

Genesis Global Market Report - Juillet 05, 2018



The First Power In Genetics
GENESUS
Global Market Report

Price as of July 05, 2018

	Domestic price (own currency)		US dollars (Liveweight/lb.)	
USA (Iowa-Minnesota) [Weighted Avg.]	78.53	USD/100 lb. carcass	58.11	c
Canada (Ontario) [Base Price]	204.77	CAD/100 kg carcass	56.63	c
Mexico City	30.56	MXN/kg liveweight	71.76	c
Brazil (South Region)	3.60	BRL/kg liveweight	41.55	c
Russia	114.00	RUB/kg liveweight	81.94	c
China	11.41	RMB/kg liveweight	77.98	c
Spain	1.230	EUR/kg liveweight	65.27	c
France	1.217	EUR/kg carcass	55.86	c
United Kingdom	150.03	GBP/100 kg carcass	71.97	c
Vietnam	50,000	VND/kg liveweight	98.42	c
South Korea	5,570	KRW/kg carcass	\$ 1.74	

Rapport de marché Russie juillet 2018

Simon Gray -Directeur Général Russie, CEI et Europe, Genesis Inc.

Le prix actuel des porcs est de 114 Roubles par kg \$ 1.81 (avec TVA) par kg de poids vif. Comme cela a été le cas ces dernières années, la production porcine en Russie reste très rentable pour le bien et l'efficacité des agriculteurs. De nouvelles fermes continuent d'être construites et la production intérieure continue de diminuer, ce qui signifie une augmentation nette de la production. Bien sûr, il y a des fermes anciennes et inefficaces qui perdent de l'argent! Comme partout ailleurs dans le monde, les fermes qui n'investissent pas dans des installations modernes et dans les meilleures génétiques ont des coûts élevés et font faillite.

La Russie exporte maintenant de petites quantités de produits porcins. On espère que cela augmentera considérablement au cours des prochaines années. La consommation de capita augmente aussi un peu et le porc que mangent les Russes change également. C'est sur la croissance des revenus / la confiance des consommateurs. Historiquement, beaucoup de viande de porc était mangée comme une saucisse de très faible qualité (produite à partir de viande importée). Les Russes mangent maintenant plus de porc frais et de saucisse de qualité supérieure et de porc transformé.

La consommation de kapita en Russie est d'environ 22kg par an. C'est par rapport à d'autres pays slaves en Europe où la consommation est plus que le double. Comme l'économie et les salaires augmentent, je suis sûr que la consommation de kapita augmentera.

Avec une population d'environ 145 millions de personnes, si la consommation augmente de seulement 1 kg par personne, la Russie a besoin de 70,000 plus de truies en production! Si la Russie devait atteindre une consommation par kapita d'environ 40kg par personne, il faudrait encore 1.26 millions de truies! Il y a certainement beaucoup d'espace pour construire de nouvelles fermes, plus que suffisamment de terres pour nourrir les porcs et beaucoup de gens pour travailler dans les fermes. La productivité des exploitations porcines russes par habitant est encore faible par rapport au Canada / États-Unis et à de nombreuses régions d'Europe.

L'augmentation de la consommation de porc est un facteur à la fois du revenu disponible des consommateurs et de la perception des consommateurs quant à la qualité et au rapport qualité-prix. Bien sûr, différentes personnes ont des perceptions différentes de ce que cela signifie.

10 à 15 il y a des années en Europe, quand il a été réalisé il y avait un problème avec les populations devenant plus gros et plus gros que le problème était les gens mangeant trop de graisse. Il y a eu de grands efforts de santé pour réduire la consommation de graisse. Les systèmes de classement des porcs reflétaient cela avec des primes payées pour les porcs très maigres. Le problème est la population a continué à devenir plus gros et plus gros.

Pour l'industrie porcine européenne, cela signifiait une consommation de porc statique et même en baisse, car le porc très maigre a tendance à être sec et insipide. Cette tendance est en train de changer. La véritable réussite en Europe est la production d'Iberica en Espagne. La viande d'Iberica est beaucoup plus grosse que celle des 'cochons commerciaux élevés par un sanglier blanc ou de type Piétrain). Incidemment, beaucoup de viande Iberica est 50% Duroc! La viande d'Iberica est plus que la norme et le célèbre Iberica Jamon peut vendre pour 100 de Euros pour un seul jambon. La demande en Espagne et pour l'exportation est en expansion.

Aujourd'hui, en Espagne, il existe des types de viande de porc 3 disponibles. Standard, Duroc et Iberica qui se vend à des prix croissants.

Les diététiciens réalisent maintenant que le problème n'était pas de manger des graisses animales naturelles, mais de manger beaucoup trop de sucre et d'aliments transformés. Aujourd'hui, la Russie a lancé le même processus encourageant une alimentation saine et l'exercice.

Une chose qui est nécessaire en Russie pour encourager la consommation de porc est un nouveau système de classement des porcs après l'abattage. Celui qui est utilisé est aujourd'hui très archaïque, introduit dans 2008 et a juste des qualités 4 pour les porcs d'abattage.

La première année, qui en principe leur prix le plus élevé personne ne veut produire ou acheter. Il a un poids vif à l'abattage de 70kg à 100kg ou moins et 2cm ou moins de backfat. Il semble fou d'avoir encore un système en cours d'utilisation où la qualité supérieure n'est pas produite!

Le prochain problème avec le système de notation est le point de coupure entre les porcs 2nd et 3rd. C'est 3cm de backfat! Avec de tels points de coupure, le problème est autour du point de coupure. Un cochon à poids mort 95kg avec 3cm de backfat vaut 8 à 12 Roubles (\$ 12.66 à \$ 19 par porc) plus par kg qu'un cochon à poids mort 95kg avec 3.1cm de backfat !! Lorsque les deux cochons sont transformés en pièces vendables, les deux se vendent exactement la même chose! CLAIEMENT c'est très mauvais!

Quand vous considérez également que la mesure est faite manuellement avec une règle, qui tient compte de l'interférence humaine (facile d'ajuster ce que les fermiers sont payés en classant 3 plutôt que 2).

Les porcs deviennent plus minces quand vous allez de l'épaule à la queue. Cela signifie qu'un porc de qualité 3 (3.1cm de graisse) peut effectivement avoir des coupes de viande plus maigres qu'un porc de qualité 2 (3cm). Il n'y a certainement aucun moyen que le porc 3 de qualité vaille 3 ou 4% de moins à l'abattage !!

Un système de notation devrait être conçu pour maximiser la rentabilité dans un système!

1, Encourager une consommation plus élevée - meilleur goût du porc.

2, Encourager le prix plus élevé - encore meilleur goût et plus de viande dans les coupes de valeur plus élevée (cou en Russie - plus le port qui ressemble au cou plus le cochon peut être vendu !!)

Backfat est un facteur unique. Il y a d'autres facteurs plus importants de qualité de la viande et de préférence du consommateur. Couleur, persillage, tendresse, goût.

En fin de compte c'est le meilleur goût et la tendresse que les consommateurs iront pour. Par définition, c'est difficile à mesurer! Cependant, il y a des caractères mesurables qui sont facilement mesurés dans les carcasses qui sont connues pour être très corrélées au goût et à la tendreté. Ils sont pH, couleur, persillage et force de cisaillement.

En Russie, beaucoup de choses ont changé depuis 2008. Il est peut-être temps de mettre à jour le système de classement afin d'encourager la consommation de porc domestique.

Partager sur



Cette publication a été écrite par Genesis