

FINLANDE

Les Finlandais figurent parmi les plus grands amateurs de poisson du monde, leur consommation moyenne par habitant s'établissant à 20 kg. En 1992, la Finlande a importé environ 30 % de sa consommation totale de poisson et de fruits de mer, soit 30 000 tonnes; par contre, elle n'en a exporté, cette année-là, que 2 200 tonnes. Le pays n'offre pas un marché important pour le homard, en bonne partie parce que ce crustacé n'est pas indigène dans les eaux de la Baltique et n'a donc jamais constitué un mets finlandais traditionnel. La consommation de homard en Finlande a atteint un sommet en 1989, au plus fort du boom économique, année où les importations se sont élevées à 42 tonnes, dont 36 en produits d'origine canadienne, réparties comme suit : homards congelés en sacs individuels, 26 tonnes; homard en conserve, 9 tonnes; et homard frais, 6 tonnes. Les importations finlandaises de homard et de langouste en 1992 se répartissent ainsi : SH 0306.11, plus d'une tonne pour une valeur de 10 000 \$ CAN; 0306.12, 11 tonnes d'une valeur de 143 000 \$; 0306.22, 5 tonnes d'une valeur de 105 000 \$; et 1605.3, 1 tonne d'une valeur de 25 000 \$. Au nombre des produits concurrents figurent les écrevisses locales, espèce que la Finlande importe aussi des États-Unis à l'état congelé et de Russie à l'état frais. En Finlande, l'on consomme du homard surtout au restaurant. Étant donné la faible consommation et le volume restreint, le pays n'importe pas directement de produits du homard, s'approvisionnant plutôt par l'intermédiaire de grossistes établis dans des pays de plus forte consommation (p. ex., en France pour les homards vivants ou en Suède pour le homard congelé). Les produits d'origine canadienne se sont taillé une très bonne place sur le marché finlandais, où l'on peut importer du homard sans licence; cela dit, la demande finlandaise reste restreinte.

FRANCE

Le marché français du homard, fruit de mer très prisé en France, est vaste et bien établi. La baisse des prises intérieures s'est conjuguée avec une hausse de la consommation de homard pour relancer le volume des importations. On trouve sur le marché français deux segments distincts, l'un pour les homards vivants et l'autre pour le homard congelé; signalons que le homard vivant y subit la concurrence de la langouste vivante, rouge ou rose. Les approvisionnements étrangers proviennent du Canada, d'Écosse, d'Irlande et des États-Unis. Les crustacés vivants, de grande taille (dont le homard et la langouste), sont très populaires en France, en particulier à l'occasion de Noël et du Nouvel An, où on les sert souvent finement apprêtés. Cependant, la consommation de ces produits, même à la période des Fêtes, a commencé en 1992 à se ressentir des effets de la récession, après des années de croissance régulière. Récemment, les arrivages français de langoustes ont diminué, et le produit est devenu très coûteux (environ 100 \$ CAN le kilo), perdant du terrain au profit du homard américain et du homard européen. Le *Homarus americanus* provenant des États-Unis et du Canada, jugé de moins bonne qualité que le homard européen, commande des prix relativement bas. C'est d'ailleurs à ce dernier facteur, combiné à un approvisionnement en bonnes quantités, que l'on peut attribuer la brusque montée des importations de l'espèce américaine. La distribution en France comprend généralement deux intermédiaires : l'importateur, établi le plus souvent aux Halles de Rungis, et le distributeur ou le « revendeur final », qui écoule les homards vivants auprès des restaurants ou des consommateurs. La chaîne de distribution reste la même tout au long de l'année ou presque; le revendeur peut être soit un marchand de poisson, soit un supermarché. En fin d'année, nombre de grandes chaînes de supermarchés vendent du homard vivant à des prix d'appel, sans marge bénéficiaire. Certaines chaînes de restauration importent du homard directement de fournisseurs étrangers. Sur le marché du homard vivant, on distingue deux segments, selon que le produit provient directement de l'étranger ou qu'il provient des viviers en pays breton (ces derniers produits sont souvent destinés.

Imports françaises de homard
(en tonnes)

Produit	1989	1990	1991	1992
Homards vivants	2 500	3 200	3 900	3 600
Homards entiers, congelés	2 000	2 100	2 500	1 600
Morceaux congelés	600	500	400	400

Source : Statistiques de la CEE

La tendance générale des importations de homard congelé en France est à la baisse, les préférences des supermarchés dans leurs achats des Fêtes ayant changé. Pendant quelques années, les homards congelés en sac ont connu un essor considérable, parce que les grandes surfaces pouvaient les vendre comme « du homard » à prix assez bas. Le produit étant devenu très répandu, son intérêt pour les supermarchés a faibli.