



2014年中国小麦(面粉)产业报告(下)

面粉加工企业小麦主产区区域集中情况明显,尤其是以河南、山东、江苏、河北以及江苏为代表的淮海小麦产区,2013年上述地区小麦产量为10875.9万吨,约占全国产量的82.36%;2014年1-7月小麦粉产量为6335.7万吨,约占全国产量的81.98%。

2013年国内小麦粉前4位省市的集中度CR4为75.60%,2012年为75.00%,2011年为74.02%。这说明我国小麦粉市场的前4位省市集中

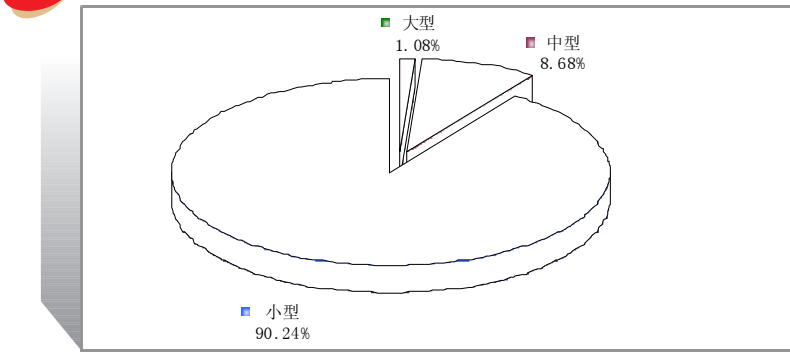
度有所增加,前4位省市的区域竞争能力增强,但从产业集中度来看,像五得利这样的行业老大,截至目前产能已扩张至日处理小麦3万吨,“五得利”面粉销售网络遍布全国,市场覆盖率达到97.6%。据2013年国家统计局监测,“五得利”牌面粉在全国的市场占有率仅为9.29%,凸显出国内面粉产业集中度很低。

国内面粉加工行业面临行业内产品结构仍相对单一、产品附加值低、市场竞争激烈、行业利润率低的

状况(图4)。目前国内面粉消费仍主要为挂面、馒头和饺子等,这一层面的面粉主要是价格竞争,食品专用面粉的产量不到面粉总量的20%。

国内小麦产量的90%左右加工成面粉,然后加工成各类食品;焙烤工业制品包括面包、饼干、糕点等面粉用量约占6.8%;方便面面粉用量约占4.5%;挂面面粉用量约占4.0%;速冻食品面粉用量约占4.0%;餐饮业面粉用量约占1.2%;而馒头、包子、水饺等主食食品面粉用量约占70%。

图4 2012年国内米、面制品制造业不同类型企业数量分布图



产业格局: 规模化、专业化成主趋势 粮食流通企业转型服务商

据相关资料统计,工业化食品在美国和日本的社会消费中分别占92%和82%,而我国仅为18%,可见我国面食工业化任务还相当繁重。今后相当长的时间,我国将把食品加工作为食物与营养发展的重点领域,优先支持对主食的加工,加快居民主要制成成品食物的发展步伐,重点发展符合营养科学要求的方便食品、速冻食品,优先支持国内传统食品的工业化改造,选择并支持若干具有市场前景和示范作用的传统食品,提高其科技含量,加快其工业化步伐。

在新格局下,面粉产业链的市场主体要有新思路,面粉产业链市场主体机遇与风险并存,产业整合中趋于规模化、专业化;从产业链的角度来谋划企业的发展,产业链市场主体由以往的“竞争”关系转换为“竞合”关系。

(一) 寻求市场服务节点

粮企转型产业链服务商

随着国内土地改革和城镇化的逐步推进,粮食流通市场也在发生深刻的变化,粮食流通企业应尽快转变以前单纯依靠政策的思维观念,在产业链上下游趋于规模化的情况下,粮食流通企业一方面可以通过兼并重组,实现规模化经营,形成相对集中的粮食市场主体,实现规模经济和范围经济,在市场价格形成中发挥影响力,改变相互压价或者只能被动接受价格的局面,更好地掌控粮源,巩固扩大市场销售渠道,提高流通效率。

另一方面,粮食产业格局的转变,使得产业链的服务成为亟需解决的问题,以家庭农场以及农业合作社为代表的生产主体普遍面临粮食整理、粮食保管及经营资金不足等问题;而面粉加工企业随着生产规模的扩大,其粮源的供给保障日渐成为制约其发展的瓶颈。粮食流通企业可以从粮食产业链服务上做文章,围绕产业链的两端呈现单体规模扩大、行业集中度提高态势所带来的机遇,结合企业自身的优势,调整经营思路,成为粮食产业链的专业服务商。

(二) 紧跟政策顺应市场

粉企红海中寻蓝海

国内面粉行业产能过剩主要表现为结构性过剩,普通面粉产能过剩,专用型、功能性面粉却产能不足。发达国家专用小麦粉产量已占小麦粉总量的95%,且品种繁多;日本有60多种,英国有70多种,美国有100余种,几乎是每一小麦食品就有一种相对应的专用粉。

近几年,国外一些发达国家,专用粉品种向更高的功能化方向发展,研究各种专用的预配合粉,总的趋势是向多品种、小批量、功能化的方向发展。国内小麦粉加工企业已逐渐意识到这一问题,开始研究并生产一些新型专用粉,例如,为速冻食品行业提供“速冻饺子粉”或“速冻馒头粉”;为食品工业化需求提供的“沙琪玛”、“派”等专用粉;为提高特色食品竞争力而生产的“油条粉”、“烩面粉”、“拉面粉”等。面粉加工企业应主动与下游客户差异化需求对接,由以往的生产型向销售型、服务型、研发型转变,走“市场细分、产品差异化”路线。

从国外发展趋势看,国内面粉制品的发展方向将朝着营养、方便、功能等方面发展。以挂面为例,挂面正朝着营养型、功能型发展,开发出了各种蔬菜挂面、鸡蛋挂面、营养强化挂面、杂粮挂面、降糖荞麦面、高纤维等各种营养、功能挂面;保鲜湿面的快速发展,也是消费者对营养、方便面粉需求增大的体现。

(三) 树立产业链经营思维

“竞争”关系转换为“竞合”关系

粮食行业的健康发展是以产业链各环节有效运行为基础,实现价格传导和供需转换,市场价格按照市场经济规律波动。小麦的生产、收购、加工以及面粉的销售是一个完整的产业链,常态下产业链上的价格信息应呈现良性传递,其中任何一个环节出现问题,都将直接影响到产业链的有序运行。

面粉加工行业经过洗牌与整合,小而弱的企业被淘汰出局,大而强的企业向产业基地和产业群集中。大型龙头企业运用土地流转政策向产业链前端延伸,建立粮食生产基地,涉足订单农业,为原料供应和产品安全提供保障;通过建设仓储物流设施以及与粮食仓储企业开展战略合作,在物流环节提高应对市场风险和保障生产加工能力,加大面粉产品研发投入向后端延伸,紧抓居民消费结构升级,通过改善产品结构,提供更多健康、营养、生态和满足城乡居民更高层次需求的产品,提高产品附加值,建设全产业链企业集团。粮食产业链不同环节的市场经营主体应破除以往单纯的“竞争”关系,树立“竞争与合作”的经营理念,避免恶性竞争。

产业主体:

粮食流通企业散乱杂 加工企业同质化严重

(一) 粮食流通企业散乱杂

政策依赖度高

改革开放36年以来,国内各地粮食供求平衡形势发生重要变化,造成区域矛盾和品种矛盾日益突出。

20世纪80年代以前,国内粮食生产以南方长江流域为主,粮食增产主要依靠稻谷,粮食产销格局的基本特征是南粮北调,以满足口粮需求。80年代以后至今,南方粮食生产在国内的比重下降,北方粮食呈增长趋势,国内粮食重心逐步北移,同时中部地区的粮食产量占国内总产量的比重提高,东北地区和黄淮海地区共同形成了国内粮食增长中心,粮食的增长主要靠小麦和玉米。稳定调出粮食的省份大减(从13个减至5个),主要集中在黑龙江、内蒙古、河南、安徽、江西(图5)。

截至2013年底,国内拥有各类粮食仓储企业1.9万个,仓容总量超过3亿吨,比新中国成立之初增长了100倍;基本形成了以大连北良港、

广东新沙港、上海民生港、浙江舟山等粮食物流基地为枢纽,以各级粮食中心库为节点,以遍布全国的粮食收购库为基础的现代粮食仓储物流体系。由于国内粮食市场带有明显的政策市,这也导致流通企业经营方式单一、政策依赖度高。“流通成本高、流通环节多、流通效率低下”成为制约粮食产业发展的瓶颈。

随着国内粮食市场化改革的深入,产业链的两端呈现单体规模扩大、行业集中度提高态势。截至2011年底,全国具有粮食收购资格的经营企业达到8.6万家,还有不计其数的粮食经纪人,高度分散的粮食市场主体,与社会化大生产极不适应。国内土地流转进程的推进以及土地确权,使得家庭农场以及以家庭农场为单元的农村专业合作社迅猛发展,以往的售粮方式将发生根本性改变,粮食流通企业粮源收购难度加大,议价能力下降;下游加工企业“规模化”、“集

约化”的发展,也使得粮食流通企业售粮的议价权明显下降。

国内粮食流通企业经营生存的压力加大,粮食流通市场的竞争也会越来越激烈,以往国有粮食购销企业坐收收粮、坐库守粮“吃政策饭”的经营方式难以生存。粮食流通企业间同质化竞争较为激烈,以往分散经营方式面临的市场经济风险加大;面粉加工企业的行业整合使得中小面粉加工企业陆续倒闭,粮食流通企业面临的资金风险加大。国内粮食市场化格局的推进使得粮食价格波动的市场风险加大,粮食流通企业的经营风险和经营难度加大。以往的单纯依靠政策市,以及夹缝中获取价差的市场贸易方式为支柱,中小型企业靠价格信息不对称赚钱的方式越来越行不通。

(二) 加工企业同质化严重

麦价刚性上涨挤压生存空间

全球面粉制品市场生产商众多,竞争异常激烈,生产商之间的价格竞

争在所难免。这一现象尤其在中国很普遍;价格往往成为决定采购行为的最主要决定因素。国内面粉制品行业的迅速发展,导致行业内竞争者数量越来越多,竞争力度越来越强,市场上产品的供应量也在不断增加,其下游议价能力也在逐渐减弱。

在国内近万家面粉加工企业11100多条生产线中,有215条为引进国外先进或较先进的面粉生产设备,从瑞士布勒公司引进的顶级面粉生产线有98条,其余100多条生产线分别来自日本佐竹公司、意大利奥克利姆、高尔菲特、圣加蒂、贝尔加公司及德国的哈普勒公司引进。引进设备年生产能力为1280万吨,占国内面粉行业产能的3.6%,如果这些生产线满负荷运转,可满足市场需求量的11.1%;生产高等级面粉的设备生产能力与市场需求还有差距。

受面粉加工企业规模偏小影响,大部分加工企业只是从事满足当地

市场需要的简单生产,产业链条短,产品附加值低,新技术、新产品研发应用能力弱,尚无法满足市场对多样化、高品质产品的需求。目前面粉加工企业除生产各类面粉外,同时开发谷朊粉、小麦淀粉、麸皮纤维、低聚糖、胚芽油等多种延伸产品,提高了小麦附加值,但与玉米深加工产业链条相差甚远。

面粉加工行业是我国小麦产业链中的一个关键环节,它不仅引导上游小麦的种植,而且也是对下游面粉制品提供稳定和专用性强的原料保证。相关机构统计数据显示,国内面粉加工企业产能在近5年间翻了一番;而同期,国内小麦年产量与净进口量合计仅增长约两成。作为产业链中的不同环节,由于小麦与面粉不同的价格形成机制导致价格的传导失效,面粉加工企业的生存环境趋于艰难。

由于国内面粉市场价格的涨幅跟不上小麦价格的涨幅(图6),面粉加工企业如果保持一定的开工率,则意味着亏损会增加,中小面粉加工企业在行业竞争中明显处于弱势,开工率低下,在小麦粉加工行业微利的格局下,面粉加工企业无心进行技术研发和设备的升级改造,全行业节能降耗、提高副产物综合利用等进展缓慢。小麦的生产、收购、加工以及面粉的销售是一个完整的产业链,常态下产业链上的价格信息应呈现良性传递,如今“麦强面弱”市场格局的长期存在,恰恰说明产业链上的某个环节出现了问题。

图5 国内粮食流通新格局

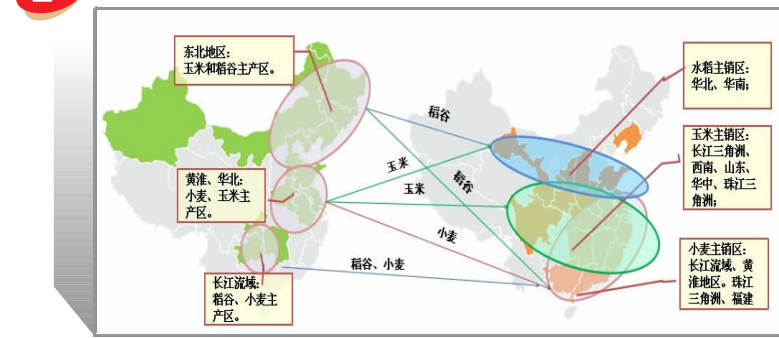
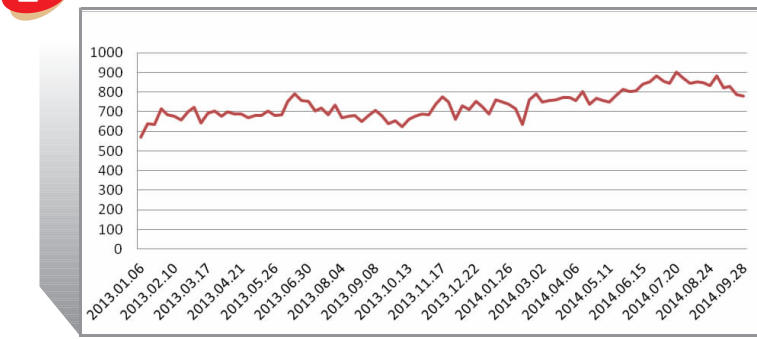


图6 国内特一级小麦粉与三等白小麦粉均价价差走势图(单位:元/吨)



产业政策:

政策定调市场化 机制调整引发变局

(一) 政策推进小麦规模化生产

小麦流通环节逐步市场化

在国内目前农业经营体系中,2.1亿户的家庭承包经营是主要方式,处于基础地位;在市场经济中“人均一亩三分地、户均不足十亩”的家庭小规模经营势必带来小农户与大生产、小农户与大市场的对接困难。传统的以家庭为单元的“散”、“乱”、“杂”格局使得粮食生产成本高、效率低,这与国外粮食生产大国粮食生产集中度高、生产效率高、粮食质优价廉形成鲜明对比。

“谁来种地,地怎么种”成为保障粮食安全、提升粮食生产效率、降低生产成本亟需解决的问题。十八届三中全会《决定》明确,“允许农村集体经营性建设用地出让、租赁、入股,实行与国有土地同等入市、同权同价;允许农民以承包经营权入股,发展农业产业化经营”,这意味着农户与农户之间、农户与其他主体之间,可以通过土地股份化实现联合,推进农业产业化。

十八届三中全会《决定》进一步提出:鼓励承包经营权在公开市场上向专业大户、家庭农场、农民合作社、农业企业流转,发展多种形式规模经营。”据农业部调查,全国各地在土地流转上积极性很高,呈现加快发展态势。截至2013年底,全国承包耕地流转面积3.4亿亩,是2008年底的3.1倍,流转比例达到26%(表2),比2008年底提高17.1个百分点;经营面积在50亩以上的专业大户超过287万户,家庭农场超过87万个。

要激发粮食市场活力,就需要重构粮食价格的机制,充分发挥市场在配置资源中的决定性作用(图7)。十八届三中全会提出将市场在资源配置中的“基础”作用转变为“决定”作用,2014年中央一号文件提出继续坚持市场定价原则,探索推进农

产品价格形成机制与政府补贴脱钩的改革,逐步建立农产品目标价格制度,在市场价格过高时补贴低收入消费者,在市场价格低于目标价格时按差价补贴生产者,这使得国内粮食企业无论面临的宏观、中观以及微观环境均发生明显变化。

按照中央一号文件要求和国务院部署,2014年启动新疆棉花、东北和内蒙古大豆目标价格补贴试点;经国务院批准,国家发展改革委同财政部、农业部于4月5日和5月17日先后向社会公布2014年棉花、大豆目标价格水平,棉花每吨19800元,大豆每吨4800元。农业“十三五”规划研究取消临时收储政策,以解决收储带来的价格倒挂、粮食进口量高等问题。国内小麦生产方式的改变以及小麦流通市场逐步市场化将使其购销格局发生革命性的变化。

(二) 政策推动加工业做大做强

引导加工业合理区域布局

《粮食加工业发展规划(2011-2020年)》中指出,到2015年,国内粮食加工业总产值达到3.9万亿元,2020年达到6.9万亿元(按2010年价格计算),年均增长12%,效益不断提高;形成一批销售收入100亿元以上的大型粮食加工企业集团,建成一

批粮食加工产业园区,培育一批知名品牌(图8)。

产品质量明显提高,到2015年和2020年小麦粉总体合格率分别达98%和99.5%以上。培育壮大龙头企业,合理引导企业兼并重组,适度提高产业集中度,发展拥有知名品牌和核心竞争力的大型企业,改造提升具有创新能力的中小型企业;形成以大型企业为龙头,区域性、专业型企业为支柱,中小型企业为基础,合理分工、协调发展的格局。

推行系列化、优质化、方便化粮食食品,着力发展专用粉、全麦粉等新型营养健康产品,加快推动方便食品、速冻食品及主食品工业现代化和产业化,积极发展市场潜力大、附加值高、科技含量高的方便食品、休闲食品。加快发展市场潜力大、丰富花色品种,提高优、新、特产品的比例。

充分发挥市场机制,强化卫生、环保、安全、能耗的约束作用,建立产业退出机制,逐步淘汰一批工艺落后、设备陈旧、卫生质量和环保不达标、能耗物耗高的落后产能,到2020年,淘汰小麦加工产能1500万吨。

“粮食加工业发展规划”提出,在小麦主产区的大中城市,以现有骨干企业为依托,大力发展以馒头、水饺和面条等面粉制主食品的工业化,到2020年,重点投资建设15个日产50吨优质面粉主食品加工基地。

在北京、上海、广东、江苏、浙江等主食品重要产区,大力扶持传统主食品加工企业的发展,到2020年,重点投资建设15个日产50吨优质主食品加工基地,满足传统主食品市场需求。

结合国家优质小麦生产基地建设和消费需求,在黄淮海、西北、长江中下游等地区建设强筋、中筋、弱筋专用粉生产基地,重组和建设一批年处理小麦30万吨以上的加工产业园区,培育若干个年处理小麦150万吨以上的大型企业集团(图9)。提高蒸煮、焙烤、速冻等面粉制专用粉、营养强化粉、全麦粉等产品所占比例,加快推进传统面粉制主食品工业化。

表2 国内通过各种方式流转占全部家庭承包经营面积比例

时间	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年
流转比例	5.2%	8.9%	12%	14.7%	17.2%	21.5%	26%

图7 市场由“基础”作用转变为“决定”作用



图8 “十二五”末粮油加工业主要目标

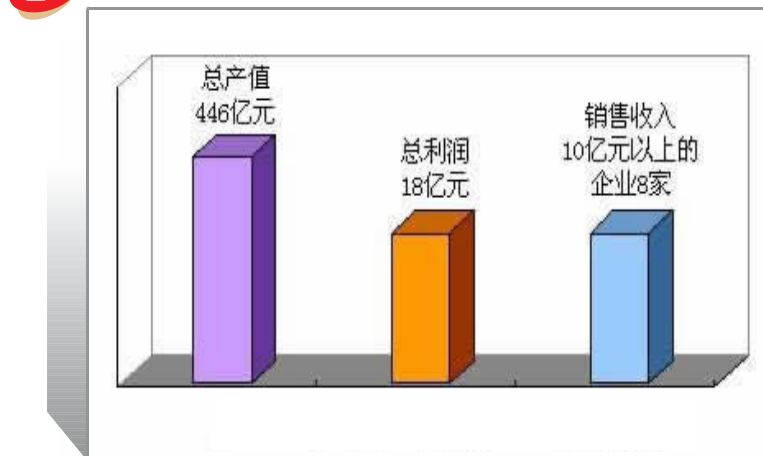


图9 中国小麦加工产业布局

