

FISH.4 Il existe actuellement, dans ce domaine, trois produits principaux : le homard vivant, soit 50 % de la production; le homard entier congelé, soit 30 % de la production; et la viande de homard congelée, soit 15 % de la production.

Le homard vivant

Jusqu'ici, on ne pouvait se procurer le homard vivant du Canada que pendant les trois saisons principales -- printemps, été et hiver. Cependant, ces dernières années, l'expansion des viviers a largement contribué à élargir la période d'approvisionnement à toute l'année. Il existe plusieurs sortes de viviers : les cages spacieuses, les systèmes complexes de filtrage fermés (inventés par une entreprise canadienne) qu'on installe sur la terre ferme, ou encore les bassins fermés (systèmes ouverts installés dans l'océan).

Le système de filtrage fermé permet de maintenir, indéfiniment, un homard dans un état de métabolisme réduit. Des compartiments individuels empêchent les maladies et le cannibalisme; et des systèmes environnementaux contrôlés favorisent l'hibernation et réduisent les besoins alimentaires. Grâce à ce système, les homards sont souvent maintenus pendant 10 mois au centre établi par Clearwater Fine Foods à Arichat (Nouvelle-Écosse). Ce centre représente la fine pointe de la technologie en ce qui concerne le maintien du homard; il comporte l'équipement nécessaire pour maintenir 1,5 millions de livres de ce