

doc
CA1
EA953
91M16
FRE

DOCS
CA1 EA953 91M16 FRE
Verut, Caroline
Étude de marché sur les produits
carnes et les animaux d'élevage au
Mexique
43265520

ÉTUDE DE MARCHÉ

SUR LES PRODUITS CARNÉS ET LES ANIMAUX D'ÉLEVAGE

AU MEXIQUE

La présente étude a été préparée en songeant aux problèmes inhérents à l'exportateur qui désire se familiariser avec le marché mexicain. Toutefois, elle est loin d'être complète, l'auteur s'étant efforcé d'examiner les aspects les plus importants du secteur : les entreprises doivent adapter leur stratégie à l'égard du marché mexicain en fonction des circonstances et de leurs intérêts particuliers.

Il est possible d'obtenir une aide complémentaire en adressant directement les demandes à cet effet à la Division commerciale de l'ambassade du Canada à Mexico, qui est située Calle Schiller, au n° 529, Colonia Polanco, 11580 México, D.F. Téléphone : (011-525) 254-32-88, télex : 177-1191 (DMCNME) et télécopieur (en envoyant du Canada) : (011-525) 545-1769; ou à la Division commerciale pour l'Amérique du Sud et les Antilles, Affaires extérieures et Commerce extérieur Canada, 125, promenade Sussex, Ottawa (Ontario) K1A 0G2, téléphone : (613) 996-8625; télécopieur : (613) 943-8806.

Dept. of External Affairs
Min. des Affaires extérieures

AUG 13 1993
AOUT

RETURN TO DEPARTMENTAL LIBRARY
RETOURNER A LA BIBLIOTHEQUE DU MINISTERE

43-265-520

ÉTUDE DE MARCHÉ
SUR LES PRODUITS CARNÉS ET LES ANIMAUX D'ÉLEVAGE
AU MEXIQUE

INDEX

PAGE

- 1. DONNÉES GÉNÉRALES
- 2. CONJONCTURE
- 3. ÉVALUATION DU MARCHÉ
 - 3.1 IMPORTATIONS
 - 3.1.1 BOEUF
 - 3.1.2 PORC
 - 3.1.3 VOLAILLE
 - 3.2 PRODUCTION LOCALE
 - 3.2.1 BOEUF
 - 3.2.2 PORC
 - 3.2.3 VOLAILLE
- 4. ACCÈS AU MARCHÉ

ANNEXE 1 : Liste des importateurs, des distributeurs et
des utilisateurs

1. DONNÉES GÉNÉRALES

La production des animaux d'élevage est depuis toujours l'une des activités économiques les plus importantes du Mexique. Jusqu'à ce siècle, l'élevage avait été développé d'une façon extensive dans des prairies ouvertes et en utilisant des méthodes très primitives. Lentement, cette industrie a été modernisée, intégrée et rendue plus productive. A l'heure actuelle, la production animale représente 2,7 % du PIB total du pays et 8,3 % du PIB du secteur agricole.

Le cheptel bovin du Mexique a augmenté progressivement depuis le début du siècle. En 1900, il s'élevait à 5,1 millions de têtes; il avait pratiquement doublé en 1930 et s'est accru de nouveau d'une façon importante dans les années 60 et 70. Depuis 1988, il est pratiquement demeuré le même à 35,4 millions de têtes.

La production du porc sur une grande échelle au Mexique a commencé à s'accroître durant les années 50 à la suite de l'importation de techniques américaines, qui a permis la production industrielle des céréales nécessaires pour alimenter les porcs. Durant les années 70, de grands producteurs de porc ont commencé à apparaître dans les états du nord-ouest de Sonora et Sinaloa, ainsi que dans les états centraux de Puebla et de Tlaxcala. Le cheptel porcin a continué d'augmenter rapidement jusqu'en 1983-1984, époque à laquelle l'industrie fut privée de subventions et la crise économique fut le plus fortement

ressentie. La production de viande chuta de plus de 40 % au cours des trois années suivantes et n'a commencé à se redresser qu'en 1988, au moment où l'économie mexicaine amorçait son expansion.

La volaille a toujours été une source importante de protéines pour l'ensemble de la population en raison de son prix relativement bas et de la facilité d'en faire l'élevage. Comme dans le cas du porc, l'élevage de la volaille s'est fait, jusqu'à ce siècle, selon les méthodes traditionnelles d'autoapprovisionnement. Des changements progressifs ont amené ensuite une modernisation de la production sur une grande échelle. A partir des années 50, des grandes entreprises ont commencé l'élevage de la volaille pour la production d'oeufs et de viande, ce qui s'est traduit par un accroissement significatif de la production et des approvisionnements. A l'heure actuelle, la production avicole est concentrée entre les mains de quelques entreprises, tandis que les établissements petits et moyens tendent à disparaître.

Les importations d'animaux d'élevage et de viande ont été à peu près inexistantes jusqu'à la mise en oeuvre des politiques de libéralisation du commerce du Mexique, entreprise depuis 1986, avec l'adhésion au GATT. Les importations d'animaux d'élevage et de viande étaient soumises à un règlement exigeant un permis d'importation assorti à l'occasion d'un contingentement. Durant

les années 70, 30 000 bovins de boucherie ont été importés en plus de 100 000 tonnes de viande de boeuf. A partir de 1985, les importations ont commencé à augmenter et atteint 457 000 bovins sur pied, 41 millions de tonnes de viande et 120 millions de tonnes d'abats de boeuf en 1990. Une quantité relativement petite de porcs sur pied, mais pas de viande, a été importée pour l'amélioration génétique, ce qui représente en moyenne 3 750 animaux par an entre 1970 et 1987. A partir de 1987, les importations de porcs ont commencé à s'accroître, atteignant un maximum de 204 000 têtes en 1988, ainsi que 56,4 millions de tonnes de viande de porc et 86 millions de tonnes d'abats en 1989. Les importations ont connu une nouvelle baisse en 1990, mais devraient augmenter de nouveau dans les années à venir, compte tenu de l'accroissement de la demande intérieure. Les importations avicoles ont suivi un mouvement identique à celui des importations de porc, atteignant en 1988 un maximum de 1,4 million de volatiles vivants et 78 millions de tonnes de viande et d'abats. La réaction rapide des producteurs locaux à l'expansion de la demande et le permis d'importation préalable exigé maintenant pour les importations avicoles ont fait tomber celles-ci à 204 000 volatiles et 39 millions de tonnes de viande.

Les exportations canadiennes de produits de l'industrie animale vers le Mexique ont suivi la tendance des importations. La valeur des exportations totales s'est établie à 26,9 millions de dollars CAN en 1989 et à 23,1 millions de dollars CAN en 1990.

Les catégories les plus importantes entrant dans les exportations ont été la viande de porc (9,3 millions \$ CAN), les bovins sur pied (7,1 millions \$ CAN), les abats de porc (2,7 millions \$ CAN) et les abats de boeuf (2,1 millions \$ CAN). Le Mexique représente un vaste marché en expansion pour les produits canadiens et les fournisseurs canadiens doivent profiter de la conjoncture actuelle pour pénétrer le marché mexicain et renforcer leur présence au Mexique.

2. CONJONCTURE

Dans le but de réduire le taux d'inflation, les autorités mexicaines ont mis en oeuvre en 1988 un programme de stabilisation, appelé Pacte de solidarité économique, qui comprend des mesures classiques d'austérité, soit des politiques fiscales et monétaires rigoureuses, ainsi que des mesures non orthodoxes, telles que des contrôles des prix, des salaires et du taux de change. Ce programme a été la pierre angulaire de la politique économique du Mexique au cours des quatre dernières années et s'est traduit par une réduction énorme du taux d'inflation, le faisant passer de 139 % 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 veut atteindre un taux de 14 % en 1991. Parallèlement à son objectif qui est de consolider les résultats obtenus par la stabilisation des prix, la politique macro-économique du Mexique en 1991 vise à réaffirmer la reprise économique progressive et soutenue, essentiellement en créant

les conditions propres à encourager les investissements nationaux comme étrangers et à stimuler la demande locale.

Après la récession de 1986, le produit intérieur brut (PIB) du Mexique a augmenté modestement de 1,5 % en 1987 et de 1,4 % en 1988. L'activité économique intérieure a repris pour la troisième année consécutive en 1989 avec un taux de croissance de 3,1 % et de 3,9 % additionnels en 1990 pour atteindre 234 milliards de dollars (1). La population du Mexique étant de 81,1 millions d'habitants, le PIB par tête a été évalué à 2 874 \$ en 1990. De plus, la production manufacturière a augmenté de 5,2 % en 1990 en chiffres réels, les investissements privés et la consommation se sont accrus de 13,6 % et de 5,2 % respectivement, quant à l'investissement public il a connu une augmentation de 12,8 %. Durant la période 1991-1994, le PIB conservera, selon les prévisions, un taux de croissance annuelle moyen de 2,5 % à 3 %.

1. Note : A moins d'indication contraire, tous les montants figurant dans ce rapport (pesos mexicains, \$ MEX, dollars canadiens, \$ CAN, etc.) sont indiqués en dollars américains.

Pour revitaliser et ouvrir l'économie mexicaine, le gouvernement mexicain a mis en oeuvre une série de changements structurels, notamment en adhérant à l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) le 24 août 1986, ce qui entraîne une libéralisation étendue du commerce : les permis d'importation ont été éliminés sur tous les 11 950 articles douaniers, à l'exception de 325, qui figurent dans le Système harmonisé adopté en 1989. Les prix d'importation officiels ne s'appliquent plus, ni la taxe d'expansion des exportations de 5 %, et les droits à l'importation ont été abaissés d'un maximum de 100 % en 1982 à 20 % en janvier 1988. Le taux d'imposition moyen pondéré s'établit maintenant à 10,4 %. Les industries de l'automobile et de l'informatique ont été également libéralisées par l'élimination des permis d'importation, afin de permettre l'entrée en franchise des produits de ces industries. L'approbation de l'accord de libre-échange nord-américain renforcera davantage les échanges commerciaux entre le Canada, les états-Unis et le Mexique.

Selon les données officielles émanant du Secrétariat mexicain au Commerce et au Développement industriel (SECOFI), la balance commerciale du Mexique en 1990 s'est détériorée et atteint de nouveau un déficit de 3 milliards de dollars comparé à 645 millions en 1989. Les exportations ont augmenté de 17,6 % en 1990, passant de 22,8 milliards de dollars à 26,8 milliards de dollars, tandis que les importations ont augmenté de 27,2 %.

passant de 23,4 milliards de dollars à 29,8 milliards de dollars, après avoir enregistré déjà une hausse de 48 % en 1988, les propulsant alors à 12,2 milliards de dollars, et de 23,8 % en 1989.

Les importations mexicaines totales en provenance du Canada ont augmenté de 24 % en 1989 et baissé de 1,5 % en 1990. Les exportations canadiennes totales vers le Mexique ont atteint 594 millions de dollars CAN, tandis que les importations canadiennes totales venant du Mexique ont été évaluées à 1 730 millions de dollars CAN en 1990. Le Mexique et le Canada ont toujours été des partenaires commerciaux assez importants. D'après les statistiques mexicaines, en 1989, 1,9 % des importations du Mexique viennent du Canada, tandis que 1,2 % de ses exportations étaient à destination du Canada. Cela fait du Canada le cinquième exportateur le plus important vers le Mexique et le sixième importateur le plus important de produits mexicains.

3. ÉVALUATION DU MARCHÉ

Le tableau qui suit indique la consommation apparente totale de viande, incluant les carcasses et les morceaux divers, frais et congelés, ainsi que les abats de boeuf, de porc et de volaille.

TABLEAU 1

CONSOMMATION APPARENTE TOTALE DE VIANDE

(en milliers de tonnes métriques)

	1988	1989	1990	1994e
Production	3 158,0	2 911,5	3 025,4	3 677,4
+ Importations	279,5	277,6	320,4	523,4
- Exportations	5,2	8,3	10,7	13,5
TOTAL	3 432,3	3 180,8	3 335,1	4 187,3

Source : Données du SECOFI sur les importations et les exportations.

Statistiques du SARH sur la production locale.

Comme on peut le voir, la production locale domine clairement la consommation intérieure. La capacité d'exportation du Mexique s'accroît, en particulier dans le cas de la volaille, mais elle est encore plutôt faible. Les importations augmentent lentement leur part, de 8,1 % en 1988 à 9,6 % en 1990, et doivent atteindre 523 400 tonnes métriques en 1994 après une augmentation annuelle de 13 %. Cette estimation est fondée sur la perspective escomptée d'une expansion de l'économie, l'entrée en vigueur de l'accord de libre-échange et le changement progressif des habitudes des consommateurs qui préfèrent de plus en plus les morceaux de choix, coupe américaine. Par ailleurs, la production locale doit, selon les prévisions, s'accroître de 5 % par an

étant donné la forte augmentation de la demande prévue à la suite de la croissance du PIB et du revenu disponible.

3.1 IMPORTATIONS

Les importations mexicaines de viande ont toujours été un complément à la production locale pour répondre à la demande intérieure. Le gouvernement mexicain a souligné son désir de parvenir à l'autosuffisance dans les produits de la viande, toutefois tel n'a pas été le cas au cours de la dernière décennie. D'une part, les sécheresses et les autres conditions naturelles ont rendu cela impossible certaines années et, d'autre part, les importations ont été utilisées comme soupape de sécurité soit pour assurer un complément à la production intérieure quand elle était insuffisante, soit pour faire baisser les prix quand cela était jugé nécessaire. Le gouvernement fédéral a toujours réglementé les importations de certains produits en utilisant des barrières, tels que le permis d'importation préalable, qui est actuellement exigé pour les importations de volaille, mais non pour les importations de boeuf et de porc. Toutefois, les barrières commerciales doivent être levées dans le cadre de l'accord de libre-échange.

Le tableau qui suit indique les importations par catégorie, en volume et en valeur, pour la période 1988-1990, y compris les animaux sur pied et les charcuteries, qui ne sont pas inclus dans le tableau 1.

TABLEAU 2**IMPORTATIONS DE PRODUITS ANIMAUX**

Volume et valeur

(en milliers de têtes, millions de tonnes et millions de dollars US)

CATÉGORIE	1988	1989	1990	1988	1989	1990
	vol.	vol.	vol.	valeur	valeur	valeur
SUR PIED						
Bovins	205,9	95,0	463,5	176,4	84,7	66,0
Porcs	204,4	102,6	24,3	14,1	7,8	6,2
Volaille	1436,6	1165,5	203,7	5,8	3,6	7,5
Total	1846,9	1363,1	691,5	196,3	96,1	70,7
VIANDE						
Bovins	26,0	38,9	41,2	57,7	85,6	98,3
Porcs	54,1	56,4	26,9	75,5	82,7	48,7
Volaille	78,0	42,4	39,1	63,8	31,6	34,4
Total	158,1	137,7	107,2	197,0	199,9	181,4
ABATS*						
Bovins	41,9	53,9	120,0	40,3	56,5	43,9
Porcs	79,5	86,0	93,1	45,3	52,4	61,4
Total	121,4	139,9	213,1	85,6	108,9	105,3
GRAISSE						
DE PORC	29,6	29,4	23,4	15,5	14,0	9,5
CHARCUTERIES						
	14,0	24,3	27,8	13,8	26,3	26,9
TOTAL GÉNÉRAL				508,2	445,2	402,8

Source : Nos propres recherches fondées sur les données du
SECOFI

* les abats de volaille sont inclus dans la catégorie volaille

Les importations d'animaux sur pied ont toujours joué un rôle important. Cela est dû, en premier lieu, à l'absence de développement de la génétique au Mexique, qui a été à l'origine de nombreuses importations d'animaux de reproduction. Environ 18 % de toutes les importations (en valeur) des bovins sur pied étaient des animaux de reproduction en 1989 et 1990 et 8,5 % en 1988. L'autre catégorie importante dans les importations est celle des vaches à lait, en raison de la pénurie chronique de lait que connaît le Mexique. Ces produits représentaient 11 %, 40 % et 68 % des importations totales en 1988, 1989 et 1990 respectivement. Le reste est constitué surtout d'animaux de boucherie et de très peu de veaux, car le Mexique est un gros exportateur de veaux aux états-Unis. Dans le cas des porcs, 7 %, 31 % et 68 % des importations en 1988, 1989 et 1990 étaient constituées de reproducteurs et le reste d'animaux de boucherie. Enfin, dans le cas de la volaille, 38 %, 68 % et 79 % des volatiles, durant les mêmes années, étaient des progéniteurs.

Les importations totales de viande ont diminué en moyenne d'année en année, en particulier les importations de porc et de volaille, en raison de l'amélioration de la productivité

intérieure dans le cas de ces deux espèces et de la capacité des producteurs de réagir peut-être plus rapidement compte tenu de l'amélioration de la situation économique due au fait que leurs cycles sont plus courts. Par ailleurs, les importations de viande de boeuf ont augmenté parallèlement au redressement économique, car les morceaux de coupe américaine sont considérés comme des morceaux de choix. Cela est également vrai pour les charcuteries et les saucisses, qui ont enregistré des taux de croissance importants.

Les importations d'abats ont également augmenté au cours des trois dernières années, dans ce cas en raison de la libéralisation des restrictions frappant les importations et parce que leurs prix sont compétitifs avec ceux de produits similaires faits au Mexique, étant donné que les abats sont généralement considérés comme des déchets et n'ont pas de marché dans leurs pays d'origine.

Selon les données officielles émanant du Secrétariat mexicain au Commerce (SECOFI), presque toutes les importations du Mexique viennent des états-Unis, surtout en raison de la proximité géographique et d'une qualité reconnue, bien que le Canada et certains pays latino-américains aient également expédié des produits de l'industrie animale au Mexique. Dans le cas des animaux d'élevage, les importations en provenance des états-Unis représentent 93 % de toutes les importations d'animaux sur

pied, 91 % de la viande de boeuf, 99 % des abats de boeuf, 97 % de la viande et des abats de porc, 99 % de la volaille et 68 % des charcuteries, des saucisses et des viandes préparées, suivi par le Danemark, la Belgique, l'Argentine, la France, l'Espagne et l'Allemagne.

Le tableau qui suit indique les exportations canadiennes vers le Mexique. (Les importations canadiennes sont inexistantes).

TABLEAU 3

**EXPORTATIONS CANADIENNES DE PRODUITS DE L'INDUSTRIE ANIMALE A
DESTINATION DU MEXIQUE**

(Valeur en milliers de dollars CAN)

Volume en têtes et en tonnes métriques

	1988	1988	1989	1989	1990	1990
	valeur	volume	valeur	volume	valeur	vol.
BOVINS						
Reproducteurs	4 002	2 792	7 592	5 292	5 017	3 054
(R)						
Autres sur						
pied (R)	2 558	2 270	2 034	1 493	2 140	1 526
Viande (tonne)	322	161	244	117	31	18
Abats (tonne)	3 048	2 074	3 641	2 591	2 074	1 408
PORC						
Reproducteurs (R)	145	301	53	100	541	706
Autres sur						
pied (R)	0	0	41	91	701	2 211

Viande (tonne)	2 984	2 570	9 424	6 930	9 325	4 748
Abats (tonne)	1 080	2 283	2 930	4 993	2 699	4 541
VOLAILLE						
Sur pied (R)	436	65 552	403	148 600	374	45600
Viande et						
abats (t)	341	124	420	509	201	247
VIANDE TRANSFORMÉE						
ET GRAISSE	411	758	142	157	44	95
TOTAL	15 327		26 924		23 147	

Source : Statistique Canada - Division du commerce international

Comme on peut le constater dans le tableau 3, les exportations canadiennes d'animaux sur pied et de viande vers le Mexique ont été importantes au cours des trois dernières années, bien que les statistiques mexicaines ne le reflètent pas, probablement parce que les importations provenant du Canada sont expédiées via les États-Unis et enregistrées comme étant des importations en provenance des États-Unis. Les catégories les plus considérables sont les bovins reproducteurs de race pure, les autres animaux sur pied, la viande de porc, les abats de boeuf et de porc. Les exportations de volaille et de viandes transformées sont faibles, mais les morceaux et les abats de dinde, en particulier durant la période de Noël, ont représenté 201 000 dollars CAN en 1990.

Des débouchés dans toutes ces catégories s'offrent aux

exportateurs canadiens, bien que le Canada soit mieux connu pour la qualité de ces animaux de reproduction.

Les abats continueront de représenter une bonne possibilité d'exportation en raison de la forte demande au Mexique pour ces produits et de la compétitivité des prix canadiens dans la catégorie des abats.

On prévoit que les pièces de boeuf représenteront un marché grandissant, car le consommateur mexicain commence à préférer la coupe américaine à la coupe mexicaine. Les morceaux de boeuf coupe américaine continueront d'être considérés comme un article de luxe tant que le prix officiel du boeuf sera maintenu, mais l'amélioration du pouvoir d'achat permettra à de plus en plus de consommateurs d'acheter ces morceaux. Les plus gros acheteurs de morceaux coupe américaine continueront probablement d'être les hôtels et les restaurants, qui achètent actuellement environ 80 % de la consommation apparente totale. En outre, les viandes maigres et désossées, ainsi que les morceaux aplatis, continueront de représenter la majeure partie du boeuf consommé au Mexique. Par conséquent, les exportateurs canadiens doivent envisager la possibilité d'expédier des carcasses ou des morceaux de choix coupés à la mexicaine. A l'heure actuelle, le boeuf canadien n'est pas compétitif au Mexique, mais il pourrait finir par le devenir.

Dans le cas de la viande de porc, les exportateurs canadiens auraient intérêt à apprendre la façon mexicaine de couper les carcasses, car la plupart des gros consommateurs, tels que les chaînes de supermarchés, escomptent recevoir les morceaux de choix coupés de la même manière que par les fournisseurs locaux, afin d'offrir les coupes courantes au consommateur. Cela peut se faire en envoyant un boucher de l'entreprise au Mexique, afin d'apprendre la méthode mexicaine. Il existe un marché limité pour les coupes américaines classiques, mais cela représente encore un volume relativement restreint. Les viandes maigres sont également préférées aux viandes grasses au Mexique, de même que les coupes désossées et les viandes fraîches plutôt que les viandes surgelées. Les cuisses de porc pour les jambons préparés représenteront probablement un marché important, en particulier par l'entremise des abattoirs industriels, qui transforment ensuite la viande.

3.1.1 BOEUF

Le tableau qui suit indique la consommation apparente totale de viande de boeuf.

TABLEAU 4

CONSOMMATION APPARENTE DE VIANDE DE BOEUF

(en milliers de tonnes)

	1988	1989	1990
Production	1 217,3	1 162,8	1 132,7
+ Importations	26,0	38,9	41,2

- Exportations	4,2	4,7	4,3
TOTAL	1 239,1	1 197,0	1 169,6

Les importations ont toujours représenté une très petite proportion de la consommation apparente. En 1990, elles représentaient 3,5 % de la demande totale, par rapport à 2 % en 1988. En valeur, les importations de viande de boeuf représentaient 98,3 millions de dollars en 1990, soit 70 % d'augmentation par rapport à 57,7 millions de dollars en 1988 et 15 % par rapport à 85,6 millions de dollars en 1989. Plusieurs facteurs ont contribué à limiter les importations : le fait qu'habituellement le boeuf importé n'est pas compétitif avec la viande produite au Mexique; le prix officiel du boeuf et la préférence des consommateurs mexicains pour les coupes maigres et désossées, par opposition aux coupes dites américaines. On prévoit que les importations commenceront à jouer un rôle beaucoup plus important en raison des négociations sur l'accord de libre-échange et de l'amélioration de la situation économique, qui mèneront à une augmentation générale de la demande, en particulier de morceaux de boeuf en coupe de luxe, de la part des clients individuels, de même que des hôtels et des restaurants.

Parallèlement, les exportations deviendront plus intéressantes vu la différence entre les prix locaux et internationaux. Le Mexique a toujours été un grand exportateur de bovins. En 1990,

il a exporté 1,2 million de têtes, principalement des veaux devant être engraisés à l'étranger. Il est fort possible que cette tendance des exportations, actuellement limitée par les contingents d'exportation, entraîne une réduction de la production locale de boeuf et une augmentation des importations pour répondre à la demande croissante.

La composition des importations a changé progressivement. La viande fraîche et la viande réfrigérée représentaient environ 70 % des importations totales en 1988 et 1989, mais en 1990 ce pourcentage est tombé à 56 %, tandis que les importations de viande congelée ont augmenté proportionnellement. Les importations de carcasses ont diminué légèrement et constituent 34 % des importations totales en 1990 en comparaison de 39 % en 1988; les coupes désossées ont augmenté de 32 % à 44 % des importations totales et les coupes normales avec os représentent maintenant 22 %, par rapport à 29 %.

Les importations mexicaines d'abats de boeuf ont joué également un rôle majeur et représentaient 15 % de la demande en 1989 (2). Le tableau qui suit indique la consommation apparente totale d'abats de boeuf.

TABLEAU 5
CONSOMMATION APPARENTE D'ABATS DE BOEUF

(milliers de tonnes)

1988	1989	1990
------	------	------

Production	311,3	310,4	302,4
+ Importations	41,9	53,9	120,0
- Exportations	0,2	1,0	0
TOTAL	352,0	362,3	422,4

Les importations totales dans cette catégorie sont constituées à 18 % de langues congelées, à 16 % de foies congelés et à 9 % d'abats frais, les 47 % restants étant d'autres abats congelés.

2. Je n'ai pas utilisé les chiffres de 1990 comme référence, car des importations déclarées de 120 000 tonnes semblent exceptionnelles en comparaison des années précédentes. Il est possible que les données des importations, qui sont encore préliminaires, soient inexactes, en particulier vu que cette augmentation du volume ne se traduit pas par une augmentation de valeur, mais une baisse.

Les abats de boeuf continueront de représenter de bons débouchés pour les exportateurs canadiens, étant donné que les abats importés sont à des prix compétitifs par rapport aux produits mexicains et que la demande de ces produits continuera d'augmenter.

3.1.2 PORC

Le tableau 6 donne la consommation apparente totale de viande de porc. La production totale diminue en raison d'une réduction des prix réels du porc et de l'augmentation des coûts des aliments. Ces facteurs ont influé particulièrement sur les petits producteurs familiaux, qui ont tendance à disparaître, au profit des grandes entreprises qui utilisent des technologies de pointe. Ces exploitations sont devenues progressivement en mesure de répondre à la demande existante. Selon les prévisions, le marché de la viande de porc commencera à croître rapidement pour répondre à l'augmentation de la demande.

TABLEAU 6

CONSOMMATION APPARENTE DE VIANDE DE PORC

(en milliers de tonnes)

	1988	1989	1990
Production	861,2	726,7	732,4
+ Importations	54,1	56,4	26,9
- Exportations	0,8	0,2	0,6
TOTAL	914,5	782,9	758,7

Les importations doivent également continuer d'augmenter, car le prix de la viande de porc importée est compétitif par rapport à celui de la viande locale depuis 1987, année où le prix du porc a baissé aux États-Unis. De plus, le service, la qualité et la fiabilité des fournisseurs étrangers leur ont permis de pénétrer dans le marché mexicain qui, jusqu'en 1986, ne recevait aucune importation.

La découpe de la carcasse à la mexicaine, différente de celle qui est faite au Canada ou aux États-Unis, est un facteur qui a limité les importations. Le grossiste et le détaillant mexicains achetant des coupes de choix des obradores (3) plutôt que des carcasses, comme dans le cas du boeuf, ils s'attendent que la viande importée sera expédiée avec la même découpe. Les coupes à l'américaine sont encore rarement consommées au Mexique. La viande de porc est actuellement soumise à un droit d'importation de 20 % ad valorem. Il est possible que l'accord de libre-échange réduise ces taux, ce qui rendrait les produits importés plus compétitifs.

Le terme obrador désigne l'intermédiaire entre l'abattoir et le grossiste, qui coupe la carcasse en morceaux commerciaux de la façon courants au Mexique. L'obrador peut être la même personne que le courtier.

Environ 30 % de la viande de porc expédiée au Mexique est fraîche ou réfrigérée, tandis que la majeure partie est expédiée congelée. Les carcasses représentent une proportion décroissante des importations totales, étant passées de 16 % en 1988 à seulement 4 % en 1990. Par contre, les cuisses de porc avec os ont augmenté d'une façon significative s'établissant à 51 % en 1990. Cela est dû à un accroissement de la demande de jambon et à une production locale insuffisante. De plus, les cuisses de porc importées ont une taille généralement plus uniforme et peuvent par conséquent être transformées plus facilement. Les 35 % à 40 % restants correspondent aux morceaux désossés congelés.

Les importations d'abats de porc ont toujours joué un rôle important dans la consommation apparente totale, représentant 48 % de la demande totale. La demande d'abats de porc est très élevée au Mexique, car ceux-ci entrent dans une forte proportion dans l'alimentation des Mexicains. Les importations de couennes de porc représentent 67 % des importations totales d'abats. Ce sont surtout des couennes importées congelées. Le reste est composé principalement de foies congelés et d'autres abats congelés.

TABLEAU 7

CONSOMMATION APPARENTE D'ABATS DE PORC

(en milliers de tonnes)

	1988	1989	1990
Production	113,9	100,6	101,4
+ Importations	79,5	86,0	93,1
- Exportations	0	0	0
TOTAL	193,4	186,6	194,5

Les abats continueront de représenter de bons débouchés pour les exportateurs canadiens, car la production locale ne peut pas répondre à la demande. De plus, les abats importés sont à des prix très compétitifs au Mexique car, d'une façon habituelle, on ne les consomme pas dans leurs pays d'origine et ils ont donc peu de valeur.

En outre, les importations de bacon sont également importantes. Les importations de bacon non transformé ont atteint 2 millions de dollars en 1988, 1,6 million de dollars en 1989 et 1 million de dollars en 1990. Le porc, salé, séché, fumé ou mariné représentait des importations de 1,7 million de dollars en 1988, 4,9 millions en 1989 et 5,7 millions en 1990. Une proportion de 60 % de ces importations correspondait à du bacon et 33 % à des couennes de porc fumées. Le saindoux et la graisse de porc industriels ont toujours été une catégorie importante parmi les importations, s'élevant à 14 millions de dollars en 1988 et à 9,5 millions en 1990, ce qui correspond à 29,4 millions et à 23,3 millions de tonnes respectivement. Dans le secteur des importations de viande de porc industrielle, celles-ci ont atteint 3,2 millions de dollars en 1988, 3,5 millions de dollars

en 1989 et 3,7 millions de dollars en 1990, constituées de jambons et d'autres préparations de porc.

3.1.3 VOLAILLE

Les importations de volaille ont représenté un montant décroissant de la consommation totale, à cause du permis d'importation exigé actuellement pour la volaille, afin de soutenir la croissance et l'augmentation de la productivité de la production intérieure. Les importations représentaient 11 % de la consommation apparente totale en 1988, quand le permis d'importation a été supprimé temporairement, mais elles sont tombées à 5 % en 1990. Tant que l'exigence du permis d'importation demeure en vigueur, les importations de volaille seront limitées. Toutefois, il est possible qu'elle soit supprimée dans le cadre des négociations de l'accord de libre-échange, ce qui permettrait une pénétration importante des produits étrangers s'ils sont à des prix compétitifs.

TABLEAU 8
CONSOMMATION APPARENTE DE VOLAILLE

(en milliers de tonnes)

	1988	1989	1990
Production	654,3	611,0	756,5
+ Importations	78,0	42,4	39,1
- Exportations	732,3	650,9	789,8

Les importations de volaille peuvent être divisées entre les catégories suivantes en 1990 : dindes 6 %, canards et oies 2 %, poulets, poules et coqs entiers 7 %, morceaux de poulet 38 %, foies 47 %. La proportion des foies a augmenté, passant de 15 % en 1988 à 47 % en 1990, tandis que celle des morceaux de poulet est tombée de 65 % en 1988 à 38 %. Les morceaux de poulet de choix, en particulier la poitrine mais aussi les pattes, sont rarement à des prix compétitifs au Mexique, mais ceux des abats le sont généralement. Dans le passé, les règlements sanitaires des États-Unis indiquaient que la volaille congelée pendant plus de trois mois n'était plus bonne pour consommation humaine directe. Le prix de cette viande a baissé, par conséquent, et il est devenu compétitif au Mexique.

3.2 PRODUCTION LOCALE

Une superficie de 124,6 millions d'hectares ou 63 % de l'ensemble du territoire mexicain de 197 millions d'hectares, est constituée de pâturages utilisés pour le bétail, 70 millions d'hectares sont des broussailles, 22 millions d'hectares des pâturages, 16 millions d'hectares sont des herbages spéciaux et 25 millions d'hectares des pâturages créés par la surexploitation des forêts. Presque toute la superficie des pâturages - 94 % - est utilisée pour l'élevage extensif du bétail dans le Centre, le Nord et les régions tropicales sèches, tandis que le reste est réservé pour une utilisation semi-intensive, semi-extensive et occasionnelle;

60 % de toutes les prairies à pâture sont des terres communales, tandis que les 40 % restants correspondent à des petites propriétés privées.

L'industrie animale du Mexique peut être groupé en cinq régions du pays (voir la carte 1) : le Nord (Coahuila, Chihuahua, Durango, Nuevo León, San Luis Potosi, Tamaulipas et Zacatecas); le Pacifique-Nord (Baja Californias, Nayarit, Sinaloa, Sonora); le Golfe (Campeche, Tabasco, Veracruz, Yucatán, Quintana Roo); le Centre (Aguascalientes, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, México, Michoacán, Morelos, Puebla, Querétaro, Tlaxcala et le District fédéral); et le Pacifique-Sud (Colima, Chiapas, Guerrero et Oaxaca).

Le boeuf prédomine dans les États de Veracruz, Chiapas, Jalisco, Chihuahua, Sonora et Michoacán. L'élevage du porc est concentré dans les États de Jalisco, México, Michoacan, Querétaro, Sinaloa, Sonora, Guanajuato et Veracruz. L'élevage de la volaille se pratique dans les États de Jalisco, México, Michoacán, Querétaro, Sinaloa, Sonora et le District fédéral.

Au cours des dernières décennies, la politique économique du Mexique a mis l'accent sur la croissance industrielle considérée comme l'axe de l'expansion économique du pays, principalement par des mesures protectionnistes dans le commerce, des salaires réels faibles et des subventions aux consommateurs qui ont été surtout absorbées par le secteur agricole. De plus, les coûts de

production ont augmenté, un grand nombre de produits finals sont assujettis au contrôle des prix et le financement est rare et coûteux. Ces facteurs ont entraîné une décapitalisation générale dans le secteur agricole et une concentration de la production dans de grandes entreprises, tandis que les petites et moyennes entreprises ont souvent disparu. La part du secteur des animaux d'élevage dans le PIB a baissé d'une façon marquée ces dernières années, tombant de 4,4 % en 1970 à 2,7 % en 1988, à la suite des baisses générales de la production. Cela était dû surtout à une réduction générale de la demande de viande en raison de la diminution du revenu par tête et d'une réaffectation des ressources dans d'autres secteurs de l'économie. Parallèlement, le secteur de l'industrie des animaux d'élevage a accusé un déficit commercial toujours plus élevé à cause de l'accroissement des importations engendré par les politiques de libéralisation du commerce et les contrôles des prix existants au Mexique.

3.2.1 BOEUF

Le cheptel bovin du Mexique, qui était évalué à 35,4 millions de têtes en 1990, est demeuré pratiquement le même au cours des dix dernières années. De ce total, 40,4 % sont des femelles, 33,4 % du bétail pour engraissement, 19,6 % des veaux et 6,5 % des autres bovins. Les races que l'on trouve le plus couramment au Mexique sont de deux types : le zébu et les races européennes. Le premier groupe est le plus courant dans les régions tropicales

du pays et comprend les races brahmane, indubrasil, gyr, nelore et guzerat. Les races européennes sont plus courantes dans le nord du pays et comprennent les races charolaise, hereford, aberdeen angus, beefmaster et St. Gertrudis.

La production bovine peut être divisée en trois types : extensive, semi-intensive et intensive. Le premier type prédomine de loin. Cette production, qui s'appuie sur des moyens techniques faibles, a pour base l'alimentation que procurent les pâturages et les cultures agricoles. Les troupeaux individuels comptent habituellement entre 100 et 200 têtes. Les types de bétail qui sont élevés sont les races croisées de zébu et de races créoles avec des races européennes. La production extensive produit : 1) des veaux, surtout pour l'exportation mais aussi pour l'engraissement, jusqu'à un poids moyen de 150 kg une fois sevrés; 2) des veaux engraisés d'un poids initial de 100 kg à 340 kg en l'espace de 6 à 10 mois pour la consommation locale et urbaine, et 3) des boeufs engraisés d'un poids initial de 180-210 kg à 300-400 kg en l'espace de 2 à 4 ans, également pour la consommation locale et urbaine, et un peu pour l'exportation.

La production intensive, par contre, utilise la haute technologie et se consacre à l'élevage de races pures, à la fois les races de zébu et les races européennes, que l'on nourrit avec des aliments équilibrés, du fourrage et des céréales. Le poids final moyen est entre 350 kg et 440 kg. Les troupeaux comptent de 200 à 500.

animaux, mais peuvent s'élever à 1 000 têtes. Tous les producteurs de ce secteur sont organisés dans le cadre d'associations et de syndicats locaux, ainsi qu'au sein de la Confédération nationale des éleveurs de bétail.

La production semi-intensive est l'élevage à deux fins du zébu et des races croisées dans les pâturages. Les troupeaux sont plutôt petits, comptant de 35 à 50 têtes. Les veaux sont vendus localement et dans les grandes villes, tandis que le lait est pour utilisation locale seulement.

La production de viande bovine du Mexique en milliers de tonnes métriques entre 1986 et 1990 se répartissait ainsi :

	1986	1987	1988	1989	1990	1991p
Boeuf	1 248	1 273	1 217	1 162	1 114	935

p=prévue

Source : Boletín Mensual de Información Básica del Sector Agropecuario y Forestal, SARH

Environ 53 % des animaux abattus sont des femelles, 42 % des bouvillons et 5 % des boeufs. Il en est ainsi fondamentalement parce qu'une grande proportion des veaux mâles sont exportés aux États-Unis après avoir été sevrés. Une forte proportion de la viande vendue au Mexique est constituée de femelles et elle tend par conséquent à être plus dure et plus sèche.

Il y a en tout 1 529 abattoirs au Mexique, dont 95 % sont municipaux et sont de piètre qualité du point de vue de l'hygiène, tandis que 5 % seulement sont ce que l'on appelle des installations TIF (tipo inspección federal ou inspecté par l'autorité fédérale) ou possèdent les caractéristiques TIF, ce qui signifie des mesures sanitaires rigoureuses. Près de 40 % de tous les abattoirs sont dans la zone centrale du Mexique, autour de Mexico; 34 % sont situés dans les zones du Golfe et du Sud-Est, et 26 % dans le Nord. Il y a au total 31 abattoirs TIF et 35 abattoirs ayant les caractéristiques TIF, la plupart étant situés dans le Nord, qui, essentiellement, transforment les viandes destinées à l'exportation. La capacité installée des abattoirs TIF est de 6,5 millions de têtes annuellement ou 7 085 têtes par période de travail, bien qu'une grande partie de celle-ci ne soit pas utilisée actuellement. En outre, il y a trois installations de transformation et d'emballage TIF dans les états de Chiapas, Guerrero et Tabasco. Ces 31 usines ont également la capacité de réfrigérer et de congeler 15 460 têtes.

Le circuit de distribution de la viande produite au Mexique est habituellement plutôt long. Une série d'intermédiaires interviennent dans le processus, faisant augmenter souvent le prix final du produit. Le diagramme qui suit illustre la chaîne de distribution.

	PRODUCTEUR	
Ramasseur		Courtier
	Abattoir	
	Intermédiaire	
SOUS-PRODUITS	ABATS	CARCASSE
Poudre d'os		Supermarchés
Boudin	Abats (gros)	Hôtels et restaurants
Farine de viande		Marchés publics
Transformation industrielle	Abats (détail)	Bouchers
	CONSOMMATEUR	

Source : SARH

Le ramasseur va chercher habituellement le bétail chez les petites producteurs et le transporte à l'abattoir. Le rôle des courtiers est de recevoir les camions d'animaux sur pied à l'abattoir, d'attendre la carcasse, la peau et les abats à l'autre extrémité et de les distribuer à leurs clients pour la transformation et/ou la vente. Ils paient ordinairement le bétail au producteur argent comptant et prennent à leur compte les frais d'abattoir (2 053 \$ MEX (80 \$ CAN) par tête de boeuf, 958 \$ MEX (37 \$ CAN) dans le cas du porc). Ils demandent au producteur une commission de 3 % sur chaque opération. Ils font souvent office de financiers auprès de leurs clients, qui paient en moyenne dans un délai de 8 à 30 jours. A l'heure actuelle, le

rôle du courtier, s'il est considéré fondamentalement comme un "mal nécessaire" parce qu'il n'y a pas assez d'abattoirs dans le voisinage des producteurs et que le producteur s'en remet donc au courtier pour recevoir les camions à l'abattoir et distribuer le produit sans avoir à s'en préoccuper lui-même. De plus, les bouchers se reposent sur les courtiers pour assurer un financement temporaire. Certains producteurs, en particulier les plus gros situés dans le Nord et dans les états de Veracruz, Tabasco et Jalisco, ont intégré un abattoir sur le lieu de production, contournant de la sorte le besoin d'avoir recours à un courtier et réduisant par là-même leurs frais de transport en utilisant des camions réfrigérés pour acheminer jusqu'à 50 carcasses en même temps, au lieu de 10 animaux sur pied seulement par leur méthode habituelle, dans les grands centres de consommation. Au niveau du détail, de nombreux bouchers se fient à d'autres intermédiaires pour choisir leur viande sans avoir à se rendre eux-mêmes à l'abattoir pour ce faire. On estime que 30 % du prix de détail total est la part du producteur, 22,5 % celle du courtier et 47,5 % celle des bouchers.

Le prix courant depuis juin 1991 était de 5 283 pesos (2,05 \$ CAN) le kg pour le bétail sur pied et 8,664 pesos (3,36 \$ CAN) le kg de carcasse. Les prix de détail du boeuf sont sous le contrôle fédéral et fluctuent autour de 16 000 pesos (6,21 \$ CAN) le kg selon la coupe. Les supermarchés observent rigoureusement ce prix, car le gouvernement exerce un contrôle

très strict. Les bouchers, en revanche, observent rarement ce prix officiel parce qu'ils sont beaucoup plus difficiles à contrôler. Les prix du kilo de viande observés durant la première semaine de juin 1991 étaient les suivants :

COUPE	SUPERMARCHÉ	MARCHÉ PUBLIC
	(prix officiel)	
Sur pied	5 700 \$MEX (2,21 \$ CAN)	
Carcasse	8 600 \$MEX (1) (3,34 \$ CAN)	
	10 800 \$MEX (2) (4,19 \$ CAN)	
Morceaux tendres : filet,		
Bifteck d'ailoyau, surlonge,		
contre-filet	17 700 \$MEX (6,87 \$ CAN)	28 000 \$MEX (10,86 \$ CAN)
Morceaux moyens : Morceaux de cuisse		
aplatis, boeuf à ragoût, boeuf		
haché maigre	15 700 \$MEX (6,09 \$ CAN)	18 000 \$MEX (6,98 \$ CAN)
Côtes, hachis	12 500 \$MEX (4,85 \$ CAN)	
Viande avec os		
et graisse	5 200 \$MEX (2,02 \$ CAN)	9 000 \$MEX (3,49 \$MEX)
Boeuf haché	4 900 \$MEX (1,90 \$ CAN)	
Langue	19 500 \$MEX (7,57 \$ CAN)	
Rognons	5 200 \$MEX (2,02 \$ CAN)	
Foie	3 950 \$MEX (1,53 \$ CAN)	

(1) abattoir

(2) marché public

Dans le cas de ce que l'on appelle au Mexique "les morceaux coupe

américaine", les prix de détail de juin 1991 cités par les producteurs locaux étaient les suivants :

MORCEAU	PRIX EN PESOS	PRIX EN DOLLARS CAN
Surlonge	25 880	10,04
Bifteck d'aloyau	28 830	11,19
Côte de choix	24 800	9,62
Contre-filet	33 300	12,92
Filet	35 040	13,60

On calcule que la consommation de boeuf par habitant a diminué d'un maximum de 11 kg en 1984 à 9 kg en 1988 et depuis. Cette diminution a été due en premier lieu à une réduction importante du revenu par tête d'environ 17 % en valeur réelle entre 1981 et 1988, car la consommation de boeuf est très sensible au revenu et au prix, et en second lieu à la concurrence accrue venant des produits de remplacement, principalement le poulet mais aussi la viande de porc, qui sont relativement moins chers. A l'heure actuelle, 71 % du boeuf est consommé par les classes à revenu élevé (qui constituent 40 % de tous les ménages), 22 % par les classes à revenu moyen (30 % des ménages) et seulement 7 % par les classes à faible revenu (30 % des ménages). Ces dernières ont tendance à consommer les morceaux moins tendres comme le boeuf à ragoût, les fausses côtes normales et le boeuf haché provenant des parures. Les classes à revenu moyen préfèrent les morceaux très plats provenant des morceaux mi-tendres appelés bistec et milanese, que l'on trouve seulement au Mexique. Les classes à revenu élevé préfèrent les morceaux tendres, tels que

les côtes, le filet et les coupes spéciales, telles que les "coupes américaines". Il est important de noter que 77 % du boeuf consommé au Mexique est celui des morceaux de coupe espagnol, 22 % des morceaux de coupe américaine et 1 % d'abats et de viande transformée. Au niveau des ménages, une proportion encore plus grande de morceaux de coupe espagnole est utilisée, car il est pratiquement impossible de se procurer des morceaux de coupe américaine au détail, étant donné que les supermarchés n'en ont pas. On les trouve seulement chez les bouchers de qualité supérieure. Les morceaux de coupes américaines sont principalement consommés par les hôtels et les restaurants.

La coupe espagnole est beaucoup plus maigre que la coupe américaine parce que l'animal est habituellement engraisé dans les pâturages et non au grain. Par ailleurs, les coupes sont très différentes des coupes américaines car elles éliminent la graisse et les os; elles sont faites à l'aide d'instruments différents (un couteau plutôt qu'une scie) et utilisent plus de main-d'oeuvre; la carcasse est coupée initialement à différents endroits. Pour les exportateurs canadiens c'est un aspect qu'il est important de noter, car de nombreux clients éventuels au Mexique, comme les chaînes de supermarchés, exigeront que la carcasse soit coupée à la manière espagnole plutôt qu'américaine. Comme, d'autre part, les frais de transport pour les carcasses sont plus élevés que pour les coupes de détail en raison de leur volume plus restreint, il serait important que l'exportateur

canadien envoie quelqu'un au Mexique pour apprendre comment effectuer la coupe de la façon courante au Mexique.

3.2.2 PORC

Le cheptel porcin est évalué par le SARH à 17,3 millions de têtes en 1990. Après avoir atteint un maximum record de 19,4 millions de têtes, la production de porc est tombée à 15,9 millions en 1988 et s'est accrue constamment depuis, en raison de l'accroissement du revenu par habitant. Le cheptel porcin est concentré principalement dans les états de Jalisco (12,1 %), Mexico (10,8 %), Michoacán (10,8 %), Chiapas (8,2 %), Veracruz (8 %) et Sonora (7,4 %), bien que tous les états produisent du porc, en particulier ceux situés dans les zones du Centre, du Sud et du Golfe. Les états du Nord produisent surtout du boeuf.

L'élevage du porc se fait selon trois systèmes très distincts : les établissements d'élevage à haute technicité, à moyenne technicité et les fermes familiales. On calcule que tous ces établissements ensemble créent 300 emplois directs et 100 emplois indirects.

Environ 32 % du porc est produit par le secteur à haute technicité, dans des lieux spécialisés et sous un contrôle strict dans toutes les régions. Dans ce secteur, les méthodes de reproduction et la génétique jouent un rôle important, bien que l'insémination artificielle soit encore peu courante au Mexique.

Les animaux reproducteurs de qualité supérieure sont généralement importés, principalement des États-Unis (85 %) et du Canada (15 %) et les races les plus courantes sont les suivantes: Yorkshire, Duroc, Hampshire, Spotted et Landrace. La productivité est beaucoup plus élevée dans les établissements de haute technicité : le taux de fécondabilité est de 21 petits par femelle par an en comparaison de 17 dans la ferme d'élevage familiale, le taux de mortalité est plus faible et le nombre des petits sevrés par femelle par an est de 18,4 dans le cas des établissements de haute technicité, par rapport à 14,5 dans les fermes familiales. Dans le secteur à haute technicité, les petits sont habituellement sevrés après une moyenne de 22 à 25 jours, engraisés pendant 150 jours, durant lesquels ils prennent en moyenne 685 g par jour ou au total 103 kg pour atteindre un poids maximum final de 112 kg. Le poids moyen d'une carcasse varie autour de 78 kg en comparaison de 47 kg dans le secteur des fermes familiales. Les aliments utilisés varient selon les six phases du cycle de production et sont constitués par les céréales et les tourteaux produits en général par les éleveurs eux-mêmes. Les États dont la production est plus élevée dans les établissements d'élevage à haute technicité sont ceux de Jalisco, Sonora, Michoacán et Guanajuato.

Dans le cas de la production des fermes à technicité moyenne, l'élevage est d'un type plus traditionnel, le contrôle sanitaire y est déficient, la qualité génétique est plutôt faible,

L'alimentation est faite d'aliments équilibrés achetés dans le commerce et la productivité est plus basse que dans les établissements à haute technicité. On estime que ce secteur représente 17 % de la production totale et qu'il est concentré dans les états centraux de Michoacán, Puebla, Tlaxcala, Mexico, Jalisco et la région de Bajío (Aguascalientes, San Luis Potosi).

La production dans des fermes familiales est encore très courante au Mexique, en particulier le long des côtes, dans les régions tropicales et subtropicales, et parmi les familles à faible revenu. Les animaux sont sevrés relativement tard, après 46 jours en moyenne, et nourris ensuite de déchets et épluchures, ainsi que d'aliments équilibrés durant les dernières phases précédant l'abattage. Bien qu'il soit difficile de l'évaluer, on considère que la production des fermes familiales représente une proportion importante de la consommation locale totale. Toutefois, les problèmes d'hygiène sont fréquents et la productivité assez basse. En revanche, il y a une tendance à une plus grande concentration de la production en raison des frais moindres que permettent les économies d'échelle, l'intégration verticale et les progrès technologiques.

On estime qu'environ 40 % des aliments équilibrés sont consommés par l'industrie de l'élevage du porc, ce qui représente 2,5 millions de tonnes de céréales (surtout du sorgo et un peu de maïs) et 700 000 tonnes de tourteaux (principalement du soja).

Quelque 67 % de tous les frais de production correspondent aux aliments, plus le coût initial du cochon de lait (21 %), les frais financiers (9 %), la main-d'oeuvre (2 %) et les autres frais (1 %). C'est la raison pour laquelle cette industrie est extrêmement sensible aux changements dans le coût des intrants pour la nourriture.

Les problèmes sanitaires sont encore fréquents au Mexique, mais des campagnes intensives ont été entreprises pour les éliminer. Les plus graves d'entre eux sont le choléra du porc, la maladie d'Aujeszky et plusieurs types de parasitoses.

La production de viande de porc en milliers de tonnes métriques était comme suit entre 1986 et 1990 :

	1986	1987	1988	1989	1990	1991p
Porc	959	915	861	726	757	904

p=prévu

Source : Boletín Mensual de Información Básica del Sector Agropecuario y Forestal, SARH

Comme dans le cas du boeuf, bien qu'à un taux moindre, la production a baissé de 1,5 million de tonnes en 1984 à 726 000 tonnes en 1989. Cela a été dû à plusieurs facteurs : la réduction du revenu par habitant et une diminution conséquente de la demande, l'augmentation des coûts de production, en particulier de la nourriture, et une baisse graduelle des prix

du porc. La production s'est progressivement redressée en 1990 et 1991, entraînée par le recouvrement du pouvoir d'achat.

Pour l'abattage du porc, il y a 444 abattoirs municipaux et privés, dont 65 % sont concentrés dans les états de Jalisco, Mexico, Michoacán, Sinaloa, Nayarit et Puebla. De plus, il y a 23 abattoirs TIF spécialisés ou dotés d'une capacité pour tuer, entreposer et emballer le porc. Ils ont une capacité installée totale de 9 500 têtes à la fois pour l'abattage et de 8 350 têtes pour la réfrigération, mais à l'heure actuelle ils sont utilisés seulement à 20 % de leur capacité. Ces abattoirs sont situés surtout le long du littoral septentrional, dans les états de Sonora, Baja California Norte, Chihuahua et Nuevo León, car ils sont utilisés principalement pour transformer les viandes exportées, et dans l'état producteur de Jalisco.

Comme dans le cas du boeuf, la distribution est complexe et augmente le prix de vente final de 7,5 fois le prix initial de l'animal sur pied. Le tableau qui suit illustre la chaîne de distribution.

Producteur du cochon de lait

PRODUCTEUR (engraisseur)

(100 %)

Courtier

Agent de commission

(transporteur)

109,3 %

		Abattoir (carcasse)		
		165,5 %		
Abats en gros		Obrador	Transformateurs de viande	
		24,4 %		
Abats au détail			Marchands de friture	
	Restaurants	Bouchers	Supermarchés	
	666 %	366 %	248 %	766 %
	CONSOmmATEUR			

Source : SARH

Les producteurs de cochons de lait vendent le cochonnet, en moyenne 15 jours après le sevrage, aux engraisseurs, qui poursuivent l'élevage et le vendent à des ramasseurs, à des transporteurs ou à des courtiers. Les producteurs utilisant une plus haute technicité ont des fermes généralement intégrées et leurs propres abattoirs. Ils distribuent environ 80 % de leur production en carcasses ou en morceaux directement sur les lieux de consommation à l'aide de camions réfrigérés et en envoient seulement 20 % sur pied aux autres abattoirs. Le courtier et (ou) l'agent commissionnaire traitent directement avec le producteur et reçoivent les animaux sur pied à l'abattoir où ils supervisent le travail. Le prix officiel des animaux vivants est de 5 100-5 350 pesos (1,98-2,08 \$ CAN) le kilo à l'abattoir, selon la région d'où ils viennent, tandis que le prix de la carcasse est 7 500 pesos (2,91 \$ CAN). Environ 80 % du porc vendu

au Mexique est coupé à la mexicaine (avec un couperet), directement à l'abattoir, et seulement 20 % est coupé à l'américaine (avec une scie) pour être vendu aux transformateurs de viande qui en font des côtelettes et du filet fumés. Ordinairement, l'animal mort entier est transporté chez l'obrador, qui souvent est le courtier lui-même, pour y être découpé en quartiers. Le porc n'est pratiquement jamais vendu en carcasse, mais en morceaux de choix directement par l'obrador. La viande n'est pas réfrigérée après l'abattage ni durant le transport chez l'obrador car, étant donné qu'elle est coupée au couteau, il est plus facile de la découper quand elle est chaude. La viande réfrigérée prend trois fois plus de temps à couper. (Un boucher coupe 30 animaux par jour quand la viande est chaude et seulement dix quand elle est froide).

Les abats comestibles sont vendus surtout aux grossistes et la tête est souvent vendue directement aux marchands de têtes qui la mettent en morceaux et en vendent les différentes parties principalement aux transformateurs de viande pour préparer le queso de puerco (fromage de tête). Les bouchers industriels achètent 80 % de toutes les cuisses pour faire du jambon fumé, l'échine pour le jambon d'échine, les côtes pour les côtelettes fumées, les restes de boucherie pour les saucisses, le salami, le chorizo, etc. et la panne pour le bacon fumé. Les bouchers et les supermarchés achètent ce qu'on appelle "capote" au Mexique, ou la viande désossée sans gras, comme les cuisses désossées, les

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)	

Côtes	10 500 \$ MEX (4,07)	16 400 (6,36)	16 000 (6,21)
Côtelettes fumées		15 490 (6,01)	17 000 (6,60)
Cuisse	10 500 \$ MEX (4,07)	17 500 (6,79)	
échine	7 500 \$ MEX (2,91)	11 300 (4,38)	11 000 (4,27)
Bacon	8 000 \$ MEX (3,10)	11 900-25 500 (4,62-9,89)	
		(fumé)	
Pieds	1 500 \$ MEX (0,58)	9 600 (3,72)	5 000 (1,94)
Graisse	2 400 \$ MEX (0,93)	4 900 (1,90)	
Tête	1 800 \$ MEX (0,70)		
Langue		5 650 (2,10)	
Couennes	6 000 \$ MEX (2,33)	23 000 (8,92)	24 000 (9,31)
		(frites)	
Abats	85 \$ MEX (0,03)	est fonction du poids à vif	

Note : Tous les chiffres entre parenthèses correspondent aux équivalents en dollars canadiens)

La consommation totale de porc par habitant a accusé une diminution significative, passant de près de 20 kg à 10 kg actuellement en raison d'une contraction de la demande (revenu par tête plus faible) et de l'offre (frais de production plus élevés, prix du porc à la baisse). Les prix du porc tendent en moyenne à être plus faibles que les prix du boeuf, bien qu'ils ne soient pas réglementés par l'état, mais la différence n'a pas été suffisante pour amener les consommateurs à remplacer leur consommation de boeuf par celle de porc. Il en est peut-être ainsi parce que, comme dans le cas du boeuf, le porc est consommé principalement par les classes à revenu élevé et à revenu moyen,

bien que cela ne soit pas aussi marqué dans le cas du porc. Ainsi, 62 % du porc est consommé par les classes à revenu élevé, 26 % par les classes à revenu moyen et 12 % par les classes à faible revenu en comparaison de 71 %, 22 % et 7 % respectivement dans le cas du boeuf). Les viandes transformées et les charcuteries sont également achetées principalement par les classes à revenu élevé, bien que celles-ci préfèrent les viandes plus maigres et plus pures, telles que le jambon et le filet fumés, le bacon, le salami et le jambon cru. Les classes à revenu plus faible achètent, elles, des saucisses, du chorizo, des pâtés de porc et du fromage de tête, qui sont moins cher. Le jambon cuit est assujetti au contrôle officiel des prix et par conséquent il n'est pas fait avec la cuisse de porc, mais avec d'autres morceaux. Les autres variétés de jambon sont plus coûteuses et achetées par les classes à revenu élevé.

3.2.3 VOLAILLE

Le nombre total des poulets pour la production de viande a augmenté constamment jusqu'en 1985 et atteint alors 137,8 millions de volatiles. Il est tombé à 102,7 millions en 1986 et a augmenté depuis lors pour atteindre 118,8 millions de volatiles aujourd'hui. La grande majorité - 97 % - sont des poulets pour engraissement et le reste est constitué de poules pondeuses et de coqs (reproducteurs). La production avicole est concentrée dans les états de Jalisco (12 %), Mexico (11 %), Michoacán (9 %), Querétaro (7 %), Puebla (7 %), Veracruz (6 %), Nuevo León (6 %)

et Sonora (6 %). Comme on peut le constater, la majeure partie de la production est concentrée autour des plus grandes villes du pays, en particulier Mexico, Guadalajara et Monterrey.

La production avicole est le secteur d'élevage de plus haute technicité et il donne de l'emploi à quelque 33 000 personnes. Il existe trois types de fermes avicoles : celles qui élèvent des progéniteurs, qui vendent des reproducteurs de race pure pour amélioration génétique. Ceux-ci sont importés, car le Mexique n'a pas de races pures. Ces exploitations avicoles sont très modernes, en raison de la valeur élevée de ces oiseaux, et dotées d'installations d'alimentation automatique, d'éclairage et de contrôle de l'environnement, en plus de programmes d'alimentation et d'hygiène de qualité supérieure. Il existe à l'heure actuelle neuf entreprises dans ce domaine, qui possèdent une capacité d'incubation de 3,4 millions d'oeufs par mois. Quatre de ces établissements produisent 68 % des reproducteurs vendus sur le marché mexicain. Viennent ensuite des fermes qui élèvent des reproducteurs qui produiront ensuite des poulets pour engraissement. Ces exploitations sont aussi modernes et utilisent une technologie similaire à celle en usage dans les fermes d'élevage des progéniteurs, bien qu'ils y aient aussi des établissements avicoles plus simples. La capacité de production de ces fermes, qui sont au nombre d'environ 86, est de 89 millions d'oeufs par mois. Enfin, il y a les établissements avicoles, dont le nombre est évalué à 2 135, qui ont une capacité

de production de 2 000 à 100 000 oiseaux par cycle. A elles-
seules, 4,4 % de toutes les exploitations produisent 55 % de la
production avicole totale du pays. Il arrive souvent que ces
trois fonctions sont intégrées à l'intérieur d'un seul
établissement, en particulier les exploitations qui élèvent des
reproducteurs et des poulets. Ces dernières peuvent ensuite être
subdivisées en trois types en fonction de leur degré de
perfectionnement technologique.

Les établissements très automatisés ont des installations
d'alimentation, d'éclairage et d'hygiène automatiques, en plus
des meilleurs programmes d'hygiène et d'alimentation. Ils ont
également les volumes de production les plus élevés, car ils
élèvent 50 000 poulets ou plus. Il n'y a que quelque 260 fermes
avicoles dans cette catégorie, qui approvisionnent 70 % du
marché mexicain. Cette concentration est due principalement à
la compétitivité accrue des fermes intégrées verticalement dans
la production d'aliments. L'alimentation pour la volaille est à
base de sorgho (62 %) et de tourteau de soja (25 %), bien que le
tourteau de sésame, de carthame, de tournesol, de poisson et de
viande, ainsi que le maïs et le blé, soient aussi utilisés. La
production totale d'aliments de ces entreprises est évaluée à
600 000 tonnes ou 32 % de la production totale, qui est de 1,9
million de tonnes.

Le secteur des fermes à technicité moyenne comprend une variété d'établissements, dotés de différents niveaux de perfectionnement technique. Certaines utilisent des procédés modernes à certains niveaux, tandis que d'autres ont adapté des machines obsolètes. La surveillance sur le plan de l'hygiène n'est pas toujours satisfaisante. Ces entreprises achètent des aliments commerciaux et n'ont pas la capacité de produire des aliments, augmentant de ce fait considérablement leurs frais, auxquels vient s'ajouter le coût du poulet (20 %). Ces fermes élèvent de 2 000 à 50 000 poulets par cycle et sont au nombre d'environ 1 770. Ces exploitations tendent à disparaître ou à être achetées par les grandes producteurs car elles n'ont pas des prix compétitifs.

Les normes techniques au Mexique se sont améliorées considérablement dans les secteurs à haute technicité, grâce à une meilleure alimentation et à de meilleures conditions d'hygiène. Elles sont similaires à celles reconnues dans les autres pays industrialisés : le coefficient de transformation de l'alimentation en viande a diminué passant de 4,5 kg d'aliment par kilo de viande en 1980 à 2,5 kilos en 1990. Le poids moyenne d'une carcasse est de 1,4 kg pour le poulet et de 1,2 kg pour les poules. Le taux d'extraction a également augmenté et atteint approximativement 400 %. La génétique a joué également un rôle important dans ce secteur pour augmenter la productivité. La plupart des progéniteurs sont importés, car la génétique n'est pas encore très développée au Mexique. En outre, les poules

reproductrices sont produites au Mexique. Les races pures les plus communément utilisées au Mexique sont la White Cornish et la White Plymouth Rock. Les lignées commerciales issues de ces races pures sont les suivantes : Hybro, Arbor Acres, Ross, Hubbard, Indian River, Pilch, Peterson, Shaver, Starbro et Cobbs-Vantress.

A l'autre extrémité, on trouve une multitude d'exploitations familiales qui représentent la majorité des producteurs, mais qui sont fondamentalement axées sur leur propre consommation. Certains oeufs sont pour la consommation, tandis que les autres sont pour la reproduction. Ces exploitations utilisent les races croisés à faible productivité, ont souvent des problèmes sanitaires et des taux élevés de mortalité. Elles ont en outre des mauvais aliments, à base de détritrus et de tout ce que les volatiles picorent à l'extérieur. Ce n'est que sporadiquement que le poulet est nourri de grain ou d'autres aliments équilibrés.

La production de viande, cependant, a constamment augmenté depuis 1980, au taux annuel moyen de 7 %. Le nombre d'oiseaux abattus a atteint 445 millions en 1990, en comparaison de 259,5 millions en 1980 et la production de viande est passée de 399,2 millions de tonnes de carcasses à 756,5 millions de tonnes (dont 11,5 % représente les poules pondeuses et les poules de reproduction). Cela a été dû à une augmentation du nombre de volatiles et du

poids de chacun d'eux à la suite de l'accroissement de productivité qu'a connu l'industrie avicole. Parallèlement, la demande de poulet s'est accru au détriment de celle du porc et du boeuf en raison du plus bas prix du poulet et de considérations liées à la santé. La consommation de viande de poulet par rapport à la consommation de viande totale a augmenté passant de 12,7 % en 1980 à 24,5 % en 1990. Le tableau qui suit indique la production de viande de poulet en milliers de tonnes entre 1985 et 1990.

	1985	1986	1987	1988	1989	1990
Volaille	588,6	672,6	672,9	654,3	611,0	756,5

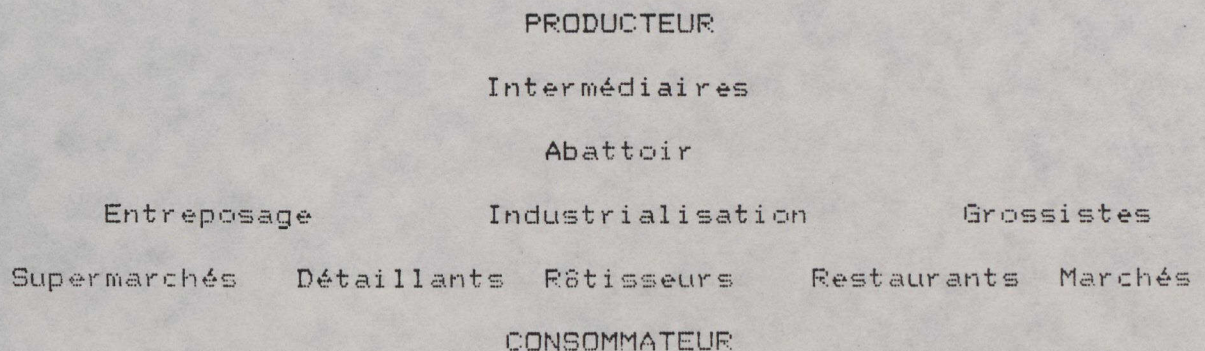
Source : **Boletín Mensual de Información Básica del Sector Agropecuario y Forestal, SARH**

L'industrie avicole mexicaine est devenue progressivement plus productive par son intégration verticale et les améliorations techniques incorporés dans la production, comme une meilleure alimentation et de meilleures conditions d'hygiène, qui ont permis d'augmenter la qualité et la quantité de la viande.

Il y a environ 56 abattoirs pour la volaille, 18 municipaux et 38 privés. La majorité d'entre eux sont concentrés dans les états de Mexico et Guanajuato et tout près des centres de production plutôt que de consommation. Il y a également 4 abattoirs TIF à Sonora, Durango, Aguascalientes et Jalisco, qui représentent une capacité totale de quelque 150 000 oiseaux par opération et une

capacité de congélation et de réfrigération de 1,5 million de carcasses. Ces abattoirs sont actuellement utilisés au-delà de leur capacité et représentent 8 % du volume abattu. Ces abattoirs sont également les seuls capables de transformer la viande pour l'exportation. Enfin, il y a les petits abattoirs sur place, qui abattent des volatiles pour consommation interne directement à l'exploitation familiale dans des conditions hygiéniques déplorables.

Le processus de distribution des poulets compte moins d'intermédiaires que les autres produits carnés. Cela est dû également à l'intégration des grandes fermes, qui ont leurs propres abattoirs et approvisionnent directement leurs gros clients. Comme ce sont eux également qui fixent les prix, les autres entreprises doivent pouvoir s'aligner sur ces prix et elles doivent pour ce faire éliminer les intermédiaires. Le tableau qui suit illustre le processus de distribution pour la production dans le secteur des établissements avicoles de haute technicité.



Source : SARH

vendues aux détaillants, qui les mettent en entrepôt ou dans leur propre établissement. Environ 60 % de la viande est vendue de cette façon. Dans 30 % des cas, l'entrepôt n'intervient pas et l'abattoir vend la viande directement au détaillant. Cela se passe ainsi dans le cas des très grandes entreprises qui ont leurs propres véhicules de transport réfrigérés. Une proportion de 15 % est vendue directement au consommateur par les entreprises totalement intégrées, qui achètent le poulet vivant et le prépare pour le vendre à la firme elle-même ou aux restaurants. Le reste est vendu directement par le producteur aux établissements de transformation industrielle.

Le prix au consommateur final des poulets entiers est 54 % plus élevé que le coût du poulet vivant. Dans le cas des morceaux de choix, comme la poitrine et les pattes, la différence est de 123 %. En plus des morceaux de première qualité que consomment surtout les classes à revenu élevé et moyen, la demande est forte pour les abats, en particulier le foie, ainsi que les ailes, les pattes, le cou et le dos, qui sont utilisés pour les soupes et les bouillons, ou bien coupés finement pour faire des tacos et d'autres plats. Dans les marchés publics, le poulet est vendu habituellement entier avec la tête, les pattes et certains abats (foie, coeur et gésier) ou à l'occasion par morceau. Dans les supermarchés, le poulet entier est sans pattes ni tête et les abats sont inclus séparément. On vend également des morceaux séparés. A l'heure actuelle il est plus courant d'acheter des

morceaux que le poulet entier. Au Mexique, il y a beaucoup de petites rôtisseries se spécialisant dans le poulet grillé, qui est très apprécié. Ces rôtisseurs sont des acheteurs importants de poulets entiers. Les abats sont souvent vendus frais directement au consommateur ou aux établissements industriels. Le sang, les plumes et les autres abats sont également vendus aux industries de fabrication de tourteaux.

Les prix officiels du poulet étaient les suivants au cours de la première semaine de juin 1991 :

DÉCOUPE	SUPERMARCHÉ	MARCHÉ PUBLIC
Vivant	3 800 \$ MEX (1,47)	
Carcasse	4 600 \$ MEX (1,78)	
Entier	5 490 \$ MEX (2,13)	7 000 \$ MEX (2,72)
Poitrine	11 800 \$ MEX (4,58)	12 000 \$ MEX (4,66)
Patte	11 500 \$ MEX (4,46)	10 000 \$ MEX (3,88)
Dos	2 500 \$ MEX (0,97)	3 000 \$ MEX (1,16)
Ailes	5 750 \$ MEX (2,23)	
Pieds	2 600 \$ MEX (1,01)	
Abats	5 700 \$ MEX (2,21)	

Note : Les chiffres entre parenthèses correspondent aux équivalents en dollars canadiens.

La consommation de viande de poulet par habitant a augmenté d'une façon importante au cours de la dernière décennie, passant de 5,7 kg en 1980 à 9,1 kg en 1990. Cela découle surtout du prix

relativement plus avantageux de cette viande. Le poulet a également doublé en proportion de la consommation totale de viande, augmentant de 12 % à 24 % entre 1980 et 1990. Comme dans le cas du porc et du boeuf, les classes à revenu élevé consomment 77 % de la viande de poulet vendue, les classes à revenu moyen 19 % et les classes à faible revenu 4 %. Les classes à revenu élevé préfèrent les poitrines et les pattes, tandis que les classes à faible revenu achètent les ailes, les abats et les têtes. La consommation est également concentrée autour des régions urbaines, qui représentent environ 30 % de la consommation totale. Les régions rurales, en revanche, ont ordinairement des entreprises familiales et répondent à leurs propres besoins par leur production interne. On estime que 98 % de la population urbaine et 25 % de la population rurale consomment de la viande de poulet.

4. ACCÈS AU MARCHÉ

Les ventes au Mexique sont faites habituellement par l'intermédiaire d'agents et de distributeurs locaux, travaillant normalement à commission. Il faut décider s'il y a lieu d'avoir recours à un agent, de former une co-entreprise ou de passer un accord de licence avec une entreprise mexicaine. Le marché mexicain est très compétitif et les sociétés qui ont une présence active dans le marché et obtiennent des bons résultats d'une façon constante en raison de la performance de leurs produits, de

prix compétitifs et d'un bon service réussissent généralement bien.

A la suite de l'adhésion du Mexique au GATT, le gouvernement mexicain a ouvert progressivement l'économie aux fournisseurs étrangers. Les droits de douane à l'importation ont été abaissés d'un maximum de 100 % en 1983 à 20 % depuis décembre 1988. Le système des prix officiels à l'importation a été totalement éliminé et des licences d'importation sont nécessaires sur 325 numéros seulement du tarif douanier sur un total de 11 950 figurant dans la Loi sur le tarif douanier mexicain. Le Mexique a adopté le Système harmonisé de nomenclature douanière le 1er juillet 1988.

Les importations de viande et de bétail sont assujetties à une évaluation douanière de 0 % à 20 % ad valorem sur la valeur de la facture F.A.B. De plus, un droit de déclaration en douane de 0,8 % est calculé sur la valeur de la facture. Une taxe sur la valeur ajoutée de 15 %, habituellement calculée sur la valeur cumulative de la facture et des taxes précitées, ne s'applique pas sur les importations de produits de la viande et du bétail. Les droits d'importation applicables aux articles dans cette étude sont les suivants :

NUMÉRO DU SYSTEME	DESCRIPTION	DROIT	PERMIS
HARMONISÉ			
02.01.xxxx	Boeuf frais	0 %	
02.02.xxxx	Boeuf congelé	0 %	
02.03.xxxx	Porc	20 %	
02.06.10-29	Abats de boeuf	20 %	
02.06.3001	Granules de porc	10 %	
02.06.3099	Abats de porc	20 %	
02.06.4101	Foies de porc	20 %	
02.06.4901	Couennes de porc	0 %	
02.06.4999	Autres abats de porc	20 %	
02.06.80xx	Autres abats	20 %	
02.06.90xx	Autres abats	10 %	
02.07.10xx	Volaille entière fraîche	10 %	oui
02.07.21xx	Poulet entier congelé	10 %	oui
02.07.22xx	Dindes entières congelées	10 %	oui
02.07.23xx	Oies et canards entiers congelés	10 %	oui
02.07.3101	Foies gras de canard et d'oie	10 %	
02.07.3999	Autres morceaux et foie de volaille	10 %	oui
02.07.41	Morceaux et foie de poulet congelés	10 %	oui
02.07.42	Morceaux et foie de		

	dinde congelés	10 %	oui
02.07.43	Autres morceaux de		
	volaille	10 %	oui
02.07.50	Foie de volaille congelé	10 %	
02.09.0001	Bacon	10 %	oui
02.10	Viandes transformées	10 %	
16.01	Saucisses	15 %	
16.02	Produits carnés		
	transformés	20 %	

De plus, un permis spécial est exigé du Secrétariat à la Santé (Secretaria de Salud) et du Secrétariat à l'Agriculture et aux Ressources hydrauliques (Secretaria de Agricultura y Recursos Hidráulicos). L'exportateur canadien doit, pour obtenir ces permis, remplir une demande spéciale indiquant les noms de l'importateur et de l'exportateur, ainsi que la marchandise exacte qui sera expédiée. L'exportateur recevra ensuite une autorisation officielle indiquant les documents nécessaires et les conditions qui doivent être satisfaites avant que les animaux ou la viande soient expédiés. Dans le cas des animaux sur pied une attestation officielle de bonne santé délivrée par un vétérinaire et légalisée par un consulat mexicain au Canada est nécessaire. Le contenu de ce certificat varie, mais il doit inclure habituellement une indication des vaccins donnés, précisés par l'autorisation officielle, et l'absence de certaines

maladies. L'autorisation sera ordinairement valable 90 jours à compter de sa délivrance. Il est conseillé de ne jamais expédier du bétail sur pied ou de la viande sans les autorisations et certificats nécessaires, car ils ne seront pas admis dans le pays sans ces documents.

En raison de la complexité des règlements phytosanitaires, l'exportateur canadien doit communiquer avec l'importateur mexicain, son courtier en douane, ou la Confédération nationale du bétail pour les informer des marchandises qu'il a l'intention d'expédier, afin d'entamer les formalités nécessaires, au moins trois mois avant la date d'expédition.

Il n'y a aucun règlement officiel exigeant l'utilisation de mesures métriques pour les importations entrant au Mexique. Cependant, étant donné que le système métrique est, en vertu de la loi, l'étalon officiel des poids et mesures au Mexique, les importateurs exigent habituellement un étiquetage en mesures métriques pour les marchandises emballées, bien que le système anglais soit également utilisé. L'étiquetage en mesures métriques et anglaises est acceptable. Les produits importés doivent être étiquetés en espagnol, l'étiquette devant donner les renseignements indiqués dans la description annexée. Le Mexique est membre du Système international d'unités (SI). Les normes pour les produits et appareils électriques sont les mêmes qu'au

Canada. Le courant électrique est de 60 cycles, à 110, 220 et 400 volts. Il y a également du courant de 230 volts triphasé et monophasé.

Préparée par :

Caroline Verut

pour l'ambassade du Canada

Mexico

Juin 1991

ANNEXE 1

**IMPORTATEURS/DISTRIBUTEURS/UTILISATEURS
DE VIANDE IMPORTÉE**

Quand vous appelez du Canada, tous les numéros de téléphone et de télécopieur indiqués ci-dessous, à l'exception de ceux précédés d'un code régional entre parenthèses, doivent être précédés des chiffres suivants : 011-525. S'il y a un code régional différent, composez 011-52, le code régional et le numéro.

INDALMEX S.A. de C.V.

A. de la Luz 34

Col. Cuautitlán Izcalli

54830 Cuautitlán, Estado de México

Téléphone : 872-2535 872-3300, poste 218, 307, 308

Télécopieur : 872-6099

872-2239

Personne-ressource : Lic. Jorge Saint Martin

Acheteur de viande pour une chaîne de supermarchés

LACTIVAL S.A. de C.V.

Encarnación Ortiz 1608

Col. del Gast

02950 México D.F.

Téléphone : 355-0985

Télécopieur : 355-5384

Importateur de charcuteries

IMPORTATEURS ET DISTRIBUTEURS DE PIÈCES DE VIANDE, COUPES

AMÉRICAINNE ET MEXICAINE

ALIMENTOS EN SU HOGAR S.A. de C.V.

Canela 104-B

Col. Granjas México

06400 México D.F.

Téléphone : 657-4424

Télécopieur : 657-6892

Personnes-ressources : Dr. Claudio Lemionet - International
Department

Alfredo Valencia - Directeur général

ou

Horacio 124-503.

Col. Chapultepec Morales

Téléphone et télécopieur : 255-3842

Acheteur de viande

ALIMENTOS SANIMEX S.A. de C.V.

Calzada de la Viga 216

Col. Lorenzo Boturini

México D.F.

Téléphone : 740-9676 740-8333

740-8668 740-8873

Télécopieur : 740-8248

Personne-ressource : Sr. Moisés Nankin

Acheteur de viande

ARDURA DE MEXICO S.A. de C.V.

Av. Central 143

Col. Unidad Industrial Vallejo

07700 México D.F.

Téléphone : 754-6197 752-4227

Télécopieur : 586-6191

Personne-ressource : José Manuel Ardura

Acheteur de viande de porc

CARNE BUENISISMA

Francisco Silva Romero 327

Col. Sector Reforma

Guadalajara, Jalisco

Téléphone : (36) 17-8013 17-3479

Personne-ressource : Lic. Rolando Ramirez Jiménez

Javier Ramirez Macias

Acheteurs de viande de porc et de boeuf

CARNES Y ALIMENTOS SAN NICOLAS S.A. de C.V.

Porfirio Diaz 600 PTe.

San Nicolás de los Garza

66400 Nuevo León

Téléphone : (83) 52-5517 32-0690

Télécopieur : (83) 76-5636

Personne-ressource : Carlos ou Mario González

Acheteur de viande de porc

CARNES Y CORTES LA FLORIDA S.A. de C.V.

Av. Morelos Sur 901

Cuernavaca

62050 Morelos

Téléphone : (73) 14-0965 18-4855

Télécopieur : (73) 18-9307

Personne-ressource : Lic. Albino Lara

Acheteur de viande de boeuf

DINAMICA ALIMENTICIA S.A. de C.V.

Filiberto Gómez 98

Col. Tlalnepantla

54000 Estado de México

Téléphone : 390-4855

Télécopieur : 390-7296

Personne-ressource : Sr. Arturo Mendoza

DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS REFRIGERADOS

J. López Hickman 603

Col. Caracol

64810 Monterrey, Nuevo León

Téléphone : (83) 44-1875 40-4295

40-4740

Télécopieur : (83) 40-2415

GRUPO COSMOS S.A. de C.V.

Tennyson 133

Col. Polanco

11560 México D.F.

Téléphone : 203-4420

Télécopieur : 254-0656

Personne-ressource : SR. Elias Lanson

Acheteur de viande

GRUPO DISTRIBUIDOR TUCAN S.A. de C.V.

Fresnillo 60-5

Col. 20 de Noviembre

15310 México D.F.

Téléphone : 702-2226 702-3858

Télécopieur : 795-0491

Personne-ressource : Sr. Rodolfo Arellano

Acheteur de viande de porc

D.A.Y.E.C. S.A. de C.V.

Tamaulipas 12

Col. Chapultepec

62450 Cuernavaca

Morelos

Téléphone : (73) 15-8419 15-7419
15-7219

Télécopieur : (73) 15-7991

Personne-ressource : Ing. Andrés Muller Steiger
Acheteur de viande

DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS REFRIGERADOS S.A.

J. López Hickman

Col. Caracol

64810 Monterrey, Nuevo León

Téléphone : (83) 44-1875 40-4295
40-4740

Télécopieur : (83) 40-2415

Personne-ressource : Sr. Moisés Hernández

LA FORTUNA DE MONTERREY S.A. de C.V.

Químicos 223

Col. Tecnológico

Monterrey, Nuevo León

Téléphone : (83) 58-2903 55-6033
58-3520 55-6034

Télécopieur : (83) 55-6034

Personne-ressource : Lic. Fidel Cantu Martínez

OPERADORA DE PRODUCTOS PECUARIOS

Av. los Angeles 1101 Ote.

Col. del Norte

64500 Monterrey, Nuevo León

Téléphone : (83) 51-1788 51-3723

(83) 51-7972 51-0746

Personne-ressource : Ing. Andoni Arruti

Acheteur de viande de boeuf

PROMOTORA DE CARNES ALPRO S.A. de C.V.

Lago Cuitzeo 113

Col. Anáhuac

México D.F.

Téléphone : 396-0022 396-0424

396-0223

Télécopieur : 341-3691

Personne-ressource : Lic. Jaime F. Maliachi

Acheteur de porc

PROVEEDORA DE PERECEDEROS S.A. de C.V.

Centeno 421-A

Col. Granjas México

08400 México D.F.

Téléphone : 650-6422 650-6618

657-6700

Télécopieur : 657-7232

Personne-ressource : Sra. Socorro Macias

Acheteuse de viande

RIBER

Terán 427

San Nicolás de los Garza

66400 Nuevo León

Téléphone : (83) 50-0933

Télécopieur : (83) 76-8307

ROGELIO COUTTOLENC CORTES S.A.A de C.V.

Calle 10 No. 8

Col. San Pedro de los Pinos

03800 México D.F.

Téléphone : 516-6838 271-4589

Télécopieur : 277-8163

Personne-ressource : Sr. Gustavo Couttolenc Echeverria

Importateur de viande de porc

SUPER BOCADOS CAMARGO

Tuxtla 402

Col. Mitras Norte

64320 Monterrey, Nuevo León

Téléphone : (83) 70-0196 71-0093

Télécopieur : (83) 73-4151

Personne-ressource : Adán ou Gilbero Cano

Acheteur de viande

SUPER CARNES SALINAS S.A.

Abraham Lincoln 175 Pte.

Col. Mitras Norte

64320 Monterrey, Nuevo León

Téléphone : (83) 73-2101 73-2102

Télécopieur : (83) 73-5577

Personne-ressource : Lic. Juan Francisco Salinas

Acheteur de viande et d'abats

UNIVERSAL DE COMERCIO EXTERIOR S.A. de C.V.

José Vasconcelos 220 piso 4

Col. Condesa

06140 México D.F.

Téléphone : 211-0044 211-0052

Télécopieur : 211-0101

Personne-ressource : Dr. Enrique Morales

Acheteur de viande

INDUSTRIES DE LA VIANDE ET SALAISONS (EMPACADORAS)

La majorité des industries de la viande au Mexique achètent de la viande importée, mais elles ne l'importent pas toutes directement. Les importations sont habituellement effectuées par des gros distributeurs et(ou) des courtiers le long de la frontière américano-mexicaine. Toutefois, la plupart des petites et moyennes industries de la viande sont intéressées à importer directement et désirent recevoir de plus amples renseignements.

ALFA ALIMENTOS S.A. de C.V.

Lamartine 346

Col. Polanco

11570 México D.F.

Téléphone : 250-1400

Personne-ressource : Ms. Rosita Pérez

ALIMENTOS PAR S.A. de C.V.

Sierra Nevada 6-12-14

Parque Industrial Nezahualcóyotl

57800 México D.F.

Téléphone : 855-5822 855-2359

8552957

Télécopieur : 855-6599

Personne-ressource : Sr. Francisco Pardo Arroyo

Acheteurs de viande

CARLOS PASTRANA

Madero 306

52400 Tenancingo

Estado de México

Téléphone : (724) 211-85 201-87

Télécopieur : (724) 211-85

Personne-ressource : Carlos Pastrana Guadarrama

Acheteurs de viande

CARNICERIA Y TOCINERIA LA POPULAR S.A.

Basilio Vadillo 928

Sector Libertad

Guadalajara, Jalisco

Téléphone : (36) 43-7207 43-7206

Télécopieur : (36) 43-7155

Personne-ressource : Eliseo Ramos Cervantes

Acheteur de viande

CONSORCIO DE EMPACADORAS B.R., S.A. de C.V.

Juárez Sur 506-A

Toluca, Estado de México

Téléphone : (721) 485-56 327-69

Personne-ressource : Carlos Guerra

Acheteurs de boeuf

DISTRIBUIDORA DE CARNES SUPERIORES S.A.

F. Gómez 89

Tlalnepantla

Estado de Mexico

Téléphone : 390-5102 390-5182

Télécopieur : 390-5142

Personne-ressource : Sr. Huerta

Lic. Ernesto Mendoza

Tél. 390-4855

DONFER S.A. de C.V.

Rajo Gómez 41

Col. Guadalupe del Moral

09300 México D.F.

Téléphone : 686-2400 686-9699

686-8842

Personne-ressource : Francisco Rión

Importateur de viande de porc et de dinde. Une des plus grands établissements de transformation de la viande au Mexique, qui possède les marques Donfer, Alpino et Riojano.

EL RIOJANO S.A.

Av. Ermita Iztapalapa 756

Col. Granjas San Antonio

09070 México D.F.

Téléphone : 685-1725 6853731

EMPACADORA BERNINA S.A. de C.V.

Col.

México D.F.

Téléphone : 396-7587 396-7359

Télécopieur :

Personne-ressource : Sr. Andrea Bosshard

EMBUTIDOS REMIREZ S.A. de C.V.

Alhambra 614

Col. Portales

03300 México D.F.

Téléphone : 539-2463 672-5199

Télécopieur : 672-5195

Personne-ressource : Antonio Remírez

Acheteur de viande de porc

EMPACADORA ARAGON S.A.

Av. 506 No. 90

Unidad San Juan de Aragón

07920 México D.F.

Téléphone : 551-6257

Personne-ressource : Oscar Amaro

Acheteur de viande

EMPACADORA CURIEL S.A.

Iztaccíhuatl 294

Col. Moctezuma 2a sección

15500 México D.F.

Téléphone : 762-2995

Personne-ressource : Sr. Curiel

Acheteur de porc

EMPACADORA ELVIRA S.A.

Antonio Plaza 14

Col. Algarin

06880 México D.F.

Téléphone : 519-3168 519-3773

Personne-ressource : Agustín Barrios

Acheteur de viande

EMPACADORA FRITZ S.A.

24 Sur 2113

Col. Bella Vista

72500 Puebla, Pue.

Téléphone : (22) 43-3744 43-3617

43-5783

Télécopieur : (22) 37-6000

Personne-ressource : Ing. Ricardo Rausch

Importateur de viande

EMPACADORA HARRY S.A.

San Lorenzo 909

Col. del Valle

03100 México D.F.

Téléphone : 688-4466 604-1698

Personne-ressource : Harry Luebtke

Acheteur de viande. Intéressé à acheter du jambon.

EMPACADORA HERCAM S.A.

Municipio Libre 15

Col. Portales

03570 México D.F.

Téléphone : 532-8810

Télécopieur : 539-1380

Personne-ressource : Alfredo Camarena

Acheteur de porc

EMPACADORA JANDA S.A.

Calz. Tulyehualco 1-0

Col. Sta. Isabel Industrial

09820 México D.F.

Téléphone : 582-0069 582-6715

Personne-ressource :

Intéressé à acheter de la dinde

EMPACADORA JAVIER S.A.

Matamoros 1

Col. Centro

56600 Chalco, Estado de México

Téléphone : (597) 317-09 316-06

Télécopieur : (597) 311-98

Personne-ressource : Oscar Corona Reynosa

Acheteur de viande et d'abats

EMPACADORA KLAUS SCHRAERMEYER GOERTZ S de R.L. de C.V.

Israel 321

Central de Abasto

San Luis Potosi, S.L.P.

Téléphone : (48) 18-0889 18-0330

Personne-ressource : Mr. Schraermeyer

Acheteur de viande

EMPACADORA LA ESMERALDA

Calle 4 No. 46

Col. Olivar del Conde

01400 México D.F.

Téléphone : 651-3651

Personne-ressource : Lic. José Maria Cedillo

Acheteur de viande

EMPACADORA LA MONTAÑESA S.A.

Miguel Negrete 4

Col. Postal

03440 México D.F.

Téléphone : 696-1111

Personne-ressource : Roberto Revilak

Acheteur de viande

EMPACADORA MURGATI S.A.

López Mateos 52

Col. 10 de abril

53320 Naucalpan, Estado de México

Téléphone : 373-5898

Télécopieur : 373-4562

Personne-ressource : Pedro Apilano

Acheteur de viande et d'abats

EMPACADORA PONDEROSA S.A.

José Santos Chocano 970

Col. Anáhuac

San Nicolás de los Garza

66450 Nuevo León

Téléphone : (83) 76-6122

Télécopieur : 76-0427

Personne-ressource : Lic. José Inés Cantú

EMPACADORA RIO FRIO S.A. de C.V.

Rio Lerma 102

Col. Manantiales

Cholula, Puebla

Téléphone : (22) 47-1742 47-1189

Personne-ressource : Fidel Pichel

Acheteur de viande

EMPACADORA SAN EMILIO

Hidlago 47

San Antonio Tultitlán, Estado de México

Téléphone : 872-0576 872-0465

Télécopieur : 872-0576

Personne-ressource : Emilio Sánchez

Importateur de dinde et de saindoux

EMPACADORA SK S.A. de C.V.

Camino San Rafael 90

Guadalupe

Nuevo León

Téléphone : (83) 77-0200 77-0312

77-0364 34-0001

Télécopieur : (83) 34-0043

Personne-ressource : Lic. Mauricio Chapa

Acheteur de viande de boeuf

EMPACADORA TAJO S.A.

Heliotropo 132

Col. Sta Maria la Ribera

06400 México D.F.

Téléphone : 547-7102

Personne-ressource : José Olvera

Acheteur de porc

EMPACADORA TREVIÑO S.A. de C.V.

Ejército Nacional 505-904

Col. Anáhuac

11520 México D.F.

Téléphone : 255-5082 255-5174

Télécopieur : 255-5102

Personne-ressource : Lic. Alfonso Alfaro

Un des plus gros importateurs et distributeurs de viande et
d'abats

et

Miguel Barragán 811 Pte.

Col. Industrial

64440 Monterrey, Nuevo León

Téléphone : (83) 74-6000 74-6532

Télécopieur : (83) 72-1762

Personne-ressource : Ing. Gorena ou Mario Mireles

et

Guadalajara, Jalisco

Téléphone : (36) 19-0979

Télécopieur : (36) 19-5898

EMPACADORA VIENA S.A.A de C.V.

Calle 13 no. 33

Col. Moctezuma 1a. sección

15500 México D.F.

Téléphone : 784-7255 784-6655

Télécopieur : 784-6655

Personne-ressource : Alberto Curiel

Acheteur de viande

EMPACADORA WUNSCH S.A. de C.V.

Calle 10 No. 6

Col. San Pedro de los Pinos

03800 México D.F.

Téléphone : 516-6838

Personne-ressource : Alejandro Gama

Acheteur de viande

EMPACADORA XALOSTOC S.A. de C.V.

Electricidad y Luis G. Sada 13

Frac. Industrial Xalostoc

55340 Estado de México

Téléphone : 569-3855 569-2446

Télécopieur : 569-2413

Personne-ressource : Sr. Francisco Lozano Alexandre

Rafael Figueroa

Acheteur de viande de boeuf

INDUSTRIAL DE ABASTOS S.A.

Av. de las Granjas 800

Col. Ferreria

02310 México D.F.

Téléphone : 394-0088 394-0148

394-0176 394-0082

Personne-ressource : Lic. José Luis Garcia Nájera

L'abattoir et l'entrepôt frigorifique les importants de Mexico.

Acheteur de viande

INDUSTRIAL ALIMENTICIAS CHACIN S.A. de C.V.

Llanura 27

Col. Ampliación las Aguilas

01710 México D.F.

Téléphone : 680-1828 651-3617

Télécopieur : 680-1828

Personne-ressource : José Manuel Leyva

Acheteur de viande et d'abats

INDUSTRIAS SUCARNE S.A. de C.V.

Torno 161

Col. Sevilla

15840 México D.F.

Téléphone : 768-9588 768-9170

768-9296

Télécopieur : 740-7011

Personne-ressource : José Luis Hernández

Acheteur de dinde, de porc et d'abats

JAMON SERRANO DE MEXICO S.A. de C.V.

Zempoala 75

Col. Narvarte

03020 México D.F.

Téléphone : 538-6958 538-6211

538-8860

Personne-ressource : José Luis Ruedas

Raúl Benavides

Acheteur de porc

PARMA/INAIC

Av. de las Fuentes 41A 4o y 5o piso

Col. Lomas de Tecamachalco

53950 Naucalpan, Estado de México

Téléphone : 589-2800 589-2359

589-2049

RYC ALIMENTOS S.A. de C.V.

19 Oriente 16

Col. El Carmen

Puebla, Pue.

Téléphone : (22) 43-8918 43-8937

Télécopieur : (22) 37-3736

Personne-ressource : Ing. Lozano Torres

Acheteur de viande et d'abats

SIGMA ALIMENTOS S.A. de C.V.

Ernesto Pugibet 2

Col. Industrial Xalostoc

55340 Ecatepec, Estado de México

Téléphone : 569-2311

Personne-ressource : Maricela Negrete

Important transformateur de viande porteur des marques Fud,
Iberomex, Viva et San Rafael. Acheteur de viande.

ZWANENBERG DE MEXICO S.A.

Estacas 34

53070 Naucalpan, Estado de México

Téléphone : 359-5375 359-5365

358-4410 358-4266

Télécopieur : 358-2229

Personne-ressource : Marta Lechuga

Important transformateur de viande. Acheteur de viande.

LIBRARY E A/BIBLIOTHEQUE A E



3 5036 20013427 1

DOCS

CA1 EA953 91M16 FRE

Verut, Caroline

Etude de marche sur les produits
carnes et les animaux d'elevage au
Mexique

43265520

