

Les craintes que les importations de homards canadiens contaminent nos stocks à cause de la gaffkya semblent sans fondement, comme l'ont indiqué Roskan (en 1957) et la M.A.F.F. (1977) dans leur rapport sur l'incidence de cette bactérie dans les populations locales; la responsabilité des récents cas au R.U. ne devrait donc pas être imputée aux importations canadiennes.

#### TAUX DE MORTALITÉ

Lorsque les homards voyagent, il y a toujours des victimes, qu'ils viennent du Canada ou du R.U.. Certains sont morts à l'arrivée ou ne survivent pas parce qu'on les replace dans un bassin. Il est possible de récupérer une partie de l'argent en les vendant à bon marché à des transformateurs mais, lorsqu'on calcule les coûts, il faut prévoir un taux de mortalité de 5 à 10 p. 100, selon la qualité des homards et l'époque de l'année. Lorsque ces conditions sont les meilleures, le taux de mortalité est inférieur à 1 p. 100 pour de nombreuses expéditions, ce qui est supérieur à la moyenne des expéditions venues d'Ecosse.

Le faible taux de mortalité est certainement dû à la qualité de la manutention au Canada, aux soins apportés au transport et aux types de boîtes utilisées. Le type le plus récent est une boîte plate en carton, capable de contenir 30 livres nettes de homards vivants. C'est elle qui, à mon avis, donne les meilleurs résultats car pour la plupart des tailles de homards, il n'y en a qu'une seule couche dans la boîte. Les morts pendant le transit peuvent normalement s'expliquer par une des deux raisons suivantes :

1. Envoi de homards affaiblis ou de mauvaise qualité
2. Dommages au moment du transit ou de l'emballage. Ces dommages surviennent habituellement lorsqu'une des épines du dos ou du dessus d'une pince perce les articulations membraneuses molles ou la queue d'un homard placé par-dessus. Le homard blessé saigne et son sang ne se coagule pas aisément hors de l'eau de mer, si bien qu'il fait une hémorragie mortelle ou qu'il arrive si affaibli qu'il ne survit pas à la réinsertion dans un bassin. Avec une seule couche par boîte, un tel problème ne devrait pas se produire. Ces boîtes sont habituellement divisées en deux compartiments si bien que, même lorsqu'elles sont placées sur le côté, les homards ne bougent pas. Des sacs de glace les rafraichissent et du papier journal ou des algues imprégnés d'eau de mer aident à humidifier leurs oufes, ce qui améliore la circulation d'oxygène et permet au homard de conserver sa vigueur. Cette boîte n'existe pas sur le marché britannique où un grand contenant, rempli à ras-bord de homards est l'emballage normalement utilisé, avec tous les dommages qui en résultent.