



TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

SEMAINE DU 4 JUIN, 2023



FAITS SAILLANTS

Raisins

La saison d'entreposage des raisins chiliens et péruviens portionnés est terminée. La saison des raisins portionnés mexicains a été repoussée de sept à dix jours en raison du temps plus frais. Ce retard entraînera des prix extrêmement élevés et des stocks limités jusqu'à ce que la production commence le 12 juin. Les raisins Markon First Crop® (MFC) Lunch Bunch ne seront pas disponibles avant la mi-juin.

Oignons

Les oignons MFC sont actuellement expédiés l'Imperial Valley, en Californie. Les saisons de Washington et du Texas sont terminées. Les marchés sont à la hausse et resteront fermes au cours des prochaines semaines.

Chou

Les stocks de choux présentent des niveaux supérieurs à la normale de longs trognons causés par les récentes pluies, suivies d'un pic de chaleur dans la vallée de la Salinas en Californie. Il est extrêmement difficile d'éliminer complètement les morceaux des 'cœurs'.



MELONS

- La saison domestique des déserts d'Arizona/Californie est débutée; les stocks sont limités mais augmenteront au cours des prochaines semaines.
- Les marchés demeureront élevés jusqu'à ce que les stocks augmentent en juin.

CHOUX DE BRUXELLES

- Le marché est toujours élevé. Le Mexique est la principale région productrice à cette période de l'année; les stocks sont limités.
- Les prix seront élevés et les stocks limités jusqu'à la fin juin.

POMMES DE TERRE

- Les stocks de Norkotah seront épuisés d'ici la mi-juin.
- Des stocks limités de Burbank d'Idaho continueront à être expédiés jusqu'à la fin juillet / début août.

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

SEMAINE DU 4 JUIN, 2023



pommes

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
MI, USA	///	*****	\$\$\$
WA, USA	///	*****	\$\$\$

Les prix sont stables. Le volume de Baja est en hausse. Les stocks sont suffisants dans le Michigan, au Pérou et dans l'état de Washington. La qualité est très bonne: les tiges sont droites et les pointes sont serrées. Les asperges MFC sont sur le marché.



asperges

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
MEX	///	*****	\$\$\$
MI, USA	///	*****	\$\$\$
PERU/FL	///	*****	\$\$\$
WA, USA	///	*****	\$\$\$

Les prix sont stables. Le volume de Baja augmente. Les stocks sont suffisants dans le Michigan, au Pérou et dans l'état de Washington. Les asperges MFC sont sur le marché.



avocats

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$
PERU	///	*****	\$\$\$

Le marché est faible, les stocks sont moyens. Les avocats en morceaux, en demis, le guacamole Pico de Gallo et la pulpe pure Ready-Set-Serve® (RSS) sont disponibles.



poivrons rouges/verts

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$
CAN	///	*****	\$\$\$
EAST COAST	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Les prix des poivrons verts sont stables. La Californie expédie des stocks abondants. La saison mexicaine se termine. La production de la Géorgie augmente. La récolte des poivrons rouges commencera dans le désert californien la semaine prochaine. Il faut s'attendre à une légère hausse des marchés des poivrons rouges pendant une semaine supplémentaire. Les poivrons verts et rouges MFC et Markon Essentials® (ESS) sont disponibles.



mûres

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$
NC, USA	///	*****	\$\$\$

Le marché commence à baisser. La saison se termine cette semaine dans le centre du Mexique. Des stocks abondants sont prévus à Oxnard, en Californie, d'ici la mi-juin; le volume de Watsonville est en hausse. Les producteurs de Caroline du Nord commenceront à récolter cette semaine, ce qui augmentera les stocks et fera baisser les prix.



bleuets

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Les prix sont stables. Le volume californien augmentera jusqu'en juin. Bien que la saison se termine dans le centre du Mexique, les stocks de Baja augmentent. La qualité est très bonne: les mûres sont sucrées et dodues.

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



brocoli

Les prix commencent à baisser; les stocks sont abondants dans les deux régions de production. La qualité de la vallée de Salinas est excellente. Le brocoli MFC est disponible.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$
MEX/TX	///	*****	\$\$\$



cantaloup

Les marchés demeurent élevés. La production dans le désert de l'Arizona et de la Californie augmente; les petits melons dominent les stocks. La saison mexicaine se terminera dans les dix prochains jours. Une quantité limitée de cantaloup domestique MFC est disponible; ils seront remplacés par les marques privées d'emballeurs au besoin. La qualité est très bonne: les taux de sucre varient de 14 à 16 Brix.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$



chou-fleur

Les prix sont bas; la demande est faible. L'offre californienne a augmenté dans les vallées de Salinas et de Santa Maria. La qualité est très bonne: les fleurons sont d'un blanc neige et d'une taille constante. Le chou-fleur ESS est disponible.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$



céleri

Les marchés sont élevés mais semblent avoir atteint leur maximum. Le volume est bas dans la principale région productrice d'Oxnard, en Californie. La saison de la vallée de Salinas a été retardée jusqu'à la mi-juin en raison du mauvais temps. La saison du Michigan commencera au début ou à la mi-juillet. Le céleri MFC est disponible.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$



**piments
forts**

Les prix sont stables. Les disponibilités sont importantes à Plant City en Floride. Les récoltes de Géorgie ont débuté; les stocks augmentent. Celles de Sinaloa, au Mexique, se termine; les producteurs de Baja et de Californie signalent une augmentation des volumes. La qualité va de très bonne à excellente. Les piments Anaheim, Jalapeno, Pasilla et Serrano MFC sont disponibles.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
EAST COAST	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$



concombres

Le marché est stable. Les producteurs de la côte-est passent de la Géorgie à la Caroline du Nord ce mois-ci. Les stocks mexicains sont suffisants. La qualité est très bonne dans toutes les régions. Les concombres MFC et ESS sont disponibles.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
EAST COAST	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$



raisins

La saison d'entreposage des raisins portionnés chiliens et péruviens est terminée. La saison du raisin portionné mexicain a été repoussée de sept à dix jours en raison d'un temps plus frais. Ce retard entraînera des prix très élevés et des stocks limités jusqu'à ce que la production commence le 12 juin. Les raisins Lunch Bunch MFC ne seront pas disponibles avant la mi-juin.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
MEX	///	*****	\$\$\$
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



laitues à feuilles vertes /de variété

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$

Les stocks sont abondants mais la disponibilité sera irrégulière au fur et à mesure que la saison avance en raison des plantations manquées ou retardées par les pluies excessives. La laitue frisée verte MFC Premium est disponible.



Melon miel

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$
MEX/AZ	///	*****	\$\$\$

Les marchés seront élevés jusqu'à la mi-juin. La saison domestique a débuté à Arizona et dans Californie. Les fruits mexicains continueront d'être expédiés. Les prix des nouvelles récoltes de fruits domestiques sont plus élevés. Les melons miel MFC commenceront à être expédiés au début juin.



laitue iceberg

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$

Les prix sont bas; les stocks sont abondants à Salinas et Santa Maria. La qualité est très bonne; le poids des pommes augmente. La laitue Iceberg MFC Premium est disponible.



citrons

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$
IMPORTS	///	*****	\$\$\$

Le marché sera élevé tout l'été en raison de la forte demande. Les prix seront les plus élevés pour les citrons de grosseurs 140 à 235/caisse. Les citrons MFC et ESS sont disponibles.



limes

Les prix ont chuté; les stocks sont abondants à Veracruz, au Mexique. Ils sont dominés par les grosseurs 200 à 230/caisse; les grosses limes (110 à 150/caisse) augmentent. La qualité est très bonne; les taches d'huile, le blanchiment et les cicatrices sont des problèmes mineurs. Les limes MFC et ESS sont sporadiques.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
MEX/TX	///	*****	\$\$\$



oignons

Les marchés continuent à monter et seront fermes au cours des prochaines semaines. Les oignons MFC sont actuellement expédiés de la région de l'Imperial Valley, en Californie. Les saisons de Washington et du Texas sont terminées. La saison du Nouveau Mexique commencera la semaine prochaine.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$



oranges

La saison des Navel de Californie se terminera à la fin du mois de juin. Les oranges Valencia du Mexique (qui passent par Nogales, Arizona) resteront disponibles pendant encore quatre semaines environ. La production d'oranges Valencia de Californie a commencé; les stocks seront suffisants au cours des deux semaines à venir. Les oranges Navel MFC et ESS sont disponibles.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$



poires

Les prix sont stables. Les poires D'Anjou de Washington seront expédiées jusqu'en août. La qualité est excellente. Les poires Bartlett de Californie seront disponibles début juillet. Les poires D'Anjou MFC sont sur le marché.

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
WA, USA	///	*****	\$\$\$

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



ananas

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CR	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Les marchés baisseront jusqu'à la fin juin; les stocks augmenteront au Costa Rica et au Mexique. Les gros fruits demeurent limités; les ananas de grosseur 7/caisse sont plus abondants.



pommes de
terre

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
ID, USA	///	*****	\$\$\$
ND, USA	///	*****	\$\$\$
WI, USA	///	*****	\$\$\$

Les prix sont stables. Les caisses de pommes de terre rouges de grade A sont abondantes; la forte demande maintient la tension sur les jaunes. La qualité est très bonne. Les pommes de terre rouges et jaunes MFC d'Idaho sont disponibles.



pommes
de terre

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CO, USA	///	*****	\$\$\$
ID, USA	///	*****	\$\$\$
WA, USA	///	*****	\$\$\$

Des quantités suffisantes de pommes de terre Burbank et Norkotah Potatoes sont disponibles. Les stocks de Norkotah seront épuisés vers la mi-juin. Des stocks limités de Burbank d'Idaho seront expédiés jusqu'à la fin juillet/début août. Il est fortement recommandé de prévoir un délai d'exécution pour les commandes.



framboises

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Les prix demeurent élevés. Les stocks sont limités au centre du Mexique. Le volume de Baja augmentera jusqu'en juin. Des stocks importants sont attendus à Oxnard, en Californie, à la fin du mois de juin.



laitue
romaine

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$

Les prix sont bas. Les stocks sont abondants mais sujets à une disponibilité irrégulière au fur et à mesure que la saison avance, en raison de plantations manquées ou retardées par les pluies excessives. La qualité est très bonne: des brûlures internes ont été signalées dans certains lots et sont évitées par les inspecteurs de Markon. La laitue romaine MFC Premium est disponible; les poids augmentent.



mélanges de
laitues

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$

Le marché est stable; les stocks de laitues iceberg et de romaine sont abondants. L'équipe d'assurance qualité Markon continue de surveiller la qualité et le traitement pour obtenir les meilleurs emballages.

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



mélanges printaniers

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$

Les jeunes pousses comme les épinards et la roquette connaissent des problèmes de qualité et de durée de conservation en raison des pluies et des basses températures, suivies d'un pic de chaleur important. Ces produits sont très sensibles aux fluctuations de température et à l'excès d'humidité qui peuvent entraîner une fragilité, un jaunissement, une taille de feuille irrégulière et une décomposition précoce. La roquette, les épinards et les mélanges printaniers RSS sont disponibles.



courges

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
EAST COAST	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Les stocks de la côte-est augmentent en Géorgie et en Caroline du Nord; la saison du New Jersey commencera à la mi-juin. Sur la côte-ouest, la saison mexicaine se termine, mais la production californienne démarre simultanément, ce qui permet d'éviter toute rupture d'approvisionnement. Les courgettes jaunes et vertes MFC sont disponibles.



fraises

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$

Les stocks augmentent de semaine en semaine dans la vallée de Salinas; la demande est faible. Les grosses baies (10 à 18/lb) dominent les stocks. La qualité est très bonne; les fraises sont fermes et colorés à 90-95%. Les fraises MFC sont disponibles.



tomates

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
EAST COAST	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Des prix élevés sont prévus jusqu'à la fin juin en raison de transitions de récolte perturbées et de stocks limités. Les volumes de tomates rondes, Roma, cerises et raisins de l'ouest du Mexique sont en baisse. La production de l'est du Mexique et de la péninsule de Baja augmentera jusqu'en juin. Les stocks diminuent dans la région de Ruskin/Palmetto en Floride. Les producteurs augmentent leur production dans le nord de la Floride, en Géorgie et en Caroline du Sud. La saison en Californie du Nord est retardée en raison des fortes pluies hivernales et des plantations tardives; les récoltes commenceront au début du mois de juillet. Les tomates MFC sont disponibles.



Fruits à noyau

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
CA, USA	///	*****	\$\$\$

La saison domestique est en cours; les marchés sont élevés, mais ils baisseront au fur et à mesure que la saison avance. Les nectarines et les pêches seront expédiées de juin à la mi-septembre. Les taux de sucre sont entre 10 et 11 Brix. Les prunes et les abricots seront disponibles à la mi-juin; les taux de sucre sont de 12 à 16 Brix.



Melon d'eau

REGION	STOCKS	QUALITE	PRIX
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$
EAST COAST	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Les marchés mexicains commencent à baisser; les volumes augmentent. Les producteurs de la côte-est récoltent en Floride et en Géorgie; les stocks sont suffisants. La saison est commencée en Arizona/Californie. La qualité est très bonne; les taux de sucre de 10 à 11,5 Brix.

CONSEILS DES CHEFS MARKON

Markon a réuni un groupe de chefs affiliés, membres et producteurs pour répondre à vos questions portant sur les fruits et légumes.



CHEF
CODY MIDDLETON
Membre Markon

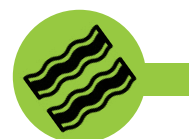
Les melons du printemps et de l'été sont des ingrédients sains qui ajoutent de la couleur et de la texture aux plats sucrés et salés. Comment les utilisez-vous dans vos menus?

A

J'aime ajouter des melons aux plats d'été pour leur donner une touche de fraîcheur et de couleur. Qu'il s'agisse de cantaloup, de melon de miel ou de melon d'eau, ils peuvent constituer une excellente base pour toute salade - j'aime ajouter de la complexité avec les herbes aromatiques MFC.



Les melons sont également tout indiqués pour un équilibre fantastique pour vos plats de pétoncles ou de crevettes saisis, une combinaison à la fois riche et sucrée.



Enveloppez des morceaux de cantaloup ou de melon miel avec du prosciutto ou du jambon Serrano et arrosez-les d'un riche réduction balsamique.

CONSEILS POUR SERVIR LX:



1. Coupez du melon de miel, du melon d'eau, de l'ananas, du poivron rouge en petits dés et émincez le piment Serrano et la coriandre; servez la relish sur le poisson et le poulet grillés.
2. Ajoutez du melon d'eau, du concombre, de la menthe et de l'aneth hachés au couscous cuit; servez avec des brochettes de viande grillée.
3. Mélanger des morceaux de melon d'eau avec de la romaine hachée RSS, des oignons rouges tranchés RSS, du fromage feta et des noix de pin grillées; assaisonner avec une vinaigrette à l'origan.

PLEIN FEUX SUR UN PRODUCTEUR VEDETTE:

4EARTH FARMS



Qui?

4Earth Farms est un groupe passionné et diversifié d'agriculteurs, de travailleurs, de chauffeurs et de penseurs qui se consacrent à transmettre la générosité de la terre dans les mains de vos clients. L'entreprise a été fondée en 1993 sur la base d'un idéal très simple: offrir un service de qualité supérieure à sa clientèle et fournir des produits de qualité supérieure et constante à l'année.

Pourquoi?

4Earth Farms s'efforce d'utiliser des techniques agricoles nouvelles et existantes pour limiter l'utilisation de pesticides et d'herbicides dans ses exploitations. Ils cultivent à la fois des produits biologiques et conventionnels et appliquent de nombreuses pratiques agricoles biologiques aux exploitations conventionnelles afin de réduire la dépendance à l'égard des intrants agricoles non biologiques. Leurs pratiques agricoles comprennent des techniques d'agriculture durable à faible niveau d'intrants, également connues sous le nom de "LISA", qui s'efforcent de maintenir ces exploitations aussi naturelles que possible. Ils utilisent également des insectes prédateurs et des "pesticides doux" qui ciblent les nuisibles sans nuire aux populations d'insectes bénéfiques, ainsi qu'une technologie moderne d'irrigation au goutte-à-goutte pour préserver l'eau et minimiser l'érosion du sol. Les installations ultramodernes de 4Earth Farms sont dotées de technologies "vertes" de pointe, notamment de systèmes de traitement de l'eau et de réfrigération à faible consommation d'énergie, et l'éclairage LED activé par le mouvement a été installé dans l'ensemble des bureaux et du centre de distribution de l'entreprise. 4Earth Farms utilise des boîtes respectueuses de l'environnement sur le terrain et recycle des centaines de milliers de livres de carton ondulé chaque année. Dans un grand nombre de ses champs, elle utilise des conteneurs en plastique réutilisables (RPC) à la place du carton ondulé. Presque tous les emballages qu'ils envoient sur le marché sont fabriqués à partir de matériaux recyclables PET ou PolyProp, ainsi que de plateaux fabriqués à partir de pâte à papier post-consommation.

Quels produits Markon?

Poivrons MFC
Choux de Bruxelles RSS
Haricots verts RSS
Ail pelé RSS

LE DÉVELOPPEMENT



DURABLE CHEZ MARKON:

Dès sa création, Markon a mis l'accent sur la durabilité, en ce qui concerne nos quatre piliers : l'approvisionnement responsable, la durabilité des opérations, l'autonomisation des employés et le soutien aux communautés.



Pilier 1 : S'approvisionner de manière responsable



Pilier 2 : Exploitation durable



Pilier 3 : Encourager l'autonomie des employés



Pilier 4 : Soutenir les communautés

AU MENU CETTE SEMAINE

Chaque chef a besoin de quelques recettes solides dans son répertoire. C'est pourquoi Markon a élaboré un catalogue de recettes à base de fruits et légumes frais inspirés des ingrédients et cuisines du monde pour toutes les occasions : du déjeuner au snack de minuit et pour toutes les saisons.

'Pop Tarts' aux Fraises

Oubliez les produits transformés en boîte et servez ces gâteries rétro faites maison et remplies de vraie confiture de fruits.

- 2 1/2 Tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de sucre
- 2 bâtons de beurre non salé (1/2lb), froid et haché
- 8 cuillères à soupe d'eau glacée
- 1 tasse de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de confiture de fraises
- Pincée de sel
- 2 Tasses de fraises MFC, coupées en tranches, puis écrasées
- 1/2 tasse de sucre
- Pincée de sel
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillerée à soupe de cristaux de sucre à l'hibiscus Fresh Origins

Préchauffer le four à 375 degrés F. Mettre la farine, le sel et le sucre dans un robot culinaire. Pulser plusieurs fois pour mélanger. Pendant que l'appareil fonctionne, ajouter le beurre froid, puis l'eau glacée. Lorsque la pâte se rassemble, arrêter la machine. Ne pas trop travailler. Former deux disques de pâte et les réfrigérer pendant une nuit. Ajouter les baies écrasées, le sucre et le sel dans une casserole et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits aient ramolli, que le sucre ait épaissi et que le liquide ait réduit (environ 30 minutes), en remuant au besoin pour éviter les brûlures. Laisser refroidir toute la nuit. Rouler chaque disque jusqu'à ce qu'il ait un quart de pouce d'épaisseur. Couper les bords de façon à obtenir un carré. Découper quatre rectangles dans chaque pâte roulée. Étaler une cuillère à soupe de confiture sur la moitié supérieure de chaque rectangle de pâte, en veillant à ce que les bords soient propres. Plier la pâte d'un bout à l'autre, en enfermant la confiture. Sceller tous les bords à l'aide d'une fourchette. Badigeonner les pop tarts du blanc d'œuf et faire cuire au four pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mélanger le sucre glace et la confiture avec une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange soit épais mais lisse. Recouvrir chaque tartelette de glaçage au sucre. Saupoudrer de cristaux d'hibiscus et recouvrir d'une fraise entière.

Cette
salade met en valeur
les ingrédients
de saison qui se
marient bien avec
les fruits de mer
grillés, les viandes au
barbecue et la cuisine
mexicaine.

