

MALAISIE

La demande malaisienne de homard et de langouste, quoique faible, s'accroît au rythme de l'augmentation des revenus disponibles et de l'enrichissement de la société. Elle est saisonnière et son apogée coïncide avec les grandes fêtes. La production intérieure de langouste *Palinurus spp.* se vend généralement moins cher que les crustacés importés. Elle s'est élevée à 1 118 tonnes métriques en 1993, soit 12,6 % de plus que l'année précédente, où elle avait atteint 993 tonnes.

Prix du homard et de la langouste en Malaisie
(en ringgits le kilo)

Structure des prix	1992	1993
Prix à quai	16,40	15,75
Prix de gros	17,60	16,75
Prix de détail	22,70	22,30

Source : Ministère des Pêches de la Malaisie

L'essentiel du homard et de la langouste importés va aux grands hôtels et aux restaurants de type familial, dont la clientèle appartient surtout aux classes moyenne et supérieure. Les détaillants et les restaurants familiaux préfèrent les crustacés cuits avant congélation, tandis que le reste du secteur de la restauration, et particulièrement les établissements qui offrent des mets cuits sur le gril, recherchent plutôt les homards et langoustes vivants. Les importations réalisées entre janvier et août 1992 (et classées selon le SH) se répartissaient ainsi : 0306.1200, 24,55 tonnes; 0306.2111, 0,29 tonne; 0306.2119, 0,60 tonne; 0306.2190, 10,34 tonnes; 0306.2219, 1,43 tonne; 0306.2290, 63,45 tonnes; 1605.3010, 1,72 tonne; et 1605.3090, 7 500,57 tonnes. L'Australie, les États-Unis, la Thaïlande, la Japon, le Canada et la Nouvelle-Zélande sont les fournisseurs de la Malaisie. Le Canada n'y exporte que deux types de produits, soit ceux des numéros 0306.12 et 0306.2219. Le secteur le plus prometteur, en Malaisie, est actuellement celui de la vente en gros, car il recueille la clientèle des grands hôtels et restaurants. Il est également bon de savoir que la plupart des importateurs malaisiens préfèrent acheter des produits cuits et congelés, plutôt que des crustacés vivants. Ils considèrent que la qualité et la saveur du homard sont supérieures à celles de la langouste. Si l'on sait tabler sur ces avantages et si l'on adopte des stratégies de promotion et de commercialisation efficaces, le homard nord-américain pourrait devenir fort rentable. La concurrence viendra surtout de la langouste et des crevettes récoltées par les pêcheurs du pays, qui se vendent un peu moins cher tout en étant plus fraîches.

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande produit beaucoup de langouste de l'espèce *Jasus edwardsii*; en 1992, elle en a récolté 2 800 tonnes métriques, ce qui représente un recul de 6,7 % par rapport aux 3 000 tonnes débarquées en 1991. La zone de pêche va des eaux du nord du pays, plus tempérées, jusqu'aux régions méridionales sub-antarctiques. Les crustacés sont offerts vivants, congelés entiers ou conditionnés sous la forme de queues et de chair congelées. La langouste qui habite les eaux néo-zélandaises possède une chair plutôt douce, exempte de saveurs fortes, de la blancheur des perles; tout en étant ferme, elle ne sèche pas lors de la cuisson et convient à la plupart des méthodes de préparation. Selon le Conseil de l'industrie de la pêche de Nouvelle-Zélande, la langouste du pays est une espèce indigène aux eaux froides, dont l'habitat s'étend du nord, plus tempéré, jusqu'aux zones méridionales de climat sub-antarctique. L'essentiel de la récolte provient de ces dernières, où la pêche est réglementée, et notamment des eaux entourant les archipels Snares et Chatham, et Stewart.

La langouste de N-Z se distingue facilement des espèces habitant des eaux plus chaudes, grâce à la couleur marron foncé de sa carapace. L'intensité de la coloration varie selon les régions. Au milieu des années quatre-vingt, la récolte annuelle dépassait régulièrement les 5 000 tonnes; elle a chuté à 1 200 tonnes en 1988, mais s'est depuis lors stabilisée et a même atteint 2 800 tonnes en 1992. La réglementation de la pêche est très rigoureuse; dans toutes les régions, la taille minimale des prises et les méthodes prescrites doivent être respectées. On pêche la langouste durant toute l'année, la haute et la basse saison variant selon les régions. Les meilleurs résultats s'obtiennent généralement pendant l'hiver, qui dans l'hémisphère sud va de mai à septembre. Les pêcheurs néo-zélandais livrent pour la plupart leurs prises à des usines installées sur la terre ferme, qui extraient la chair des queues et la congèlent ou préparent des produits d'autres types; on expédie aussi beaucoup de crustacés vivants. Une partie de la récolte, dans les eaux méridionales, est transformée et congelée dans des navires-usines. La plupart des établissements de transformation N-Z ont adopté la méthode de la lame fixe qui, en permettant extraction des viscères sans les briser, permet une récupération optimale et assure une qualité.