

FISH.8 Les exportations, encore presque nulles en 1984, sont passées à 22 millions de dollars en 1989. Le homard vivant du Canada, maintenant très apprécié des gourmets, figure au menu des restaurants familiaux; et on le trouve également chez de nombreux détaillants. En outre, on a organisé, dans certaines chaînes de restaurants et dans plusieurs grands hôtels, plusieurs événements promotionnels qui ont rehaussé le prestige du homard canadien et nous ont valu de nombreux clients. La longue période occupée par la maladie du défunt empereur et par le deuil officiel qui a suivi a vu fléchir les ventes. Cependant, les exportations de homard vivant sont restées assez stables, grâce à une augmentation de la demande japonaise concernant les fruits de mer de très bonne qualité. Cependant, tout comme en Europe, les États-Unis menacent la position dominante du homard canadien au Japon.

Homard congelé dans la saumure

Le "sac congelé" est le produit le plus important de l'Ile du Prince-Édouard dans le domaine du homard. La demande concernant ce produit a rapidement augmenté au cours des dix dernières années. Ce phénomène est largement attribuable à la demande des pays européens, où cet article est considéré comme un substitut moins coûteux du homard vivant. Le marché le plus important est celui de la France, où les fournisseurs canadiens détiennent un monopole. En France, en effet, le "sac congelé" est très visible, à l'époque de Noël, dans les principales chaînes de supermarchés, où il fait souvent figure d'"article vendu à perte". Le marché français connaît, depuis quelques années, une expansion spectaculaire : rien qu'entre 1987 et 1988, les exportations ont doublé.