

DANS CE NUMÉRO :

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
À retenir au sujet des tomates	3

Sommaire :

- La provenance des tomates: Virginie
- Le Québec nous offre des poivrons locaux
- Nouvelles productions de concombres anglais de serres
- Des oignons de l'Oregon dès la mi-septembre
- Peu d'importations à cause des produits locaux
- Quelques informations sur les tomates

INFORMATIONS SUR LES PRODUITS:

TOMATES:

Les récoltes en provenance de la Virginie devraient débuter vers le 05 septembre et se poursuivre jusqu'à la mi-octobre à la condition de ne pas recevoir trop de pluie et de ne pas subir de tempête tropicale. La région de la Californie a produit de gros fruits (5X6 et plus) depuis la mi-août ce qui fait que les producteurs ont de la difficulté à fournir des tomates de grosseur 6X6 et 6X7. Le marché s'est donc retrouvé à la hausse pour cette raison. Si dame nature est clémente, nous devrions prévoir des baisses de prix à la mi-septembre. Les tomates provenant du nord de la Floride devraient débuter vers la troisième semaine d'octobre.



LES POIVRONS

Les poivrons verts locaux seront disponibles tout le mois de septembre. Ce produit nous offre une très belle qualité puisque nous avons eu une température idéale tout le mois d'août, c'est-à-dire, journées chaudes, nuits fraîches et pluies occasionnelles. Il nous est impossible de prévoir les prochains marchés puisqu'ils réagiront selon les marchés américains ainsi que la température.



LES CONCOMBRES



Plusieurs producteurs de serres de l'Ontario ont été dans l'obligation de replanter au cours du mois d'août. Les volumes étaient à la baisse et cela a affecté les marchés. Par contre, ces serres seront en production vers la mi-septembre ce qui nous laisse croire que le marché devrait revenir à la normale. La qualité est excellente.

LES OIGNONS

Nous recevons les oignons rouges de la région de San Joaquin Valley en Californie. La qualité est impeccable. Par contre, la saison tire à sa fin et nous devrions débiter notre approvisionnement de la région de Herminston dans l'Oregon vers la mi-septembre.



TRANSPORT



Le prix du pétrole demeure élevé, les exportations du Canada vers les États-Unis sont encore au minimum à cause de la crise économique américaine et notre dollar a encore une valeur forte. Les coûts de transport sont donc élevés. Par contre, au Québec, nous importons peu présentement des États-Unis à cause des productions de produits locaux.

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

À RETENIR AU SUJET DES TOMATES

Les tomates sont une source de vitamine C, de lycopené et de bêta-carotène qui sont des antioxydants qui protègent le corps contre les dommages liés au vieillissement. De plus, ils possèdent des vertus anti-cancer.

Lors de votre sélection de tomates, recherchez des fruits fermes à peau lisse et brillante. Gardez-les à température ambiante mais évitez de les exposer aux rayons de soleil.

Un truc pour faire mûrir les tomates est de les déposer dans un sac en papier percé pendant quelques jours, toujours à température pièce. On dit qu'y ajouter une pomme aide au mûrissement.

