



Homard

Homarus americanus

Connu comme le «roi des fruits de mer», plus de la moitié de l'approvisionnement mondial en homard de l'Atlantique Nord provient des eaux cristallines et glacées de l'océan Atlantique canadien. Prisé pour sa carapace dure et la richesse de sa chair, le homard canadien est pêché par des milliers de pêcheurs indépendants et expédié rapidement dans le monde entier. Environ la moitié des homards débarqués au Canada sont classés et expédiés vivants, le reste est transformé en produits frais et surgelés de haute qualité. La pêche au homard est soigneusement structurée et gérée afin d'avoir des homards d'excellente qualité disponible sur le marché toute l'année. La saison de pêche varie selon les régions, mais le homard est disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

La plupart des homards débarqués au Canada proviennent de pêcheries certifiées par le Marine Stewardship Council (MSC). D'autres pêcheries de homard participent à des programmes de traçabilité. Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).



Formes du produit

Vivant

Frais (cuit)

Congelé cuit (entier, entier en saumure, entier blanchi, chair, autres produits spécialisés)

Surgelé cru (entier, processus HPH, fendus, queues, autres produits spécialisés)

En conserve

Valeur ajoutée (pâte, autres produits)