

LE HOMARD CONGELÉ

De manière générale, les importations de homards congelés en France sont à la baisse. Cette diminution s'explique par le fait que les supermarchés ne choisissent pas chaque année les mêmes mets de fête. Pendant plusieurs années, la popularité du homard « popsicle » (en sacs) a beaucoup augmenté parce qu'il pouvait être vendu comme du « homard » à un prix relativement bas. Le produit s'étant banalisé, il est devenu moins intéressant pour les supermarchés de le mettre en vente, d'autant plus que le produit lui-même est plutôt décevant. Le relais devrait donc être pris par d'autres produits du homard plus raffinés. Une distinction est établie entre le homard « popsicle » et le sac à homard congelé (homard cuit en saumure, congelé entier) et les autres produits congelés.

LE HOMARD « POPSICLE »

Ce produit est en compétition avec la langouste congelée ainsi qu'avec les gambas et les queues de langoustes congelées. Étant le seul pays à produire ce type de homard, le Canada n'a pas à redouter la concurrence. Les poids les plus courants sont 200, 225 et 250 grammes pour les supermarchés, et aussi 300 et 400 grammes pour les magasins spécialisés. Il est raisonnable d'affirmer qu'entre 80 et 90 % des homards « popsicle » sont vendus aux supermarchés, qui les achètent directement ou par l'intermédiaire d'un importateur. Les deux grandes périodes de consommation sont les fêtes de fin d'année (Noël) et les vacances de Pâques. Le produit se présente souvent en cartons de dix unités chacun. Ces homards sont vendus par conteneurs complets.

Malgré les promotions et son prix relativement bas (les supermarchés ne prennent généralement pas de marge de profit), ce produit d'aspect étrange n'est pas encore très bien connu. Les exportateurs doivent savoir que plusieurs produits concurrents font l'objet de nombreuses campagnes de publicité dans les différents médias, notamment à la télévision. La langouste est plus grosse et plus charnue (200 grammes de chair), tandis que le homard « popsicle » de 200 ou 250 grammes ne donne que 60 ou 70 grammes de chair, ce qui est très décevant dans l'assiette. Du point de vue de la qualité, nous pensons qu'il serait nécessaire d'expliquer aux consommateurs la différence de qualité entre les homards, selon les périodes de pêche, et que seules les prises du printemps devraient être vendues en « popsicle ».

LES AUTRES PRODUITS CONGELÉS

Il s'agit de homard congelé entier I.Q.F., de parties de homard congelées ou de chair de homard.

LE HOMARD CONGELÉ INDIVIDUELLEMENT (I.Q.F.)

Ce produit est en compétition avec la langouste congelée et les queues de homard congelées. Étant le seul pays à produire ce type de homard, le Canada n'a pas à redouter la concurrence. Ce produit est disponible depuis peu en France. Un marché prometteur pourrait être celui des restaurants et de certaines chaînes de supermarchés. Un seul problème subsiste : le bris des pinces ou de parties de la carapace lors du transport. Le homard surgelé en I.Q.F. est importé par les grossistes ou les sociétés qui se spécialisent dans l'approvisionnement du secteur de la restauration.

LES AUTRES PRODUITS DU HOMARD

Nous avons pu constater que de nouveaux produits sont apparus sur le marché, notamment le demi-homard congelé en portions normalisées et le demi-homard frais déjà cuit. Les produits plus classiques tels que la chair de homard congelée, les queues de homard congelées et le tomalli sont encore relativement peu connus. Ces produits pourraient trouver des débouchés en France, même si les essais faits avec la chair de homard congelée se sont révélés peu concluants, car les Français préfèrent déguster le homard dans sa carapace.