



UN PEU D'HISTOIRE

Le homard est un **crustacé décapode** (10 pattes), vivant dans la mer. **Aucune donnée** ne permet d'évaluer la densité de homards en Europe depuis le Moyen Âge ou la préhistoire, mais, sur la côte nord Atlantique des États-Unis, le homard était encore **si commun aux 17e et 18e siècles** qu'il était considéré comme une **nourriture pour les pauvres**. C'était même l'**aliment offert gratuitement** aux veuves, orphelins, fonctionnaires et prisonniers. Il arrivait qu'on le prenne en si **grande quantité à la pêche** ou **après des tempêtes** qu'on ne lui trouvait d'autre **usage** que d'en faire de l'**engrais pour les champs et les jardins**.

Le **Massachusetts** a même **voté une loi interdisant son utilisation plus de deux fois par semaine**. **Manger du homard presque tous les jours de la semaine** était alors considéré comme un **châtiment inutilement cruel**. Dès le **19e siècle**, le homard s'est alors **raréfié**. On a donc commencé à manger les petits homards à peine matures (les grands individus ayant presque disparu), il est donc devenu un **aliment rare et cher**, en particulier aux périodes de forte demande.

La **pêche au homard** s'est alors **mécanisée** dans la **seconde moitié du 20e siècle** et est localement devenue une industrie, avec des tentatives de pisciculture et même d'élevage conservatoire à des fins de réintroduction dans la nature.

LANGOUSTE OU HOMARD ?

Le **homard** est un **crustacé carnivore** qui possède **deux véritables pinces**, dont l'une est une **broyeuse à dents**. La couleur de sa **carapace vire au bleu**. **Côté goût**, le homard possède une **chair plus ferme** et plus **dense** que celle de la langouste.

La **langouste** est aussi un crustacé mais, contrairement au homard, c'est un crustacé qui ne **consomme que du plancton** (micro-organismes d'eaux douces) et n'a **que deux antennes**. La langouste, étant un crustacé plus proie que prédateur, elle possède une **carapace épineuse de couleur vive**. **Côté prix**, le **homard** est généralement **plus cher** que la **langouste**.

LA BIOLOGIE

Les **homards s'accouplent l'été** quand la femelle vient de muer. Une fois l'accouplement terminé, le mâle la **protège quelques jours**, le temps que sa **carapace durcisse**.



Celle-ci ne pondra ses oeufs que l'année suivant l'accouplement. Une fois pondus, **les oeufs restent accrochés sous la queue de la femelle**, qui peut pondre jusqu'à **100 000 oeufs au cours de sa vie**. Mais elle peut en **perdre jusqu'à 50 %**, à cause des maladies, des parasites, des prédateurs ou encore la prise répétitive, la manipulation et la remise à l'eau des femelles œuvées par les pêcheurs.

Une fois les oeufs éclos, des milliers de larves montent à la surface de l'eau. **La température est un élément très important pour l'éclosion des oeufs**. Les larves sont libérées en été quand la température de l'eau augmente. Sur **10 000 larves au départ**, on estime qu'environ **une seule survivra jusqu'à l'âge adulte**.

On ne sait pas jusqu'à quel âge un homard peut vivre. **L'âge est estimé** en fonction de **sa taille** et de **son taux de croissance** en fonction de la température. On sait cependant qu'il peut vivre très vieux (au moins 20 ans) et atteindre de très grandes tailles. En effet, même adulte, le homard continue de muer (en général 1 fois par an) et de grandir régulièrement. En 1977, en Nouvelle Écosse (Canada), on a pêché un homard de 20 kg qui mesurait environ 1 mètre.



