

doc
CA1
EA953
91M13
FRE

DOCS
CA1 EA953 91M13 FRE
Verut, Caroline
Etude de marché sur le système de
distribution et le marché du
poisson et des produits du poisson
au Mexique
43265686

ÉTUDE DE MARCHÉ SUR LE SYSTÈME DE DISTRIBUTION
ET LE MARCHÉ DU POISSON ET DES PRODUITS DU POISSON
AU MEXIQUE

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	
2. CONJONCTURE ÉCONOMIQUE	
3. ÉVALUATION DU MARCHÉ	
3.1 CONSOMMATION APPARENTE	
3.2 IMPORTATIONS	
3.3 PRODUCTION INTÉRIEURE	
4. DISTRIBUTION	
5. ACCÈS AU MARCHÉ	

43-265-686

Dept. of External Affairs
Min. des Affaires extérieures

SEP 9 1993

RETURN TO DEPARTMENTAL LIBRARY
RETOURNER A LA BIBLIOTHEQUE DU MINISTRE

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le Mexique a 11 593 km de littoral, un plateau continental de 357 000 kilomètres carrés, 2,5 millions d'hectares d'eaux continentales, 13 500 kilomètres carrés de lagunes et 2,5 millions d'hectares d'eaux intérieures. Dans les près de trois millions de kilomètres carrés de sa zone exclusivement économique de 200 milles, le Mexique a un potentiel de plus de six millions de tonnes d'espèces diverses, dont il a été établi que 3,67 millions sont exploitables sans risque pour l'avenir de l'espèce. Toutefois, jusqu'à tout dernièrement, l'exploitation de ces ressources était de faible envergure et se faisait de façon spontanée, limitée et irrégulière. Ce n'est qu'il y a quelque vingt-cinq ans que la pêche est devenue une importante activité économique au Mexique. Auparavant, un certain manque de ressources de même que des connaissances insuffisantes en matière de pêches avaient contribué à limiter le développement de cette industrie. Le Mexique considérait que son développement économique s'appuyait sur le développement agricole et industriel et les pêcheries n'étaient pas considérées comme une source importante d'aliments ou d'intrants, ni comme le moteur d'une industrialisation à long terme ou comme une source d'emploi et de devises étrangères. Ce n'est que dans les années 70 que la perception de ce secteur s'est modifiée et que la pêche a connu une croissance dynamique donnant lieu à une production primaire en expansion qui permet de répondre à la demande intérieure et à la demande d'exportation qui ne cessent de croître, génératrice d'emplois et propice à la mise sur pied d'activités connexes.

Au Mexique, la pêche est réglementée par la Constitution de 1917 qui établit que le territoire national et les eaux territoriales sont la propriété de l'État, celui-ci étant autorisé à céder son pouvoir à des particuliers en constituant des propriétés privées, à condition que cela se fasse aux conditions imposées par l'État. L'État a également des droits absolus sur la zone exclusivement

économique qui s'étend jusqu'à 200 milles du littoral. La première Loi sur la pêche, promulguée par le président Cardenas, en 1925, favorisait la création de coopératives, auxquelles était réservée l'exploitation de certaines espèces. Cette loi a été révisée à plusieurs reprises depuis et, en 1982, le SEPESCA (secrétariat de la pêche) a été créé. Le système de production actuel, qui s'est constitué de 1925 à 1950, autorise la participation de coopératives, d'entreprises privées et de pêcheurs indépendants, bien que la capture de l'ormeau, de la langouste, des huîtres, des crevettes, des tortues et de certaines autres espèces soit toujours l'exclusivité des coopératives. De 1950 à 1970, en raison de l'augmentation de la quantité des prises, l'industrie de la pêche s'est organisée et s'est diversifiée. Au cours des deux décennies suivantes, des ressources financières de plus en plus importantes ont été dirigées vers ce secteur et le nombre de navires a augmenté substantiellement.

La quantité de poisson pêché s'est accrue rapidement à la suite de la révision de la loi. En 1922, les prises étaient de 3 800 tonnes. Huit ans plus tard, elles atteignaient 11 mille tonnes et en 1940, 71 mille tonnes, dont 20 tonnes seulement étaient destinées à la consommation intérieure. En 1940, un nombre important de bateaux étrangers pêchaient au Mexique et, si proportionnellement ils ne représentaient que 16 % des navires en exploitation dans cette région, leurs prises totalisaient 66 % de la quantité totale de poisson pêché et étaient acheminées vers les ports de la côte californienne. Les espèces les plus communément pêchées étaient le thon (67 %), la crevette (7 %) et la sardine (7 %).

En 1965, le secteur des pêches était totalement différent : le nombre de navires battant pavillon mexicain avait quintuplé, passant à 11 521, de même que leur tonnage, et leurs prises représentaient 94 % des 200 000 tonnes pêchées. Les espèces

pêchées étaient la crevette (18 %), la sardine et le maquereau (15 %), les huîtres (12 %), les algues et les sargasses (8 %), les anchois (5 %) et le thon (3 %). L'industrie avait également entrepris une intégration, avec 67 usines de congélation, 32 conserveries et 31 usines de transformation. La consommation de poisson par habitant était passée à 3 kg, par rapport à 0,7 kg en 1940. En 1980, 36 041 bateaux battaient pavillon mexicain, les prises totales se montaient à 1,25 million, 309 usines étaient spécialisées dans la transformation du poisson et la consommation par habitant était de 13 kg.

2. CONJONCTURE ÉCONOMIQUE

Cherchant à réduire l'inflation, les autorités mexicaines ont mis sur pied, en 1988, un programme de stabilisation, appelé «pacte de solidarité économique» qui combine des mesures d'austérité traditionnelles (restrictions budgétaires et resserrement de la masse monétaire) et des mesures hétérodoxes (mesures de contrôle des prix, des salaires et du taux de change). Pierre angulaire de la politique économique du Mexique au cours des quatre dernières années, ce programme a favorisé une baisse considérable du taux d'inflation annuel, lequel est tombé de 159 % en 1987 à 52 % en 1988 et à 19,7 % en 1989. L'inflation est remontée à 29,9 % en 1990, mais le gouvernement mexicain vise à le ramener à 14 % en 1991. Les grands objectifs de la politique macro-économique du Mexique pour 1991 consistent à asseoir et à affermir les progrès réalisés dans le domaine de la stabilisation des prix et, de plus, à poursuivre le redressement progressif et soutenu de l'économie, surtout en créant les conditions favorables aux investissements tant nationaux qu'étrangers, et en stimulant la demande locale.

Après la récession de 1986, le produit national brut (PNB) du Mexique a connu une faible augmentation en 1987, de l'ordre de 1,5 %, et une autre en 1988, de 1,4 %. La reprise de l'activité

économique intérieure s'est maintenue pour la troisième année consécutive, avec un taux de croissance de 3,1 % en 1989 et de 3,9 % en 1990, atteignant alors 234 milliards de dollars¹. À raison d'une population de 81,1 millions d'habitants, en 1990, le PNB par habitant était estimé à 2 874 \$. Par ailleurs, toujours en 1990, la croissance de la production manufacturière a été de 5,2 % en termes réels, celle des investissements et de la consommation privés de 13,6 % et de 5,2 % respectivement, et celle des investissements publics de 12,8 %. Selon les prévisions, de 1991 à 1994, la croissance du PNB devrait se maintenir à un taux annuel moyen de 2,5 à 3 %.

Le gouvernement du Mexique, cherchant à revitaliser et à ouvrir l'économie nationale, a entrepris une série de changements structurels, à savoir : l'adhésion à l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) le 24 août 1986 qui a lancé un processus de libéralisation étendue du commerce; l'élimination des licences d'importation pour presque tous les 11 950 articles tarifaires (à l'exception de 325) inscrits au Système harmonisé adopté en 1989; l'abandon des prix officiels à l'importation et de la taxe de 5 % pour l'accroissement des exportations; la diminution des droits à l'importation d'un maximum de 100 % en 1982 à 20 % en janvier 1988. La moyenne pondérée des droits de douane est maintenant de 10,4 %. La libéralisation a aussi été étendue aux industries de l'automobile et de l'informatique, par l'élimination des licences d'importation permettant l'entrée libre des produits de ces industries. La signature d'un Accord de libre-échange nord-américain contribuera à intensifier les échanges entre le Canada, les États-Unis et le Mexique.

¹ Nota : Sauf indication contraire (peso mexicain, \$ MEX, dollar canadien, \$ CAN, etc.), toutes les valeurs utilisées dans le présent document sont exprimées en dollars américains.

D'après des données officielles fournies par le SECOFI (secrétariat du commerce et de l'expansion industrielle), la balance commerciale du Mexique, qui avait enregistré un déficit de 645 millions de dollars en 1989, accusait un déficit encore plus important (3 milliards de dollars) en 1990. La valeur des exportations totales s'est accrue de 17,6 % en 1990, passant de 22,8 milliards de dollars en 1989 à 26,8 milliards. La valeur des importations a augmenté de 27,2 %, passant de 23,4 milliards de dollars à 29,8 milliards, augmentation qui venait s'ajouter à celles de 48 % en 1988 par rapport à la valeur de 12,2 milliards enregistrée l'année précédente et de 23,8 % en 1989.

Au total, les importations mexicaines en provenance du Canada ont augmenté de 24 % en 1989 et diminué de 1,5 % en 1990, atteignant 594 millions de dollars canadiens, tandis que les exportations mexicaines vers le Canada ont atteint une valeur de 1 730 millions de dollars canadiens. Les données du Mexique pour 1989 révèlent que le Canada est à l'origine de 1,9 % des importations mexicaines et que 1,2 % des exportations mexicaines y sont destinées. Le Canada est donc le cinquième pays fournisseur du Mexique et le sixième pays importateur de ce dernier.

3. ÉVALUATION DU MARCHÉ

3.1 CONSOMMATION APPARENTE

Le tableau ci-après illustre la consommation apparente totale de poisson et de produits du poisson au Mexique, soit le poisson, les crustacés et les mollusques, frais et congelés, préparés et en conserve, les huiles et les graisses de poisson, la farine et les granules de poisson.

TABLEAU 1
CONSOMMATION APPARENTE TOTALE DE POISSON
ET DE PRODUITS DU POISSON
(en milliers de tonnes métriques)

	1988	1989	1990	1994p
Production				
+ Importations				
- Exportations				
TOTAL				

p = prévu

Source : Production : Secretaria de Pesca

Importations et exportations : Secretaria de Comercio y
Fomento Industrial

Au Mexique, la consommation totale apparente de poisson, de crustacés, de mollusques et de produits dérivés a augmenté de 13 % en 1989 et de 14 % en 1990, pour atteindre plus d'un million de tonnes. La production intérieure domine largement le marché mexicain et, jusqu'à présent, les exportations ont dépassé les importations. De 1988 à 1990, la production a augmenté de 8 % par an et les importations de 55 %, en raison essentiellement d'une augmentation importante des importations de farine de poisson. Actuellement, les importations représentent 7,1 % de la consommation apparente totale, soit 3,8 % de plus qu'en 1988. Le marché mexicain pour ces produits devrait continuer de croître à un taux annuel moyen de 3,5 %, pour atteindre 1,2 milliard de dollars en 1994. Selon les prévisions, la production intérieure augmentera de 4 % par an et les importations continueront aussi d'augmenter, à un rythme moindre (8 %) cependant, par suite de l'accroissement du pouvoir d'achat. Cela se traduira par un

accroissement de la part des importations dans la consommation apparente totale, qui devrait passer du niveau actuel de 7 % à 8 % en 1994.

Le marché mexicain peut être divisé en trois secteurs : les produits frais; les produits congelés, en conserve ou ayant subi un autre type de transformation destinés à l'alimentation humaine; et les farines et huiles de poisson. Le tableau ci-après donne la consommation apparente pour chacun de ces secteurs en 1989 et en 1990.

TABLEAU 2
CONSOMMATION APPARENTE PAR SECTEUR
(en milliers de tonnes)

	PRODUITS FRAIS		PRODUITS TRANSFORMÉS		HUILES ET FARINES	
	1989	1990	1989	1990	1989	1990
Production						
+ Importations						
- Exportations						
TOTAL						

Source : Production : Secretaria de Pesca
Importations et exportations : Secretaria de Comercio y Fomento Industrial

Comme on peut le voir dans ce tableau, dans les trois secteurs, la production intérieure couvre la majorité de la consommation apparente. Toutefois, les importations jouent un rôle prédominant dans le secteur des huiles et des farines où elles représentent 42 % de la consommation apparente totale. Dans le cas des

produits transformés, les importations couvrent 3,8 % du marché, alors qu'elles ne représentent que 0,2 % du marché des produits frais.

3.2 IMPORTATIONS

Les deux tableaux suivants donnent le volume et la valeur des importations selon la catégorie pour la période 1988-1990.

TABLEAU 3
IMPORTATIONS DE POISSON - VOLUME
(en milliers de tonnes)

	1988	1989	1990
Poisson frais			
Poisson congelé			
Filets de poisson			
Poisson séché, salé, fumé, en saumure			
Crustacés			
Mollusques			
Produits en conserve			
Huile de poisson			
Farine de poisson			
TOTAL			

Source : Données fournies par le SECOFI

TABLEAU 3
IMPORTATIONS DE POISSON - VALEUR
(en milliers de tonnes)

	1988	1989	1990
Poisson frais			
Poisson congelé			
Filets de poisson			
Poisson séché, salé, fumé, en saumure			
Crustacés			
Mollusques			
Produits en conserve			
Huile de poisson			
Farine de poisson			
TOTAL			

Source : Données fournies par le SECOFI

Comme nous l'avons vu dans la section précédente, du point de vue des importations, la catégorie la plus importante est de loin celle de la farine de poisson, ce marché ayant depuis toujours été desservi en partie par les importateurs du fait que la production intérieure ne suffit pas pour répondre à la demande croissante d'aliments équilibrés pour animaux. L'huile de poisson représente la deuxième catégorie par ordre d'importance, suivie par celle des produits en conserve. L'industrie mexicaine de la conserve continue de se confiner à la transformation du thon et de la sardine pour la consommation courante. Les autres espèces et les produits de luxe sont généralement importés; c'est le cas notamment du caviar, des anchoix, du saumon, du hareng, du crabe, des crevettes et du homard, de même que du thon et de la sardine.

Le tableau ci-après répertorie les plus importantes catégories d'importations en termes de volume et de valeur.

TABLEAU 4
CERTAINES CATÉGORIES D'IMPORTATION
(en milliers de tonnes et en milliers de dollars)

	VOLUME	VALEUR
POISSON FRAIS		
Merlu		
Saumon		
Morue		
Requin		
Poisson plat		
Thon		
POISSON CONGELÉ		
Saumon		
Poisson plat		
Thon		
FILETS DE POISSON		
Frais		
Congelé		
POISSON SÉCHÉ, SALÉ, FUMÉ, EN SAUMURE		
Saumon fumé		
Morue séchée		
CRUSTACÉS		
Homard		
Crevettes		
MOLLUSQUES		
Calmar		
Pieuvre		
PRODUITS EN CONSERVE		
Thon		

Sardine
Anchoix
Caviar et substituts
HUILE DE POISSON
Huile de foie de morue
Huile de poisson

Source : Données fournies par le SECOFI

La liste ci-dessus répertorie les types d'importations dont le volume et la valeur sont les plus importants actuellement et fait état des débouchés les plus sûrs pour les exportateurs étrangers sur le marché mexicain bien que de nombreux produits qui ne sont pas inclus dans cette liste représentent aussi de bons débouchés sur ce marché; c'est le cas, par exemple, du hareng, de l'anguille, du foie de poisson, de la truite, du maquereau, du crabe, des coquilles Saint-Jacques, des moules et des escargots.

Les États-Unis sont le principal fournisseur du Mexique en matière de poisson, crustacés, mollusques et leurs produits dérivés, avec 52 % du marché des importations de produits frais et congelés, et 31 % de celui des produits transformés. Selon les données fournies par le Mexique, le Canada qui couvre 4,2 % du marché des importations fournit surtout du poisson frais et congelé, particulièrement du saumon, de la morue et du merlu, du saumon fumé, du homard et du crabe. Parmi les autres fournisseurs importants du Mexique, citons le Japon (thon), le Portugal (sardine), la Norvège (morue séchée), l'Espagne (produits en conserve), l'Allemagne de l'Ouest (huile), le Pérou (huile) et le Chili (farine).

Le tableau ci-après donne les importations de poisson, de crustacés, de mollusques et de leurs produits dérivés du Canada au Mexique, de 1988 à 1990.

TABLEAU 5**EXPORTATIONS DU CANADA AU MEXIQUE**

(en milliers de tonnes et en milliers de dollars canadiens)

	1988		1989		1990	
	VALEUR	VOLUME	VALEUR	VOLUME	VALEUR	VOLUME
Poisson frais						
Poisson congelé						
Filets de poisson						
Poisson salé ou fumé						
Crustacés						
Mollusques						
Produits en conserve						
TOTAL						

Source : Statistique Canada, Division du commerce international

Les exportations du Canada vers le Mexique ont diminué, passant de 2,69 millions de dollars canadiens en 1988 à 2,56 millions en 1989, puis à 146 000 \$ CAN en 1990. Par contre, les exportations du Mexique vers le Canada ont augmenté, passant de 618 000 \$ CAN en 1988 à 2,5 millions en 1989 et à 3,2 millions en 1990. Comme on peut le voir sur le tableau précédent, les exportations du Canada vers le Mexique ont beaucoup fluctué durant la période observée. Cela tient à ce que, jusqu'à présent, les exportations du Canada ont été de nature sporadique et non pas le résultat d'efforts soutenus de la part des exportateurs canadiens en vue de pénétrer de façon durable le marché mexicain en s'appuyant sur des agents ou des distributeurs locaux ou en ouvrant des bureaux au Mexique. Le futur Accord de libre-échange avec le Mexique

ouvrira de nouveaux débouchés commerciaux aux deux pays mais nécessitera une intensification des efforts de commercialisation.

3.3 PRODUCTION INTÉRIEURE

Depuis 1977, la pêche constitue un des secteurs les plus dynamiques de l'économie du Mexique. Alors que le PIB global a augmenté selon un taux annuel moyen de 4,3 % de 1977 à 1990, le taux de croissance du secteur de la pêche a été de 13,4 % durant la même période. La part de la pêche dans le PIB global est passée de 0,24 % en 1977 à 0,31 % actuellement.

Officiellement, le pays est divisé en cinq zones de pêche établies en fonction des caractéristiques physiques et géographiques (voir la carte) :

La région Pacifique Nord (Baja California, Baja California Sur, Sonora, Sinaloa) qui comprend 53 % du littoral mexicain est la région la plus productive, avec 43 % du potentiel national de prises. En outre, en raison de la présence de courants froids, c'est la seule région qui se prête au développement de la sardine, de l'anchoix et du thon, considérés comme des prises de haute valeur. Environ 67 % de la production intérieure totale proviennent de cette région.

La région Pacifique Centre Sud (Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacan, Guerrero, Oaxaca, Chiapas) qui comprend 20 % du littoral mexicain et 10 % du plateau continental représente 37 % du potentiel national des prises. Cette région répond surtout à la demande locale et nationale, et assure 9 % de la production totale.

La région Nord du Golfe (Tamaulipas, Veracruz) représente 11 % du potentiel des prises, principalement sous forme de crustacés et de mollusques, et compte de nombreuses lagunes de grande superficie. Elle est le plus important fournisseur de produits de consommation courante destinés au marché intérieur et assure 11 % de la production totale.

La région Golfe-Antilles (Tabasco, Campeche, Yucatan, Quintana Roo) totalise 9 % du potentiel national des prises, bien qu'elle produise plus du tiers des crevettes, toutes espèces confondues, et 40 % des mollusques. Elle se spécialise dans la production de crevettes et de homard congelés pour l'exportation. La cinquième région englobe les 14 États intérieurs et son potentiel de prises est faible.

L'Institut national de la pêche a établi que, sur l'ensemble des ressources disponibles au Mexique, soit 6,4 millions de tonnes composées d'espèces différentes, 3,67 millions de tonnes peuvent être exploitées sans danger pour le milieu et 43 % de ces dernières sont actuellement exploitées. Le tableau suivant présente les ressources disponibles selon la région.

RÉPUBLIQUE DU MEXIQUE

RÉGIONS

- I. PACIFIQUE NORD
- II. PACIFIQUE CENTRE SUD
- III. NORD DU GOLFE
- IV. GOLFE-ANTILLES
- V. ÉTATS INTÉRIEURS

TABLEAU 6
POTENTIEL DE PRISES
(en milliers de tonnes)

TYPE	PACIFIQUE	GOLFE ET ANTILLES	TOTAL
Sardine, anchoix			
Thon			
Crevette			
Requin			
Faune			
Algues et sargasses			
Crustacés et mollusques			
Poisson à écailles			
TOTAL			

Source : SEPESCA : Programa de Desarrollo Mexico-BID 1987-1989

Trois secteurs économiques distincts se sont développés dans le domaine de la pêche : le secteur privé, le secteur sociétal et le secteur public. Le secteur privé assure plus de 50 % de la production totale. Le secteur sociétal comprend 1 500 coopératives et des associations de pêcheurs comptant au total 100 000 membres. Le secteur public est composé essentiellement du Secretaria de Pesca (secrétariat de la pêche) et de ses organismes connexes, comme les centres régionaux et la Banpesca (banque de la pêche).

Le secteur de la pêche emploie 299 300 personnes : 164 600 pour la prise du poisson, 77 700 en aquaculture, 24 600 dans les usines de transformation, 25 800 pour le commerce et 6 600 au niveau des infrastructures et de l'administration.

La flotte de pêche mexicaine est de plus en plus stable et compte actuellement 74 693 bâtiments, dont 51 % sont de propriété privée. Le tableau suivant donne le nombre de bâtiments et le secteur dans lequel ils sont utilisés.

TABLEAU 7
BATEAUX DE PÊCHE
(nombre)

ANNÉE	TOTAL	PETITS BATEAUX	GROS BATEAUX		
			Crevette	Thon	Sardine
1985					
1986					
1987					
1988					
1989					
1990p					

p = chiffres provisoires

Source : Secretaria de Pesca

Sur les 74 693 bateaux de pêche qui sont actuellement en activité, 96 % sont de petits bateaux, la flotte des gros bateaux comptant 2 339 crevettiers, 63 % de ceux-ci croisant le long du littoral du Pacifique et 37 % dans le Golfe, 86 thoniers qui se trouvent principalement le long du littoral de la région Pacifique Nord, 115 bateaux pour la pêche à la sardine et aux anchoix, et 696 bateaux servant à pêcher les poissons à écailles. Sur l'ensemble des 71 406 petits bateaux, 51 % se trouvent dans la région du Pacifique, 45 % dans le Golfe et 4 % dans les États

intérieurs. La capacité totale de ces bâtiments est estimée à 306 500 tonnes : 94 900 tonnes pour les petits bateaux, 116 900 pour les crevettiers, 59 600 tonnes pour les thoniers, 15 500 tonnes pour les bateaux servant à pêcher la sardine et les anchoix, et 19 500 tonnes pour les bateaux servant à pêcher les poissons à écailles.

Actuellement, l'infrastructure portuaire comprend 54 ports de pêche et 5 zones portuaires, soit 31 sur le littoral du Pacifique et 28 dans le Golfe du Mexique, pour un total de 25 717 mètres de quais qui sont répartis comme suit : 12 414 pour les crevettiers, 2 200 mètres pour les thoniers, 3 303 mètres pour les bateaux de pêche à la sardine, 3 067 mètres pour les autres bateaux de pêche en haute mer et 3 236 mètres pour les bateaux de pêche côtière. Les plus grands ports du Mexique sont Ciudad del Carmen, Mazatlan, Guaymas, Lerma, Yucalpeten, Ensenada, Alvarado, Puerto Penasco, Topolobampo, Paraje Nuevo, Salina Cruz et Yavaros (voir la carte).

On distingue essentiellement trois types de pêche au Mexique : la pêche côtière, la pêche en haute mer et l'aquaculture. La pêche côtière est la principale source de nourriture et d'emploi des collectivités rurales où il y a un potentiel de prises. Elle représente quelque 40 % de la production globale, et se caractérise par une grande variété de poissons à écailles (quelque 270 espèces), auxquelles s'ajoutent la crevette, le homard, les huîtres, l'ormeau, les coques, le crabe et les escargots. Elle inclut également quelque 58 espèces pêchées en eau douce, les plus communes étant la blanche, la carpe, le «charal» et le poisson-chat. Les bâtiments servant à la pêche côtière sont des bateaux à rames ou à moteur, généralement de petite taille, de 3 à 20 mètres de long. Le développement de la pêche côtière a été plutôt lent, pour diverses raisons : répartition géographique des collectivités de pêcheurs, insuffisance de l'approvisionnement d'intrants, manque

d'infrastructure de production et de soutien, absence de routes pour le transport de la production vers les grands centres de consommation, trop grand nombre d'intermédiaires, lacunes aux niveaux de l'organisation et de la formation, pénurie de technologie et de ressources financières.

La pêche en haute mer comprend essentiellement la pêche à la crevette, au thon, à la sardine, aux anchoix et aux poissons à écailles. Sur le littoral du Pacifique, la pêche à la crevette a atteint sa pleine capacité mais il y a encore un potentiel de croissance dans les régions du Golfe et des Antilles, dans la mesure où l'on pourra disposer des ressources nécessaires pour réparer, moderniser et accroître la flotte existante. La production de crevettes représente 5 % de la production intérieure en terme de volume mais constitue la principale source d'exportations. La pêche à la sardine et aux anchoix, concentrée dans la région Nord-Est, représente 35 % de la production intérieure totale. Avec 150 000 tonnes en 1990, la pêche au thon assure 9 % de la production intérieure totale, le Mexique se classant au huitième rang des producteurs mondiaux de thon. D'autres espèces de poissons à écailles ne sont pas exploitées à leur pleine capacité, à cause essentiellement du manque de bâtiments spécialisés dans ce type de pêche ou du mauvais état des bâtiments existants mais aussi de l'insuffisance du réseau de distribution. Par ailleurs, la pêche de ces espèces n'est pas considérée comme étant aussi rentable que celle des autres espèces.

Comme nous l'avons exposé dans la section sur les renseignements généraux, en deux décennies seulement, le Mexique a connu une augmentation impressionnante de sa production de poisson, de crustacés, de mollusques et de leurs produits dérivés, celle-ci étant passé de 273 500 tonnes en 1970 à 1,5 million de tonnes à l'heure actuelle, ce qui place le Mexique au 17^e rang des

producteurs mondiaux de poissons et de crustacés. La consommation par habitant a également augmenté de façon importante, pour atteindre le chiffre actuel de 15 kg, dont 59 % (8,8 kg) sont consommés directement et 41 %, indirectement sous forme d'huile ou de graisse de poisson ajoutée comme complément alimentaire aux préparations à base de poulet ou de porc.

Le tableau ci-après fait état de la production intérieure pour certaines années, en incluant l'aquaculture.

TABLEAU 8
PRODUCTION INTÉRIEURE DE POISSON
(en milliers de tonnes métriques)

ANNÉE	TOTAL	ALIMENTATION	ALIMENTATION	USAGE INDUSTRIEL
		HUMAINE DIRECTE	HUMAINE INDIRECTE	
1940				
1950				
1960				
1970				
1975				
1980				
1981				
1983				
1985				
1986				
1987				
1988				
1989				
1990p				

p = chiffres provisoires

Source : Secretaria de Pesca

La production destinée directement à l'alimentation humaine au Mexique, selon les espèces, se présente comme suit.

TABLEAU 9
PRODUCTION DES PRINCIPALES ESPÈCES DESTINÉE À L'ALIMENTATION
HUMAINE DIRECTE
 (en milliers de tonnes)

ANNÉE	THON	SARDINE	BLANCHE	CREVETTE	HUÎTRES	CARPE
1985						
1986						
1987						
1988						
1989						
1990p						

p = chiffres provisoires

Source : Secretaria de Pesca

requin
 Au cours des quatre prochaines années, la production de thon, de ~~shark~~, de poissons à écailles, de crustacés, de mollusques, de calmar, d'algues et de sargasses devrait continuer de croître. Par contre, la production de sardine, d'anchoix et de crevette va probablement se maintenir au niveau actuel, étant donné que l'exploitation de ces espèces a atteint sa capacité maximale. La consommation par habitant devrait atteindre 20 kg en 1994.

Dans les vingt-cinq dernières années, la croissance de l'aquaculture a été importante, mais elle s'est particulièrement accélérée depuis les années 70. Il y a également eu un

accroissement de l'infrastructure de cette industrie. Actuellement, l'aquaculture est effectuée dans plus de 1 000 grands barrages, 2 311 exploitations piscicoles et une série de barrages répartis dans tout le pays. Les fermes aquacoles représentent plus de 9 000 hectares d'étangs et utilisent 35 000 mètres cubes de canaux à courant rapide et de cages. La région de Sinaloa compte 62 % des étangs et l'État de Mexico, 41 % des canaux à courant rapide et des cages. C'est dans la région Golfe-Antilles que la production est la plus importante, avec 50 % de la production totale en aquaculture. Trente-neuf centres d'aquaculture se spécialisent dans la reproduction et dans la production de semences et de post-larves. La production actuelle de ces centres est de 8 000 semences de mollusques, 176 400 larves et 165 millions de larves de mollusques ensemencés. Quelque 470 000 hectares ont été jugés propices au développement de l'aquaculture, notamment pour la crevette, les moules, les huîtres et l'ormeau. Actuellement, 75 exploitations, couvrant près de 8 000 hectares, sont spécialisées dans la production de crevettes. L'aquaculture représente 12 % de la production totale, soit 187 000 tonnes, assurant 5 % des exportations et 24 % de l'emploi dans le secteur des pêches. Le tableau suivant fait état de la production totale en aquaculture.

TABLEAU 10
PRODUCTION DE L'AQUACULTURE
(en milliers de tonnes)

ANNÉE	TOTAL	ESPÈCES			ANIMAUX AQUATIQUES
		D'EAU DOUCE	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	
1985					
1986					
1987					
1988					
1989					
1990p					

p = chiffres provisoires

Source : Secretaria de Pesca

Parmi les espèces d'eau douce, la blanche enregistre la plus forte production, avec un total de 86 520 tonnes en 1990, suivie par la carpe, 23 510 tonnes, et le «charal», 8 067 tonnes. Les 6 % restants correspondent essentiellement au poisson-chat, à la truite et au bar. La crevette représente quelque 80 % de la production de crustacés, les 20 % restants correspondant à la langoustine. Sur l'ensemble de la production de mollusques, 52 528 tonnes sont des huîtres, la production de coques et de hachettes étant minime. La production d'animaux aquatiques inclut les grenouilles, les tortues, les puces et les vers.

L'aquaculture devrait connaître une croissance importante au cours des quatre prochaines années étant donné qu'elle constitue une priorité pour l'actuel gouvernement qui y voit une source importante d'aliments et d'emplois. Les espèces qui seront le plus activement développées sont la crevette, l'huître, l'ormeau

et les coques pour l'exportation, et le poisson-chat, la truite et la blanche, pour la consommation intérieure.

Actuellement, on compte 411 usines de transformation du poisson, des crustacés et de leurs produits dérivés, 76 % appartenant à l'entreprise privée, 15 % à des coopératives et 9 % au secteur public. Sur l'ensemble de ces usines, 331 seulement sont en exploitation, avec une capacité totale de production de 988 tonnes par heure. Deux cent trente-sept d'entre elles sont des établissements de congélation (132 tonnes par heure), 40 sont des conserveries (330 tonnes par heure) et 41 sont des établissements de transformation ou de production de farine et d'huile de poisson (526 tonnes par heure). L'industrie de la congélation est située principalement sur le littoral du Pacifique et du Golfe, près des grands centres de production. Les usines de farine et d'huile de poisson transforment essentiellement la sardine et les anchoix et sont donc situées dans le golfe de Californie et la région Pacifique Nord, respectivement. Les conserveries de sardine sont installées sur le littoral du Pacifique, dans la péninsule de la Basse Californie (Baja California), dans l'État de Sinaloa et dans la région de la Basse Californie Sud (Baja California Sur).

Le tableau suivant donne la production industrielle des produits de la pêche selon le procédé de transformation.

TABLEAU 11
PRODUCTION INDUSTRIELLE
(en milliers de tonnes)

ANNÉE	TOTAL DES	PRODUCTION	PRODUITS	PRODUITS	PRODUITS
	MATIÈRES			EN	
	PREMIÈRES	TOTALE	CONGELÉS	CONSERVE	FORMÉS AUTRES
	TRANSFORMÉES				
1985					
1986					
1987					
1988					
1989					
1990p					

p = chiffres provisoires

Source : Secretaria de Pesca

Le secteur industriel du Mexique connaît actuellement une série de problèmes et de difficultés : les usines sont installées principalement dans la région Pacifique Nord, bien qu'il y ait des possibilités de développement dans d'autres régions; l'industrie a manqué pendant longtemps de capitaux pour installer, exploiter, réparer et moderniser les usines; les usines existantes n'ont pas pu être utilisées à leur pleine capacité en raison de la vétusté de leur infrastructure et des machines; l'approvisionnement en matières premières n'a pas été constant ni (ou) suffisant, soit parce que celles-ci étaient exportées directement par suite de la structure des prix relatifs qui favorisait l'exportation plutôt que la transformation sur place, ou parce qu'elles servaient à la production de farine de poisson; les services et les installations étaient insuffisantes,

en particulier l'eau, l'électricité, les systèmes de déchargement, de transport et de communications.

La transformation industrielle du poisson et des crustacés devrait s'accroître considérablement au cours des quatre prochaines années, en particulier la congélation et la mise en conserve de la sardine, du thon, des poissons à écailles et des produits de l'aquaculture. La production de farine et d'huile de poisson ne devrait pas augmenter de façon sensible.

Le Mexique exporte un petit nombre d'espèces seulement, plus particulièrement des crevettes qui représentent 94 % du volume total des exportations de crustacés en 1990, avec 25,8 millions de tonnes, et 70 % de la valeur totale des exportations qui est de 481 millions de dollars. Le thon vient en deuxième place, avec 57 % du volume total et 12 % de la valeur. Les algues et les sarguasses représentent 22 % du volume et 4 % de la valeur. Le homard et l'orveau sont également d'importantes sources de revenu, représentant chacun 3 % de la valeur totale des exportations.

TABLEAU 12
EXPORTATIONS DU MEXIQUE
 (en milliers de tonnes)

	1988	1989	1990
Poisson frais			
Poisson congelé			
Filets			
Poisson transformé			
Crustacés			
Mollusques			
Produits en conserve			
Huile de poisson			
Farine de poisson			
TOTAL			

Source : Tableau basé sur des données publiées par le Secretaria de comercio y Credito Publico

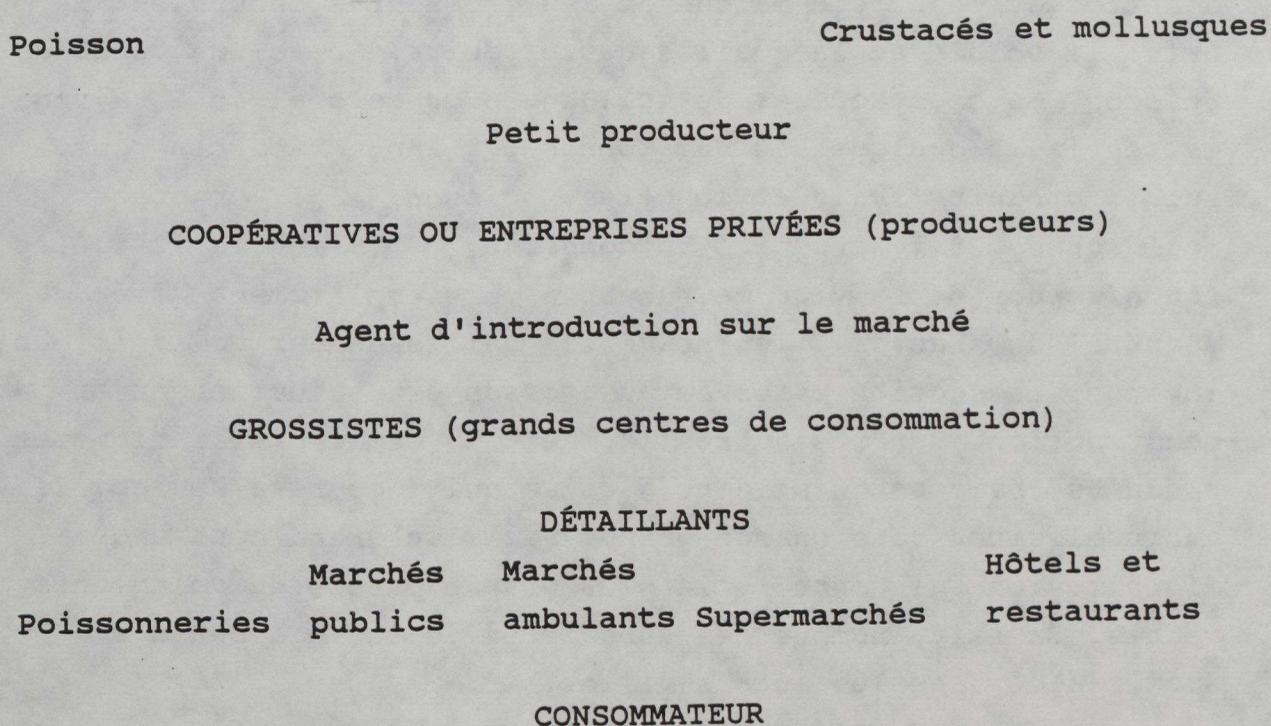
4. DISTRIBUTION

Au Mexique, l'infrastructure de commercialisation du poisson, des crustacés et des mollusques est fortement concentrée sur le littoral et dans les grandes villes. Les États côtiers, qui regroupent 44 % de la population, consomment 60 % de la production intérieure, le reste de la population en consommant seulement 40 %.

L'approvisionnement intérieur de poisson a augmenté, passant de 475 000 tonnes en 1979 à 747 000 tonnes en 1989. La plus grande partie du poisson commercialisé (62 % du volume total) consommée sur place consiste en du poisson frais, le poisson étant consommé

directement par les producteurs ou passant sans transformation du producteur au consommateur par une série d'intermédiaires. Les possibilités d'écouler le poisson sur les marchés éloignés des grandes villes sont donc réduites compte tenu de la pénurie de camions et d'installations frigorifiques. Cela explique que l'approvisionnement intérieur soit concentré dans les quatre grands centres urbains du pays : Mexico, où sont consommés 30 % du volume total du poisson frais, Guadalajara, Monterrey et Puebla. L'infrastructure commerciale, c'est-à-dire les chambres froides, les chaînes frigorifiques et les centres de ramassage et de distribution sont également concentrés dans ces grandes agglomérations.

La figure ci-après illustre le système de distribution du poisson, des crustacés et des mollusques au Mexique.



Le producteur est habituellement une coopérative, en particulier dans le cas des espèces réservées aux coopératives, ou une entreprise privée ou semi-privée. Les petits producteurs font affaire avec un de ces types de gros producteurs. Un agent se charge généralement d'introduire le produit sur les grands marchés, en particulier Mexico, Monterrey, Guadalajara, Tijuana, Acapulco et Leon. Les agents d'introduction sur le marché ont des monopoles très stricts par marché et par type de produit, c'est-à-dire poisson ou crustacés et mollusques (au Mexique, on les désigne par l'appellation «mariscos»). Les grossistes contrôlent les ventes de poisson sur les gros marchés de distribution et vendent principalement aux détaillants mais aussi aux hôtels et aux restaurants.

Le plus gros marché de poisson est le «Centro Distribuidor de Pescados y Mariscos La Viga», situé à Mexico, où les agents d'introduction sur le marché et les grossistes contrôlent le prix, le volume et la qualité des produits. Le volume total de poisson, de crustacés et de mollusques commercialisé à La Viga est estimé à quelque 100 000 tonnes par année répartis comme suit : produits frais et congelés, poisson, 48 %, crustacés, 5 %, mollusques, 25 %, produits en conserve, 20 %, autres, 2 %. Les fournisseurs de La Viga devraient avoir complètement déménagé au «Central de Abastos», les nouvelles halles de Mexico, d'ici un an environ. La section réservée au poisson est actuellement en construction. Sur les autres marchés, la commercialisation des produits frais est similaire à celle qui a cours à Mexico. Il y a habituellement dans chaque grande ville un grand centre de distribution qui contrôle la plus grande partie du volume des ventes. En fait, nombre des grossistes de La Vega ont des succursales dans les autres villes.

Actuellement, le commerce de gros ne constitue pas un marché oligopole. Son accès est freiné par de nombreuses barrières qui rendent les produits plus chers et moins concurrentiels qu'il

n'est justifié. En même temps, les grossistes exercent un fort contrôle sur les producteurs du fait que ce sont eux qui déterminent les conditions de la mise en marché des produits. Le commerce de détail est aussi, en bonne partie, contrôlé par les grossistes. Vous trouverez ci-après une liste de prix, datée du 16 août 1991, fournie par un des principaux grossistes (Alimentos Sanimex) qui vend des produits locaux et importés aux hôtels et aux restaurants essentiellement.

En dehors des produits frais, les produits destinés directement à l'alimentation humaine sont les conserves, dans le cas du thon et de la sardine, les produits congelés, dans le cas des poissons à écailles et des crevettes, et de façon moins courante, les produits salés ou fumés, dans le cas des autres espèces. En ce qui a trait à la sardine et aux anchoix, 35 % de la production sont transformés en farine de poisson destinée à servir de complément d'aliments. Les produits en conserve sont vendus principalement dans les régions intérieures, notamment à Mexico. Leur distribution est assurée essentiellement par les chaînes de supermarchés et les petits détaillants. Les produits congelés sont surtout destinés à l'exportation étant donné que les consommateurs locaux préfèrent les produits frais; ils sont également vendus dans les supermarchés. Les produits importés qui pénètrent actuellement le marché sont offerts sous divers types de présentation : en conserve, emballés sous vide, séchés et salés, ou fumés.

Au Mexique, les produits importés sont généralement vendus par l'intermédiaire d'agents et de distributeurs locaux, qui travaillent habituellement à la commission. La figure ci-après illustre le mode de distribution des produits importés.

EXPORTATEUR
AGENT OU DISTRIBUTEUR LOCAL
GROSSISTES SUPERMARCHÉS HÔTELS ET RESTAURANTS
CONSOMMATEUR

En général, le distributeur local commercialise le produit importé au moyen de trois voies : les grossistes de La Vila, les chaînes de supermarchés et les hôtels et restaurants. La plupart des acheteurs préfèrent faire affaire avec un agent ou un distributeur plutôt que directement avec l'exportateur étranger, car cela leur permet de traiter avec un interlocuteur responsable sur place au Mexique s'il y a des problèmes de livraison ou de qualité. (Voir la liste des distributeurs à la fin du présent document.) Quelques hôtels et restaurants, de même que des grands magasins spécialisés font affaire directement avec l'exportateur. Une autre solution consisterait pour l'exportateur à être présent au Mexique, en ouvrant des bureaux locaux. Il s'agit, toutefois, d'une entreprise plus risquée et également plus coûteuse, étant donné que cela suppose la mise sur pied d'une équipe chargée des ventes en plus d'un personnel administratif. De toute manière, une décision devra être prise concernant le recours à un agent, la création d'une coentreprise ou encore la concession d'une licence à une entreprise mexicaine. La concurrence est très vive sur le marché mexicain et les entreprises qui ont une présence active sur ce marché et une bonne réputation parce que leurs prix sont concurrentiels, leur approvisionnement régulier et leur service adéquat ont toute chance de rencontrer le succès.

5. ACCÈS AU MARCHÉ

À la suite de l'accession du Mexique au GATT, le gouvernement du Mexique a graduellement ouvert ses marchés aux fournisseurs étrangers. Les droits de douane sont passés du taux maximal de 100 % qui avait cours en 1983 à 20 % depuis décembre 1988. Le

barème de prix officiel pour les importations a été entièrement éliminé et des permis d'importation sont requis uniquement pour 325 articles, sur les 11 950 répertoriés dans la loi sur les douanes du Mexique, un seul de ces 325 articles correspond à l'industrie de la pêche (homard). Le Mexique a adopté le système harmonisé de nomenclature, depuis le 1^{er} juillet 1988.

Les importations de poisson, de crustacés et de mollusques frais et congelés, et des produits dérivés sont assujetties à des droits ad valorem de 20 % calculés sur la base de la valeur facturée f.a.b. Les droits sont de 20 % dans le cas des produits en conserve, de 10 % pour l'huile de poisson et de 15 % pour la farine de poisson. En outre, des droits d'administration de 0,8 % sont prélevés par le service de douane, sur la base de la valeur facturée. La taxe sur la valeur ajoutée, de 15 %, calculée sur le total de la valeur facturée et des droits d'administration est supprimée dans le cas des produits frais et congelés. Tous les produits importés que nous avons mentionnés requièrent un permis spécial du Secretaria de Salud (secrétariat de la santé) et les produits frais et congelés requièrent, en plus, un permis du Secretaria de Pesca (secrétariat de la pêche). Pour obtenir le permis d'importation, il faut produire un certain nombre de documents : une lettre de l'exportateur faisant mention d'un représentant pour le produit au Mexique, la formule de composition du produit présentée sur papier avec en-tête de l'exportateur, une analyse physique, chimique et microbiologique du produit, un certificat d'origine et un certificat d'exemption de taxe à l'origine (attestant que le produit est vendu dans le pays d'origine), la description de l'emballage, y compris l'étiquette d'origine et l'étiquette sous laquelle le produit sera distribué au Mexique.

Le SSA (secrétariat de la santé) est en train d'élaborer un nouveau règlement qui remplacera le précédent et simplifiera les

formalités d'importation du poisson et des produits de la pêche en éliminant le numéro d'enregistrement du SSA. En outre, il semble que le permis d'importation qui est exigé pour le homard sera supprimé dans un proche avenir.

Le Mexique n'impose pas l'utilisation du système métrique pour les produits importés. Toutefois, comme la loi de ce pays exprime les normes en matière de poids et mesures en unités métriques, les importateurs demandent généralement que les renseignements figurant sur l'emballage soient donnés conformément au système métrique, bien que le système anglo-saxon ait également cours. Il est accepté que les poids et mesures soient affichés selon les deux systèmes. L'étiquette des produits importés doit contenir les renseignements suivants, en espagnol : nom du produit, raison sociale et adresse du fabricant, poids net, n° de série, date de fabrication, descriptif d'électricité, mise en garde dans le cas de produits dangereux, mode d'emploi, conseils pour la manutention et (ou) la conservation, et normes imposées. Le Mexique applique le Système International d'Unités (SI). Les normes d'électricité sont les mêmes qu'au Canada. Le courant électrique est de 60 cycles et le voltage de 110, 220 ou 400. Le courant à 230 volts, triphasé et monophasé.

Rédigé par :

Caroline Verut

Pour l'ambassade du Canada

Mexico

Juillet 1991

EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES TRANSFORMÉS
ET LES BOISSONS IMPORTÉS

Lorsqu'une société envisage d'exporter des produits alimentaires transformés ou des boissons au Mexique, elle doit d'abord trouver une société mexicaine qu'elle instituera comme son représentant officiel sur place, et l'enregistrer comme telle auprès du SHCP (Secretaria de Hacienda y Credito Publico). L'importateur ou l'agent mexicain doit alors enregistrer le produit à importer auprès du SSA (Secretaria de Salud). Si ce dernier juge que le produit satisfait aux exigences réglementaires mexicaines en matière de salubrité des aliments, le produit est homologué comme tel et un numéro d'enregistrement SSA lui est octroyé moyennant des droits de 225 \$ US. Outre le paiement de ces droits, pour obtenir un numéro d'enregistrement, il faut produire les documents suivants :

- un certificat, délivré par le ministère fédéral de la Santé (ou par un ministère provincial) attestant que le produit pourrait être, ou est effectivement, en vente au Canada. Ce certificat doit être rédigé en espagnol, authentifié par un notaire et par un des consulats du Mexique au Canada;
- une analyse physio-chimique du produit réalisée dans un laboratoire du ministère fédéral de la Santé ou d'un ministère provincial de la Santé, ou dans un laboratoire autorisé. Le compte rendu de cette analyse doit être rédigé en espagnol et authentifié par un consulat du Mexique au Canada;
- une description technique, étape par étape, de la production, rédigée en espagnol et authentifiée par un consulat du Mexique au Canada;

- une description, rédigée en espagnol, de l'emballage primaire (et, éventuellement, secondaire) ou du contenant, précisant le matériau, la forme, le matériel d'obturation et la capacité;
- une copie de l'étiquette et des photographies en couleur du produit.

Le SSA exige également qu'une petite étiquette (environ 1 1/2 pouce sur 1 1/2 pouce ou plus) soit apposée sur tout produit. Cette contre-étiquette (qui doit également être approuvée et enregistrée par le SSA) doit fournir les renseignements suivants (en espagnol) : la marque nominative et le nom commercial du produit, le numéro d'enregistrement SSA, le nom et l'adresse de l'importateur, le numéro SHCP pour fins d'imposition, le nom et l'adresse de l'exportateur, le poids net en grammes ou en litres, et l'origine du produit.

Bien que ce ne soit pas obligatoire, dans le cas de certains produits, comme les biscuits Dare de Kitchener (Ontario), la contre-étiquette comporte également une description des ingrédients et le point de dédouanement. Il convient de souligner ici que les exigences en matière d'étiquetage, d'analyse chimique, de respect des règlements relatifs à la salubrité des aliments, etc. ne sont pas très claires et peuvent donner lieu à des décisions arbitraires et discrétionnaires aux diverses étapes de l'enregistrement du produit.

Le directeur de la certification de la qualité du SECOFI (secrétariat du commerce et de l'expansion industrielle) nous a avisé qu'il n'y a aucune exigence à respecter en ce qui a trait à la taille des boîtes de conserve pour les produits alimentaires transformés et les boissons importés.

LIBRARY E A/BIBLIOTHEQUE A E



3 5036 20014604 4

DOCS

CA1 EA953 91M13 FRE

Verut, Caroline

Etude de marche sur le systeme de
distribution et le marche du
poisson et des produits du poisson
au Mexique

43265686

