AMÉRIQUE DU NORD

MEXIQUE

En 1992, le Mexique s'est classé au neuvième rang des pays producteurs; des espèces des familles *Palinuridae*, *Nephropidae* et *Scyllaridae* sont d'ailleurs indigènes aux eaux mexicaines. Des sept espèces de *Palinuridae* qu'on y trouve, quatre seulement sont pêchées, soit les espèces *Palinurus interruptus* (langouste californienne); *P. gracilis* (langouste verte), *P. inflatus* (langouste bleue) et *P. argus* (langouste blanche). En 1992, la récolte mexicaine totale a atteint 2 000 tonnes métriques, soit 300 tonnes de moins qu'en 1991 et 1990. L'essentiel des prises provient des côtes de la péninsule de Baja California (d'Ensenada à Bahía de Magdalena, Isla La Partida et Isla Espíritu Santo) et de la péninsule du Yucatán (Punta Holchit et côte du Quintana Roo). Les eaux côtières des États d'Oaxaca et de Chiapas posséderaient un bon potentiel, mais il reste à préciser l'ampleur exacte de la ressource et à fixer le nombre de pêcheurs à qui on permettra de l'exploiter. La pêche à la langouste, au Mexique, est réservée exclusivement aux coopératives. Il en existe 90, qui regroupent au total environ 10 500 pêcheurs, qui n'exploitent cependant pas tous les crustacés de ce type. Pour mieux gérer et conserver la ressource, le Secrétariat aux pêches a, par l'entremise de son Institut national des pêches, adopté deux règlements (outre la limitation du nombre de pêcheurs) : d'une part, il interdit temporairement la pêche, chaque année, et, d'autre part, il fixe la taille minimale des crustacés récoltables, d'après les caractéristiques des espèces en cause. Ces mesures ont pour but de permettre aux femelles de produire plus de larves en période de frai, d'accorder un temps de repos à la ressource et de faire en sorte que les spécimens puissent atteindre une plus grande taille. On compte ainsi que les femelles pourront arriver à maturité et se reproduire au moins une fois, de manière à assurer le remplacement de celles qui auront été récoltées. Voici la période d'interdiction et la taille minimale prescrites pour les différentes espèces.

Espèce	Période d'interdiction	Taille minimale
<i>P. interruptus</i>	16 mars au 30 septembre	82,5 au céphalothorax
<i>P. gracilis</i> , <i>P. inflatus</i>	1 ^{er} juin au 15 septembre	82,5 au céphalothorax
<i>P. argus</i>	1 ^{er} mars au 30 juin	14,5 à l'abdomen

En 1991, l'offre de langouste et de homard, dans le marché intérieur, a dépassé 1 683 tonnes, ce qui représente une hausse de 98,7 %, alors qu'on avait constaté un recul de 2,7 % en 1990. En 1989, la consommation par habitant atteignait 11,13 kg; en 1991, elle était passée à 20,33 kg. Cette année-là, on estimait la consommation directe de langouste et de homard à 10,1 kg par habitant; à ce chiffre s'ajoutait une consommation indirecte évaluée à 10,23 kg. Sur le marché de détail mexicain, les produits disponibles se répartissent ainsi : crustacés entiers, bouillis ou congelés (67 %), queues fraîches et congelées (28 %) et chair émietée (5 %). Le homard et la langouste sont des aliments très dispendieux, que seuls la classe moyenne supérieure et les mieux nantis peuvent se permettre de consommer régulièrement.

Consommation mexicaine de homard et de langouste
(en kg)

Année	Production	Importations	Exportations	Consommation apparente	Consommation individuelle
1989	1 842 000	9 150	980 341	870 719	11,13
1990	1 887 000	16 254	1 056 384	846 870	10,44
1991	2 621 000	1 435	939 399	1 683 036	20,33

Source : *Secretaria de Pesca, Secretaria de Comercio y Fomento Industrial*

Les produits d'importation de type *surimi* (imitations de chair de crabe ou de homard à base de poisson blanc peu dispendieux) sont maintenant offerts au consommateur mexicain; on les trouve au rayon des poissons des supermarchés et dans des poissonneries spécialisées, de même qu'au menu des restaurants japonais. Ce sont des produits nouveaux, à prix modique (beaucoup moins chers que le vrai homard), que les ménagères mexicaines sont disposées à essayer, mais dont elles se lassent rapidement. Dans le secteur de la restauration, toutefois, la consommation de *surimi* est en hausse, même si elle ne menace pas gravement la popularité bien ancrée des authentiques crustacés. La nouvelle halle au poisson de La Viga, à Mexico, est la plus grande et la plus moderne de toute l'Amérique latine; c'est aussi le plus important centre de distribution des produits de la pêche, y compris le homard, la langouste et l'écrevisse.