

acheteurs qui, à leur tour, conservent brèvement les homards avant de les vendre à de plus gros acheteurs, des transformateurs, des exploitants de parcs à marée ou à des détaillants. leur tour, les transformateurs produisent des homards congelés entiers et, congelés ou en conserve, de la chair, de la pâte de homard et des produits du tomalli ainsi que d'autres spécialités.

HOMARD VIVANT

Le homard vivant représente environ 50 % de la production de homards au Canada. En règle générale, les gros homards d'un poids moyen de une livre à 1,5 livre sont vendus vivants. Il n'existe pas moins de 11 catégories allant des homards de moins de une livre à ceux de quatre livres et plus. Ce produit est surtout destiné aux traiteurs. Les règlements des pêches fédéraux exigent que le homard vivant soit vendu "vif".* Cependant, aux fins des expéditions, une tolérance de 5 % de mortalité est acceptée.

Dans chaque province un nombre important d'acheteurs expédient directement des homards vivants au marché. Ces homards sont conservés dans des caisses flottantes en bois ou dans des bassins en bois installés à terre, qui sont alimentés en eau de mer en permanence, ou encore dans des parcs à marée. Les exploitants de ces parcs achètent les homards lorsqu'il y en a en abondance et les tiennent en réserve jusqu'à ce que la diminution saisonnière des prises fasse monter le prix de vente.

Une des principales raisons pour lesquelles le marché peut être alimenté en homards vivants pendant toute l'année tient à l'augmentation du nombre des viviers à homards. Leur taille est très variable; il peut aussi bien s'agir de grandes caisses à claire-voie que d'anses fermées par des claire-voies (systèmes ouverts à la mer), ou encore de systèmes de filtration clos à terre très poussés qui ont été mis au point par une société canadienne.

Dans le système de filtration en circuit fermé, il n'y a aucune limite au temps qu'un homard peut être conservé dans un état de métabolisme ralenti, pendant lequel il n'a pratiquement besoin d'aucune alimentation. Il s'agit là d'un état analogue à l'hibernation menaçant l'amaigrissement que cela entraîne. Chaque homard est conservé dans un compartiment distinct afin d'éviter le cannibalisme. Grâce à une faible température constante et à une perte d'énergie limitée, les homards ont des carapaces plus épaisses; ils sont plus pleins, et leur chair a une texture plus ferme. En dix mois, la perte de poids ne dépasse pas 5 %.