

Dans la région de Scotia-Fundy, la plupart des prises (plus de 90 p. 100) sont vendues vivantes et il existe deux périodes de pointe (fin du printemps/début de l'été et fin de l'automne/début de l'hiver) où le volume des débarquements est à peu près équivalent. Il se fait très peu de transformation du homard dans la région de Scotia-Fundy. Par contre, dans la région du Golfe, environ 73 p. 100 des prises sont des homards de conserverie. Le volume des débarquements atteint son plus haut niveau au printemps; il accuse une hausse beaucoup plus modeste à l'automne. Quelque 5 500 personnes travaillaient dans les 52 usines de transformation du homard de la région du Golfe en 1989. Dans la région de Terre-Neuve les pêcheurs côtiers ne capturent que des homards de taille commerciale au printemps ou au début de l'été. Les prises dans la région du Québec sont constituées essentiellement de homards de taille commerciale capturés au printemps. La région compte 23 usines de transformation du homard, qui employaient 1 777 personnes en 1989.⁷

Ces dernières années, l'augmentation du nombre de viviers à homards a joué pour beaucoup dans l'alimentation du marché en homards vivants à longueur d'année. Les viviers peuvent être de grandes caisses attachées à des quais ou à la côte dans des endroits abrités, de grands parcs à marée ou des réservoirs munis d'un système de recirculation de l'eau de mer. Une entreprise, en l'occurrence la Clearwater Fine Foods -- le plus important négociant de homards vivants de la côte est --, a mis au point des installations terrestres d'une capacité totale de 2,5 millions de livres, qui peuvent garder les crustacés individuellement pendant de longues périodes.⁸ Les exploitants de viviers achètent des homards lorsque ceux-ci sont abondants et les gardent jusqu'à ce que la baisse saisonnière des prises fasse augmenter le prix de vente.

Moins de la moitié des prises de l'Atlantique sont destinées au secteur de la transformation. Le produit entier congelé ou "sac à homard congelé" est constitué de homard cuit et congelé dans la saumure, qu'on scelle dans un sachet de plastique. Classés selon le poids, les sacs à homard congelé renferment habituellement des spécimens relativement petits. La chair de homard congelée, qui se présente couramment dans un "emballage à froid", est constituée de homard cuit, décortiqué puis mis en conserve (dans des boîtes de 11,3 onces, 2 livres et 5 livres) sans traitement thermique de sorte qu'il doit demeurer congelé jusqu'à la consommation. Ce produit se présente en plusieurs catégories de qualité, le plus cher étant celui qui contient la queue et les pinces et le moins cher, celui qui contient de la chair en morceaux. Certaines préparations contiennent uniquement de la chair de pince ou de queue. La chair de homard transformée, qui se présente habituellement dans un "emballage à chaud", est constituée de homard mis en conserve à chaud (vendu dans des boîtes de 2,5, 5 et 10 onces) et ne nécessite pas de réfrigération.

La commercialisation du homard a la particularité d'englober à la fois le homard vivant

⁷ Ibid., p. 4. Il existe une industrie du homard de conserverie au large du nord du Cap-Breton, où les débarquements représentent environ 8 p. 100 du total des prises régionales.

⁸ *Canada, le Sénat, Délibérations du Comité sénatorial permanent des pêches*, fascicule n° 14, p. 5-6, 11; ministère des Affaires extérieures et du Commerce international, Direction des pêches, "Le homard canadien : l'offre", *La première conférence sur le homard canadien : Canada House*, Londres, Angleterre, 12 octobre 1989, p. 10.