







Dans ce numéro

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Tomates                  | 1 |
| Poivrons                 | 2 |
| Concombres               | 2 |
| Oignons                  | 2 |
| Transport                | 2 |
| La tomate, ce bon fruit! | 3 |

Sommaire :

-  Dernières productions de tomates de la Floride fin mai
-  Les récoltes de poivrons de la Floride se terminent
-  La situation des concombres devrait s'améliorer en juin
-  La qualité des oignons de la Californie semble excellente
-  Une baisse des coûts de transport est à prévoir
-  Découvrez pourquoi on aime tant la tomate

Information sur les produits

## Les tomates

La majorité des producteurs terminent leurs récoltes la dernière semaine de mai et celles de la Georgie devraient débuter vers le 31 mai tandis que celles de la Caroline du sud devraient commencer vers le 5 juin. Nous savons que lorsqu'on récolte de nouveaux champs, il y a un plus gros pourcentage de grosses tomates (5X6) que de tomates (6X6) et (6X7). Aussitôt que ces régions seront en pleine production et si dame Nature est favorable, nous aurons un marché à la baisse.





## Les poivrons

Les récoltes en provenance de la Floride se terminent bientôt. Les producteurs de la Georgie ont débuté leurs récoltes à faibles volumes, par contre, vers la première semaine de juin, ils devraient être en mesure de nous offrir de plus grandes quantités. Par la suite, suivra la Caroline du nord vers la troisième semaine de juin pour une période d'environ 1 mois.

## Les concombres

Nous avons connu une baisse de volume et de disponibilité pour le mois de mai. La situation a affecté les prix à la hausse mais nous croyons que cette situation devrait s'améliorer pour le mois de juin.



## Les oignons

Les récoltes d'oignons rouges de la Californie sont maintenant commencées et leur qualité semble excellente jusqu'à présent.



## Transport

Les coûts de transport ont été très élevés au mois de mai. Par contre, aussitôt que les régions du nord débiteront leurs productions de produits locaux, la demande devrait diminuer et les coûts de transport seront 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.

## La tomate, ce fruit

Ce fruit aux formes diverses est attrayant. La tomate peut être ronde, aplatie, côtelée, ovoïde... Les couleurs sont aussi variées, malgré que le rouge cerise est la variété la plus répandue, on en retrouve du jaune safrané à l'orangé, de l'abricot, du rose pourpré au garance, du pourpre royal au laqué carminé, voire des teintes bistrées. À son contact, on retrouve une peau lisse, un grain fin presque glissant. À l'intérieur de ce bon fruit, on découvre une masse colorée aux apparences pulpeuses, juteuses, luisantes de loges pouvant aller jusqu'à 12. Et l'odeur de la tomate! Cela sent bon une tomate! En bouche, la tomate nous offre des saveurs plus ou moins sucrées ou acides selon sa maturité. Bref la tomate nous séduit!

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

