

Au Japon, le homard et la langouste ne se vendent pratiquement que dans le secteur de la restauration; en fait, la consommation au foyer compte pour moins de 5 % des ventes. On sert souvent ces crustacés lors de noces et d'événements spéciaux qui se déroulent dans des salles de réception; les restaurants haut de gamme de style occidental les inscrivent également à leur menu, une tendance qui se propage parmi les établissements de type familial. Les établissements Red Lobster figurent parmi les plus grands utilisateurs de homard canadien; ils ont contribué à l'accroissement de la consommation, grâce à leur grand nombre de succursales et à leur popularité. Le secteur de la restauration préfère les crustacés pesant entre 400 et 450 g, quoiqu'il utilise aussi les spécimens de 300 à 350 g. Achetés congelés, les crustacés de cette dernière catégorie sont souvent servis en demies. Les façons d'apprêter le homard sont assez peu variées, comme c'est le cas dans la cuisine à l'occidentale. Au menu, on trouve fréquemment du homard à la thermidor et du homard accompagné d'une sauce ou en salade. Bon nombre de chefs et de consommateurs japonais ignorent les autres méthodes de préparation. Si la langouste est parfois servie crue, ce n'est pas le cas du homard.

C'est en 1985 que le marché japonais, stimulé par la nouvelle force du yen et par le déclin de l'offre de langouste, a commencé à importer des quantités considérables de homard. Ce dernier y est maintenant solidement installé et les importations ne cessent de s'accroître. Le Canada en est le principal fournisseur; il est suivi des États-Unis, dont les exportations sont cependant en baisse. Celles du Canada se sont sensiblement améliorées depuis cinq ans; par rapport à 1987, elles ont augmenté de 78 % pour le homard vivant et de 351 % pour le homard congelé. Le ralentissement économique qu'a connu le Japon en 1992-1993 s'est répercuté dans ce secteur, mais le marché japonais présente encore d'intéressantes possibilités d'expansion.

Importations japonaises de homard

(volume en tonnes métriques et valeur en milliers de \$ US)

<i>Class. SH</i>	1991	1991	1992	1992	1993	1993
	<i>Volume</i>	<i>Valeur</i>	<i>Volume</i>	<i>Valeur</i>	<i>Volume</i>	<i>Valeur</i>
0306.1100	12 378	244 301	11 129	218 240	9 231	151 497
0306.1200	2 109	26 273	1 873	24 540	1 407	16 431
0306.2110	-	-	2 439	70 240	2 804	80 445
0306.2111	2 402	70 975	-	-	-	-
0306.2119	1	32	-	-	-	-
0306.2210	1 505	22 662	1 500	25 105	1 466	23 144

Source : *Statistiques japonaises sur les importations de poisson*

La langouste se vend plus cher que le homard sur le marché japonais, notamment parce qu'on lui prête une saveur supérieure. Au détail, le prix varie entre 10 000 et 12 000 yens pour la langouste vivante de production intérieure, entre 5 500 et 7 000 yens pour la langouste importée et entre 3 200 et 3 400 yens pour le homard vivant. On constate généralement une hausse marquée au tournant de l'année. Bon nombre d'acheteurs industriels japonais accordent pour principal avantage au homard la modicité de son prix et le délaissent dès qu'il dépasse la moitié de celui de la langouste.

Relevé mensuel du prix CAF, au Japon, de la langouste entière et cuite (prix en \$ US le kilo pour les produits d'origine indienne)

<i>Mois</i>	1991	1991	1992	1992	1993	1993
	<i>(A)</i>	<i>(B)</i>	<i>(A)</i>	<i>(B)</i>	<i>(A)</i>	<i>(B)</i>
Janvier	N.d.	N.d.	9,50	24,30	9,70	18,55
Mars	13,00	20,00	9,10	22,70	10,25	18,80
Mai	11,50	22,00	N.d.	N.d.	10,85	19,00
Juillet	N.d.	N.d.	8,40	21,20	17,30	17,30
Septembre	10,00	12,50	8,50	19,90	17,45	17,00
Novembre	11,00	25,00	9,20	18,50	19,45	16,20
Décembre	9,70	25,80	9,60	18,10	19,30	16,10

Source : ITN. NOTA : (A) = pièces de 100 à 150 g, (B) = pièces de 150 à 200 g