

FISH.11 Il faudrait aussi examiner les possibilités du homard congelé, emballé sous vide. D'après les premières réactions des chefs français qui ont goûté ce produit, on n'exclut pas qu'il puisse remplacer le homard vivant, ce qui nous voudrait un créneau solide et lucratif dans la restauration française. On devrait également s'intéresser à la confection des plats cuisinés à base de homard, en vue de satisfaire la demande croissante concernant les plats-minute de qualité supérieure. Mais tous ces changements exigeront, de la part de l'industrie, de nouveaux investissements qui devront être compensés par une augmentation des prix du marché.

Chair de homard congelé

Ce produit, également appelé "homard en boîte congelé" concerne 15 % de notre production de homard. Il désigne le homard cuit, décortiqué et mis en boîte sans traitement thermique. On produit ainsi cinq qualités de chair différentes, qui correspondent à cinq créneaux différents. Les États-Unis sont pratiquement le seul marché qui absorbe ce produit. D'autre part, l'absence de traitement thermique a entraîné des cas de contamination. En 1988, on a trouvé, aux États-Unis, des listeria dans certains chargements provenant du Canada. C'est pourquoi toutes les usines de préparation doivent maintenant procéder à des "contrôles sanitaires renforcés". Les derniers examens individuels des chargements de homard canadien n'ont révélé aucune trace de cette bactérie.