

DANS CE NUMÉRO :

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Participation au CPMA et au Salon Dépan- neurs, épicerie & cie.	3

**Sommaire :**

- Baisse de marché suite aux chaleurs en Floride
- Les poivrons mûrissent rapidement
- Marché des concombres difficile
- Retard de 2 semaines des récoltes d'oignons de la Californie
- Coûts de transport encore à la hausse
- Merci de votre visite à notre kiosque de l'AQDFL ainsi que de celui du Salon dépanneurs , épicerie & cie

## INFORMATIONS SUR LES PRODUITS:

### TOMATES:

Suite aux chaleurs qu'a subies la Floride depuis 2 semaines, certains producteurs n'ont pas eu le temps ni la demande pour ramasser leurs tomates et plusieurs ont ainsi perdu de bons volumes alors que d'autres sont sur le point de terminer les cueillettes. Nous assisterons donc des prix à la baisse pour les 2 premières semaines de mai. Par contre, aussitôt que les autres producteurs auront terminé leurs productions, on peut s'attendre à un marché à la hausse.



## LES POIVRONS

Toujours à cause de la chaleur, plusieurs champs de poivrons verts en Floride ont devancé leurs cueillettes. De plus les poivrons changent rapidement de couleur c'est à dire qu'il rougissent dans les champs. Le volume des poivrons verts se retrouve donc à la baisse et ceci entraîne un marché à la hausse. La prochaine région de productions sera la Georgie mais les champs accusent du retard et ils devraient débiter vers la 2ième ou 3ième semaine de mai. Nous suggérons donc à notre clientèle de faire rouler rapidement leur inventaire de poivrons verts puisqu'ils risquent de changer de couleur plus vite à cause de leur maturité avancée.



## LES CONCOMBRES



Le marché des concombres de serres est difficile présentement. Le manque d'ensoleillement, les journées plus courtes et le gel sévère que le Mexique a subi en février ont contribué à la hausse des prix. Par contre, au mois de mai, les journées rallongent, la chaleur s'intensifiera et ces facteurs vont grandement aider à leur production. De meilleurs volumes ainsi qu'un marché à la baisse sont à prévoir.

## LES OIGNONS

La provenance des oignons rouges de l'Oregon ainsi que celle de Washington tirent à sa fin mais la qualité demeure excellente. Il reste encore des oignons du Texas disponibles. Les récoltes de la Californie ont été repoussées de 2 semaines. Elles débiteront donc vers la troisième semaine de mai.



## TRANSPORT



La crise économique aux États-Unis ainsi que la force de notre dollar ralentissent notre exportation. Il y a moins de camions disponibles pour les retours des États-Unis. La loi de l'offre et de la demande s'applique et les camionneurs se tournent vers les plus offrants. Il ne faut pas oublier aussi que le coût du pétrole ne cesse d'augmenter. Pour ces raisons, les coûts de transport sont sans cesse à la hausse.

# GROUPE TOMAPURE

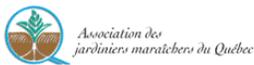
Votre partenaire en sécurité alimentaire  
Your food safety partner

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-

## MERCI POUR VOTRE VISITE AU CPMA ET SALON DÉPANNEURS, ÉPICERIES & CIE

Au cours du mois d'avril Groupe Tomapure a participé au salon ACDFL ainsi qu'au Salon Dépanneurs, épicerie et cie. Le salon nous a donné la chance de rencontrer plusieurs d'entre vous et nous désirons vous en remercier.

Ces rencontres sont importantes pour nous, ils nous permettent un contact chaleureux et humain avec notre clientèle.

Merci de la part de l'équipe de Groupe Tomapure!

