

LE MARCHÉ FRANÇAIS DU HOMARD

Le marché du homard est un marché important et bien établi. Le homard est une espèce considérée comme traditionnelle. La raréfaction des prises françaises et l'accroissement de la consommation ont entraîné une augmentation du volume des importations de homard. Il existe deux marchés très différents pour le homard : celui du homard vivant et celui du homard congelé, entier ou en morceaux.

LE HOMARD VIVANT

Le homard vivant est en concurrence avec la langouste vivante, rouge ou rose. Les exportateurs canadiens sont en compétition avec les fournisseurs de la France, de l'Écosse, de l'Irlande et des États-Unis. Les crustacés vivants de grande taille (langoustes, homards) constituent des mets de choix consommés principalement pendant les vacances de Noël et du Nouvel An, et souvent préparés à l'aide de recettes très élaborées. Toutefois, en 1992, la crise économique a provoqué un certain ralentissement de la consommation de mets de fête, qui avait augmenté pendant plusieurs années consécutives. En outre, la langouste est devenue plus rare et très chère (environ 100 \$ CAN le kilo), ce qui profite au homard.

Le « *homarus americanus* » a la réputation d'être de moins bonne qualité que le homard européen, et est offert à un prix beaucoup plus bas (le homard européen est aussi beaucoup plus rare). C'est la disponibilité et le prix relativement faible du homard en provenance d'Amérique du Nord qui expliquent, pour une grande part, la croissance importante des importations de cette espèce en France.

D'autre part, le homard canadien souffre d'un problème d'identification et de disponibilité par rapport au homard des États-Unis. En fait, presque tous les homards en provenance des États-Unis sont vendus sous l'appellation « homard canadien », ce qui constitue, suivant la loi française, une fraude sur l'origine géographique du produit. Cependant, une partie de ces homards est effectivement pêchée au Canada, puis gardée pendant un certain temps dans les eaux côtières du Maine. L'existence au Canada d'installations appartenant à des sociétés américaines favorise ce système. D'autre part, beaucoup de homards canadiens transitent par Boston pour des raisons de disponibilité et de coût du fret aérien, ce qui en fait, aux yeux de la douane française, des produits d'origine américaine.

Malgré ces problèmes, les ventes de homard canadien ont augmenté ces dernières années, et cette tendance devrait se maintenir si l'on trouve des solutions aux problèmes de fret aérien et si la promotion du produit est adéquate. Un autre facteur positif serait la stabilisation des prix à l'approche de Noël, ce qui réduirait les risques pour les importateurs.

LA DISTRIBUTION DU HOMARD VIVANT

Le système de distribution traditionnel fait appel aux intermédiaires suivants :

- un importateur qui est souvent une société du marché de Rungis;
- un « distributeur » ou un « vendeur final » qui vend le homard vivant, soit à un consommateur final (un particulier), soit à un restaurant. Ce système est respecté pendant une grande partie de l'année. Le distributeur peut être une poissonnerie traditionnelle ou un supermarché. Lors de la période de fin d'année, la plupart des grandes chaînes de supermarchés vendent les homards vivants à des prix d'appel. Ces chaînes achètent directement au Canada. Certaines chaînes de restaurants importent également directement de l'étranger. Deux types de produits coexistent sur le marché : les homards qui arrivent directement du Canada et les homards qui ont passé quelque temps dans les viviers bretons. Ces derniers sont souvent destinés à la restauration. Le consommateur moyen ne sait généralement pas quel type de homard il achète.