



〈표 4〉 브라질 축종별 육류 소비 현황 추이 (단위: kg)

구분	1980년	2003년	비고
닭고기	9	33.6	273% 증가
돼지고기	8	11.5	44% 증가
쇠고기	25	37.5	50% 증가

2) 브라질 육계산업을 수치화해 육계 생산량을 미국 달러로 환산하면 약 650억 달러이고, 이중 135억 달러를 100개 국가에 수출하고 있으며, 육계산업에 종사하고 있는 사람은 250만명이고, 중소규모의 농장주가 5만~7만 명이 있다.

3) 애그리 비즈니스(Agri business)가 전체 GDP의 30% 이상을 차지하고 있는 농업 국가이다.

1980년도 브라질 육류 소비량은 42kg이고, 2003년도는 82.6kg으로 100% 이상 늘어났고, 그 중 닭고기 소비량이 9kg에서 33.6kg으로 273%가 증가해서 돼지고기나 쇠고기에 비해서 증가 추세가 매우 높다.

브라질 육계산업은 브로일러 인티업체와 계약농가 간의 상호의존적 관계가 돈독하고, 대부분이 인티업체와 계약 사육을 통해 이뤄지고 있다.

1위 업체인 Sadia社は 브라질 남부 지역에 1944년도에 설립되어 매출액이 US 35억달러(2005년), 종업원수 44,000명, 생산량의 50%를 해외에 수출하는 회사이다.

성공요인은 차별화된 제품 품질, 축적된 노하우, 창조적 마케팅, 세계 4대륙의 200여 거래선, 브라질 내 7만개의 직거래 판매장과 거



래하는 서비스 역량이라고 할 수 있다.

16개 가공공장에서 매년 250만톤 이상의 냉동/냉장 계육, 칠면조육, 돈육, 우육제품을 생산하고, 고부가가치 편의제품, 즉석조리제품, 피자, 파스타, 마가린 등을 생산 공급하고 있는 거대 회사이다.

2위 업체인 Perdigao社は 1934년 브라질 남부에 설립해 매출은 R\$78억(2007년), 종업원수 39,000명, 20개 공장, 국내 24개 유통센터, 100여개 국가에 수출하고, 7개의 해외지점을 가진 회사이다.

이 회사는 농장, 도계장, 사료공장, 부화장, 육가공 공장 등을 보유하고 있고, 소, 돼지, 닭 등 여러 축종을 취급하고 있으며, 총 매출의 50% 이상을 육가공제품이 차지하고 있다.

브라질의 주요 육계 계열업체들은 단일 축종이 아닌 여러 축종을 사육·가공·판매하고 있으며, 국내 시장 뿐만 아니라 수출시장에 적극적으로 진출하고 있고, 닭고기 제품이외에 돼지고기, 쇠고기를 포함하고, 여기에 파스타, 피자 등 고부가가치 편의제품까

〈표 5〉 브라질 육계 계열화 업체 현황 (단위 : 백만수)

회사명	도계수수	시장점유율(%)
Sadia	480	12.8
Perdigao	427	11.4
Seara	246	6.6
Doux-frangosul	238	6.3
Avipal	214	5.8
기타	2,149	57.1
합계	3,754	100

※ 10개 업체가 도계시장의 60% 이상을 차지하고 있다.  
 ※ 2003년도 실적, ABEF 자료

지 다양한 제품을 생산 판매하고 있는 것이 특징이라고 할 수 있다.

### 3. 브라질 육계산업의 성공 요인

#### 1) 광활한 농경지에서 생산되는 풍부한 곡물

연간 생산되는 옥수수는 약 3,700만톤, 대두는 약 4,750만톤이나 되고, 보유하고 있는 농지에 파종을 다 한다면 최고 1억7,800만톤까지 생산이 가능하다. 연간 사료생산량은 4,200만톤이 넘고 그 중 양계용 사료만 2,300만톤이 생산되는 거대한 축산국가이다.

#### 2) 육계산업에 알맞은 기후 조건

브라질의 남부 지역은 기후가 곡창지대로서 적합하고, 계절별 온도 편차가 작다. 대부분 서리가 내리지 않는 온화한 기후이다.

#### 3) 풍부한 인력자원과 행동양식

- 계열업체와 계열농장간의 상호 의존적 관계가 형성되어 있고, 각 농장은 대부분

10~20ha 토지를 소유하고 있으며, 자녀 양육 등에 요구되는 안정된 직업으로 확산하고 있다.

- 매년 약 140만명의 신규 인력들이 시장으로 유입되어 활용 폭이 크다.
- 전체 GDP의 35%를 농업비즈니스를 통해서 창출하고 있다.
- 농업비즈니스와 관련된 특수 대학과 기술학교가 있어서 유능한 인력들을 지속적으로 양성해 배출하고 있다.

### 4) 육계산업의 기업화

- 브라질의 육계산업은 대부분이 남부(64%)와 동남부(22%)에 집중적으로 배치되어 있어서 80% 이상이 이곳에서 생산되고, 닭고기 수출량의 90% 이상이 이 지역에서 이뤄지고 있다.
- 육계산업이 산업화되어 계열화가 되어 있고, 사디아, 페르디가오사 등 기업체들을 통해 생산되고 있어 생산성과 생산비용 등이 세계 1위를 차지하고 있다.



브라질은 이제 세계 1위의 닭고기 수출국가가 되었다. 수출하고 있는 국가의 수도 100여개국을 넘고, 수출하는 물량도 2008년 205만톤이나 되고, 품목수도 300가지가 넘어서 매우 다양하다. 가격과 품질의 우수성을 확보하고 있으면서도 고객 국가가 원하는 스펙은 언제든지 맞춤 영업을 하고 있다.

5) 소비량이 큰 국내 시장과 경쟁력이 있는 수출시장

- 국내 시장은 1억 8천만명이 넘는 거대한 시장을 형성하고 있으며, 현재도 매년 1~2% 인구 증가율을 나타내고 있고, 육계시장 또한 현재처럼 매년 3% 정도 성장한다면 2010년에는 국내 소비량만도 740만톤을 초과할 수도 있다.
- 그러나 국내 시장에만 의존하지 않고, 국제 시장에도 적극 눈을 돌리고 있다.
- 닭고기 수출 산업은 별도의 국가 지원 프로그램이 없으나, 고객이 원하는 것은 무엇이든지 해준다. 현재 약 80개 국가에 약 350개 아이템을 만들어서 고객의 입맛에 맞게 만들어 수출하고 있다.
- 향후 관세 등 무역장벽이 낮아지면 시장 경쟁력은 한층 더 강화될 수 있다.

4. 우리가 배워야 할 브라질 육계산업

1) 브라질은 이제 세계 1위의 닭고기 수출국가가 되었다. 수출하고 있는 국가의 수도 100여개국을 넘고, 수출하는 물량도 2008년 205

만톤이나 되고, 품목수도 300가지가 넘어서 매우 다양하다. 가격과 품질의 우수성을 확보하고 있으면서도 고객 국가가 원하는 스펙은 언제든지 맞춤 영업을 하고 있다.

우리나라도 수출량에 비해 수입량이 많지만, 우리가 살 길은 수입량 만큼은 반드시 수출을 해야 만이 닭고기 산업이 안정적으로 성장·발전할 수 있다.

2) 고부가가치 상품을 만들기 위해서 가공 공정 등을 다양화하고, 육계 단일 축종이 아닌 오리, 칠면조, 돼지, 소 등을 통합 경영하고 있다.

3) 우수한 인력 양성과 확보하는 방법을 배워야 한다.

4) 직접 브라질에 진출해서 경쟁해보는 것은 어떠할까?

브라질에 진출하는 방법은 여러 가지가 있지만 M&A를 통해서 진출하면 어떨까? 브라질의 시스템을 배우고, 그곳에서 생산한 닭고기를 우리나라에 수입해서 사용한다면 훨씬 경제적인 시스템이 될 수 있으리라고 생각한다. <img alt="arrow icon" data-bbox="565 898 595 914"/>