

liaisons de transport depuis le Canada, mais également de notre capacité de conservation des homards vivants tant en Grande-Bretagne qu'au Canada, capacité qui tend à assurer une meilleure disponibilité du produit toute l'année durant.

L'accroissement de la capacité de stockage en milieu contrôlé dont j'ai déjà parlé a été accompagné d'une augmentation des expéditions par avion de homards vivants à destination de la Grande-Bretagne et de l'Europe. Devant l'accroissement de la demande européenne qui s'est fait sentir au début des années 1980, Air Canada s'est dotée, dans la ville d'Halifax, en Nouvelle-Écosse, d'installations spéciales pour la manutention du homard vivant. Vers 1985, le homard était devenu l'une des dix marchandises les plus importantes pour les fins du secteur fret aérien de son exploitation.

Lors de la première conférence sur le homard canadien qui s'est tenue ici, à Londres, l'automne dernier, M. Tim Lucas, des Pêcheries Simsons, faisait observer que, au début, les chefs cuisiniers se montraient réticents à l'égard du homard canadien. La raison en était qu'il s'agissait là d'un produit nouveau qui, lorsqu'il était cuit de la même façon que le homard européen, ne donnait pas des résultats très satisfaisant. En effet, le homard canadien possède une carapace moins épaisse que celle de son cousin européen et, lorsqu'on le fait cuire trop longtemps, sa chair devient caoutchouteuse et perd de sa saveur. On a également dit que le homard canadien n'était pas aussi savoureux que son pendant européen, mais la différence réelle s'est révélée négligeable lorsqu'on a eu recours aux techniques de cuisson appropriées.

En ce qui concerne le homard vivant, le Canada fait face à la concurrence des États-Unis qui, depuis deux ans, sont devenus un important exportateur sur le marché européen. Les pêcheries de homard des États-Unis ayant connu elles aussi une certaine croissance, nos amis américains ont fait certaines percées dans des