

Marché total du homard congelé entier, cuit ou non, en 1988

Importations (pas de production française): 1,998t
dont Canada: 1,948t

Marché total du homard congelé non entier, éventuellement cuit mais non préparé, en 1988

Importations (pas de production française): 433t
dont Canada: 411t

Marché total des conserves et préparations de homards, en 1988

Importations: 152t
dont Canada: 63t

Les droits d'importation sur le homard vivant ou congelé entier sont de 8% cf annexe 1 pour les autres produits.

8.2.1. Le homard vivant

Produit en compétition avec: la langouste vivante (langouste rouge et rose). Origine en compétition avec: la production française, l'Ecosse, l'Irlande, les U.S.A.

Le homard vivant constitue un mets de choix consommé pendant les fêtes de fin d'année, souvent avec des recettes très élaborées. Cependant, le homard dit "américain" (origine U.S.A. et Canada) est considéré comme étant de qualité inférieure au homard européen, et est offert à un prix beaucoup plus bas.

La plupart des grandes chaînes de supermarchés vend des homards vivants en fin d'année, à des prix d'appel (sans marge pour leur société). Elles achètent souvent directement. Certaines chaînes de restaurants font la même chose. Enfin, plusieurs sociétés de Rungis assurent la revente aux restaurateurs.

Deux types de produits coexistent sur le marché, sans information du consommateur: le homard arrivant directement du Canada, et le homard ayant été retrempé dans des viviers bretons.

La période de consommation ne correspond pas à la période de pêche au Canada. Néanmoins, il nous semble quasiment impossible de provoquer une consommation importante du homard pendant les mois chauds. Il est associé à une image festive, et est de prix relativement élevé (proche de FFR 100/kg au prix de gros, soit environ 20 CDLR).