









**Dans ce numéro**

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Deux nouvelles venues au sein du Groupe Tomapure	3

**Sommaire :**

-  Provenance des tomates: Californie, Virginie, Georgie et bientôt, Floride.
-  Selon la température prévue, les poivrons locaux jusqu'à la mi-octobre
-  La qualité des concombres est excellente et les prix sont stables
-  Des oignons de l'Oregon en octobre
-  Nous connaissons une hausse des coûts de transport
-  Bienvenue à Marie-Chantale Chartrand et à Vanessa Brodeur au sein du Groupe Tomapure

**Information sur les produits**

**Les tomates**

La Californie nous offre des tomates jusqu'à la mi-octobre. La qualité n'est pas à son meilleur et la durée de vie est moindre. Celles de la Virginie devraient débiter leur 2ième récolte. Ils ont des plus petits fruits disponibles de grosseur 6X7 et la qualité est très bonne. Les deux marchés s'équivalent côté prix. Les tomates en provenance de la Georgie ont débuté la dernière semaine de septembre et puisqu'ils en sont à leur début, ils n'offrent que des tomates plus grosses. Au fur et à mesure que la saison avancera, ils auront des fruits plus petits. Selon nos informations, les tomates de la Floride devraient débiter à la mi-octobre pour les regions de Ruskin et de Palmetto.





## Les poivrons

Si Dame Nature nous le permet, nous aurons des poivrons verts locaux jusqu'à la mi-octobre. Nous prévoyons un marché à la hausse à cause de la température plus froide ainsi que la fin de la saison puisqu'il y aura moins de volume disponible. Par la suite, nous nous approvisionnerons de la Georgie.

## Les concombres

La qualité des concombres anglais est excellente. Le prix est demeuré passablement stable. Par contre, puisque la saison d'été est terminée et que les températures diminueront et que le taux d'ensoleillement sera moindre, il est possible que cela affecte le marché à la hausse.



## Les oignons

La provenance des oignons rouges a changé depuis la dernière semaine de septembre. Ils nous provenaient de la Californie et pour le mois d'octobre, nous nous approvisionnerons de la nouvelle récolte de l'Oregon.



## Transport

Plusieurs produits locaux tirent à leur fin et le besoin d'importation se fait sentir. La demande de transport de produits sera donc à la hausse. Nous connaissons une augmentation des coûts selon la loi de l'offre et de la demande.



## 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 opérations.

## Deux nouvelles venues au sein de Groupe Tomapure

Groupe Tomapure est fière d'annoncer la nomination de Marie-Chantale Chartrand, secrétaire réceptionniste ainsi que celle de Vanessa Brodeur, commis, comptes recevables et payables!

Bienvenue au sein du groupe!



**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

tomapure.com

Votre partenaire en sécurité alimentaire

