

LES ABATTOIRS

En 1993, il y avait 444 abattoirs municipaux et privés de porc dont les deux tiers se trouvaient dans les États de Jalisco, México, Michoacán, Sinaloa, Nayarit et Puebla. À cela s'ajoutaient 109 usines respectant les *Tipo Inspección Federal (TIF)*, normes d'inspection sanitaire du Mexique. Vingt-cinq d'entre eux, appartenant à 11 entreprises, se consacrent exclusivement au porc. Les autres sont essentiellement des usines d'abattage de bœuf et de volaille, même si certains abattoirs abattent du bœuf et du porc.

Dix des 109 usines ayant la certification *TIF* sont également accréditées par la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis pour expédier de la viande aux États-Unis. Quatre-vingts pour cent de toutes les usines *TIF* appartiennent à des syndicats régionaux de producteurs de bétail qui les exploitent.

LES TRANSFORMATEURS

On évalue à 150 le nombre d'entreprises mexicaines de transformation de la viande qui préparent une vaste gamme de coupes de porc frais et de produits transformés du porc à partir de demi-carcasses d'origine locale et importée et de carcasses importées, ainsi qu'à partir de morceaux de choix.

Le secteur de la transformation appartient à 85 pour 100 à des intérêts mexicains et est composé pour l'essentiel de grandes entreprises. Les multinationales étrangères accaparent environ 15 pour 100 de la production. Les entreprises locales bénéficient d'une connaissance détaillée des goûts locaux qui est nécessaire pour produire un grand nombre des coupes populaires à valeur ajoutée.

LA DISTRIBUTION

Les canaux de distribution varient en fonction de la coupe, de la qualité et du prix. Le marché se scinde en deux segments d'importance à peu près égale :

- le marché «structuré», composé de grandes entreprises, qui alimente essentiellement les supermarchés et les grossistes importants; et
- le marché «non structuré» composé d'un grand nombre de petites entreprises qui dessert essentiellement les petits magasins de détail des régions urbaines et des petites villes.

On estime à 600 le nombre d'usines de fabrication de saucisse et d'emballage qui vont des installations très sophistiquées de classe mondiale à d'autres à plus petite échelle.

Les petits emballeurs et les transformateurs préfèrent traiter avec les petits détaillants parce que ceux-ci paient comptant. Les supermarchés offrent à leur clientèle des rabais qu'ils refacturent aux transformateurs. De plus, il leur faut quarante jours ou plus pour payer et ils sont exigeants en matière de service.