

pouvant aller jusqu'à trois millions de livres. Grâce à ces installations qui constituent le nec plus ultra de la technologie en matière de conservation du homard, le Canada est à l'avant-garde dans ce domaine.

HOMARD ENTIER CONGELÉ

Le dérivé du homard le plus important après le homard vivant est le homard congelé en saumure. Il constitue environ 30 p. 100 de la production canadienne de homard. Il s'agit d'un produit congelé précuit emballé sous vide dans des sachets contenant de l'eau salée. La réglementation canadienne exige que les homards soient encore vivants au moment de la cuisson.

Ce sont généralement les homards des catégories de poids les moins élevées qui entrent dans la fabrication des paquets congelés, lesquels sont principalement destinés au commerce de détail. Il n'en n'existe pas moins huit catégories de poids normalisées allant de 250 grammes à 650 grammes.

On dénombre dans la région atlantique canadienne, surtout au Nouveau-Brunswick, à l'île-du-Prince-Édouard et au Québec, plus de 65 usines de transformation qui produisent de la conserve de homard ou du homard congelé.

LA CHAIR DE HOMARD CONGELÉE

La chair de homard congelée constitue environ 15 p. 100 de la production canadienne de homard. Il s'agit d'un produit en conserve congelé que l'on obtient à partir de homards précuits et débarrassés de leur carapace. La congélation, au lieu de la stérilisation et de la cuisson à l'autoclave, retarde le développement des bactéries sans affecter la texture de la chair.