

FISH.7 Les producteurs américains ont sur nous deux avantages : des liaisons aériennes plus fréquentes avec l'Europe et des taux de change plus favorables. Les chargements au départ de Boston comportent souvent une grande quantité de produits canadiens. Ce que je tiens à dire aux producteurs canadiens, c'est que nous devons souligner la différence qui distingue le produit canadien du produit américain, si nous voulons élargir le créneau européen de notre homard. On peut largement tirer parti des qualités exceptionnelles du homard canadien. En effet, notre produit offre une gamme de tailles beaucoup plus vaste que son cousin américain, et occupe ainsi, sur le marché, un nombre supérieur de créneaux spécialisés. En outre, les eaux canadiennes, étant plus froides, produisent un homard qui, d'après les connaisseurs, possède une saveur plus douce, une chair plus tendre et une carapace plus dure. En octobre dernier, le ministère a parrainé à Londres un colloque suivi d'une dégustation, afin de faire mieux connaître l'originalité et la variété de notre produit.

Les participants ont bénéficié de la présence de M. Hans Andregg, l'un des principaux chefs de l'Ile-du-Prince-Édouard, qui s'est taillé la vedette en expliquant la manutention et la préparation du homard. Il existe d'ailleurs un rapport consacré à cet événement très apprécié.

C'est le marché japonais qui connaît, depuis quelques années, la plus rapide expansion pour ce qui concerne le homard vivant et le homard congelé.