

Les acheteurs mexicains de produits du porc cherchent à combler leurs gammes de produits avec tous les types de coupes. Cela tient au fait que, par goût, les consommateurs mexicains recherchent pratiquement toutes les parties de l'animal sous une forme ou sous une autre. Ce qui différencie les acheteurs est, pour l'essentiel, la qualité et la gamme de prix des produits qu'ils offrent. La demande de certains types de produits est facile à cerner :

- les carcasses pour les boucheries, les grands magasins de détail et certains restaurants et hôtels;
- les produits déli haut de gamme comme la viande fumée et les produits de charcuterie destinés aux magasins de détail offrant des produits de prestige;
- les organes internes pour les petits et les gros détaillants situés dans les régions semi-rurales ou à plus faibles revenus; et
- les charcuteries non tranchées ou emballées destinées en particulier aux magasins du coin.

Les acheteurs du domaine de la restauration organisent fréquemment leurs achats en fonction des événements à venir, de spécifications fixées à l'avance et de préférences en matière de qualité et de goût des chefs. Il arrive souvent que des considérations de qualité l'emportent sur le prix.

LES DÉBOUCHÉS POUR LES FOURNISSEURS CANADIENS

Les spécialistes du secteur mexicain du porc estiment qu'en émettant l'hypothèse que les produits canadiens du porc continuent à avoir des prix concurrentiels par rapport aux produits américains, le Canada pourrait accaparer 50 pour 100 du marché des importations. Ils précisent toutefois qu'il faudrait pour cela consacrer des ressources nettement plus

importantes à la promotion. Il faut en particulier convaincre le consommateur que le produit canadien est un produit de très haute qualité.

Les producteurs mexicains éprouvent de la difficulté à obtenir des produits déli de haute qualité et du bacon. Les consommateurs mexicains en sont venus à préférer le bacon de style américain comme «Bacon-Maker». C'est là une exception à la conviction répandue chez les consommateurs que le porc américain est trop gras et salé par rapport au porc mexicain et canadien de haute qualité.

Les transformateurs mexicains de porc sont intéressés par des alliances avec des producteurs étrangers pour améliorer leur capacité concurrentielle en termes de prix et leurs normes de qualité. Ils ont une excellente image du secteur canadien. Ils estiment en particulier que le stock génétique canadien est supérieur.

LES CANAUX DE DISTRIBUTION

Le système de distribution du porc mexicain est complexe et coûteux. On a évalué que le coût du porc au détail atteint 7,5 fois le coût à la production de l'animal sur pied. Il peut y avoir jusqu'à cinq niveaux ou intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Les établissements de production intégrée ont leurs propres abattoirs et sont en mesure de contourner les intermédiaires. Ils distribuent environ 80 pour 100 de leur production sous forme de carcasses et de morceaux nobles aux magasins de détail et dans les établissements de restauration.

Le système de distribution pour la viande importée est beaucoup plus simple que dans le cas du porc mexicain. Les importations vont le plus souvent directement chez le

transformateur ou sont acheminées à un abattoir ou à un distributeur qui les revendra dans les supermarchés, les boucheries, les hôtels et les restaurants. Cela confère en général aux produits importés du porc un avantage en termes de coût.

LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

LES INSPECTIONS SANITAIRES

Le *Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR)*, Secrétariat à l'agriculture, à l'élevage et au développement rural du Mexique, impose des inspections sanitaires pour une vaste gamme de produits animaux non transformés. La réglementation peut être modifiée et les exportateurs auront besoin de l'aide de l'importateur ou du courtier en douane pour se faire indiquer les exigences particulières à chaque produit.

LES AUTORISATIONS D'IMPORTATION SANITAIRE DU SECRÉTARIAT À LA SANTÉ

La réglementation du *Secretaría de Salud (SS)*, Secrétariat à la santé, s'applique à toute une gamme d'aliments transformés et de boissons mais la plupart des aliments transformés n'ont plus besoin dorénavant d'autorisation préalable. Chaque importateur d'aliments doit s'inscrire auprès du *Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR)*, Secrétariat à l'agriculture, à l'élevage et au développement rural et informer le Secrétariat de tous les produits alimentaires qu'il importera. Indépendamment des produits concernés, l'importateur doit également obtenir les autorisations pour les produits qui nécessitent une autorisation préalable d'importation sanitaire.