

RAPPORT SUR LES PERSPECTIVES DU MARCHÉ MONDIAL: HOMARD

INTRODUCTION

À l'échelle internationale, on récolte, à des fins commerciales, deux espèces de homard, à savoir le homard américain (*Homarus americanus*) et le homard européen (*Homarus gammarus*), et différents genres de langouste (*Palinurus spp.*, *Panulirus spp.* et *Jasus spp.*). Ces crustacés se distinguent facilement les uns des autres. Le homard américain et le homard européen sont dotés de lourdes pinces attachées à leur paire antérieure d'appendices thoraciques; ces pinces sont absentes chez la langouste. Cette dernière présente des « cornes » au-dessus des yeux, que l'on ne retrouve pas chez le homard. La chair des pinces, du tronc et de la queue des animaux de l'espèce *Homarus spp.* est commercialisable; chez la langouste, seule la chair de la queue est recherchée. Cette dernière se caractérise également par ses fortes antennes rigides, parfois plus longues que son corps; celles du homard américain et du homard européen sont plus courtes.

D'après les statistiques publiées par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les quantités débarquées annuellement, pour l'ensemble du monde, se sont régulièrement accrues entre 1982 et 1988, passant de 111 200 à un niveau record de 152 200 tonnes métriques. En 1992, elles s'élevaient au total à 134 500 tonnes métriques, en baisse de 8,9 % par rapport à 1991. Selon les espèces, les quantités débarquées en 1992 se répartissaient ainsi : langouste de l'espèce *Panulirus* (66 200 tonnes métriques), homard américain (65 900 tonnes métriques), langouste de l'espèce *Jasus* (10,5 tonnes métriques) et homard européen (2 400 tonnes métriques). La même année, les principaux pays producteurs se classaient, en ordre d'importance, de la manière suivante : Canada (40 600 tonnes métriques), États-Unis (27 500 tonnes métriques), Cuba (9 300 tonnes métriques), Brésil (9 000 tonnes métriques) et Afrique du Sud (3 100 tonnes métriques).

De grandes quantités de homards et de langoustes vivants circulent partout dans le monde par voie aérienne. On les expédie également déjà cuits ou congelés (en sacs individuels) et même décortiqués, réfrigérés et mis en boîtes ou dans des contenants de plastique (c'est ce qu'on appelle « l'emballage à froid »). On rencontre aussi des produits « emballés à chaud », c'est-à-dire placés dans des boîtes fermant hermétiquement et cuits dans cet emballage. Le foie de homard est une pâte verdâtre qui se vend également comme pâte à tartiner, tandis que les oeufs rouges tirés des animaux femelles sont fort recherchés dans certains marchés. Le homard et la langouste, qui autrefois ne servaient qu'à la fabrication d'engrais, comptent aujourd'hui parmi les délices de la mer et ont été portés au rang des aliments haut de gamme les plus réputés.

LES DIFFÉRENTES PRÉSENTATIONS DU HOMARD ET DE LA LANGOUSTE

Crustacés vivants

Les homards et les langoustes qui se vendent vivants sont généralement de plus grande taille; ils pèsent en moyenne entre 1 et 1½ lb lors de la mise en marché. On compte pas moins de 11 catégories différentes, pour des poids variant de 454 à 2 270 g. Ces produits vont le plus souvent aux restaurants et aux traiteurs. On les emballe dans des boîtes de carton ou de mousse de polystyrène à double paroi, refroidies à l'aide de sachets de glace artificielle. Auparavant, on conservait les crustacés vivants dans des caisses de bois flottant dans la mer, mais le progrès technique a popularisé les systèmes installés sur la terre ferme, où l'eau de mer circule dans des appareils de filtration perfectionnés. Les propriétaires de tels viviers s'approvisionnent souvent en période de récolte abondante et conservent les animaux dans leurs installations jusqu'à la basse saison, moment où s'améliorent les cours. Les systèmes de stockage sur terre ferme accroissent énormément la période de conservation, car les crustacés y sont conservés dans un état de ralentissement métabolique. Chaque animal est placé dans un compartiment individuel et la basse température de l'eau durcit sa carapace et densifie sa chair.

Homard et langouste congelés

Ces produits se présentent sous trois formes : crustacés entiers et déjà cuits; entiers, blanchis et emballés sous vide; entiers, blanchis ou totalement cuits et emballés sous vide dans une pellicule de plastique.

- 1) Le crustacé peut être congelé entier, après cuisson et mise en saumure; il est d'abord cuit, puis classé et enfin mis, avec la saumure, dans des sacs multicouches; ces derniers sont scellés, puis congelés rapidement et mis en caisses de dix.
- 2) Il peut aussi être congelé entier, après blanchiment, et emballé sous vide; le blanchiment exige deux minutes de cuisson et la congélation suit immédiatement. L'utilisateur final se charge de terminer la cuisson.