









Dans ce numéro

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Convention annuelle de Subway 2012	3

Sommaire :

-  Les tomates de la Virginie sont terminées, elles proviennent de la Californie
-  Dame Nature est de notre côté ce qui est favorable pour les poivrons verts locaux
-  Des volumes de concombres anglais moyens et une demande constante
-  Moins d'oignons rouges disponibles suite aux mauvaises températures
-  Les coûts de transport demeurent stables
-  La convention annuelle de Subway à Orlando

Informations sur les produits

Les tomates

Les tomates en provenance de la Virginie sont terminées depuis 2 semaines. Nous importons ces produits de la Californie. La qualité est généralement bonne et les prix sont bas. Les tomates de variété 'Mature Green' de la Californie devraient terminer vers la 2ième semaine de septembre. Il est possible que l'on connaisse une hausse de prix du marché vers la fin des récoltes de cette région. Ensuite, les régions de la Virginie et de la Georgie devraient recommencer à récolter. Au début, on retrouvera en plus grande quantité des grosses tomates.





Les poivrons

Depuis le début de la saison locale, Mère Nature est de notre côté. La température clémente contribue aux bons volumes ainsi qu'à la belle qualité que nous connaissons présentement. La parité du dollar canadien/américain ralentit considérablement l'exportation. Le marché est passablement stable avec un prix moyen. Si les belles conditions de température se maintiennent, nous devrions avoir des poivrons verts locaux jusqu'à la première ou deuxième semaine du mois d'octobre.

Les concombres

Les concombres anglais proviennent de Leamington en Ontario. Le volume de production est moyen et la demande est constante. La qualité est excellente et le marché demeure élevé. Aussitôt que les volumes augmenteront, le prix devrait être à la baisse.



Les oignons

Nos oignons rouges viennent de la Californie. Presque toutes les régions de production en Amérique du nord ont eu des problèmes de température qui ont affecté le rendement. Plusieurs producteurs locaux (St-Rémi et environs) ont reçu beaucoup de pluies et de la grêle à certains endroits avant les récoltes. Ils ont ainsi perdu beaucoup de plants. D'autres régions des États-Unis ont aussi connu des problèmes de température ce qui fait gonfler les prix car il y a moins d'oignons disponibles.



Transport

Malgré la fluctuation du prix du pétrole, les coûts de transport demeurent passablement stables pour la raison suivante. Durant l'été, chaque région offre des produits locaux. La demande de transporteur diminue et les coûts s'en ressentent.



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 convention annuelle de Subway 2012

La convention annuelle de Subway avait lieu du 27 au 29 juillet dernier à Orlando en Floride. Groupe Tomapure était sur place et nous avons eu la chance d'échanger avec des franchisés, des distributeurs ainsi que du personnel de Subway et d'IPC. Ces rencontres nous permettent d'établir des liens, de discuter afin de pouvoir améliorer notre service à la clientèle. Merci à tous ceux qui ont partagé avec nous!

C'est un rendez-vous l'an prochain à Nashville, Tennessee!



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

