

PROFIL DE SOCIÉTÉ —

UN PRODUCTEUR DE PORC MODERNE

Grupo Alpro est un groupe de 55 agriculteurs propriétaires de la région d'Hermosillo dans l'État de Sonora. Avec des ventes de 70 millions de dollars US en 1993, *Grupo Alpro* est le principal producteur de porc et d'aliments du porc de la région. Cette entreprise possède également la plus grande usine de transformation de porc du Mexique avec une capacité de 2 000 porcs par jour.

Grupo Alpro utilise tout dans le porc et fabrique environ 100 produits différents. D'après le président Jorge Landgrave, cité dans le numéro de septembre 1994 de *Meat Processing*, il s'écoule en moyenne cinq jours entre l'abattage de l'animal et la vente. Environ 85 pour 100 des produits sont vendus congelés et le reste demeure à l'état frais.

Les producteurs partagent les dépenses de l'usine et sont payés en fonction de la quantité de viande maigre, mesurée à l'infrarouge et au moyen du système de classement canadien. Ils sont ainsi incités à améliorer la qualité de leurs animaux.

Même si l'État de Sonora a été déclaré exempt de choléra du porc par les autorités mexicaines, la réglementation sur la santé lui interdit actuellement d'exporter à destination des États-Unis qui ne sont qu'à trois heures vers le nord. Les dirigeants américains et mexicains s'efforcent d'éliminer toutes les maladies du porc «standard» mais les producteurs n'ont pas encore atteint les normes imposées pour l'exportation. Les coûts de production sont aussi supérieurs d'environ 20 pour 100 à ce qu'ils sont aux États-Unis. C'est pourquoi les porcs sur pied sont expédiés par camion à Mexico, un transport de deux jours, ce qui entraîne une perte de poids de 8 pour 100.

Grupo Alpro exporte au Japon depuis 1991, en particulier parce que la réglementation japonaise sur les importations empêche la concurrence par les prix. Ces exportations sont pour l'essentiel composées de produits à valeur ajoutée comme de la viande parée qui est pratiquement sans gras. La compagnie s'intéresse maintenant aux autres marchés asiatiques. On prévoyait pour 1994 des exportations de 1 700 tonnes.

Les dirigeants de l'entreprise reconnaissent qu'il faudra des porcs plus maigres et une plus grande efficacité de production pour que l'usine devienne concurrentielle à l'échelle internationale, en particulier au fur et à mesure que les tarifs douaniers seront éliminés en application de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALÉNA). L'amélioration de l'efficacité de la provende sera également une priorité. Sa production est de 3 600 tonnes métriques par mois. Celle-ci a été poussée en vendant environ 20 pour 100 de la production à des producteurs non participants. L'entreprise envisage également la possibilité d'importer des produits alimentaires canadiens en passant par le porc de Guaymas, situé à 100 kilomètres. Les autres entraves à l'efficacité sont les prix de l'électricité qui augmentent avec la consommation et la nécessité de pomper de l'eau à des fins d'irrigation.

Dans l'ensemble, les grands supermarchés représentent la moitié du marché, suivis des petits détaillants avec environ 40 pour 100. La distribution directe par les grossistes vient combler les autres 10 pour 100 du marché.

LA MAIN-D'ŒUVRE

Le secteur mexicain du porc est caractérisé par un important secteur non structuré et une évolution saisonnière de la demande. C'est ce qui explique que l'évaluation du niveau d'emploi manque de précision puisqu'on estime que ce secteur emploie entre 120 000 et 150 000 personnes.

La plupart des participants du secteur, interrogés à l'occasion de cette étude, ont dit qu'il n'y a pas de pénurie de main-d'œuvre. Même si les travailleurs ont besoin de formation, les compétences nécessaires sont faciles à acquérir. Environ 30 pour 100 des employés du secteur du porc sont affectés à la production, 10 pour 100 à l'administration et 60 pour 100 aux ventes. Ce pourcentage élevé de vendeurs s'explique par le fait qu'au Mexique, les fournisseurs de viande procurent du personnel aux points de vente des supermarchés, en particulier dans les départements déli.

LES TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION

Par le passé, les faibles salaires ont incité à recourir davantage à la main-d'œuvre qu'à une technologie coûteuse. Cela évolue toutefois rapidement et le secteur mexicain du porc est soumis à des pressions considérables pour se moderniser. Jusqu'à maintenant, ces pressions ont émané essentiellement des organismes de réglementation, mais il devient de plus en plus évident qu'il faut que le secteur devienne concurrentiel en termes de prix.

Les technologies suivantes ne font que commencer à apparaître dans le secteur mexicain de la transformation du porc :

- les emballages composés de plusieurs couches ainsi que ceux sous vide et aseptisés ne sont utilisés que rarement, sauf dans les usines respectant les normes d'inspection sanitaire du Mexique appelées *Tipo Inspección Federal (TIF)*;
- la soudure électrique des boîtes de conserve n'est apparue que récemment;
- la surgélation individuelle est rare. La surgélation traditionnelle est courante mais certaines petites usines continuent à emballer avec des blocs de glace;
- le secteur manque des produits chimiques qui permettront de modifier le pH de la viande afin de prolonger sa durée de vie sur les étagères;
- les services dans le domaine de la mise en œuvre des technologies appliquées au processus de transformation ne sont pas toujours accessibles;