

le homard de petite taille, lequel a constitué la source principale de nos problèmes de stockage excessif au cours des douze derniers mois.

On devrait également songer à lancer sur le marché des plats cuisinés à base de chair de homard pour répondre à la demande croissante de l'industrie des plats cuisinés en conserve. Toutes ces transformations exigeront bien sûr de la part des producteurs de homard de nouveaux investissements qui, en retour, devront être compensés par des prix plus élevés à la consommation.

CONCLUSION

Le Canada possède d'abondantes ressources de homard. Grâce à d'importants efforts en ce qui a trait à la préservation et à la gestion de cette ressource, les perspectives à long terme vont dans le sens d'une croissance stable et le Canada devrait conserver sa position de premier fournisseur mondial de homard.

Les eaux froides et cristallines de ses pêcheries permettent au Canada de produire un homard dont la carapace est plus dure et la chair plus savoureuse. De plus, les fonds qui en constituent l'habitat sont exempts de contamination et de maladie.

L'industrie canadienne du homard possède des installations modernes de manutention et de transformation qui sont inspectées par le gouvernement et qui, en plus d'assurer la continuité de l'offre, sont aptes à répondre aux besoins particuliers des consommateurs. Les normes d'inspection du Canada sont plus rigoureuses que celles de n'importe quel autre pays et, aux diverses étapes du processus menant de la capture au conditionnement final des produits, elles visent à garantir la qualité et le caractère phytosanitaire de ceux-ci.