









Dans ce numéro

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Un nouvel appareil dans notre chambre à tomates	3

Sommaire :

-  On s'attend à un prix relativement élevé pour une partie du mois de juin pour les tomates
-  La situation des poivrons est similaire à celle des tomates
-  La qualité des concombres anglais est excellente et les volumes sont à la hausse
-  Les récoltes en provenance de la Californie débuteront au mois de juin
-  Les coûts de transport ont extrêmement augmenté et resteront élevés pour les semaines suivantes
-  Un avantage pour nos clients: un nouvel appareil dans notre chambre à tomates

Information sur les produits

Les tomates

Les volumes de tomates disponibles ont été faibles durant le mois d'avril et très faibles au cours du mois de mai. Suite aux températures qui ont perturbé les récoltes, la demande était plus forte que l'offre et les prix ont augmenté de semaine en semaine. Plusieurs producteurs de la Floride ont terminé et certains autres ont mis du temps à débuter. Les récoltes des tomates de la Georgie devraient débuter vers le 05 ou 08 juin. Il faut calculer un minimum de 6 à 7 jours avant qu'on reçoive les premières au Québec. En règle générale, lors des récoltes de nouveaux champs, on retrouve beaucoup plus de grosses tomates (5X6) que de larges (6X6) et moyennes (6X7). Le marché des 6 X7 pourrait demeurer élevé pour une partie du mois de juin.





Les poivrons

Les productions de poivrons verts ont été affectées au même titre que les tomates. Le marché est demeuré élevé au mois d'avril et de mai et on s'attend à la même chose pour le début du mois de juin. Les poivrons en provenance de la Floride achèvent ce qui en réduit leur durée de vie. En effet, ils changent rapidement de couleur et tournent au rouge. La Californie produit aussi des poivrons verts. Nous avons effectué nos achats de cet endroit afin de s'assurer d'avoir la meilleure qualité possible. Les nouvelles récoltes de la Georgie ont commencé avec un faible volume et on prévoit ceux de la Caroline vers la mi-juin.

Les concombres

La température s'améliore de semaine en semaine. Ce qui aide la production en serre des concombres anglais de l'Ontario. La qualité est excellent et les volumes sont à la hausse. Cela affecte le marché à la baisse.



Les oignons

Jusqu'à la dernière semaine de mai, nos oignons provenaient de l'Oregon. Au mois de juin nous débuterons la nouvelle récolte d'oignons rouges de la Californie. Selon les producteurs, la qualité sera excellente.



Transport

Les coûts de transport ont extrêmement augmenté durant la semaine de la fête des mères. Les prix sont demeurés élevés pour les semaines suivantes. Ils ont pratiquement doublé.



Notre mission

Notre entreprise est spécialisée dans la sécurité alimentaire. Notre mission est d'offrir à nos clients institutionnels et détaillants des fruits et légumes frais, lavés et prêts à manger. Nous proposons également à notre clientèle des programmes adaptés à leurs besoins incluant aussi des produits connexes. Nous nous concentrons sur les marchés canadiens ainsi que sur les territoires du nord-est des États-Unis. Conscients des réalités d'aujourd'hui nous nous efforçons d'utiliser des produits écologiques et ce à tous les niveaux de nos opérations.

Un nouvel appareil qui contrôle le taux d'éthylène dans notre chambre à tomates

Groupe Tomapure a fait l'acquisition d'un nouvel appareil contrôlant le taux d'éthylène dans sa chambre à tomates et offrant plusieurs avantages pour ses clients. Ce gaz sécrété par les tomates fait mûrir les produits plus rapidement. Ainsi, cet instrument réduit, de façon naturelle, le taux d'éthylène produit par les tomates augmentant ainsi leur durée de vie et aidant à la conservation des fruits.



G R O U P E 
TOMAPURE

Votre partenaire en sécurité alimentaire
Your food safety partner

1790, Place Martenot
Laval, Québec
H7L 5B5

Téléphone : 450.663.6444
Télécopie : 450.663.4440
Messagerie : info@tomapure.com

tomapure.com

Votre partenaire en sécurité alimentaire

