



TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

SEMAINE DU 12 AVRIL, 2026

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

TOMATES RONDES: STOCKS EXTRÊMEMENT BAS

Toutes les variétés de tomates sont en pénurie. Les tomates rondes sont particulièrement rares cette semaine et le resteront jusqu'à la fin avril. Les prix atteignent des sommets historiques pour cette période de l'année.

CÉLERI

Les prix augmentent à mesure que la saison des déserts d'Arizona et de Californie touche à sa fin. Oxnard, en Californie, sera la principale région de production jusqu'au début de la saison à Salinas, début juin.

PIMENTS FORTS

Les prix de toutes les variétés de piments sont élevés en raison des faibles volumes au Mexique et en Floride. La prochaine saison californienne débutera à la mi-avril dans la vallée de Coachella.

OIGNONS

- Les stocks de la région du nord-ouest Pacifique devraient être épuisés au cours de la semaine du 20 avril.
- Les oignons MFC nouveaux sont disponibles du Texas.

POIVRONS

- Les stocks de poivrons verts sont limités et les poivrons rouges sont pratiquement introuvables.
- Le Mexique peine à répondre à la demande en raison de rendements moindres dus aux conditions météo passées. La production commence à augmenter en Floride, mais le volume global demeure bas.

FRAISES

- La demande est forte et les prix seront élevés pour les deux prochaines semaines.
- Les pluies réduisent le volume en Californie.

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

SEMAINE DU 12 AVRIL, 2026



pommes

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

La demande est plus forte pour les pommes Gala de Washington alors que la saison du Michigan touche à sa fin; les prix montent. La qualité est très bonne; les taux de sucre varient entre 15 et 18 Brix. Les pommes Gala, Granny Smith, Fuji et jaune et rouge Délicieuses MFC sont disponibles.



asperges

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

Le marché est stable. Les asperges standard sont abondantes; les extra-larges et les jumbo sont un peu plus rares du Mexique. Les stocks péruviens continueront d'augmenter au cours des deux prochaines semaines. Les asperges MFC sont disponibles.



avocats

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

Les prix reviennent à la normale après la pénurie de main-d'œuvre de la semaine dernière pour Pâques. Les avocats en morceaux, en moitiés, les guacamoles Pico de Gallo et Authentic Chunky ainsi que la pulpe pure RSS sont disponibles.



poivrons rouges/verts

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

Il faut s'attendre à des prix élevés jusqu'en avril. Alors que l'offre de poivrons verts est limitée, celle de poivrons rouges est pratiquement inexistante. Le Mexique peine à répondre à la demande en raison de rendements moindres dus aux conditions météorologiques passées. La production en Floride commence à augmenter, mais le volume global reste faible. Des poivrons verts MFC et ESS sont disponibles.



mûres

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

Les prix sont élevés. La saison dans le centre du Mexique est terminée; les producteurs ont déplacé leur production vers la Basse-Californie. L'offre augmentera jusqu'à la fin avril. La qualité s'améliorera dès que les nouvelles récoltes commenceront à arriver en Californie plus tard ce mois-ci.



bleuets

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

Le marché est en hausse; les rendements sont faibles. La saison mexicaine est terminée. Les régions de culture de Floride et de Géorgie ont commencé à récolter de façon limitée. Attendez-vous à des stocks extrêmement limités jusqu'à la fin avril; le volume augmentera au début mai lorsque la saison débutera dans la vallée de San Joaquin, en Californie.

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



brocoli

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

Les prix seront élevés jusqu'à la fin avril en raison de l'offre insuffisante. Les récoltes du le désert d'Arizona/Californie prendront fin cette semaine; le récent temps chaud a affecté la qualité et réduit les rendements. La production s'accélère à Salinas. Les couronnes de brocoli MFC sont disponibles; les Markon Best Available (MBA) seront expédiés si nécessaire.



cantaloup

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

La forte demande maintiendra les prix élevés jusqu'en avril. Les producteurs étrangers passeront à la production domestique en mai. La qualité est très bonne; la couleur est intense et le goût est sucré. Le taux de sucre est d'environ 14% Brix.



chou-fleur

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

Les prix sont stables. La saison du désert d'Arizona/Californie est terminée; les producteurs ont déplacé leurs récoltes vers la vallée de Salinas. L'offre de choux-fleurs de meilleure qualité augmentera jusqu'à la fin avril. Le chou-fleur ESS est disponible.



céleri

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

Les marchés sont en hausse alors que la saison du le désert d'Arizona/Californie touche à sa fin. Oxnard, en Californie, sera la principale région de culture jusqu'au début de la saison à Salinas, en début juin. La pression des maladies, le ramollissement et les déformations sont minimales. Le céleri MFC est disponible.



piments forts

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

Les prix de toutes les variétés sont élevés en raison des faibles volumes au Mexique et en Floride. Les rendements mexicains sont faibles en raison de la pression des insectes et des maladies. Les gros gels de février ont sévèrement limité la récolte de piments dans le sud de la Floride. La prochaine saison californienne débutera à la mi-avril dans la vallée de Coachella. On s'attend à une meilleure disponibilité et à une baisse des prix une fois que la production de la côte-est reprendra à la fin avril/début mai. Les piments MFC sont sporadiques; les marque du conditionneur seront substituées au besoin.



concombres

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

Le marché est en hausse mais commencera à baisser une fois que la nouvelle récolte augmentera à Baja, au Mexique et en Floride/Géorgie plus tard ce mois-ci. Les concombres MFC et ESS sont disponibles.



raisins

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

Les prix seront élevés jusqu'à la fin avril; les volumes chiliens sont bas. Les fruits importés seront expédiés jusqu'au début mai. La saison mexicaine débutera simultanément. Les raisins rouge et verts sans pépins et Lunch Bunch MFC et ESS sont disponibles du Chili.

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



laitues à feuilles vertes / de variété

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

Le marché est en baisse. Les producteurs sont passés du désert d'Arizona/Californie à la vallée de Salinas. La qualité va s'améliorer. La laitue frisée verte MFC est disponible.



melon miel

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

La forte demande maintiendra les prix élevés jusqu'à la fin avril. Les producteurs étrangers se déplacent vers le nord, au Mexique et aux États-Unis. La production domestique débutera en mai.



laitue iceberg

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

Le marché remonte lentement. La saison du désert d'Arizona/Californie est terminée et la production de la vallée de Salinas a commencé. L'offre augmentera jusqu'à la fin avril. Les stocks de Floride seront expédiés pendant tout le mois. La laitue iceberg MFC est disponible mais elle pourrait être remplacée par de la MBA au besoin.



citrons

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

Les prix demeurent inchangés. Les citrons MFC et ESS sont disponibles.



limes

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

Les marchés ont atteint leur pic et commenceront à baisser à mesure que l'offre augmentera. La récolte est dominée par les petits fruits, le Mexique n'ayant pas reçu beaucoup de pluie. Les limes MFC et ESS sont sur le marché.



oignons

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

Les prix sont bas. Les stocks de la région du nord-ouest Pacifique devraient s'épuiser au cours de la semaine du 20 avril. Les oignons MFC nouveaux sont disponibles du Texas. La qualité est bonne; les oignons nouveaux présentent une teneur en eau plus élevée, une pelure plus fine et une durée de conservation plus courte.



oranges

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

Les marchés vont grimper jusqu'à ce que les producteurs effectuent la transition entre les récoltes de Navel de Californie et de Valencia à la fin juin. Des stocks limités de Valencias de nouvelle récolte commencent à être expédiées. Les oranges Navel MFC et ESS sont disponibles.



poires

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

Les prix ont légèrement augmenté, surtout pour les petites poires. Les taux de sucre varient de 14 à 17 Brix. Les poires Anjou MFC sont disponibles de Washington.

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



ananas

Les prix demeurent élevés. Les gros ananas sont limités. Les ananas RSS en pointes et en morceaux sont disponibles.

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



pommes de terre

Les prix seront en hausse au cours des quatre à six prochaines semaines, surtout pour les pommes de terre jaunes. L'offre de pommes de terre rouges est abondante; les gros calibres dominent les stocks d'entreposage. Les stocks de pommes de terre jaunes sont limités dans plusieurs régions; la demande est forte et les volumes sont bas. Les pommes de terre rouges et jaunes MFC sont disponibles de l'Idaho et du Dakota du Nord.

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



pommes de terre

Les prix sont relativement stables. L'offre de gros calibres est limitée en Idaho; les stocks de 40 à 80/caisse sont plus abondants. Les petites pommes de terre et celles de grade n° 2 sont suffisantes. Les pommes de terre Burbank et Norkotah Idaho MFC sont disponibles.

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



framboises

Les prix seront élevés jusqu'à la fin avril. Les producteurs passent du centre du Mexique à la Basse-Californie. L'offre de nouvelle récolte augmentera au cours du mois. La qualité s'améliorera.

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



laitue romaine

Le marché est stable à légèrement en hausse. Les producteurs sont passés du désert d'Arizona/Californie à la vallée de Salinas. La qualité va s'améliorer. La laitue romaine MFC est disponible.

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



mélanges de laitues

Le marché est stable. La saison du désert d'Arizona/Californie est terminée; les producteurs ont déplacé leur production vers la vallée de Salinas. La qualité va s'améliorer.

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

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



mélange printaniers

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

Les prix demeurent inchangés. La transition du désert d'Arizona/Californie vers la vallée de Salinas est en cours. La roquette, les épinards et le mélange printanier RSS sont disponibles.



courges

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

Le marché est bas. Les volumes sont élevés à Sonora, au Mexique; la chaleur récente a favorisé la croissance. La saison de Géorgie débutera dans deux semaines. Les courgettes jaunes et vertes MFC sont disponibles.



fruits à noyau

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

Les stocks de nectarines et de prunes chiliennes s'amenuisent progressivement. La saison des pêches chiliennes s'est terminée brusquement en raison de problèmes de qualité. La saison des fruits à noyau domestiques devrait débuter à la fin avril, ce qui nécessite une surveillance étroite de la disponibilité d'ici là.



fraises

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

La demande est forte et les prix seront élevés au cours des deux prochaines semaines; les pluies en Californie réduisent le volume. La qualité en pâtira. Les fraises MFC sont disponibles.



tomates

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

Les prix sont élevés (record pour la période de l'année). Toutes les variétés de tomates sont extrêmement rares. Les tomates rondes le sont particulièrement cette semaine et le resteront jusqu'à la fin avril. Le soulagement à court terme est limité: une certaine amélioration pourrait se faire sentir à la mi-avril (incluant les tomates cerises et en grappe) à mesure que de nouveaux champs entrent en production), mais les producteurs de Floride ne devraient pas atteindre leur volume habituel de tomates rondes avant début mai. Les tomates MFC sont disponibles.



melon d'eau

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

Les prix sont élevés. Les rendements sont bas au Mexique, au Guatemala, au Costa Rica et au Honduras; la saison d'importation touche à sa fin. Les récoltes débuteront cette semaine en Floride, mais en raison du gel de cet hiver, les stocks devraient rester limités jusqu'à la fin mai.

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
ADAM WALKOVER
MEMBRE MARKON

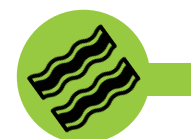
Q

Le Jour de la Terre est l'occasion idéale de mettre vos initiatives de développement durable de l'avant sur vos menus. Comment conseillez-vous aux restaurateurs de s'y prendre?

A

Célébrer le Jour de la Terre avec Markon, c'est avant tout deux choses : zéro déchet et un approvisionnement responsable. Il est donc facile de mettre le développement durable de l'avant sur vos menus sans vous compliquer la vie en utilisant les produits Markon et en faisant la promotion.

Partagez votre histoire de développement durable à travers des messages sur vos menus qui montrent à vos clients à quel point vous vous souciez de l'environnement. En voici quelques exemples: nous utilisons les produits RSS pour éliminer 100% de nos déchets de préparation en cuisine. Nos produits Markon sont lavés à l'aide de systèmes à haut rendement qui préservent les ressources d'eau locales. « De la ferme à l'assiette »: nous utilisons les produits MFC emballés directement dans les champs afin de réduire la manutention et les émissions de carbone.



CONSEILS POUR SERVIR LE JUS DE LIME RSS:



- 1.** Utilisez le jus de citron vert RSS pour aromatiser vos cocktails, rehausser vos marinades et sauces, et conférer de la complexité à vos chutneys et salsas.
- 2.** Mélangez de la crème fraîche, de la mayonnaise, du jus de lime RSS, le zeste de limes MFC, du poivre de Cayenne et de la coriandre lavée et parée RSS; étalez généreusement sur des épis de maïs grillés.
- 3.** Mélangez du beurre ramolli, du jus de limes RSS, le zeste de limes MFC, du sel, des piments serrano MFC émincés et des oignons RSS coupés en dés; étaler sur du poisson et/ou de la volaille grillés.

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 complétés d'une foule d'ingrédients-tendance pour tous les repas, toutes les saisons et toutes les cultures.

Ceviche de crevettes, lime et avocat

Des saveurs acidulées et vives « cuisent » cette entrée à base de crevettes tendres. La menthe et la coriandre viennent contrebalancer les saveurs franches de cette version revisitée d'un classique mexicain.

500 g	Crevettes crues, décortiquées et nettoyées
250 ml	Jus de lime RSS, divisé
2 c. à thé	Sel casher, divisé
4	Tomatilles, grillées et hachées
60 ml	Sorbet à la lime
60 ml	Coriandre MFC
60 ml	Menthe MFC
1	Piment jalapeño MFC, épépiné
2	Moitiés d'avocat RSS, coupées en tranches
120 ml	Oignons rouges MFC, émincés
	Pétales comestibles et micro-pousses, pour la garniture

Faites mariner les crevettes dans la moitié du jus de lime et la moitié du sel; placez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elles soient bien froides. Dans un robot ménager, mélanger le reste du sel, les tomatilles, le sorbet, la coriandre, la menthe et le piment jalapeño. Mixer jusqu'à obtenir une texture semi-lisse. Verser le mélange sur les crevettes marinées et laisser refroidir encore 30 minutes. Servir à la bonne franquette, garni de tranches d'avocat et d'oignon. Décorer de pétales comestibles et de micro-pousses.



Conférez une saveur des îles à vos pilons de poulet avec un glaçage sucré et tropical tout droit venu des Caraïbes.

