

## LES TENDANCES ET LES DÉBOUCHÉS

Les produits de la mer ne représentent qu'une partie relativement faible de l'alimentation mexicaine, surtout quand on connaît la taille des ressources halieutiques du pays. La consommation par habitant est d'environ neuf kilos. On l'explique le plus souvent par l'absence d'efforts de promotion des secteurs public et privé et par la piètre qualité du réseau de distribution et des installations d'entreposage qui, de façon traditionnelle, ont fait que le poisson est un produit coûteux et que sa qualité est médiocre.

### LES PRODUITS EN CONSERVE

De façon traditionnelle, la sardine et le thon sont les poissons en conserve les plus populaires. Récemment, la consommation de sardine a diminué parce que le prix du thon a été bas. La crainte du choléra, combinée à un surplus de thon du fait de l'embargo américain sur le thon mexicain, ont fait baisser la demande. La production mexicaine de thon est importante et les prix intérieurs sont plus faibles que ceux du thon venant de Thaïlande, qui est considéré comme le leader dans le monde.

Les producteurs mexicains de thon espèrent que l'embargo sera complètement levé en 1997. Cela entraînera une augmentation des prix qui ravivera la demande pour les sardines. De plus, les prises mexicaines de sardine ont diminué et certains analystes s'attendent à une pénurie des approvisionnements en 1997.

Dans le cas des sardines, Brunswick a obtenu des succès relatifs. Les spécialistes mexicains estiment que l'emballage des sardines canadiennes est la clé de leur image positive et de leur prix relativement élevé. Par contre, ce créneau est saturé et les possibilités sont probablement

limitées pour d'autres fournisseurs canadiens.

La seconde catégorie, en popularité, de poisson en conserve qu'achètent les Mexicains est destinée à la préparation de hors-d'œuvre. Ce sont des conserves de pieuvre, de calmar, de pétoncles, d'ormeaux et de moules. Les variétés les plus courantes sont préparées à l'huile, à l'huile d'olive, à la tomate ou dans des marinades. Ces produits sont surtout importés d'Espagne et sont considérés comme des produits de luxe.

### LE POISSON FRAIS

Le marché du poisson frais est divisé entre celui des coquillages et des poissons à écailles. Parmi les poissons à écailles, les espèces les plus populaires sont le vivaneau, le brochet de mer à nageoire jaune, le *mojarra* rayé, le poisson scie et le thazard bâtard. Les crustacés les plus populaires sont la crevette et l'huître.

La demande est très sensible aux variations de prix et au pouvoir d'achat. Les prix varient beaucoup en fonction des niveaux de production. Les importations prennent de l'importance en dehors de la saison de pêche.

### LE POISSON CONSERVÉ

Les Mexicains aiment la morue salée. De façon traditionnelle, elle a surtout été importée de Norvège mais on a constaté récemment que les prix plus faibles de la morue canadienne ont permis de réaliser des percées sur ce marché. En 1995, la part des importations de morue séchée a augmenté de 26 pour 100 par rapport à 17 pour 100 l'année précédente, même s'il y a eu une baisse de volume d'environ 40 pour 100.

### LE TRANSPORT

Si la consommation mexicaine de produits de la mer est relativement faible, cela tient en partie à l'inefficacité des systèmes de distribution. Il y

a des possibilités pour la conception, la construction et l'exploitation de systèmes de réfrigération et de transport des produits du poisson. Les installations frigorifiques et de congélation prendront de plus en plus d'importance au fur et à mesure que le Mexique développera ses exportations de poisson.

### LES COENTREPRISES

Les spécialistes du domaine estiment qu'il y a des possibilités de constituer des coentreprises avec des sociétés canadiennes qui aideraient les entreprises de pêche et de transformation à se moderniser et à s'intégrer. La plupart d'entre elles ne disposent cependant pas des capitaux nécessaires et attendent du partenaire canadien qu'il apporte le financement en plus de ses compétences.

Même si les sociétés canadiennes doivent faire preuve de prudence dans le choix de leurs partenaires, des possibilités apparaissent dans ce domaine. C'est ainsi que *Formex-Ybarra* a mis sur pied une coentreprise avec une société américaine pour construire une usine de transformation au Chiapas qui sera la troisième en importance en Amérique latine. Cette usine comportera des installations de congélation, de fumage et de fabrication de glace. La société cherche également de nouveaux partenaires pour commencer à exploiter le calmar.

### LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

L'article 27 de la constitution mexicaine définit la pêche comme une ressource naturelle qui fait l'objet d'une réglementation spéciale. Seuls les citoyens mexicains ont le droit d'exploiter cette ressource, et la participation étrangère aux sociétés de pêche est limitée à 49 pour 100 en vertu de la Loi sur l'investissement étranger de 1992. Les inves-