

La société Clearwater Fine Foods, de Arichat (Nouvelle-Ecosse), conserve souvent les homards jusqu'à dix mois dans son installation. Cette installation offre une technologie de pointe pour l'entreposage des homards et peut contenir 1,5 million de livres de ces crustacés.

La demande de homards vivants augmente en été au Canada atlantique et en Nouvelle-Angleterre, à cause du nombre élevé de touristes. Cependant, comme l'approvisionnement en homards pêchés en Nouvelle-Angleterre est particulièrement élevé pendant les mois d'été, les prix sont en général plus bas au cours de cette période.

De l'époque de Noël à celle de Pâques incluse, la demande de homards vivants est élevée, particulièrement en Europe; c'est alors que les approvisionnements sont les plus limités, ce qui explique que les prix tendent à être particulièrement élevés.

Il y a environ 150 entreprises qui produisent des homards vivants au Canada atlantique. La Nouvelle-Ecosse, qui a une saison d'été et une saison d'hiver, est de loin, le plus gros producteur.

HOMARD CONGELE ENTIER

Ce produit est un sachet individuel baptisé "popsicle pac"; il représente environ 30 % de la production de homard. Le produit est cuit et scellé dans un sachet sous vide rempli de saumure. Les règlements exigent que tous les homards soient vivants avant leur cuisson.

On utilise habituellement ces sachets pour les petits homards qui sont surtout destinés à la vente de détail.

On trouve les tailles suivantes de sachets individuels : 250 grammes, 300 grammes, 350 grammes, 400 grammes, 450 grammes, 500 grammes, 600 grammes, et 650 grammes.

Il existe environ 65 usines qui transforment des produits du homard congelés ou en conserve. La plupart se trouvent au Nouveau-Brunswick, dans l'2le-du-Prince-Edouard et au Québec.

CHAIR DE HOMARD CONGELEE

Celle-ci représente environ 15 % de la production. Il s'agit de homards qui ont été cuits, débarrassés de leur carapace et mis en conserve et congelés sans traitement par la chaleur. Le fait de congeler les boîtes au lieu de les mettre en autoclave ou de les stériliser thermiquement retarde le développement des bactéries sans nuire à la texture de la chair.