

Le homard canadien varie à l'heure actuelle de 2 1/2 pouces (à la carapace) à l'île-du-Prince-Édouard à 3 3/16 pouces dans la majeure partie de la Nouvelle-Écosse, dans la baie de Fundy, au Nouveau-Brunswick, et à Terre-Neuve.

Dans le cadre de l'Accord de libre-échange Canada-États-Unis, une commission binationale a été créée à la demande du Canada pour se pencher sur ces réglementations concernant les dimensions des homards. Lorsque la commission aura fait connaître ses conclusions, normalement vers le 15 mai, le Canada disposera de 60 jours pour y répondre.

PRODUITS DÉRIVÉS DU HOMARD

J'aimerais maintenant dire quelques mots au sujet des divers types de produits dérivés du homard que l'on trouve au Canada et non seulement définir les marchés auxquels ils s'adressent, mais également indiquer de quelle façon nous souhaitons en augmenter la vente au Royaume-Uni et ailleurs en Europe.

Les trois principaux produits dérivés du homard constituent à eux seuls 95 p. 100 de la production. Ce dont les homards vivants, les homards congelés en saumure et la chair de homard congelée en conserve. Pour les fins commerciales, il existe trois classes de homard : le homard dit de conserverie (1/2 à 1 livre), le homard destiné à être vendu vivant (1 livre à 3 livres) et le homard "jumbo" (plus de 3 livres). Le homard de conserverie est principalement utilisé pour les produits congelés tandis que celui des deux autres classes est destiné à être vendu vivant.