

Principales opportunités au niveau des produits

Homard vivant

- Le marché français s'est élargi ces dernières années et il est dominé par le Canada, bien que les États-Unis soient en passe de devenir l'un de nos principaux concurrents. L'essentiel des activités commerciales intervient pendant la période de Noël, bien qu'il existe un marché toute l'année. Il vaut mieux faire affaire avec des importateurs établis qui connaissent le marché et savent manipuler les produits vivants. Les restaurants et poissonneries achètent le homard vivant aux importateurs et aux grossistes. Ces dernières années, les supermarchés ont importé le homard directement (au moins 100 millions de tonnes) et l'ont écoulé par l'intermédiaire d'un réseau de poissonneries.

Homard surgelé en saumure

- Il s'agit ici d'un produit typiquement canadien essentiellement vendu dans les magasins de détail et les centres de produits surgelés. Les Français préfèrent les grosses tailles - 300 à 400 grammes - et il existe de bonnes possibilités de marché pour le homard entier précuit et emballé dans des boîtes en carton, étant vendu par les restaurants comme du homard vivant.