



Emplois liés à l'industrie
homard

SUR LES BATEAUX : En tant que capitaine ou équipage

Les capitaines décident où pêcher dans les grandes zones de pêche. Ils consultent des cartes et choisissent où poser les pièges.

Les équipes peuvent placer les pièges dans l'eau, puis les récupérer lorsqu'ils sont pleins. Ils mesurent les homards (en remettant les homards trop petits dans l'océan), mettent des bagues sur leurs pinces et les placent dans des réservoirs d'eau salée aérés.



Les femelles œuvées et les mâles de petite taille sont remis à l'eau afin d'assurer la durabilité de cette ressource naturelle exceptionnelle.



Tous les homardières féminines



The National



SUR TERRE : Acheteurs et grossistes

Les homards sont déchargés du bateau vers l'installation d'achat. Ils sont pesés, placés dans des caisses et 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 classement ultérieur selon la taille ou la qualité de la coquille.

Les grossistes de homard vivant surveillent régulièrement la salinité, l'aération et la température du réservoir de rétention avant l'expédition.



TRANSPORT : En tant que chauffeurs de camion ou pilotes

Pour les expéditions internationales, les homards sont réfrigérés à au moins 4,4°C avant d'être emballés. Ils sont ensuite livrés par camion réfrigéré aux transitaires pour les expéditions aériennes internationales. Les homards vivants destinés à une livraison nationale sur de longues distances ou aux marchés internationaux sont emballés avec la queue vers le bas et les griffes relevées dans un carton d'expédition à fentes. Une fois la boîte emballée, un tampon humide est placé sur la boîte intérieure avec des packs de gel congelés pour garder les homards au frais pendant le transport.



TRANSPORT : Construction de bateaux

Les chantiers navals fonctionnent à pleine capacité pour répondre à la demande de nouveaux bateaux de pêche au homard, coûtant plus d'un million de dollars chacun. Souvent, les dates de livraison de ces nouveaux navires sont de 3 à 4 ans, compte tenu de la demande. Les longues attentes sont le résultat de plusieurs facteurs : la demande d'une industrie du homard en plein essor, les délais plus longs nécessaires pour construire une nouvelle génération de plus gros navires et une grave pénurie de main-d'œuvre qualifiée.



TRAITEMENT : Dans les usines

Le homard peut être transformé, cuit, congelé, scellé ou mis en conserve et préparé pour les marchés locaux ou expédié vers les marchés du monde entier. Les produits à valeur ajoutée utilisent de la viande de homard hachée, de la viande de cuisse et de la viande de corps comme ingrédients supplémentaires dans des plats tels que le macaroni au fromage au homard, le risotto au homard, les tourtes et gâteaux au homard, ainsi que les bisques et chaudrées de homard. Une variété de produits à base de homard sont également disponibles aux comptoirs de fruits de mer et dans la section congélateur.



Transformation du homard



**HPP Lobster
Processing
Explained**



TOURISME : restaurants, visites et plus encore

La saison du homard est différente à travers la province, selon la zone de pêche. Pendant la saison du homard, des excursions, des menus et des événements sur le thème du homard sont organisés. Il y a plus de 45 arrêts le long du sentier du homard de la Nouvelle-Écosse, chacun offrant une expérience du homard complètement distincte comme des tacos au homard, de la poutine au homard, de la fondue au homard et, bien sûr, des rouleaux de homard.



Visite du homard



SCIENCE et RECHERCHE :

Les sciences halieutiques et marines concernent l'étude et la gestion de la biologie, de l'écologie et de l'océanographie des ressources marines vivantes du Canada et de leurs habitats. Les océanographes et les chercheurs protègent les océans, les eaux douces et les écosystèmes et espèces aquatiques du Canada contre l'impact négatif des humains et des espèces envahissantes. Ils le font par le biais d'enquêtes sur le terrain et de collecte de données, de recherches, de rédaction et de politiques.



Rencontrez un biologiste marin

