

manifestations sportives. On peut en effet y servir 10 000 portions de homards cuits frais, toutes de taille identique et provenant d'un produit vivant. La pêche du homard au R.U. ne serait manifestement pas suffisante pour répondre de manière efficiente aux besoins de manifestations aussi importantes que celles-ci, pour lesquelles on doit utiliser une taille de homard bien déterminée. À cause du caractère irrégulier du commerce quotidien avec les restaurants et hôtels dont les commandes sont imprévisibles, il est indispensable de conserver des stocks de homards vivants près des points de distribution. Idéalement, cela signifie que l'on doit garder les homards vivants dans des réservoirs en attendant les commandes. Ceux de Simson contiennent aisément 4 000 homards vivants.

Les grands exportateurs canadiens bien organisés, spécialistes du homard vivant et proches d'un grand aéroport, peuvent accepter des commandes jusqu'à 18 h, heure du R.U., et sous réserve de places à bord des avions, ils peuvent expédier le même jour les homards commandés qui pourront être récupérés le lendemain matin à l'aéroport de Heathrow.

Cela nous permet de compléter nos stocks du jour au lendemain, lorsqu'il y a eu de grosses ventes pour une catégorie donnée. En règle générale, cela demande beaucoup moins de temps qu'il n'en faut pour obtenir des homards de fournisseurs écossais, sans compter qu'à l'arrivée, les homards auront bien les tailles commandées. Le tri semble être très bien fait chez la plupart des fournisseurs canadiens.

Les importateurs tels que nous-mêmes, qui disposent de bassins, fournissent également chaque matin les grossistes qui alimentent les restaurants, lorsqu'ils ne disposent pas eux-mêmes de bassins. Tout traiteur devrait donc être en mesure de recevoir chaque jour des homards entreposés de cette manière.

Les bassins utilisés pour la distribution des homards canadiens au R.U. sont en général à terre et ils sont normalement réfrigérés afin d'accroître les capacités d'entreposage. On craint toujours que la maladie du homard, la gaffkémie, ne soit introduite au R.U. mais elle ne se manifeste habituellement que lorsque les conditions d'entreposage sont mauvaises, c.-à-d., lorsque l'eau est trop chaude, que trop de homards sont entassés dans un même bassin et qu'ils manquent d'oxygène. Cette maladie n'est pas dangereuse pour nous mais tous les homards qui se trouvent dans un système de réservoirs infectés ne tardent pas à mourir car la bactérie en cause attaque leur système sanguin en réduisant la capacité de coagulation et de transport d'oxygène. Cette bactérie doit pénétrer par une blessure de la carapace ou de la membrane, ce qui ne se produit que lorsque les homards ont été mal manutentionnés, d'une manière ou d'une autre.