

Bulletin d'informations des tendances du marché - 4 juin 2010

Fruits et légumes frais

Pêches, nectarine, pruneau : Nouvelle récolte de Californie. Prix encore élevé mais qualité intéressante comme c'est souvent le cas en début de récolte.

Asperge : Produit du Québec à prix intéressant

Orange : Nous sommes dans les dernières semaines de disponibilité des oranges Navel (sans pépins). Si vous rencontrez de gros écarts de prix c'est probablement qu'il s'agit de la variété Valence qui contient des pépins.



Oignon espagnol : Très peu de disponibilité pour l'oignon espagnol ce qui maintient un prix élevé. Nous achetons l'oignon espagnol du Texas de format colossal ce qui est très intéressant pour ceux qui font les oignons français maison. Si le calibre d'oignon vous importe peu, le prix de l'oignon médium est plus intéressant et c'est souvent ce que nos compétiteurs envoient comme prix d'espagnol.



La rareté de l'oignon vient des tests de fertilisant manqués suite à des tests afin d'accélérer la croissance des produits; les oignons ont démontrés des malformations et des taches noires. Des champs complets ont été manqués.

Laitue chinoise : Nous sommes au temps de l'année ou le seul produit disponible est celui du New Jersey. Le prochain changement de région sera pour le produit local, mais, d'ici là, il y a plusieurs semaines à faire avec le produit du New Jersey. La chinoise New Jersey est un produit qui est tout en feuillage ce qui ne donne pas une belle apparence en cuisson.

Tomate : Enfin le retour de la belle tomate ferme de Floride. Les prix sont revenus à la normale.

Laitue romaine, feuille verte : Le Québec a commencé à produire de la laitue romaine et feuille qui sont très résistante au froid. Cependant, nous continuons d'acheter Californie pour la qualité du produit. Dès que les produits du Québec auront un calibre intéressant nous en achèterons.

Raisin rouge : Nous sommes sur la fin des récoltes de raisin rouge de variété Crimson. Le prix est intéressant. Nous devons acheter du Flames à prix beaucoup plus élevé dès que les récoltes de Crimson seront épuisées.

Fraise : Un petit peu de production Québec disponible déjà mais la qualité du fruit est peu intéressante.



À surveiller...



Poisson frais cette semaine : De l'Atlantique : aiglefin, morue, turbot. Du Pacifique : flétan. Du golfe : crevettes de Matane pelées déveinées.

Homard : Nous en sommes déjà à la septième semaine de dix pour la pêche au homard. Les prix exceptionnels de cette saison semblent vouloir aller vers la hausse. Nous achetons des produits de l'île Anticosti et les produits de la Gaspésie. Toutes les grosseurs sont encore disponibles.



Crabes des neiges : C'est la réduction des quotas de pêches qui a fait augmenter le prix du crabe des neiges. Les quotas ont diminué de 50 à 70%.

Filet de saumon : Les prix qui sont plus élevés que l'an dernier reflètent davantage le coût de production. Des fermes d'élevage du Chili ont dû fermer car le coût de production par rapport au prix de vente ne permettait pas aux producteurs de rester en affaire.

Changement de technologie :



Nous sommes à transférer nos envois de listes de prix de fruits et légumes du fax vers le courrier électronique. Plusieurs clients le demandent depuis longtemps mais la banque d'adresse e-mail doit être montée avant. Si vous désirez recevoir cet envoi par e-mail, avisez votre vendeur et fournissez lui l'adresse que nous devrons utiliser pour s'assurer que l'envoi soit transmis à la bonne personne

Circulaire :

Notre circulaire de juin est déjà en vigueur. Vous pouvez la consulter sur notre site dbertrand.ca

Bonne Semaine



