

Les problèmes de perte de poids (shrinkage), de mortalité et de carapace molle (soft shell) devraient être discutés au moment du contrat.

La présentation du produit devrait être la suivante: une seule couche de homard, dans des containers en styrofoam. Le poids le plus recherché est proche de 500 grammes. Les homards plus gros trouvent également des débouchés mais à un prix au kilo inférieur. Le transport se fait par avion, arrivée Roissy-Charles de Gaulle (aéroport de Paris). Les quantités peuvent varier de 1 tonne à un avion complet.

8.2.2. Le homard surgelé entier

Deux produits coexistent sur ce marché: le homard congelé en saumure, dit "popsicle" et le homard IQF. Le homard popsicle constitue le gros volume du marché.

8.2.2.1. Le homard cuit congelé sous glace "popsicle lobster"

Produit en compétition avec: la langouste congelée et les gambas congelées, les queues de langoustes congelées.

Origine en compétition avec: le Canada est la seule origine.

Les poids les plus courants sont: 200, 225 et 250 grammes pour la grande distribution, et aussi 300 et 400 grammes pour des magasins spécialisés. On peut estimer que 80 à 90% de ces popsicles sont vendus en grandes surfaces, qui achètent directement ou via importateur. La grande période de consommation se situe aux fêtes de fin d'année et de Pâques.

Le produit se présente souvent en master de 10 unités. La vente s'effectue par container complet.

Malgré les promotions et le prix relativement faible du produit, il reste assez méconnu et d'aspect étrange. Il faut savoir que le produit concurrent (langouste de Cuba) est très poussé par la publicité, y compris à la télévision. Pas d'action canadienne de ce côté. Quand aux prix pratiqués, "les Canadiens font le marché".

8.2.2.2. Le homard congelé individuellement "I.Q.F."

Produit en compétition avec: la langouste congelée, la queue de langouste congelée.

Origine en compétition avec: le Canada est la seule origine.

Ce produit est disponible depuis peu en France. Il semble qu'il trouve un débouché intéressant dans la restauration. Il est importé par les grossistes ou les sociétés spécialisées dans la fourniture de marchandises à la restauration.