

DANS CE NUMÉRO :

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Informations sur les tomates	3
Convention Subway à Cuba	3
Joyeuses Fêtes!	4

**Sommaire :**

- Une belle qualité de produits et des bons volumes pour les tomates
- Des poivrons nous parviennent de la Floride
- Baisse de volume de concombres anglais à prévoir
- Les oignons rouges de l'Oregon
- Hausse à prévoir côté transport
- Les tomates plus blanchâtres à l'intérieur
- Une belle semaine de convention à Cuba
- Groupe Tomapure souhaite à tous de Joyeuses Fêtes

## INFORMATIONS SUR LES PRODUITS:

### TOMATES:

Présentement, le marché des tomates est à son plus bas suite à la fête de l'Action de Grâce. Des hausses sont donc à prévoir pendant le mois de décembre. Les tomates de la Floride proviennent principalement de Immokalee, Naples et Ruskin. Ces régions subissent de très belles températures en ce moment, ce qui fait qu'elles nous offrent une belle qualité de produits et de bons volumes. Puisque ces régions ne sont pas touchées par des ouragans ou des pluies abondantes, il ne devrait pas avoir de (GAP), c'est-à-dire, de manque de produits.



## LES POIVRONS

Les poivrons nous parviennent de Immokalee ainsi que de Boca Raton en Floride. La qualité est excellente et le prix est à son plus bas. Nous pouvons prévoir une hausse des prix au cours du mois de décembre. Nous ne prévoyons pas de manque de produit pour les mêmes raisons que les tomates.



## LES CONCOMBRES



Il est à prévoir que le volume des concombres anglais en provenance des serres de Leamington sera à la baisse à cause du refroidissement de la température et du manque d'ensoleillement. Pas contre, les volumes de concombres en provenance du Mexique et de l'Espagne devraient aider à ralentir la hausse des prix du marché.

## LES OIGNONS

Nous les recevons de l'Oregon et leur qualité est excellente.



## LE TRANSPORT



Nous pouvons prévoir des hausses de prix pour les transports. L'exportation vers les États-Unis est présentement au ralenti suite à la crise économique qui sévit toujours ainsi que de la faible différence du taux de change. Il y a donc moins de camions disponibles pour les retours vers le Canada. De plus, la période des fêtes provoque une sur demande.

## POURQUOI RETROUVE-T-ON DES TOMATES ROUGES ET MÛRES À L'EXTÉRIEUR ET BLANCHÂTRES ET JAUNÂTRES À L'INTÉRIEUR?

Au début de la saison d'automne, quand nous n'obtenons pas la pollinisation complète due à des températures élevées la nuit, les tomates se remplissent dans les endroits où normalement on retrouve les graines et le gel avec le même type de tissu qu'on retrouve dans les parois des fruits. Ce tissu reste parfois blanc pendant la maturation des fruits, affectant l'apparence interne de la tomate. Cela devient beaucoup moins fréquent lorsque la température atteint un degré idéal pendant la floraison pour la pollinisation complète (55-65 F). Il y a également des variations considérables entre les variétés de tomates à cause de cette condition. Cela peut aussi arriver aux fruits lorsqu'ils subissent des températures plus froides que normales dans le milieu de l'hiver.



## CONVENTION SUBWAY QUÉBEC À CUBA

Du 20 au 28 novembre dernier, avait lieu la convention Subway Québec à Cayo Santa Maria à Cuba. Tomapure a participé à cette rencontre annuelle. Marc-André Larivée a assisté aux conférences qui ont eu lieu durant la semaine pendant lesquelles il a été question des projets et développements pour l'année 2011. En bref, ce fut une semaine intéressante à tous les niveaux et en prime, le plaisir et la belle température étaient au rendez-vous. Une semaine inoubliable!

# GROUPE 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

Visitez notre site  
web:  
tomapure.com

*Votre partenaire en sécurité  
alimentaire*



## NOTRE MISSION

Notre entreprise est spécialisée dans la sécurité alimentaire. Notre mission est d'offrir à nos clients institutionnels et détaills 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 Etats-Unis. Conscients des réalités d'aujourd'hui, nous nous efforçons d'utiliser des produits écologiques et ce à tous les niveaux de nos opé-

## L'ÉQUIPE DE GROUPE TOMAPURE VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES!

À l'approche de cette belle période de réjouissances et de partage, l'équipe de Groupe Tomapure désire vous souhaiter de Joyeuses Fêtes! SANTÉ, PURETÉ et SÉCURITÉ ALIMENTAIRE toute l'année durant!

