

DANS CE NUMÉRO :

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

**Sommaire :**

- Nouvelles récoltes de la Floride
- Température clémente pour les poivrons de la Floride
- Bons volumes de concombres à prévoir
- Dernier mois pour la provenance de l'Oregon
- Coûts de transport à la hausse
- Rappel de notre participation au CPMA, ACDFL ainsi qu'au Salon Dépanneurs, épiceries & cie au mois d'avril au Palais des Congrès de Montréal

## INFORMATIONS SUR LES PRODUITS:

### TOMATES:

La belle saison est arrivée en Floride. Le soleil et la chaleur contribuent à la nouvelle récolte. Nous devrions recevoir les premières tomates de ces nouvelles cueillettes vers la fin de la première semaine d'avril. La qualité devrait s'améliorer et le marché devrait être à la baisse tout le mois d'avril.



## LES POIVRONS

La situation des poivrons est la même que celle des tomates. C'est-à-dire que les soleil ainsi que la chaleur font profiter les plants. On prévoit de bons volumes à venir et une excellente qualité pour le mois d'avril. Nous devrions ainsi subir un marché à la baisse.



## LES CONCOMBRES



Les producteurs du Mexique ont perdu leurs récoltes suite au gel qu'ils ont subi à la mi-février. Par contre, les journées s'allongent et le taux d'ensoleillement augmente et les serres de l'Ontario en bénéficieront. Les volumes devraient être à la hausse et la qualité excellente.

## LES OIGNONS

Le mois d'avril sera le dernier mois pour les oignons en provenance de l'Oregon. Les prix sont stables et la qualité est bonne. Par la suite, nous recevons les oignons rouges de la Californie dès le mois de mai.



## TRANSPORT



Suite aux mouvements politiques du monde Arabe présentement, le pétrole demeure une inquiétude pour plusieurs. Son prix est à la hausse et la crise économique américaine contribue à une hausse du coût de transport.

# 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

Visitez notre site  
web:  
[tomapure.com](http://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 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 opé-

## UN RAPPEL: CPMA ET SALON DÉPANNEURS, ÉPICERIES & CIE

Un petit rappel! Nous serons présents au salon alimentaire CPMA ACDFL qui se tiendra au Palais des Congrès de Montréal le 14 et le 15 avril au kiosque no 1300.

De plus, nous participerons au Salon Dépanneurs, épicerie & cie les 27 et 28 avril prochain, également au Palais des Congrès au kiosque no 615.

Nous vous invitons à venir nous rencontrer!

Pour un laissez-passer gracieuseté de Groupe Tomapure, veuillez contacter notre service à la clientèle au 450-663-6444.

