



# HOMARD

*Homarus gammarus*  
*Homarus americanus*

## → BIOLOGIE

**Homard européen** (*Homarus gammarus*)

**FAMILLE**  
Nephropidae.

### TRAITS DISTINCTIFS

Carapace avec de beaux reflets bleus, pinces massives, décapode (dix pattes), rostre un peu épineux, effilé et courbé avec huit dents.

### HABITAT

Espèce benthique qui vit sur des fonds plutôt rocheux juste au-delà de la zone intertidale (qui subit les marées), parfois jusqu'à 150 m de profondeur.

### ALIMENTATION

Algues, crustacés, échinodermes, mollusques, poissons et vers.

### MATURITÉ SEXUELLE (longueur du céphalothorax)

95 mm (4-5 ans/femelle), soit environ 600 g.

### PÉRIODE DE FRAI

Généralement en été.

### LONGÉVITÉ

Plusieurs dizaines d'années.



- Atlantique Nord-Est
- Atlantique Nord-Ouest
- Mer Méditerranée



- Casier
- Filet



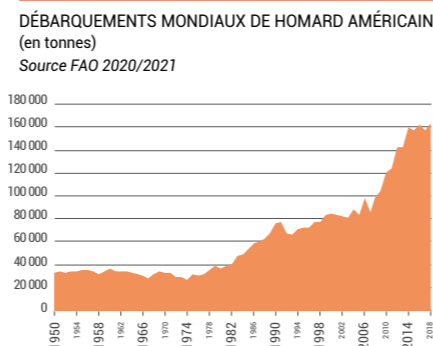
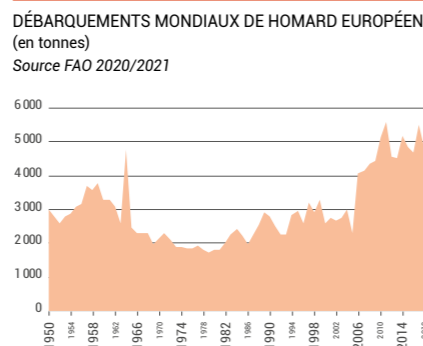
- Bassin

## PÊCHE

Le homard est une espèce très prisée par les pêcheurs professionnels. Ce crustacé vorace est le plus souvent capturé à l'aide de casier appâté avec du poisson. Les casiers sont positionnés au plus près des cailloux/rochers où ils vivent et sont laissés immergés pendant 24 heures avant d'être relevés. Le homard peut également être pêché par les fileyeurs (lors de la pêche ciblant les langoustes ou les poissons démersaux comme le merlu) ou en prise accessoire par les chalutiers de fond.

La production de homard européen a atteint 4 688 tonnes en 2018. **Il est principalement pêché dans le nord de l'Europe et le Royaume-Uni en est de loin le premier pays producteur, suivi par la France.**

**La production de homard américain est beaucoup plus élevée (163 705 tonnes en 2018) que celle de homard européen.** Le Canada est responsable d'environ 60 % des débarquements totaux.



## AQUACULTURE

L'élevage de homard européen se développe depuis quelques années en Norvège, au Royaume-Uni ou encore en Corse, à une plus petite échelle, afin de contribuer au repeuplement des côtes. Des essais sont en cours pour élever des homards pour la consommation humaine ; l'enjeu étant de pouvoir leur faire atteindre 300 g pour les commercialiser.

*Le homard européen peut atteindre 60 cm et 12 kg.*

*L'accouplement a lieu juste après la mue de la femelle, lorsque sa cuticule est encore molle. La femelle stocke le sperme du mâle et féconde les œufs (entre 5 000 et 50 000 selon sa taille) au fur et à mesure, pendant les deux années qui suivent. Les éclosions sont étalées sur plusieurs mois.*

*Les mâles s'approprient un territoire alors que les femelles sont plus nomades.*

## → AUTRE ESPÈCE

de homard commercialisée sur nos marchés :

### HOMARD AMÉRICAIN

(*Homarus americanus*), vit dans l'océan Atlantique, le long des côtes de l'Amérique du Nord. Il présente une coloration vert foncé avec des traces orangées sur l'abdomen. Maturité sexuelle (longueur du céphalothorax) : 80 mm, soit environ 400 g.

## GESTION DES STOCKS

Les principaux pays producteurs (de homard américain et homard européen) ont mis en place des plans de gestion qui diffèrent selon l'espèce et la dynamique de sa population, les zones géographiques concernées et les flottilles de pêche en place.

Principales mesures mises en place pour assurer la durabilité de l'espèce :

- attribution de licences limitant le nombre de pêcheurs ;
- nombre maximum de casiers autorisés par pêcheur ;
- type de casier autorisé ;
- taille minimale de capture ;
- interdiction de capture de femelles grainées (portant des œufs) dans certains pays ;
- marquage d'une partie des femelles d'une entaille sur la queue (puis relâche) afin que celles-ci ne puissent plus être commercialisées avant plusieurs mues.

**En France**, une licence est obligatoire pour pouvoir exploiter le homard européen et un nombre maximal de casiers par homme embarqué est défini (Normandie : 200 casiers par homme embarqué, pour un maximum de 1000 casiers par navires).

### Taille minimale de capture au sein de l'UE (longueur du céphalothorax)

- Atlantique Nord-Est ▶ **87 mm**
- Skagerrak et Kattegat ▶ **78 mm**
- Mer Méditerranée ▶ **105 mm**
- En France ▶ **90 mm**
- Hauts-de-France ▶ **90 mm**



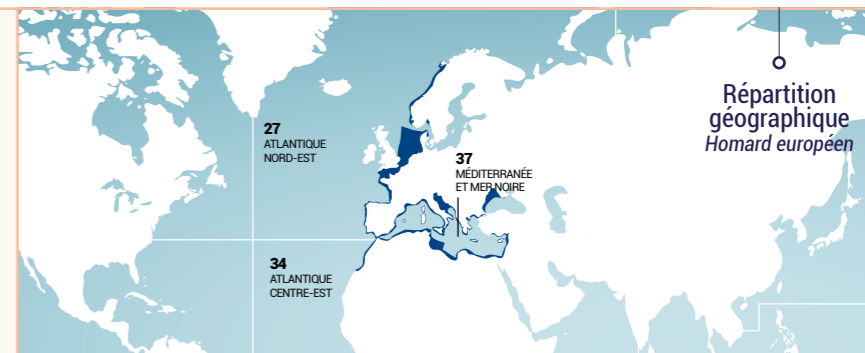
Le homard européen est essentiellement commercialisé vivant. Le homard américain est vendu en Europe principalement au moment des fêtes de fin d'année, soit entier cuit surgelé, soit vivant. Ces deux espèces sont pêchées à différentes périodes d'ouverture de la pêche selon les zones, puis maintenues vivantes en vivier jusqu'aux périodes de forte demande. La France et la Belgique importent principalement du homard frais du Canada.



• MSC • Une pêcherie de homard européen (co-gérée par la Normandie et Jersey) et trois pêcheries de homard américain (au Canada) sont certifiées.

\* Molécule de la famille des caroténoïdes libérée par la chaleur.

(1) Centre pour les sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture  
(2) Commission des pêches maritimes des États de l'Atlantique



Répartition géographique  
Homard européen

## ÉTAT DES STOCKS

**Homard européen** (*Homarus gammarus*)

STOCKS	REMARQUES
Manche Ouest et nord du golfe de Gascogne (divisions 27.7.e et 27.8.a)	Stocks en bon état.
Côtes Est, Sud-Est et Sud-Ouest du Royaume-Uni	Stocks caractérisés par un taux d'exploitation élevé et une biomasse faible.
Côtes d'Irlande	État inconnu.
Mer Méditerranée	État inconnu.

**Homard américain** (*Homarus americanus*)

STOCKS	REMARQUES
Canada	Espèce présente dans les eaux côtières allant du sud du Labrador jusqu'au Maryland, le homard américain est principalement exploité dans les eaux des provinces du Nouveau-Brunswick, de Nouvelle-Écosse et de l'Île-du-Prince-Édouard. Ces différents stocks sont en bon état, selon les dernières évaluations scientifiques.
États-Unis	L'état de la ressource est contrasté selon les régions : • les stocks du golfe du Maine et de Saint-Georges Bank sont en bon état ; • le stock de Southern New England a fortement régressé depuis 1990 : l'abondance et les recrutements y sont très faibles, notamment en raison des conditions environnementales peu favorables (température de l'eau trop élevée qui a causé une augmentation de la mortalité naturelle des individus) et d'une pression de pêche qui ne favorise pas l'amélioration du stock. Ce stock est dégradé mais non surpêché.

Homard européen : Manche Ouest et nord du golfe de Gascogne (Ifremer 2020) ; côtes Est, Sud-Est et Sud-Ouest du Royaume-Uni (CEFAS<sup>(1)</sup> 2020). Homard américain : Canada (Pêches et Océans Canada 2018-2020) ; États-Unis (ASMFC<sup>(2)</sup> 2020).

Homard américain



Homard européen



### Européen ou américain ?

Le homard européen a de beaux reflets bleus quand l'américain a des traces orangées sur l'abdomen. Lorsqu'ils sont cuits, ils arborent tous les deux la belle couleur orangée de l'astaxanthine\*. Les deux espèces se distinguent par la forme de leur rostre : rostre pointé droit avec quatre dents et une dent sous le rostre, il est américain ; rostre courbé avec huit dents, il est européen.

## Recommandation d'achats

### HOMARD EUROPÉEN

- À privilégier : stock Manche Ouest, stock du nord du golfe de Gascogne.
- À consommer avec modération : stocks de la Méditerranée, stocks d'Irlande.
- Privilégiez les individus ayant une longueur du céphalothorax > à 95 mm (soit 600 g), ayant eu le temps de se reproduire.
- À éviter : stocks du Royaume-Uni.

### HOMARD AMÉRICAIN

- À privilégier : stocks du Canada, stocks du golfe du Maine et de Saint-Georges Bank.
- Privilégiez les individus ayant une longueur du céphalothorax > à 80 mm (soit 400 g), ayant eu le temps de se reproduire.
- À éviter : stock de Southern New England.

• Évitez d'acheter des homards grainés (femelles portant des œufs).