

PROFIL DE L'INDUSTRIE CANADIENNE DU HOMARD

Après l'instauration de la zone de pêche des 200 milles, en 1977, la politique fédérale a eu comme principal objectif de conserver les ressources halieutiques et, en même temps, d'en maximaliser les retombées économiques pour les pêcheurs, les transformateurs, les vendeurs et les consommateurs canadiens. C'est ce qu'on appelle aujourd'hui le "développement durable". En ce qui touche à la conservation des ressources, la très grande majorité des intervenants reconnaissent que le ministère des Pêches et des Océans a réussi à bien gérer la pêche du homard, les prises étant à la hausse et atteignant même des niveaux inconnus depuis le siècle dernier. L'industrie canadienne n'est toutefois pas sans éprouver certains problèmes sur le plan du "développement"; selon le Comité, ces difficultés mettent en évidence des faiblesses fondamentales dans le domaine de la commercialisation.

Deux types de "homard" sont vendus sur les marchés internationaux -- le homard à pinces et la langouste. L'industrie canadienne, qui fournit la variété à pinces, est la principale productrice de homard au monde; elle fournit environ 19 p. 100 du total des prises mondiales, qui s'élevaient à 208 000 tonnes en 1988. Les États-Unis, Cuba, l'Australie et l'Écosse figurent au nombre des autres grands fournisseurs. Dans le rapport, le terme "homard" désigne l'espèce connue sous le nom scientifique de *Homarus Americanus*, celle qu'on pêche sur la côte est du Canada et dans le nord-est des États-Unis.¹ Le Canada pêche à lui seul plus de 60 p. 100 de cette espèce.

Le homard se trouve uniquement dans les eaux canadiennes et américaines. L'espèce est répartie sur toute la partie nord-ouest du plateau continental de l'Atlantique, du Labrador à la Caroline du Nord, mais elle est particulièrement abondante au large des côtes du Maine et du sud-ouest de la Nouvelle-Écosse, ainsi que sur le littoral des Maritimes le long du golfe du Saint-Laurent. La température de l'eau influe sur la maturité sexuelle des homards : ils arrivent à maturité plus tôt et ont, par conséquent, une taille inférieure dans les eaux plus tempérées. Selon les biologistes, à mi-chemin de sa maturité, la carapace (de l'arrière de l'oeil à l'extrémité du corps, à l'exclusion de la queue) d'un homard moyen mesure 3 pouces dans les eaux relativement tièdes du golfe du Saint-Laurent, 3 pouces 5/8 dans les eaux océaniques fraîches au large de la Nouvelle-Écosse et 4 pouces dans les eaux plus froides du golfe du Maine.²

Au Canada, la pêche du homard étant essentiellement une activité côtière, les prises se font à quelques milles des côtes. Cette pêche est devenue une activité importante pour bon nombre des 11 545 pêcheurs³ de la région de l'Atlantique (Tableau 1); selon une estimation, la plupart des pêcheurs côtiers des Maritimes "gagnent la moitié ou plus de leurs revenus de pêche

¹ Nations Unis, Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, Recueil de statistiques sur les pêches, vol. 66, Rome, 1990. Le homard européen (*Homarus gammarus*) est le seul autre crustacé à pinces appelé "homard".

² Groupe spécial de l'ALE, rapport final, Les homards du Canada, le 25 mai 1990, p. 9.

³ Dans le présent rapport, le terme "pêcheurs" désigne à la fois les femmes et les hommes pratiquant cette activité.