

Grâce au homard entier cuit et congelé en saumure, la forte capacité du Canada dans ce secteur a sans doute contribué au succès sur le marché local. La concurrence ne s'exerce qu'entre les fournisseurs qui approvisionnent ce marché, ce qui s'applique également à la chair de homard cuite, soit congelée sous vide soit en conserve. Les sacs de homard congelé (le «homard canadien», comme on dit maintenant sur le marché local) apparaissent souvent en solde de fin de semaine dans les grandes chaînes d'alimentation nationales.

Dans ces occasions-là, le prix de vente au détail est très bas, souvent tout juste un peu au-dessus du prix réel à l'arrivage. Ces soldes exercent un effet négatif sur la perception du homard qu'entretiennent les consommateurs : ceux-ci ne le voient plus comme un mets gastronomique ou de luxe, en particulier lorsqu'il est vendu dans les stations-service. Non seulement les sacs de homard congelé occupent-ils beaucoup d'espace dans le congélateur, mais ils sont difficiles à manipuler et dégèlent.

Les acheteurs locaux (dans la restauration, surtout) aimeraient bien avoir un produit «plus léger» (c.-à-d. un homard entier cuit, congelé, sans saumure ou sans eau, ou dans un emballage qui en contient moins, mettons un homard congelé sous vide ou quelque chose du genre). Le homard vivant d'Amérique du Nord a percé sur le marché en tant que substitut du homard local ou norvégien, dont l'offre est limitée, ou comme complément à celui-ci.