









Dans ce numéro

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Certifié HACCP	3

Sommaire :

-  Belle qualité de tomates et baisse de prix
-  Des poivrons verts locaux disponibles jusqu'à la deuxième semaine d'octobre
-  Nous nous attendons à des volumes plus faibles de concombres anglais
-  Des oignons rouges de l'Oregon
-  On s'attend à une hausse des coûts de transport
-  Le Groupe Tomapure certifié HACCP

Information sur les produits

Les tomates

Les nouvelles récoltes en provenance de la côte est ont débuté la troisième semaine de septembre. Deux régions sont présentement en activité soit la Virginie et la Georgie. La qualité des tomates est excellente et les marchés ont subi une baisse de prix à cause de la grande disponibilité de volume, soit de la Californie, de la Virginie et de la Georgie. De plus, plusieurs régions ont leurs tomates localement, même si cela tire à sa fin. Lorsque les tomates locales de la Californie seront terminées, la Virginie et la Georgie deviendront les régions principales de production. Celles de la Virginie devraient se terminer vers la troisième semaine d'octobre tandis que celles de la Georgie vers la première de novembre. Le faible volume entre ces deux dates devrait provoquer une hausse de prix. Les productions de la Floride devraient débuter fin de la première semaine du mois d'octobre.





Les poivrons

Les poivrons verts locaux devraient être disponibles jusqu'à la deuxième semaine du mois d'octobre selon la température. Par la suite, nous devrions nous approvisionner de la Georgie. Une hausse du marché est à prévoir.

Les concombres

La fin du mois de septembre annonce des volumes plus faibles de concombres anglais. Présentement, les serres de Leamington en Ontario sont dans une période creuse de production et le marché devient plus serré. Les volumes devraient se replacer vers la deuxième semaine du mois d'octobre. La cause est simple, plus on approche de l'hiver, plus les journées raccourcissent, donc moins de lumière et plus de froid.



Les oignons

Nos oignons rouges proviennent de l'Oregon et ce, pour tout le mois d'octobre. La qualité est bonne et le prix est stable.



Transport

Les coûts de transport devraient augmenter pour les mois futurs puisque les produits locaux se terminent ce qui cause une hausse de demande de transporteurs. La loi de l'offre et de la demande fait réagir les coûts de transport.



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.

Groupe Tomapure reçoit sa certification HACCP

C'est avec fierté que nous vous confirmons que le Groupe Tomapure vient de recevoir son accréditation HACCP.

Bravo à toute l'équipe!



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

