

HOMARD

[Homarus vulgaris] Espagnol : bogavante Anglais : european lobster

Le homard est généralement commercialisé à l'état vivant (bien qu'il existe un marché pour les queues congelées). Les expéditions se font par avion dans des caisses ou des boîtes de carton garnies de varech ou de copeaux secs (combinés au varech, de préférence); on prend soin d'immobiliser les grosses pinces.

Les expéditeurs doivent savoir que ce crustacé ne s'alimentera pas si la température de l'eau est inférieure à 5 °C et qu'il mourra s'il est exposé à des températures de 20 à 22 °C.

Si l'on fait exception des queues congelées, le homard est rarement vendu sur les marchés intérieurs de l'Espagne en raison de l'absence d'installations d'entreposage qui conviennent, de sorte que le commerce des spécimens vivants est limité aux restaurants et autres établissements du genre qui disposent de réservoirs de viviers appropriés.

Codes tarifaires :

03.06.22.10.9.00 D (homard vivant).....	8 %
03.06.22.91.0.00 E (fraîchement abattu, entier).....	8 %
03.06.22.99.0.00 G (fraîchement abattu, queues).....	12,1 %
03.06.12.10.0.00 E (congelé entier).....	8 %
03.06.12.90.0.00 H (queues congelées).....	10,6 %

Le homard du Maroc est l'un des plus appréciés (le prix du gros peut fluctuer entre 1 800 et 2 000 Pts/kg) en raison de la fermeté de sa chair et de sa saveur très fine. La catégorie de poids la plus populaire est celle de 750 à 1 000 g, qui donnent deux portions.

Les queues de homard congelées ne sont pas très bien connues en Espagne. Néanmoins, il se peut qu'il soit possible d'importer ce produit durant la période des Fêtes, au moment où les prix des queues de homard (Palinurus