

longes et les filets entiers; les côtes, les échine, les dos sans la longe, les croupes et les pattes de devant en plus de la graisse, du foie, des rognons et des langues. Les bouchers et les supermarchés débitent ensuite les plus gros quartiers en morceaux pour vente au détail, comme des côtelettes, des longes et des tranches de cuisse fines coupées latéralement (par opposition aux tranches de cuisse comme on les coupe aux États-Unis et au Canada). Comme dans le cas du boeuf, le consommateur mexicain préfère les viandes maigres sans gras visible et les coupes désossées. On estime que 85 % de la viande est vendue fraîche pour consommation finale et 15 % aux bouchers industriels. Les marchands de fritures achètent la graisse (manteca), les couennes pour préparer les fritons (chicharrón) et la viande frite (carnitas).

Les prix officiels du porc durant la première semaine de juin 1991 étaient les suivants :

COUPE	GROS (obrador)	SUPER- MARCHÉ	MARCHÉ PUBLIC
Sur pied	5 100-5 350 \$ MEX	(1,98-2,08 \$ CAN)	
Carcasse	7 400-7 600 \$ MEX	(2,87-2,95 \$ CAN)	
Filet		19 900 \$MEX (7,72)	18 000 \$MEX (6,98)
Longe désossée	13 500 \$ MEX (5,24)	24 900 (9,66)	17 000 (6,60)
Longe avec os	9 500 \$MEX (3,69)		
Longe désossée fumée		25 500 \$ MEX (9,89 \$ CAN)	