

Le Canada est actuellement à l'avant-garde des techniques de stockage du homard en milieu contrôlé et une expansion de ses installations ainsi qu'une amélioration des techniques utilisées sont déjà à prévoir. Cela nous permettra donc d'accroître encore notre capacité d'offrir toute l'année durant des produits de qualité à des prix compétitifs.

En ce qui concerne le homard vivant, des efforts seront accomplis à court terme en vue de réduire les taux de mortalité des homards pendant leur détention et leur transport. Bien que ces taux soient déjà faibles, leur amélioration permettra à tous les segments de l'industrie d'augmenter leur part de revenu.

Du côté de la transformation, nous prévoyons un effort accru en ce qui a trait à l'amélioration de l'image des produits existants, notamment le homard en saumure, ainsi que la mise au point de nouveaux produits, notamment dans la catégorie des produits spéciaux. L'amélioration des techniques de conditionnement représente également un défi pour l'industrie du homard.

Avec la diversité des goûts de ses consommateurs et sa demande croissante de produits prêts à cuire ou à consommer, le Royaume-Uni devrait se montrer particulièrement réceptif à de tels développements.

J'aimerais en terminant remercier les organisateurs de la conférence de m'avoir ainsi fourni l'occasion de vous entretenir au sujet de l'évolution et des perspectives d'avenir de l'industrie du homard.

Je serai maintenant heureux, si vous le désirez, de répondre à vos questions. Pour de plus amples renseignements ou si vous désirez obtenir une liste de fournisseurs de homard, je vous recommande de communiquer avec le Haut-Commissariat canadien à