

## INTRODUCTION

La pêche au homard est l'une des premières pêches commerciales que l'on ait développées au Canada. En fait, la conserverie du homard est, avec celle du saumon, l'une des deux plus anciennes industries de transformation du Canada. La première usine de transformation de homard a été construite dans la province du Nouveau-Brunswick en 1987 et, vers 1900, elles étaient déjà au nombre de 767 et exportaient la majeure partie de leur production au Royaume-Uni. Le Royaume-Uni demeure notre plus important marché pour le saumon en conserve, mais il a cessé d'être un important débouché pour notre homard et c'est là une situation que nous essayons de changer.

Deux types de homard se retrouvent sur le marché de l'alimentation : la langouste, ou le homard sans pinces, et le homard proprement dit. Il existe une trentaine d'espèces de langoustes connues sous des noms divers, notamment "écrevisses", "rock lobster", et "crayfish", que l'on retrouve tant en eau froide qu'en eau tiède et dont l'aire de distribution s'étend, au nord, aussi loin que le Japon et le Royaume-Uni et, au sud, aussi loin que la Nouvelle-Zélande et l'Afrique du Sud.

Il n'existe en revanche que deux espèces de homard, le homard américain (*Homarus americanus*) et le homard européen (*Homarus gammarus*). Ce sont là les deux seules espèces de crustacés que, dans de nombreux pays, y compris les États-Unis, il est légalement permis d'appeler des "homards". Les prises débarquées de homards et de langoustes ont très nettement augmenté au cours des années 1980. À l'échelle mondiale, celles-ci sont passées de 107 000 tonnes en 1982 à plus de 145 000 tonnes en 1988.

Le Canada est le premier fournisseur mondial de homard et ses prises constituent plus de 25 p. 100 de l'approvisionnement mondial. Les États-Unis, l'Australie et Cuba sont également des fournisseurs importants. Les prises de homard (*homarus*) à