

LE HOMARD VIVANT

Le homard vivant constitue environ 50 p. 100 de la production canadienne de homard, ce qui, en 1989, a représenté quelques 19 000 tonnes. Grâce aux importants volumes de prises produits par l'industrie canadienne, une grande variété de homards de dimensions différentes peut être offerte sur le marché. En fait, il n'existe pas moins de 11 catégories différentes de homards répertoriées selon une fourchette de poids allant d'une livre à quatre livres, et même davantage. Les homards vivants sont principalement destinés au marché des restaurants-traiteurs en raison de leur prix plus élevé.

Une augmentation de l'approvisionnement a également rendu nécessaire une amélioration des techniques de manutention, de stockage et d'expédition afin de réduire autant que possible le taux de mortalité. La réglementation des pêches canadiennes exige que les homards soient encore "vivants" au moment de la vente. Toutefois, selon les normes d'expédition, un taux de mortalité de 5 p. 100 est jugé tolérable. Au cours des dernières années, le taux de mortalité a été maintenu nettement en dessous de ce niveau puisqu'il a atteint en moyenne 1 p. 100.

LES VIVIERS À HOMARD.

La majeure partie des prises s'effectue au printemps et à l'automne. Toutefois, ces prises ne coïncident pas nécessairement avec les périodes où la demande est la plus forte. Par conséquent, les producteurs canadiens ont dû recourir de plus en plus à la technique des viviers pour être capables d'approvisionner le marché toute l'année durant. La création des viviers a constitué un facteur déterminant dans l'évolution de l'industrie du homard.

La technique des viviers revêt des formes diverses et plus ou moins complexes. Ainsi, par exemple, on peut, pour ce faire,