

Les statistiques concernant les importations de produits du homard au Royaume-Uni en 1991 sont les suivantes : SH 0306.11, homard vivant (37 627 kg évalués à 483 939 £); 0306.12.1, homard congelé (508 233 kg évalués à 2 793 762 £); 0306.12.9, homard congelé (53 463 kg évalués à 261 962 £); 0306.21, homard non congelé (3 332 kg évalués à 42 318 £); 0306.22.1, homard non congelé (784 014 kg évalués à 4 225 162 £); 0306.22.91, homard non congelé (25 080 kg évalués à 119 417 £); 0306.22.99, homard non congelé (12 530 kg évalués à 108 381 £); et 1605.3, homard préparé ou préservé (91 807 kg évalués à 498 829 £). Des distributeurs jouent généralement le rôle d'intermédiaires dans le commerce du homard local ou importé et approvisionnement les restaurants, les supermarchés et les marchands de poisson. Certains d'entre eux sont installés dans les marchés de vente de poisson en gros, surtout à Billingsgate, alors que d'autres ont leur propre service de livraison, qui est particulièrement utile aux restaurants qui achètent du homard vivant.

Les droits de douane sont les mêmes dans toute la CE et sont calculés sur la valeur CAF. Ils sont de 8 p. 100 pour le homard vivant et le homard entier réfrigéré ou entier congelé (cuit ou cru); de 16 p. 100 pour le homard congelé, autre qu'entier, et le homard en coquille cuit, réfrigéré ou congelé; de 20 p. 100 pour le homard préparé ou en boîte (c.-à-d. cuit et sans carapace comme dans les boîtes congelées ou en paquet de chair de homard). À compter de janvier 1993, dans le cadre du Marché unique, les animaux vivants (excluant le homard vivant) ne pourront entrer dans la CE qu'à des endroits désignés. Le Royaume-Uni a désigné les aéroports suivants : Heathrow, Gatwick, Stansted, Luton, Birmingham, Manchester et Glasgow. Les ports de mer désignés sont : Birmingham (sur le fleuve Humber près de Grimsby), Tilbury, Felixstowe, Harwich et Liverpool. Ces points d'entrée ont trois ans pour faire en sorte que leurs installations répondent aux nouvelles normes, mais, après le 1^{er} janvier 1993, aucun autre point ne pourra accueillir d'animaux vivants. Rien n'empêche d'autres aéroports et ports de mer de demander la désignation comme point d'entrée si les responsables pensent que cela répond aux besoins du marché.

Le haut-commissariat a coordonné un programme de promotion du homard au cours des quatre dernières années. Les premières activités s'adressaient aux commerçants et à la presse spécialisée, et le homard canadien est maintenant bien connu. La promotion cible maintenant le consommateur. La mission a appuyé une promotion organisée dans un restaurant du nord de l'Angleterre au cours des deux derniers étés et, l'an passé, une promotion au restaurant du prestigieux hôtel Savoy, à Londres. La mission entend répéter les deux expériences en 1993, veut trouver d'autres participants, de préférence des hôtels et des chaînes de restaurants, et compte surveiller l'évolution des ventes dans les supermarchés afin de déterminer quelles activités de promotion seraient appropriées.

Une campagne de promotion collective du homard est orchestrée à l'échelle du Royaume-Uni en 1993. La principale foire biennale de produits alimentaires à se dérouler dans le territoire de la mission est l'International Food Exhibition (IFE), dont la dernière édition s'est déroulée en avril dernier à Londres; jusqu'à maintenant, aucune entreprise canadienne de produits de la pêche n'y a participé. En outre, un vidéo promotionnel de bonne qualité, traitant de l'industrie du homard au Canada, de la gestion des ressources et même de la façon de préparer le homard vivant, serait d'une grande utilité. Le matériel de promotion préparé récemment par l'Association du Canada atlantique pour la promotion du homard (cahier de fiches d'information) est excellent et aidera le haut-commissariat dans ses démarches. Les exportateurs canadiens de homard devraient songer à réserver de la publicité dans la presse spécialisée, en se fixant comme cible les traiteurs, les hôtels et les restaurants.