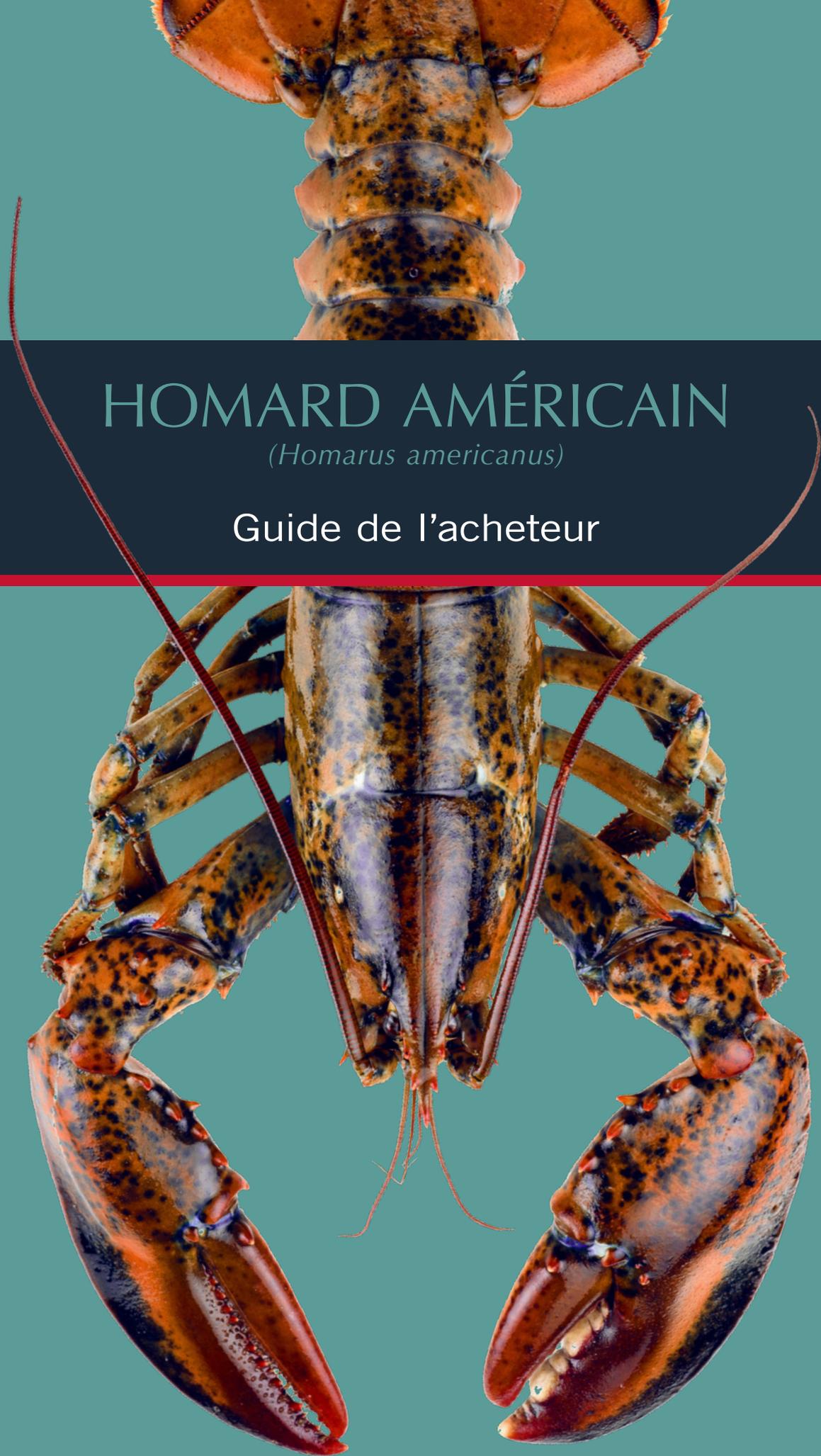




HOMARD AMÉRICAIN

(Homarus americanus)

Guide de l'acheteur



SOMMAIRE

Cliquez sur un sujet pour accéder à la section correspondante

LE HOMARD AMÉRICAIN

1. BREF HISTORIQUE
2. LE HOMARD AMÉRICAIN EST SYNONYME DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
3. UNE PÊCHE BIEN RÉGLEMENTÉE
4. UN APERÇU DU HOMARD AMÉRICAIN
5. VALEUR NUTRITIONNELLE

PRODUITS À BASE DE HOMARD AMÉRICAIN

7. HISTOIRE DU TRAITEMENT ET INNOVATIONS
8. POURQUOI ACHETER DES PRODUITS DÉRIVÉS DU HOMARD AMÉRICAIN
- 9-10. FORMES DE PRODUITS
11. PRODUITS À VALEUR AJOUTÉE
12. EN COURS D'ACHEMINEMENT

HOMARD AMÉRICAIN VIVANT

14. MANIPULATION ET CLASSEMENT

GLOSSAIRE

15. GLOSSAIRE



LE HOMARD AMÉRICAIN

Bref historique



Le homard d'Amérique (*Homarus americanus*) représente environ 55 % de la production mondiale de homards. Dans les eaux américaines, la zone de pêche naturelle de cette espèce s'étend de l'État du Maine à l'État de Caroline du Nord. Les autochtones utilisaient le homard comme un engrais. Le homard américain était utilisé pour nourrir les prisonniers dans les années 1700. La pêche commerciale du homard d'Amérique en eau froide existe depuis 1850. Aujourd'hui, le homard américain est un mets délicat à déguster dans le monde entier et la majorité des homards pêchés aux États-Unis proviennent des eaux du Maine et du Massachusetts.

La pêche est pratiquée toute l'année, mais la majorité des prises ont lieu de mai à décembre. Pendant les mois d'hiver, la récolte et le transport sont minimes en raison des vents violents, de la neige et des températures glaciales.

LE HOMARD AMÉRICAIN EST SYNONYME DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



- La pêche de homard américain est durable et traçable tout au long de la chaîne d’approvisionnement
- Le homard américain est riche en protéines et présente de nombreux avantages nutritionnels
- Les transformateurs de homard américain respectent des normes de sécurité strictes en matière de manutention, de traitement, de transport et de stockage
- Le homard américain offre une grande variété d’applications
- Les transformateurs de homards américains offrent une gamme complète de produits dans les secteurs de la restauration et de la vente au détail
- Le homard américain est disponible toute l’année
- Les produits transformés dérivés du homard américain sont simples à consommer, et ils offrent une facilité de préparation pour les produits à valeur ajoutée, des saveurs exceptionnelles et un conditionnement pratique
- Les transformateurs de homard américain proposent des formats de produits innovants

GESTION DURABLE DES RESSOURCES

Les homards américains d'eau froide sont pêchés à l'aide de pièges grillagés. Les pièges reposent sur le fond de l'océan et sont attachés par une corde à une bouée qui flotte à la surface de l'océan.

- **Limitation de la taille minimale et maximale des homards** qui peuvent être pêchés — généralement 8.3 cm - 12.7 cm (3.25 - 5 pouces), pour la plus petite taille à 12.7 cm (5 pouces) pour la plus grande taille (de l'orbite du homard à la carapace).
- **Limitation des pièges pour contrôler les efforts de pêche** — nombre de pièges qu'un pêcheur peut mettre à l'eau.
- **Mesures visant à protéger les homards femelles œuvées.** Les pêcheurs pratiquent une encoche en V sur l'une des nageoires caudales pour indiquer que le homard est un homard reproducteur et qu'il ne doit pas être pêché.
- **Obligation de débarquer les homards vivants et entiers** — il est interdit de séparer la queue et les pinces des homards vivants à bord des homardiers.



UNE PÊCHE BIEN RÉGLEMENTÉE

La pêche du homard américain est durable et traçable

Chaque État côtier du nord-est a ses propres politiques de régulation, le Maine étant le plus strict. Il y a sept zones de gestion de la conservation du homard gérées au niveau intergouvernemental. La pêche est gérée par les propriétaires, les homards étant capturés et mesurés un par un. Actuellement, il y a plus de 7 000 pêcheurs de homards indépendants aux États-Unis, dont environ 5 600 dans le Maine.

- **Les restrictions relatives au matériel de pêche** comprennent une limitation du nombre de pièges utilisés ainsi que les modifications réalisés sur les pièges. Ces événements doivent être suffisamment grands pour permettre aux homards de taille inférieure à la taille réglementaire de pénétrer dans les casiers et d'en sortir. Les panneaux des casiers sont biodégradables et sont conçus pour se détacher et libérer les homards si un casier venait à se perdre en mer.
- **Exigences en matière de surveillance et de notification** — les capitaines de bateau et les négociants en homards doivent déposer des rapports de captures auprès des organismes gouvernementaux.



DÉCOUVREZ LE
*Homarus
americanus*:

Nageoires

Queue

Carapace

Pattes

Un aperçu du HOMARD AMÉRICAIN

Les homards américains sont de couleur vert olive ou brun verdâtre avec des épines rouges. Ils ont un grand corps et dix pattes, dont deux sont de grosses pinces. L'une des pinces est une pince broyeuse et l'autre une pince coupante.

- **Les homards américains atteignent généralement 200 à 610 mm** (8 à 24 pouces) et pèsent entre 450 grammes et 4,08 kg (1 à 9 livres).
- **En général, il faut 6 à 7 ans pour qu'un homard atteigne les 450 grammes** (1 livre), et il grandit souvent au large à des profondeurs allant jusqu'à 2 300 pieds.
- **Le homard mue (il perd sa carapace extérieure) afin de grandir et de former une carapace plus grande.** Ce processus a lieu 20 à 25 fois entre le moment où il sort de l'œuf et celui où il atteint une taille légale de pêche à savoir environ 450 grammes (1 livre).
- **Une fois accouplée, le homard femelle peut produire de 5 000 à plus de 100 000 œufs.** Plus la femelle est grande, plus elle est capable de produire des œufs. Les œufs sont situés sur la face inférieure de la queue et portés pendant 9 à 11 mois.
- **Les femelles qui portent les œufs se déplacent vers la côte pour faire éclore leurs œufs,** généralement au printemps ou au début de l'été. Les larves qui en résultent muent quatre fois avant de se poser au fond de l'océan pour atteindre la taille légale.
- **Les jeunes homards sont souvent confrontés à des prédateurs** - notamment les poissons, les requins, les pocheteaux, les raies, les poulpes et les crabes.

Jointures

Pinces

VALEUR NUTRITIONNELLE

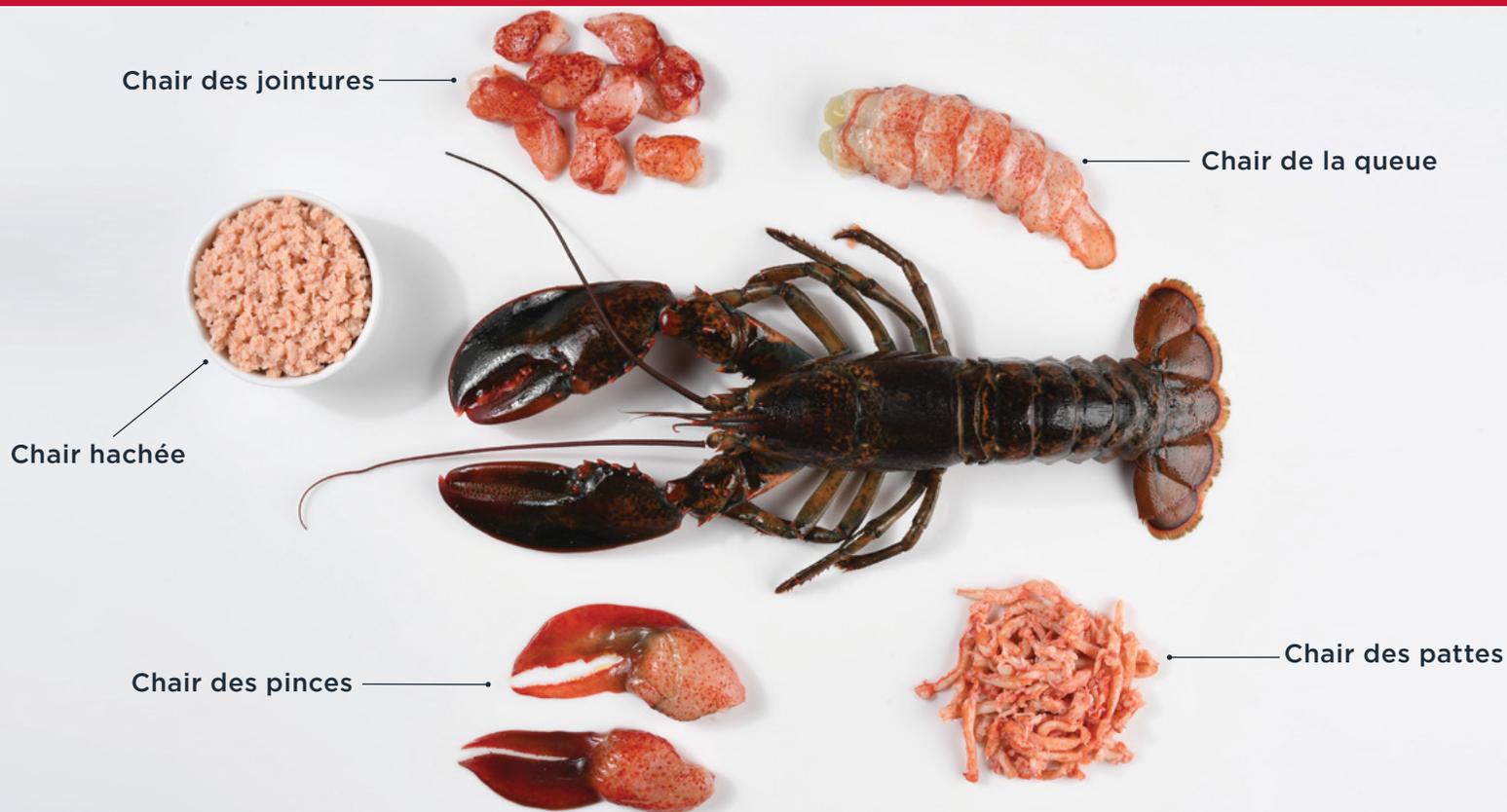
Le homard américain est l'une des protéines les plus saines. Une portion de 85 g ne contient que 60 mg de cholestérol, 81 calories et 0,089 gramme de graisses saturées. Le homard américain contient du zinc (pour combattre les bactéries et les virus), du phosphore pour contribuer à la solidité des os, de la vitamine B12 pour préserver la santé des cellules nerveuses et sanguines, de la vitamine E (un antioxydant), du magnésium nécessaire à la production d'énergie et 0,1 gramme d'acides gras oméga-3 par portion.



PRODUITS DÉRIVÉS DU HOMARD AMÉRICAIN



HISTOIRE DU TRAITEMENT ET INNOVATIONS



LA TRANSFORMATION DU HOMARD a débuté au milieu des années 60 aux États-Unis, principalement dans le Maine. **Les premières formes de produits étaient le homard entier cuit et congelé en saumure ainsi que la chair de homard en conserve.** La congélation se faisait principalement à l'aide d'ammoniac dans des congélateurs à air pulsé et à plaques. Il fallait 24 à 48 heures pour congeler les produits.

La transformation s'est développée et modernisée pour répondre à la demande accrue de queues et de chair de homard congelées. **De nouvelles méthodes de congélation utilisant l'azote liquide** ont permis de prolonger la durée de conservation et de faciliter la préparation - il suffit de décongeler, de cuire à la vapeur et de servir. La congélation à l'azote en dix-huit minutes seulement a permis d'obtenir un produit savoureux et tendre avec un minimum de déshydratation.

LA CUISSON À LA VAPEUR a remplacé l'ébullition des homards vivants. Cela a permis d'obtenir une cuisson continue et d'éviter la surcuisson. Les installations de transformation ont adopté des plans détaillés de sécurité alimentaire et des normes de sécurité alimentaire plus strictes. Les techniques de cuisson et de congélation devenant plus sophistiquées, l'attention s'est portée davantage sur les marchés internationaux. L'avènement de **l'emballage sous vide** a contribué à rendre les emballages plus attrayants et plus résistants à l'humidité. En outre, l'introduction de sacs en nylon à haute barrière a permis de protéger la chair pendant la conservation au froid et de prolonger la durée de conservation jusqu'à deux ans.

EN 2006, le HPP (TRAITEMENT À HAUTE PRESSION) a été introduit dans l'industrie du homard. Utilisé à l'origine en Espagne pour prolonger la durée de conservation des viandes, le HPP permet d'obtenir un produit savoureux, constant, sûr et de qualité. On a également constaté que le traitement HPP prolongeait la durée de conservation de 21 jours en moyenne pour les produits à base de homard cuits. Avec le traitement HPP, le homard est tué immédiatement lorsqu'on lui applique de l'eau sous haute pression. Le traitement HPP augmente la valeur du produit car le rendement en viande est proche de 100 % et l'utilisateur final peut facilement retirer la chair du homard de la carapace. La chair des pinces et des jointures n'a pas été cuite au préalable et offre de nombreuses possibilités de préparation et d'applications aux chefs cuisiniers.

— Méthodes de traitement avancées

La cuisson à la vapeur permet d'obtenir une cuisson uniforme. La congélation à l'azote permet d'obtenir des produits de haute qualité.

— Formats modernes des produits

Les transformateurs proposent de nombreuses formes de produits différents et utilisent des produits HPP (traitement à haute pression).

— Goût supérieur

Saison de traitement: mai - décembre. La plupart des homards sont transformés pendant l'été et l'automne, lorsque les homards acquièrent une nouvelle carapace. La qualité de la chair de ces homards est plus tendre et plus sucrée, avec une saveur et une texture saumâtre.



POURQUOI ACHETER DES PRODUITS DÉRIVÉS DU HOMARD AMÉRICAIN



— Emballages innovants et prolongation de la durée de

conservation L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation et empêche la perte d'humidité. Les produits cuits ont une durée de conservation de 18 mois. Les produits crus ont une durée de conservation de 2 ans.

— Sécurité alimentaire et qualité constante

Les transformateurs de homards utilisent des technologies de transformation avancées pour répondre aux préoccupations en matière de bien-être animal.

— Disponibilité

Les produits transformés et surgelés sont disponibles toute l'année.

— Diversité des produits

Les produits à valeur ajoutée à base de chair de homard hachée permettent de varier les recettes. Une gamme de produits de détail prêts à l'emploi (bisque, macaroni au fromage, pâtés en croûte, gâteaux, dips).

— Demande croissante des consommateurs

Augmentation de la demande de produits de la mer surgelés et réfrigérés. Les comptoirs de restauration proposent des produits de homard décongelés prêts à l'emploi.

HOMARD AMÉRICAIN: PRODUITS CUITS

| Description du produit | Fourchette de taille | Taille du carton | Restauration | Détail |
|-------------------------|-----------------------|------------------|---|---|
| Entier, cuit | 450-794g (1-1.75 lb) | 4.54kg |  |  |
| Cuit, Pince, Jointure | 907g/227g (2 lb/8 oz) | 5.44kg / 3.63kg |  |  |
| Chair de la queue cuite | 907g (2 lb) | 5.44kg |  | |
| Chair hachée | 2.27kg (5 lb) | 15.88kg |  | |
| Chair des pattes cuite | 907g (2 lb) | 5.44kg |  | |

**CTK cuit
(Pince, queue et jointure)**



**CTK cuit
(Pince et jointure)**



**Queue entière
cuite**



**Queue coupée
cuite**



**Entier
cuit**

Hachée



HOMARD AMÉRICAIN: PRODUITS CRUS

| Description du produit | Fourchette de taille | Taille du carton | Restauration | Détail |
|--|-----------------------|-------------------------|---|---|
| Entier, Cru/Blanchi | 450-680g (1-1.75 lb) | 4.54kg |  |  |
| Cru, fendu avec pince | 450-567g (1-1.25 lb) | 4.54kg |  | |
| Cru, fendu | 192-220g (6.7-7.7 oz) | 4.54kg |  | |
| Queues de homard crues entières et fendues | 56-340g (2-12 oz) | 4.54kg / 2.38kg, 2.72kg |  |  |
| Chair pattes-Crue | 907g (2 lb) | 5.44kg |  | |
| Chair crue pince et jointure | 907g (2 lb) | 5.44kg |  | |



Queues

Entier cru

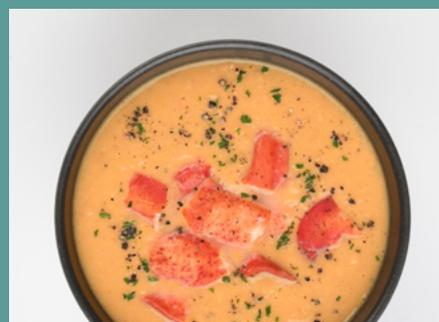
CTK cru (Pince, queue et jointure)

LES CONSOMMATEURS PEUVENT DÉSORMAIS PROFITER D'UNE EXPÉRIENCE DE RESTAURATION À DOMICILE À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE.



PRODUITS À VALEUR AJOUTÉE

Les produits à valeur ajoutée sont en vogue dans les épicerie, les marchés d'alimentation spécialisés, les supermarchés gastronomiques et les détaillants en ligne. Ces produits utilisent la chair de homard hachée, la chair des pattes et la chair du corps comme ingrédients supplémentaires dans les macaronis au homard et au fromage, le risotto au homard, les pâtés et gâteaux au homard, et les bisques et chaudrées de homard. Les plats à base de homard sont entièrement préparés et il suffit de les chauffer et de les servir ou tout simplement de les assembler. Une variété de produits à base de homard est également disponible dans les rayons des fruits de mer et dans la section congélation. Grâce aux innovations et aux améliorations des méthodes d'expédition et des emballages, les ingrédients et les plats cuisinés à base de homard peuvent être expédiés aux consommateurs encore congelés à partir de plateformes de commerce électronique.



EN COURS D'ACHEMINEMENT

Transport de produits surgelés



Les produits congelés à base de homard sont transportés vers des entrepôts frigorifiques ou directement vers les clients dans des camions frigorifiques à -18°C ou plus froid. Pour le transport international, il existe plusieurs options :



Par voie aérienne: Le produit est emballé dans des cartons d'expédition isolés, des palettes isolées ou dans des conteneurs aériens avec de la neige carbonique.



Par voie maritime: Les produits à base de homard sont chargés en chambre froide dans des conteneurs réfrigérés à -18°C ou moins et sont ensuite livrés aux quais d'expédition où ils sont chargés sur les navires porte-conteneurs pour le transport.



Il est important de s'assurer que la température de conservation requise est maintenue à tout moment. De nombreux exportateurs utilisent des thermomètres pour contrôler la température. **AUCUN PRODUIT PRÉALABLEMENT CONGELÉ NE DOIT ÊTRE RECONGELÉ.**

HOMARD AMÉRICAIN VIVANT





SUR LES BATEAUX: Lorsque les homards sont retirés des casiers et mesurés, des bandes sont attachées aux pinces pour faciliter la manipulation et prévenir les dommages. Chaque homard est manipulé avec soin et inspecté avant d'être placé dans des bassins d'eau salée aérés.



SUR TERRE: Lorsque les homards sont déchargés du bateau vers le site d'achat, ils sont pesés, placés dans des caisses. Les caisses flottent dans de l'eau salée aérée jusqu'à ce qu'elles soient expédiées dans des camions réfrigérés vers des salles de stockage pour un nouveau classement en fonction de la taille ou de la qualité de la carapace. Les grossistes en homards vivants contrôlent régulièrement la salinité, l'aération et la température du bassin avant l'expédition.



DANS LES CAMIONS POUR LES EXPÉDITIONS NATIONALES ET INTERNATIONALES : Pour les expéditions internationales, les homards sont réfrigérés à au moins 4,4° C (40° F) avant d'être emballés. Ils sont ensuite livrés par camion frigorifique à des transitaires pour les expéditions internationales par avion. Les homards vivants destinés à une livraison nationale sur de longues distances ou à des marchés internationaux sont emballés queue vers le bas et pinces vers le haut dans un carton d'expédition à fentes. Une fois le carton emballé, une compresse humide est placée sur le dessus de la boîte intérieure avec des blocs de gel pour garder les homards au froid pendant le transport.

MANIPULATION ET CLASSEMENT

Pour les homards vivants

LES HOMARDS À CARAPACE DURE sont principalement vendus vivants. Ils sont disponibles toute l'année dans le monde entier, mais en quantités limitées pendant les mois d'hiver.

LES HOMARDS À CARAPACE FERME sont utilisés pour les marchés transformés et vivants. En automne et au début de l'hiver, la plupart des produits transformés et présentés en carapace proviennent de homards à carapace ferme.

LES HOMARDS À CARAPACE NOUVELLE sont principalement expédiés aux transformateurs pour être transformés en chair et en queues de homard. La texture douce et délicate, associée à une saveur saumâtre, en fait un des produits préférés des transformateurs de homards américains.

CLASSEMENT PAR TAILLE:

| Nom du homard | Type | Grammes | Livres |
|---------------|------|--------------|------------------|
| Chix | | 450 - 544g | 1 - 1.20 lbs. |
| Quarters | | 567 - 658g | 1.25 - 1.45 lbs. |
| Halves | | 680 - 771g | 1.5 - 1.7 lbs. |
| Selects | | 794 - 1361g | 1.75 - 3 lbs. |
| Jumbos | | 1361 - 2722g | 3 - 6+ lbs. |

CLASSEMENT SELON LA QUALITÉ DE LA CARAPACE:

| Qualité carapace | Période de pêche | % de chair |
|-------------------|---------------------|------------|
| Carapace dure | Janvier - Juin | 25 - 27% |
| Carapace ferme | Octobre - Janvier | 20 - 22% |
| Nouvelle carapace | Juillet - Septembre | 15 - 17% |

GLOSSAIRE DES TERMES

Eau salée aérée: Procédé d'infusion de l'eau avec de l'air pour permettre l'échange d'oxygène et la libération en surface de dioxyde de carbone et de méthane. L'eau salée aérée est utilisée dans les installations de rétention de homards sur le rivage et dans les zones de rétention.

Commission des pêches marines des États de l'Atlantique: Les ressources et la pêche du homard américain sont gérées en coopération par dix États et NOAA Fisheries pour promouvoir, protéger et maintenir les ressources halieutiques côtières de l'Atlantique.

Congélation en saumure: Immersion des morceaux de homard dans une saumure froide à écoulement rapide (solution de chlorure de sodium), suivie d'un rinçage à l'eau réfrigérée. Ce procédé permet de congeler les produits et de créer un film d'eau comme protection contre la perte d'humidité. En général, le processus dure 24 heures.

Carapace: Carapace supérieure dure du homard. La partie dorsale de l'exosquelette.

Pièges fantômes: Piège perdu lorsque les lignes de bouées sont coupées. Tous les casiers à homards doivent être munis de panneaux biodégradables qui se détachent pour éviter que les homards ne soient coincés dans les casiers.

Plan HACCP: Analyse des risques, points de contrôle critiques

Une approche préventive de la sécurité alimentaire, identifiant les risques biologiques, chimiques et physiques avec des actions correctives. Comprend la préparation des produits alimentaires jusqu'à l'emballage et la distribution. Le processus consiste à effectuer une analyse des dangers, à identifier et à établir des limites critiques, à établir des procédures de contrôle, des actions correctives, une validation, une vérification et une documentation de la tenue des registres. Tous les transformateurs de homards sont tenus de mettre en place un plan HACCP.

HPP - Transformation à haute pression:

Technique de pasteurisation à froid qui utilise un niveau élevé de pression isostatique transmise par l'eau pour tuer le homard et libérer la chair de la carapace. Ce traitement prolonge la durée de conservation, garantit la sécurité alimentaire et permet d'obtenir un produit qui conserve sa texture et sa saveur d'origine. La chair est extraite de la carapace à l'état cru et entier.

Larves: homard immature prêt à se nourrir

Zones de gestion de la conservation du homard: Zones d'évaluation des stocks de l'Atlantique et de gestion des pêches.

Les zones comprennent les eaux côtières du golfe du Maine, les eaux côtières du sud de la Nouvelle-Angleterre, les eaux hauturières, les eaux côtières du nord du centre de l'Atlantique, les eaux côtières du sud du centre de l'Atlantique de l'État de New York et du Connecticut et les eaux extérieures du Cape Cod au large du Massachusetts. Les représentants de l'industrie de chaque zone de gestion font des recommandations à la Commission des pêches marines des États de l'Atlantique concernant la gestion de la zone et le plan de pêche. Ils sont responsables des limites minimales/maximales, des limites des pièges et du marquage par encoche en V des femelles porteuses.

Mue: Se débarrasser de sa carapace pour faire place à une nouvelle croissance

Congélation à l'azote: Méthode de congélation instantanée utilisant la congélation continue par pulvérisation d'azote avec formation de cristaux de glace. Garantit une haute qualité avec un taux d'humidité élevé.

NOAA Fisheries: National Oceanic and Atmospheric Administration, Département du commerce fournissant des données, des outils et des services favorisant la sécurité et l'efficacité du transport et du commerce, la préparation et la réduction des risques liés à la pêche, l'intendance des loisirs et le tourisme.

Salinité: Concentration des sels dissous dans l'eau

Procédures opérationnelles standardisées (SSOP) en matière d'assainissement:

Documentation écrite des procédures d'assainissement visant à maintenir les équipements et l'environnement sanitaires pour la transformation des aliments afin d'éviter toute adultération des produits. Le processus comprend des procédures de nettoyage et d'assainissement concernant la fréquence, le suivi, la tenue de registres, les mesures correctives et la validation de l'équipement et des produits chimiques utilisés.

Cuisson à la vapeur: Utilisation d'un cuiseur à vapeur à bande continue pour cuire des homards entiers crus, des queues, des pinces et des jointures. Il en résulte une cuisson uniforme, de grande qualité et conforme à la sécurité alimentaire. Le produit a une texture humide et n'est pas trop cuit.

Pléopodes: Appendices duveteux situés sous la queue des homards. Les pléopodes permettent au homard de nager.

Emballage sous vide: Scelle le produit sur la barquette à l'aide d'un film spécial "peau". Prolonge la durée de conservation du produit en éliminant l'oxygène et empêche la croissance des bactéries.





NOUS CONCERNANT

Food Export USA-Northeast est une organisation à but non lucratif composée de dix agences de promotion agricole des États du nord-est qui utilisent les ressources du gouvernement fédéral, des États et de l'industrie pour aider les entreprises à accroître leurs ventes de produits à l'étranger. Food Export USA-Northeast gère de nombreux services grâce au financement du Market Access Program (MAP) du Foreign Agricultural Service (FAS) de l'USDA.

RENTABLE • DURABLE • DÉLICIEUX

Food Export USA® — Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA
telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • www.foodexport.org

Food Export-Midwest et Food Export-Northeast gèrent de nombreux services grâce au financement du Market Access Program (MAP) du Foreign Agricultural Service (FAS) de l'USDA. Food Export-Midwest et Food Export-Northeast interdisent dans tous leurs programmes et activités la discrimination fondée sur la race, la couleur, l'origine nationale, la religion, le sexe, l'identité de genre (y compris l'expression du genre), l'orientation sexuelle, le handicap, l'âge, l'état civil, la situation familiale/parentale, les revenus provenant d'un programme d'assistance publique, les convictions politiques, les réprimandes ou les représailles pour une activité antérieure en matière de droits civils. Les personnes handicapées qui ont besoin d'aménagements raisonnables ou d'autres moyens de communication pour obtenir des informations sur le programme sont invitées à nous contacter. En outre, les informations sur les programmes peuvent être disponibles dans d'autres langues que l'anglais. Food Export Midwest et Northeast ne tolèrent pas la fraude et sont vigilants dans la prévention de la fraude dans tous leurs programmes. Food Export se réserve le droit exclusif d'accepter ou de refuser des entreprises dans ses programmes. Pour consulter les politiques de participation complètes et notre code d'éthique, veuillez visiter le site: www.foodexport.org/termsandconditions. Pour déposer une plainte pour discrimination dans le cadre d'un programme, allez sur <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest et Food Export-Northeast sont des employeurs et des fournisseurs qui respectent l'égalité des chances.

