

Bulletin d'informations des tendances du marché - 10 juin 2010

Fruits et légumes frais

Arrivage des récoltes du Québec : De plus en plus de produits de chez-nous arrivent sur les marchés. Nous avons déjà en entrepôt les asperges, la laitue feuille verte, la laitue romaine; s'ajouteront au courant de la semaine les échalotes, les courges zucchini vertes, la laitue Iceberg, les fraises. La qualité des produits du Québec est intéressante.



Pêches, nectarine, pruneau : Nouvelle récolte de Californie. La qualité des fruits est surprenante; les fruits sont juteux et gouteux. Bien entendu, on ne parle pas de comparer les pêches Californie avec l'Ontario.

Échalote : Changement de provenance pour les échalotes. Tout l'hiver nous achetons de Californie des échalotes Iceless, c'est-à-dire emballée sous vide au lieu d'englacée. Il n'y a pas encore de producteur du Québec qui emballe les échalotes sous vide. Un producteur de la région de Montréal est en test cependant sur ce type d'emballage.

Chou vert : Nous en sommes rendus au temps de l'année où le chou vert du Québec est plutôt blanc; c'est qu'il s'agit de récoltes de l'automne dernier conservées en caveau. Le manque de lumière fait blanchir le chou. Si vous voulez avoir du chou vraiment vert, nous avons du chou U.S. en boîte de 40 lb disponible à l'année (code 661195). A chaque utilisateur son chou : pour de la salade de chou verte, le chou U.S. Pour des egg roll, le chou du Québec. C'est que le chou vert contient beaucoup plus d'eau que le blanc, ce qui nécessite un essorage pour les egg roll.

Fraise : Bien que le goût des variétés cultivées au Québec soit plus apprécié, nous continuons d'acheter le produit de Californie. La production locale n'est pas encore suffisante; les fraises sont plutôt petites. Il faut dire que la température est plus printanière qu'estivale.

Poivrons : En provenance de Floride pour le vert et produits de l'Ontario pour le jaune, rouge et l'orange. Nous avons des produits de gros calibres et de qualité irréprochable. Les poivrons du Mexique étaient moins dispendieux mais la qualité n'y était plus. Si vous rencontrez



des écarts de prix, assurez-vous de la provenance.

Légumes miniatures ou spéciaux : Nous achetons à chaque semaine des quantités limitées de fruits et légumes spéciaux tel que mini pâtissons, mini zucchini, figue, kumquat... Les commandes pour ses produits se placent habituellement en début de semaine pour livrer à partir du mercredi ou jeudi. Si vous désirez des produits qui ne se retrouvent pas sur les listes de prix régulières, vous n'avez qu'à aviser votre représentant en début de semaine et nous trouverons ce que vous cherchez.

Calibre Américain : Nous avons de plus en plus de difficultés à s'approvisionner de fruits de calibre petit comme le calibre 23 pour le cantaloup. Le marché Américain semble apprécier davantage les gros fruits ce qui avantage les producteurs; avec la même superficie de cultures, le rendement par plant est plus intéressant avec des gros calibres. Par exemple, les tomates vendues aux États-Unis sont des calibres beaucoup plus gros; les utilisateurs coupent en deux la tomate avant de la mettre au trancheur. Définitivement, les Américains aiment les grosses portions !

À surveiller...



Poisson frais cette semaine : De l'Atlantique : aiglefin, morue Du golfe : crevettes de Matane pelées déveinées. Le turbot de la Gaspésie devrait arriver au cours des prochains jours.

Homard : Encore trois bonnes semaines de pêches du Québec. Nous avons des arrivages

en provenance de la Gaspésie, des Iles de la Madeleine et d'Anticosti.

Moules : Nous arrivons dans la période de ponte des moules ce qui peut donner des odeurs très désagréables aux produits. Nous achetons des moules de Terre Neuve, produites en eau très froide et en eau courante ce qui laisse moins d'odeur désagréable que les moules de l'Île du Prince Édouard. Les moules de l'ÎPE viennent particulièrement de baies où l'eau est plus chaude particulièrement parce qu'il y a peu de courant.

Protéines : Il peut y avoir de bons écarts de prix pour le bœuf AA selon la provenance. Nous achetons en priorité le produit Canadien pour sa qualité. Pour le porc, les prix de la longe et du flanc sont assez dispendieux. Le manque de flanc fait gonfler le prix.



Nous vous offrirons ce vendredi et lundi des rabais sur des produits de Gourmet Baker; bonne occasion pour acheter des desserts de belle qualité en plaque à des prix portions très intéressants. Entre autre, le célèbre gâteau Obsession à l'érable fait partie des produits proposés.



Afin d'accommoder nos clients, nous achetons des produits de salade express en caisse de 2 emballages. Cependant, pour les clients qui ont un bon volume, nous avons remis en inventaire des caisses de 8 emballages pour les produits suivants : Iceberg émincée, mélange d'été et romaine coupée. Le prix des caisses de 8 est plus intéressant que le prix de la caisse de 2, lié au prix de l'emballage.

Bonne Semaine

