就业机会。

在短短数月间，千花膳的产品已进入十余家餐饮与零售空间，受到消费者欢迎。通过创新的方式传承与创新药膳文化，让健康养生成为可触可感的生活方式，该项目被评选为年度食物友好案例。

#6

【云集籽籽】

案例单位：大理市籽籽集电子商务有限公司



在城乡之间，常常存在看不见的距离：城市消费者难以获取可信赖的天然食材，农人和匠人的优质产品却缺乏进入市场的通道。“云集籽籽”用“一个人物、一款产品”的方式，为这段距离搭建起友好的桥梁。自 2024 年 6 月启动以来，项目深入云南乡土，挖掘生态农人、风物猎人和非遗匠人的故事，将他们的产品转化为兼具品质与审美的日常选择。

通过内容传播、包装设计与电商渠道，项目让农人专注于生产，让消费者安心于选择，也让传统技艺和生态理念获得新的生命力。短短几个月，项目已经积累了稳定的客户群，并以高复购率验证了人与土地、产品与故事之间的真诚连接。项目通过友好的创新，让信任、健康与美好在一件件小小的产品中静静生根，被评选为年度食物友好案例。

#7

【小沙葱，大产业】

案例单位：民勤县富民源八一沙葱产销专业合作社；民勤县农业技术推广中心



原本生长于沙地的野生植物沙葱，在过去几十年间被逐渐培育成当地人民增收致富的新路径。自上世纪九十年代以来，当地农民在科研人员和合作社的支持下，逐步实现了沙葱从野生采集到人工栽培、再到规模化推广与产业化发展的跨越。

沙葱耐旱节水，适应民勤干旱少雨的自然环境。通过绿肥还田、施用农家肥等方式，沙葱种植促进了农牧业循环利用，也提升了土地肥力和资源效率。在市场端，民勤县逐渐探索形成了“民勤沙葱”地理标志品牌，不仅进入本地与电商市场，还开发出腌制、蘸酱等加工产品，延伸了产业链条。

凭借地方物种的保护利用与产业初步升级，民勤县为荒漠地区探索了一条可持续实践路径，因此，该项目被评选为年度食物友好案例。

年度卓越贡献案例

【免费午餐模式的深化实践与可持续发展】

案例单位：浙江省青螺公益服务中心



2011 年初，记者邓飞发现中西部农村儿童因缺乏供餐而长期处于营养不良甚至饥饿状态，遂联合媒体与公益基金会发起“免费午餐”项目。这一模式迅速引发社会共鸣，依托社交媒体的小额捐款机制，形成全民参与的社会行动。

项目的巨大影响力，推动了国家公共政策的转变。2011 年 10 月，国务院正式启动“农村义务教育学生营养改善计划”，每年惠及 2600 万名学童，成为中国公益影响国家政策的里程碑。此后，项目不断深化：让贫困儿童从“吃得上”迈向“吃得好”，提升餐标并引入营养师；从校园午餐拓展至“长辈食堂”等社区模式；并通过国际合作在非洲复制，帮助更多饥饿儿童获得教育和希望。

免费午餐项目不仅为孩子们端上一份饭，更建立起媒体推动、社会监督、全民参与的社会自我治理机制。因其在政策推动与社会公正上的突出贡献，以及其无与伦比的影响力，该项目被评选为年度卓越贡献案例。

结语

良食案例征集进行到第五年，每一年都带给我们惊喜。然而，今年入选的实践案例在与往年的对比中，清晰展现出实践深度与影响力广度的显著进阶，印证着我们与实践者的共同成长。相较于往年多聚焦单一领域的“单点尝试”，今年案例更注重“全链条突破”，如打酱油农场商店构建“农场—零售—社区”生态闭环、信谷集团实现从土壤修复到功能性食品研发的产业链延伸、上海悦孜及深研院制定再生农业团体标准推动农业生产生态升级，以及北京大学通过教育与校园运营的有机融合探索可持续餐饮路径，均以系统解决方案推动食物系统转型；

同时，今年案例进一步打破地域与群体边界，覆盖从黑龙江寒地黑土到云南乡土、从城市校园到荒漠沙葱种植区的多元场景，还实现国内实践向国际延伸（如苏陀科技植物基产品供应国际航线、免费午餐项目落地非洲），并联动政府、科研机构、小微企业与消费者形成“政企研民”协同生态，让可持续理念从行业实践走向更广泛的社会共识。

这些案例在保障粮食安全、促进绿色生态、减碳减排、推动 ESG 责任落实和健康可持续生活方式以实现健康中国等方面展示出了卓越成效。每一个案例背后都是实践者的坚守与创新，他们通过探索与实践，为中国食物系统的可持续转型提供了强有力的示范和推动力。我们期待这些实践能在未来持续激发更多行动，汇聚更多力量推动食物系统向更可持续、更公平的方向发展。