

PROFIL DE CLIENT — DANONE

Faisant partie du groupe international BSN, *Danone México* est le leader incontesté de la production de yaourt. Il dispose d'une capacité de production installée de 70 000 tonnes par année de yaourt, de fromage et de jello et ouvrira en 1995 une usine à Irapuato dans l'État de Guanajuato. Les décisions majeures concernant l'équipement pour les 35 usines *Danone* à travers le monde sont prises au siège social. Pour parvenir à vendre à *Danone México*, il faut passer par le siège de BSN à Paris.

variétés fines. On pense ici en particulier aux produits à faible teneur en calories et agrémentés de fruits ainsi qu'à des desserts de type Petit Suisse. Les produits liquides sont également populaires parce qu'ils ont une certaine ressemblance avec le *licuado* traditionnel, qui est une boisson au lait brassé.

La plupart des fromages mexicains bas de gamme sont des fromages synthétiques faits d'un mélange de lait et de produits non laitiers. Les importations de fromages plus forts, plus odorants, fabriqués en totalité de produits laitiers se vendent bien et des fabricants locaux se préparent à conquérir une part de ce marché. Le succès des fromages importés fabriqués entièrement de produits laitiers est symptomatique de la demande croissante de produits de plus haute qualité dans les grands marchés urbains.

Même s'il n'y a pas de tradition d'aliments diététiques au Mexique, les produits laitiers à faible teneur en calories et en matières grasses contribuent à faire apparaître de nouvelles habitudes de consommation, créent de nouveaux créneaux de marché et ouvrent la voie à des produits concurrentiels d'origine locale.

LES HUILES COMESTIBLES

Les Mexicains aiment beaucoup les fritures et consomment donc une grande quantité d'huiles comestibles. On évalue à 78 le nombre de sociétés travaillant dans ce secteur. Elles sont situées dans 18 États différents, surtout dans le centre et le nord du pays. Comme on considère qu'il s'agit d'un produit de première nécessité, l'huile comestible occupe une excellente place sur les étagères des commerces et son prix est toujours fixé à un niveau très concurrentiel.

La production d'huile se fait en deux phases :

- les meuneries extraient l'huile brute et la pâte à partir de produits oléagineux bruts dont les graines de tournesol, le cartame, le maïs, le coton, le soya et, dans une moindre mesure, le canola; et
- les raffineurs transforment et emballent le produit secondaire pour le marché.

Il n'y a que peu de meuneries intégrées pour mener à bien toutes ces opérations.

La production nationale de produits oléagineux bruts est insuffisante; 80 pour 100 des huiles et des pâtes brutes sont donc importées. Les principaux fournisseurs sont le Canada, les États-Unis, l'Europe, l'Asie et l'Amérique du Sud. Environ 78 pour 100 des produits finis sont destinés à la consommation humaine, 20 pour 100 sont expédiés à des clients industriels et le reste, soit deux pour cent, servent au secteur de la transformation alimentaire.

PRINCIPAUX TRANSFORMATEURS D'HUILES COMESTIBLES

Société	Produit
Aceite Casa	Huile de cuisson
Arancia	Huile de cuisson, gélatines, jello
Carracedo	Margarines
Formex Ybarra	Huile d'olive et huile de cuisson
La Corona	Huile de cuisson
Productos de Maíz	Huile de cuisson, assaisonnements et vinaigrettes