



# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

SEMAINE DU 31 MARS, 2024

**RSS**



Fruits prêts à manger  
& légumes.  
Soutenu par 5 étoiles.

**MFC**



Fruits et légumes frais  
entiers.  
Soutenu par 5 étoiles.

**ESS**

MARKON  
**ESSENTIALS**

Fruits et légumes frais  
entiers.  
Soutenu par 5 étoiles.



# FAITS SAILLANTS

## FRAISES

Une hausse des marchés est à prévoir en raison du mauvais temps et le de forte demande pour Pâques. De la pluie est prévue dans les principales zones de culture d'Oxnard et de Santa Maria, en Californie, plus tard cette semaine; les meurtrissures pourraient devenir un problème de qualité.

## ORANGES

Les marchés seront élevés et les stocks limités. Les oranges de grosseurs 113 et 138/caisse demeureront extrêmement limitées tout au long de la saison des Navel. Les producteurs ont commencé à expédier des quantités limitées de Valencia de Californie; la saison devrait s'intensifier à la mi-avril.

## ASPERGES

Le volume a baissé; la saison de Caborca, au Mexique, s'achève. Les prix continueront à grimper avant de chuter rapidement, à mesure que la demande diminue et que les stocks augmentent dans les nouvelles régions de récoltes.

## RAISINS

- Les saisons du Chili et du Pérou se termineront fin avril. Puis les stocks arriveront du Mexique à la mi-avril.
- Il faut s'attendre à une augmentation progressive des prix à mesure que la saison d'importation s'achève.

## AVOCATS

- Les avocats du Mexique sont extrêmement limités; les prix de toutes les tailles et catégories se resserrent en prévision de la pénurie de main-d'œuvre causée par la Semaine sainte.
- La saison californienne a débuté; les premiers volumes sont stables mais seront utilisés pour compléter les pénuries du Mexique à des prix élevés.

## BROCOLI

- Les marchés sont en hausse. La saison dans le désert d'Arizona et de Californie se termine cette semaine.
- La demande est forte alors que l'industrie attend la montée en puissance de la nouvelle production à Salinas.



# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

SEMAINE DU 31 MARS, 2024



**pommes**

Les marchés sont bas, sauf pour la variété Gala qui est plus élevé en raison d'une forte demande. Les pommes MFC sont disponibles.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
MI, USA	///	*****	\$\$\$
WA, USA	///	*****	\$\$\$



**asperges**

Les volumes ont diminué alors que la saison mexicaine achève. Les prix continueront à grimper avant de chuter rapidement, à mesure que la demande diminuera et que les stocks augmenteront dans les nouvelles régions de récoltes. Les asperges MFC sont disponibles.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
MEX	///	*****	\$\$\$
PERU/FL	///	*****	\$\$\$



**avocats**

Les stocks mexicains sont extrêmement limités; toutes les tailles et toutes les qualités se resserrent en prévision des pénuries de main-d'œuvre provoquées par la Semaine sainte. La saison californienne a commencé; les premiers volumes sont stables, mais sont utilisés pour compléter les pénuries du Mexique à des prix élevés. Les avocats RSS en morceaux et en moitiés, le Guacamole Pico de Gallo et la Pulpe pure RSS sont tous disponibles.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
CA, USA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$



**poivrons rouges/verts**

Les prix des poivrons verts seront stables cette semaine. Les rendements mexicains sont bas car la saison de Sinaloa a dépassé son pic; la transition vers Sonora est lente, mais toutes les grosseurs sont disponibles. Les stocks de Floride sont suffisants mais les récentes pluies ont ralenti la production. Les stocks de poivrons rouges mexicains remontent; les producteurs ont récolté en avance en prévision des contraintes de main-d'œuvre de la Semaine sainte. Les marchés seront en baisse au cours des deux prochaines semaines. Les poivrons verts et rouges de MFC et ESS sont disponibles.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
FL, USA	///	*****	\$\$\$
MEX/AZ	///	*****	\$\$\$



**mûres**

Les prix sont stabilisés. L'offre répond à la demande dans le centre du Mexique; le prix augmentera en avril. La qualité est très bonne.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
MEX	///	*****	\$\$\$



**bleuets**

Le marché est stable. La récolte de côte Est a commencé en Floride; le volume maximal sera atteint entre la mi et la fin avril. La production en Géorgie et en Caroline du Nord commencera au début avril. Des quantités abondantes de la vallée centrale de Californie seront expédiées de la mi-mai à la mi ou à la fin juin.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
EAST COAST	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



## brocoli

Les marchés sont en hausse. La saison du désert d'Arizona-Californie se termine cette semaine. La demande est forte; l'industrie attend que la nouvelle récolte de Salinas augmente. L'offre mexicaine est abondante mais la forte demande a fait grimper les prix. Les couronnes de brocoli du MFC sont sporadiques; les Markon Best Available® (MBA) seront expédiées au besoin.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$
MEX/TX	///	*****	\$\$\$



## cantaloup

Les prix devraient rester stables. Les cantaloups importés arrivent dans les ports en provenance du Guatemala, du Costa Rica et du Honduras. Les stocks sont dominés par les melons de grosseur 9/caisse; les petits, grosseurs 12 et 15/caisse sont limités. La qualité varie de bonne à assez bonne; les fruits mous avec des meurtrissures et la surmaturation sont préoccupants dans certains lots, compte tenu de l'allongement de la durée du voyage.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$



## chou-fleur

La saison du désert d'Arizona-Californie se terminera cette semaine. Les marchés sont stables mais légèrement supérieurs à la moyenne; l'offre répond à la demande malgré la transition de la récolte vers la vallée de la Salinas. Le chou-fleur ESS est disponible.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$



## céleri

Les prix sont en hausse; les stocks se resserrent car la saison d'Arizona-Californie se termine. La récolte se poursuit à Oxnard et Santa Maria, en Californie et en Floride. La pression des maladies est minime. Le céleri MFC est disponible.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
CA, USA	///	*****	\$\$\$
FL, USA	///	*****	\$\$\$



## piments forts

Le marché est stable. Le volume de la côte-est est en légère augmentation. Les rendements mexicains sont suffisants, malgré une forte demande. La qualité est très bonne. Les piments Anaheim, Jalapeno, Pasilla et Serrano MFC sont disponibles.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
FL, USA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$



## concombres

Les prix sont légèrement inférieurs. Le temps idéal fait augmenter les stocks du sud de la Floride. La saison d'importation est terminée. La saison commencera à la mi-avril à Baja, si les conditions le permettent. Les concombres MFC et ESS sont sur le marché.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
FL, USA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$



## raisins

La saison chilienne/péruvienne se terminera à la fin avril. Les produits cultivés au Mexique devraient être disponibles à la mi-avril. Les prix augmenteront progressivement à mesure que la saison d'importation achève.

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



## laitues à feuilles vertes / de variété

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$

Le marché se détend à mesure que les producteurs quittent le désert d'Arizona-Californie pour s'installer dans la vallée de Salinas pour le printemps et l'été. Les défauts sont minimes et éliminés à la récolte. La laitue frisée verte MFC Premium est disponible.



## Melon miel

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
MEX/AZ	///	*****	\$\$\$
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

Une hausse des prix est prévue au cours des deux prochaines semaines. Les stocks mexicains sont limités, ce qui accroît la demande de melons d'Amérique centrale; le volume augmentera au début d'avril, lorsque les producteurs débiteront les nouvelles récoltes dans le nord du Mexique.



## laitue iceberg

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$

Le marché est en baisse; les producteurs s'installent dans la vallée de Salinas pour le printemps et l'été. La laitue Iceberg MFC Premium est disponible mais la MBA pourra être expédié selon les besoins.



## citrons

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
CA, USA	///	*****	\$\$\$
IMPORTS	///	*****	\$\$\$

Les prix sont stables; l'offre répond à la demande. Les gros citrons dominent les stocks. La qualité est excellente. Les citrons MFC et ESS sont disponibles.



## limes

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
MEX/TX	///	*****	\$\$\$

Les marchés augmenteront à mesure que la production se resserre pendant la Semaine Sainte. Les grosses limes demeurent limitées. Les taches et la pourriture à la tige sont problématiques. Les limes MFC et ESS sont disponibles.



## oignons

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
MEX/TX	///	*****	\$\$\$
PNW, USA	///	*****	\$\$\$
TX, USA	///	*****	\$\$\$

Les prix des oignons jaunes du nord-ouest du Pacifique sont stables; les marchés des oignons rouges sont en hausse. La saison d'entreposage se terminera entre la mi-avril et la fin avril. Un flux d'air adéquat et des températures optimales entre 45° et 50°F sont essentiels à cette période de l'année. Les oignons nouveaux du Mexique et du Texas sont sur le marché. Leur teneur en eau plus élevée et leur taux d'acidité plus bas réduisent la conservation. Les oignons rouges et jaunes MFC sont disponibles.



## oranges

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
CA, USA	///	*****	\$\$\$
FL, USA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Des marchés élevés et à des stocks limités sont prévus. Les oranges de grosseurs 113 et 138/caisse seront extrêmement limités tout au long de la saison de Navel californiennes. Les producteurs ont commencé à expédier des quantités limitées d'oranges Valencia de Californie; la saison devrait s'intensifier à la mi-avril. Les oranges Navel MFC et ESS sont disponibles.



## poires

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
WA, USA	///	*****	\$\$\$

Les prix sont bas, le volume est élevé. Les poires d'Anjou de Washington resteront sur le marché jusqu'en avril.

# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



**ananas**

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
CR	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$
SA	///	*****	\$\$\$

Les marchés sont stables; les stocks proviennent du Mexique, du Costa Rica et de l'Amérique du Sud. La qualité est très bonne; les fruits sont fermes et juteux avec une saveur acidulée. Les ananas RSS en morceaux sont disponibles.



**pommes de terre**

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
ID, USA	///	*****	\$\$\$
MIDWEST	///	*****	\$\$\$

Les prix sont stables. Les stocks sont suffisants dans l'Idaho, le Minnesota, le Wisconsin et l'état de Washington. Les pommes de terre rouges et jaunes MFC sont disponibles de l'Idaho et du Minnesota. La qualité est très bonne.



**pommes de terre**

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
CO, USA	///	*****	\$\$\$
ID, USA	///	*****	\$\$\$
WA, USA	///	*****	\$\$\$

Le marché est bas. Les stocks sont dominés par les grosseurs 60 à 100/ caisse; les plus grosses pommes de terre, 40 à 50/caisse sont limitées. Les producteurs plantent actuellement pour la récolte d'Idaho de l'an prochain. La qualité est excellente pour les deux variétés. Les pommes de terre Burbank et Norkotah MFC sont disponibles.



**framboises**

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
MEX	///	*****	\$\$\$

Les prix commencent à baisser. La production a augmenté au Mexique au cours de la semaine dernière. La qualité est bonne.



**laitue romaine**

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$

Le marché se détend; les producteurs quittent le désert d'Arizona-Californie pour la vallée de Salinas pour le printemps et l'été. Les défauts sont minimes et sont éliminés à la récolte. La laitue romaine MFC Premium est disponible; elle sera substituée par la MBA lorsque le poids ne correspond pas aux spécifications.



**mélanges de laitues**

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$

Les prix sont inchangés; les stocks de laitues iceberg et romaine se resserrent à mesure que les producteurs quittent le désert d'Arizona-Californie pour la vallée de la Saline. L'équipe d'assurance qualité Markon continue de surveiller la qualité et la transformation pour obtenir les meilleurs emballages.

# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



## mélanges pritaniers

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
AZ-CA, USA	///	*****	\$\$\$

Le marché est relativement stable. La saison du désert d'Arizona-Californie se termine; les producteurs se déplacent vers le nord, dans la vallée de la Salinas, pour le printemps et l'été. La qualité est très bonne. Les épinards, la roquette et les mélanges printaniers RSS sont disponibles.



## courges

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
FL, USA	///	*****	\$\$\$
MEX/AZ	///	*****	\$\$\$

Les prix sont stables en Floride; les volumes de courgettes jaunes et vertes augmentent. La qualité s'améliore. Les producteurs mexicains récoltent à Sonora; les rendements augmenteront à la mi-avril. Les courgettes jaunes et vertes MFC sont disponibles.



## fraises

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
CA, USA	///	*****	\$\$\$

Les marchés devraient augmenter en raison du mauvais temps et de la forte demande pour Pâques. Du temps pluvieux est prévu plus tard cette semaine dans les principales zones de culture d'Oxnard et de Santa Maria, en Californie; les meurtrissures pourraient devenir un problème de qualité. La production est terminée en Floride et au Mexique. Les fraises MFC sont disponibles.



## tomates

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
FL, USA	///	*****	\$\$\$
MEX/TX	///	*****	\$\$\$

Les stocks sont extrêmement limités en Floride suite aux récentes tempêtes; les prix augmentent. La transition de la récolte vers Ruskin/ Palmetto pour les tomates cerises/raisins débutera le 5 avril; les tomates rondes et Roma commenceront à être expédiées le 10 avril. Les producteurs mexicains récoltent tôt cette semaine en raison de la réduction de la main-d'œuvre pendant la semaine sainte. Il faut s'attendre à des prix plus élevés pour les tomates rondes à l'approche du week-end, puis pour les Roma, car les acheteurs changent de variétés. Les tomates MFC sont disponibles.



## Fruits à noyau

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

La saison d'importation se termine. Les nectarines blanches et jaunes du Chili, les pêches, ainsi que les prunes rouges et noires sont disponibles, mais diminuent. La qualité est très bonne. La saison californienne commencera à la fin mai.



## Melon d'eau

REGION	SUPPLIES	QUALITY	PRICE
EAST COAST	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Le marché monte en flèche, mais une baisse des prix est attendue au début avril, une fois que les stocks auront augmenté dans le nord du Mexique et que la saison domestique aura démarré.



# COURRIER DU CHEF MARKON

Pour répondre à vos questions sur les fruits et légumes, Markon a rassemblé une équipe de chefs parmi ses membres et producteurs affiliés.



CHEF JONATHON  
MERRICK  
Membre Markon

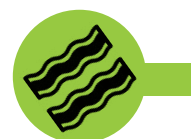
**Q** Le mélange Kale Color Crunch RSS est une combinaison saine et délicieuse de carottes de choux et de choux de Bruxelles croquants, de chou frisé savoureux et de tendre radicchio tendre. Comment suggérez-vous de l'intégrer aux menus?

**A**

Le mélange Kale Color Crunch RSS peut être intégré à une variété de plats au menu. Pensez l'ajouter à un bol repas énergétique avec du poulet grillé ou du tofu, du quinoa et une vinaigrette relevée.



Il peut également être incorporé dans des wraps ou des sandwiches pour augmenter la valeur nutritive et ajouter du croquant.



Ou encore, préparez une salade avec le mélange Kale Color Crunch RSS arrosée d'une vinaigrette piquante aux agrumes, à elle seule elle constitue une option menu rafraîchissante et saine.



# CONSEILS POUR SERVIR LES CHOUX DE BRUXELLES:



- 1.** Coupez-les en petits dés et utilisez-les pour garnir les tacos et les tostadas.
- 2.** Ajoutez-les aux sautés et aux currys.
- 3.** Émincez-les pour garnir les sandwiches et les hamburgers.

# PLEIN FEUX SUR UN PRODUCTEUR VEDETTE: CHURCH BROTHERS FARMS

## Qui?

La famille Church représente un héritage multigénérationnel d'innovation et de croissance dans la vallée de Salinas en Californie et au-delà. Ils représentent des produits de qualité et un sens aigu de l'urgence par rapport aux besoins des clients. Leur entreprise verticalement intégrée possède un système de racines solide qui est prêt pour la prochaine génération de croissance et de succès.

## Pourquoi?

Le système de gestion de l'environnement (SGE) de Church Brothers Farms intègre un cadre et un ensemble d'outils permettant de contrôler, de mesurer et de suivre les progrès continus au sein de l'entreprise, ainsi que la manière dont elle rend compte de son impact global sur l'environnement dans cinq domaines d'indicateurs clés de performance (ICP) qui sont suivis et utilisés à des fins d'étalonnage, de mesure et d'amélioration. Ces domaines sont la santé et la biodiversité des sols, la gestion de l'eau, les économies d'énergie, la gestion des matériaux et des déchets, et l'emballage.

## Quels produits Markon?

- Le brocoli MFC
- Les laitues MFC
- Les mélanges et salades RSS
- Le brocoli et le chou-fleur RSS
- Les oignons verts RSS
- La coriandre 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**

# EN PRIMEUR!

Tout chef a besoin quelques recettes solides dans son répertoire. C'est pourquoi Markon a mis en place un catalogue de recettes à base de fruits et légumes complémentés d'une foule d'ingrédients-tendance pour tous les repas, toutes les saisons et toutes les cultures.

## Pizza aux choux de Bruxelles et aux figues

Une version revisitée de la classique et populaire pizza. Elle combine des choux de Bruxelles, des figues sucrées, de la ricotta crémeuse, du parmesan et de la réduction balsamique.

1 tasse de choux de Bruxelles MFC, coupés en deux  
2 pâtes à pizza préfabriqués  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
2/3 tasse de figues noires, coupées en deux  
1 tasse de fromage ricotta faible en gras  
1/2 tasse de parmesan râpé  
1 c. à soupe de réduction balsamique

Cuire les choux de Bruxelles à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais encore légèrement croquants.  
Préchauffer le four à 500° F.

Abaisser la pâte et la badigeonner d'huile d'olive. Garnir de portions égales de choux de Bruxelles, de figues, de cuillerées de Ricotta et de parmesan râpé.

Cuire les deux pizzas jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage fondu. Arroser de réduction balsamique, couper et servir chaud.

Ce plat, qui remplace avantageusement les salades à base de laitue, marie la saveur terreuse des choux de Bruxelles aux saveurs de réglisse du fenouil. Assaisonné d'une vinaigrette vive et citronnée, il peut être servi seul ou avec une volaille rôtie.

