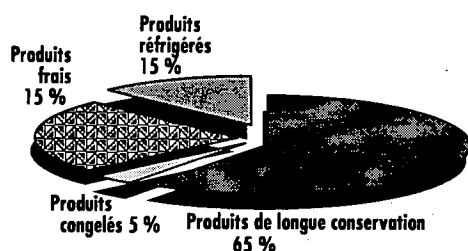


Les *Marca libre* ou marques de distributeurs sont de plus en plus répandues, en particulier dans les chaînes d'ampleur régionale et nationale. C'est ainsi que *Aurrera* offre plus de 60 marques de distributeurs contre environ seulement une dizaine il y a quatre ans.

En général, les supermarchés achètent en consignment et la responsabilité des produits endommagés ou périmés incombe au distributeur.

## ESPACE D'ÉTALAGE DANS LES SUPERMARCHÉS MEXICAINS



Source : Entrevues.

## GRANDES CHAINES MEXICAINES

Chaîne	Marché	Nombre de magasins	Mètres carrés	Ventes annuelles en milliards \$ US
Grupo Cifra				1,7
Aurrera	national	35	210 000	
Superama	national	35	47 000	
Bodega Aurrera	national	39	170 000	
Club Aurrera	Mexique	3	27 000	
Gigante	national	101	544 000	1,4
Comercial Mexicana	national	87	537 000	1,2
Soriana	nord	18	166 000	s.o.
Casa Ley	nord-ouest	40	152 000	s.o.

Source : Canada Pork International, Ottawa, 1994.

## LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

Le secteur de la restauration comprend les hôtels, les restaurants et les traiteurs. Certains d'entre eux importent des produits du porc de haute qualité.

Nombre de grands hôtels achètent des morceaux nobles, qu'ils coupent et transforment par la suite dans leurs propres installations. Ces hôtels organisent souvent des festivals thématiques sur les produits et d'autres types de promotions. À Mexico, les hôtels Nikko, Sheraton et *Camino Real* achètent des produits de viande frais alors que le *Presidente* achète de la viande congelée. D'après les entrevues réalisées à l'occasion de Canada Pork International en 1994, les hôtels les plus importants achètent une vaste gamme de produits du porc. On peut citer, en particulier, divers types de jambons de grande qualité achetés en quantités importantes. Certains hôtels achètent des porcs entiers. D'autres achètent également des produits de qualité inférieure comme des têtes et des pieds de porc pour le déjeuner des employés.