

DANS CE NUMÉRO :

| | |
|------------------------------|---|
| Tomates | 1 |
| Poivrons | 2 |
| Concombres | 2 |
| Oignons | 2 |
| Transport | 2 |
| Fiche technique de la tomate | 3 |

Sommaire :

- Des tomates de la Virginie et de la Californie
- La qualité des poivrons affectée par Irène
- Le taux d'ensoleillement diminue ce qui affectera les volumes de concombres
- Des oignons de l'Oregon d'une excellente qualité
- Hausse du prix du transport de la Californie
- Fiche technique de la tomate

INFORMATIONS SUR LES PRODUITS:

TOMATES:

Pour la majorité du mois d'octobre, nous recevons les tomates de la Californie et de la Virginie. Les nouvelles récoltes de la Floride devraient débuter la dernière semaine du mois ou dès la première semaine de novembre. Puisque l'ouragan Irène a sévit de la Caroline en direction du nord de la côte est, rien de majeur n'est à prévoir au niveau de la qualité et des volumes pour l'instant.

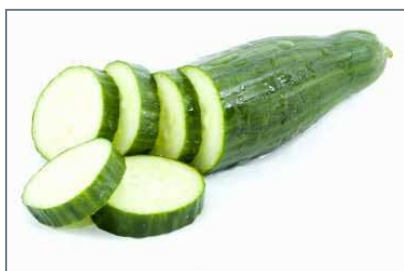


LES POIVRONS

La provenance des poivrons du Québec devrait se terminer à la suite de la première semaine d'octobre. À cause de l'ouragan Irène, la qualité des poivrons du New-Jersey en a été affectée et la saison de la Caroline du sud est compromise. Nous débuterons donc notre approvisionnement des poivrons verts de la Georgie vers le 11 octobre. Une hausse de prix est à prévoir pour les raisons ci-haut mentionnées..



LES CONCOMBRES



Nos approvisionnements nous parviennent des serres de l'Ontario. La qualité est bonne en général. Par contre, l'automne étant arrivé, le taux d'ensoleillement diminuera et cela affectera les volumes ce qui entraînera un marché à la hausse.

LES OIGNONS

Depuis le 26 septembre, les oignons rouges proviennent des nouvelles récoltes de l'Oregon. La qualité est excellente et le marché est légèrement à la baisse par rapport aux oignons de la Californie.



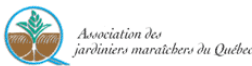
TRANSPORT



Présentement, la majorité des importations proviennent de la Californie. Il y a une grande demande de camions de cette région à cause du raisin à vin. Les taux sont donc à la hausse en provenance de la Californie. Concernant la côte est, les taux devraient aussi monter dès que les produits locaux seront terminés.

Visitez notre site
web:
tomapure.com

*Votre partenaire en sécurité
alimentaire*



I love 5 to 10 servings a day

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 États-Unis. Conscients des réalités d'aujourd'hui, nous nous efforçons d'utiliser des produits écologiques et ce à tous les niveaux de nos opé-

FICHE TECHNIQUE DE LA TOMATE

Il semble que la tomate soit originaire du Pérou, de la Bolivie et de l'Équateur, dans la région des Andes. Elle a été connue en Amérique du Nord en 1834. Elle est maintenant reconnue comme étant un des principaux légumes.

Il s'agit d'une plante herbacée annuelle à tiges retombantes. Les tomates commerciales sont souvent cueillies vertes et leur mûrissement est forcé au gaz éthylène. Par contre, elles prennent toute leur saveur lorsqu'elles mûrissent sur le pied avant la cueillette. Elles seraient cependant trop fragiles pour le transport sur de grandes distances.

On retrouve plusieurs variétés et différentes formes et couleurs. Il existe des tomates de champs et des tomates de serre.

