









Dans ce numéro

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Un petit rappel de la convention Subway 2013	3

Sommaire :

-  Plusieurs régions en production de tomates
-  Provenance des poivrons: Georgie et Caroline du Sud jusqu'à la mi-juillet.
-  Les concombres nous proviennent de Leamington en Ontario.
-  Oignons rouges de la Californie
-  A cause de la saison des produits locaux, les coûts de transport à la baisse
-  Au plaisir de vous rencontrer à Nashville

Information sur les produits

Les tomates

Plusieurs régions sont présentement en production. La Californie a commencé vers la mi-juin et devrait nous offrir des tomates jusqu'à la fin septembre ou début octobre. La Georgie et la Caroline du Sud ont débuté la 3ième semaine de juin. Ces deux dernières régions ont une saison particulièrement courte. Elles devraient terminer vers la deuxième semaine de juillet. On prévoit un marché plutôt faible jusqu'à la 2ième ou la 3ième de juillet. La région suivante sera la Virginie. Il est encore trop tôt pour savoir si cet endroit sera prêt à temps pour débiter avant la Caroline du Sud. La température (froid et pluies) a joué un rôle important qui pourrait retarder les récoltes de la Virginie. Nous espérons que le mois de juillet sera plus chaud et que cela contribuera à régler ce retard.





Les poivrons

Les régions de la Georgie et de la Caroline du Nord seront en production au moins jusqu'à la mi-juillet. Du côté du New Jersey, les productions devraient débuter vers la mi-juillet si les températures fraîches qu'ils ont eues au printemps ne les retardent pas trop.

Les concombres

La provenance des concombres anglais est de l'Ontario des serres de Leamington. Le taux d'ensoleillement à la hausse ainsi que la chaleur estivale contribuent à offrir de bons volumes ainsi qu'une meilleure stabilité de marché. Par contre, les serres offrent des productions par vagues. Ce qui veut dire que la majorité des serres produisent en même temps et lorsque la récolte diminue pour une serre, les autres suivent la même tendance. Il en résulte que la demande excède l'offre et que les prix peuvent augmenter.



Les oignons

Les oignons rouges que nous vous offrons proviennent de la Californie de la région de Delano. Le marché est stable et la qualité est bien.



Transport

Puisque la majorité des produits maraîchers proviendront du Québec, la demande de camion diminuera et les coûts devraient être à la baisse.



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 rappel concernant la convention Subway 2013

Un petit rappel concernant la convention Subway qui se tiendra du 26 au 28 juillet prochain à Nashville, Tennessee. Au plaisir de vous y rencontrer en grand nombre!



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

