

utiliser de simples caisses en bois ou encore des cages de dimensions plus vastes ancrées sur le fond marin, mais on peut également recourir à des parcs clôturés aménagés dans des criques ou, mieux encore, à des installations complexes construites sur la terre ferme et dotées de système de filtration en vase clos, comme celles qui ont été mises au point par une entreprise canadienne. En 1988, il existait dans les provinces de l'Atlantique plus de 150 exploitants de viviers à homard détenteurs d'un permis.

L'adjonction d'un système de filtration en circuit fermé constitue le progrès le plus révolutionnaire dans la technologie de la conservation des homards vivants. Avant d'être mis par milliers dans des barquettes individuelles baignant sans cesse dans une eau salée maintenue à basse température, les homards sont classés selon la taille, le sexe, l'étape de mue et l'état de santé. Il n'existe pas de limite à la durée de conservation des homards dans cet état de métabolisme réduit où ils n'ont virtuellement aucun besoin de nourriture. Ainsi, par exemple, sur une période de 10 mois, la perte de poids ne dépasse pas 5 p. 100 et on ne constate aucun effet nuisible sur la qualité ou le goût de leur chair.

Les techniques de compartimentation éliminent le cannibalisme, qui est un comportement courant chez les homards. Le maintien de la température à un niveau bas et constant et la limitation des dépenses d'énergie ont également pour effet de produire des homards dont la chair est plus ferme et la carapace à la fois plus dure et plus généreusement. Il en résulte donc un produit de qualité supérieure qui demeure disponible dans les périodes hors saison et qui peut être offert sur le marché non seulement dans des quantités adaptées à la demande, mais également à un prix plus avantageux.

Trois viviers à milieu contrôlé ont été construits au Canada depuis 1982. Ils sont situés en Nouvelle-Écosse et à l'île-du-Prince-Édouard et possèdent à eux trois une capacité de stockage