

marchés tels que celui de la France qui, traditionnellement, sont desservis par le Canada, mais ils ont également développé de nouveaux marchés, notamment au Royaume-Uni, en Espagne et en Italie. Les ventes de homard des États-Unis ont été particulièrement fortes pendant la période des Fêtes. Je pourrais ajouter que les approvisionnements en provenance du Canada sont souvent venus compléter ceux qui provenaient des États-Unis.

Les consommateurs du Royaume-Uni sont généralement d'avis que la chair du homard canadien est généralement supérieure en qualité et en quantité à celle du homard américain. Cela tient au fait que le homard canadien vit dans des eaux plus froides et que le Canada exerce un contrôle plus rigoureux sur les prises pendant les périodes de mues. Il convient également de noter que, en moyenne, le homard américain est plus petit que le canadien et que, étant plus populaires, les spécimens les plus gros sont également les plus chers. Enfin, la biomasse que recèlent les pêcheries de homard du Canada est non seulement plus importante que celle des pêcheries américaines, mais elle est également gérée avec une plus grande prudence. Cela permet d'assurer une plus grande stabilité de l'offre à long terme et d'être en mesure d'offrir la vaste gamme de produits de tailles diverses en demande sur les marchés d'exportation.

Les producteurs canadiens de homard peuvent garantir aux consommateurs du Royaume-Uni un approvisionnement de homards vivants pratiquement 365 jours par an. De plus, la disponibilité de diverses tailles de homard signifie qu'il est maintenant possible pour les organisateurs d'événements sportifs et de banquets du Royaume-Uni de mettre du homard au menu et, par exemple, de servir à jusqu'à 10 000 convives à la fois des homards de taille identique que l'on viendra tout juste de faire cuire.

À plus long terme, nous souhaitons voir la consommation de homard en Grande-Bretagne s'étendre au-delà de la traditionnelle