

Les producteurs mexicains éprouvent de la difficulté à obtenir des produits déli de luxe, de grande qualité, ainsi qu'à fabriquer du bacon. Les consommateurs en sont venus à préférer le bacon de style américain comme «Bacon-Maker». C'est là une exception à la règle générale voulant que le consommateur estime que le porc américain est excessivement gras et salé par rapport au porc canadien et mexicain. Les transformateurs mexicains ont éprouvé de la difficulté à s'adapter à cette nouvelle demande. Un grand nombre d'entre eux vendent le gras des flancs à des fins industrielles pour produire de l'huile et du savon plutôt que pour la consommation humaine.

LES POSSIBILITÉS DE PARTENARIAT

Les transformateurs mexicains du porc étudient avec intérêt les possibilités de conclure des alliances avec les producteurs étrangers afin d'améliorer leur capacité concurrentielle en termes de coût et leurs normes de qualité. Ils ont une bonne image de l'industrie canadienne. Ils estiment en particulier que le stock génétique canadien est supérieur. À leurs yeux, le porc canadien est un produit comparable au produit mexicain haut de gamme qui est lui-même supérieur au porc américain. Ils se plaignent régulièrement que le porc américain est trop salé et trop gras, mais ils l'achètent quand même parce qu'il ne coûte pas cher.

LES CANAUX DE DISTRIBUTION

La distribution directe aux grands détaillants et aux chaînes de restauration peut permettre de maintenir les marges à un minimum et de conserver l'avantage en termes de coût du Canada. Cette voie facilite également le contrôle de la qualité.

Le système de distribution du porc mexicain est complexe et coûteux. Certains ont calculé que le prix du porc au détail correspond au prix de la production de l'animal sur pied multiplié par 7,5. Il peut y avoir jusqu'à cinq niveaux ou intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Les producteurs intégrés disposent de leurs propres abattoirs et sont en mesure de contourner les intermédiaires. Ils distribuent environ 80 pour 100 de leur production sous forme de carcasses ou de morceaux de choix directement aux magasins de détail et aux établissements de restauration. Leurs produits sont le plus souvent livrés dans des camions réfrigérés. Les 20 pour 100 restants sont vendus comme animaux vivants à d'autres abattoirs.