



# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

SEMAINE DU 13 AVRIL, 2025

**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

## TRANSITION SAISONNIÈRE PRODUITS RSS

Les producteurs de salades à valeur ajoutée de RSS suivent la transition saisonnière de la laitue à l'automne et au printemps. La délocalisation de leurs usines de transformation leur permet d'emballer le produit le plus frais et d'obtenir une qualité et une durée de conservation optimales. Tous les fournisseurs de salades à valeur ajoutée expédieront leurs produits depuis Salinas, en Californie, à partir du 14 avril.

## LAITUES FRISÉE VERTE & ROMAINE

La saison des raisins du Chili et du Pérou se terminera au début mai. Les stocks proviendront du Mexique. Il faut s'attendre à ce que les prix augmentent progressivement à mesure que la saison d'importation s'achève.

## TOMATES

Les prix sont en baisse. Les volumes augmentent car la production de la nouvelle récolte est en cours à Culiacan, au Mexique. La récolte commencera cette semaine dans la région de Ruskin/Palmetto en Floride.

## FRAISES

- Un temps clair et chaud est prévu dans les régions californiennes de Santa Maria/Oxnard.
- L'offre augmentera et les prix baisseront.

## MELONS

- Les stocks de cantaloup et de melon de miel d'Amérique centrale demeurent suffisants.
- La saison d'importation durera encore environ six semaines avant de transitionner à la production domestique.

## CONCOMBRES

- Les rendements augmentent au Mexique et en Floride.
- Le marché va commencer à baisser

# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

SEMAINE DU 13 AVRIL, 2025



## pommes

Le marché est stable. Les pommes Braeburn, Gala, Granny Smith, Fuji et jaune et rouge Délicieuses MFC de Washington sont sur le marché. La saison des Opal de Washington se terminera en avril.

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



## asperges

Les prix devraient grimper jusqu'à la fin du mois d'avril en raison de la forte demande à l'approche de Pâques. Les asperges extra-larges et jumbo se resserreront au cours des 14 à 21 prochains jours; l'écart de prix entre les petites et les grosses asperges augmentera. Les asperges MFC sont disponibles.

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



## avocats

Le marché est élevé. Les volumes californiens sont en hausse, l'offre n'est pas suffisante pour répondre à la demande. Les stocks mexicains sont serrés. Les avocats RSS en morceaux, en demis, le guacamole Pico de Gallo et la pulpe pure sont disponibles.

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



## poivrons rouges/verts

Les prix sont stables. Les producteurs de la côte-est passeront du sud de la Floride - à la région de Plant City, plus au nord, la semaine prochaine, puis vers la Géorgie au début mai. Le Mexique termine sa saison de poivrons verts. Le volume diminuera chaque semaine jusqu'à la fin de la saison en mai. La production de Coachella, en Californie, devrait commencer la semaine du 21 avril. Les poivrons verts et rouges MFC et ESS sont disponibles.

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



## mûres

Le marché commence à se stabiliser; les rendements reviennent à des niveaux normaux. La qualité est très bonne; la petite taille, le ramollissement et les cellules rouges sont des problèmes mineurs.

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



## bleuets

Les prix sont bas. Les stocks californiens devraient être abondants en avril et mai. L'offre mexicaine est abondante. Les rendements de Floride sont moyens. La qualité est très bonne; les bleuets sont dodus et juteux.

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

# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



**brocoli**

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

Les marchés se maintiennent à des niveaux légèrement sous la moyenne; la transition de la récolte vers Salinas est terminée. La qualité de la nouvelle récolte de Salinas est très bonne; les conditions météorologiques idéales se maintiendront au cours des prochains jours. Les couronnes de brocolis MFC sont disponibles.



**cantaloup**

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

Les prix augmenteront en raison des droits de douane de 10 % sur les importations d'Amérique centrale. Les stocks demeurent suffisants. La saison d'importation durera encore environ six semaines avant de passer à la production domestique. La saison du désert d'Arizona et de la Californie commencera la première ou la deuxième semaine de mai.



**chou-fleur**

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

Plusieurs régions de culture sont actives. Les producteurs californiens récoltent à Salinas et Santa Maria; la saison du désert en Arizona-Californie est presque terminée. Il faut s'attendre à ce que les marchés restent fermes à mesure que la saison de Yuma se termine et que la demande se déplace vers la vallée de Salinas. Une amélioration est attendue dans les 7 à 10 prochains jours avec l'augmentation de la production des nouvelles cultures. Le chou-fleur ESS est disponible.



**céleri**

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

Les prix augmenteront avec la fin de la saison du désert d'Arizona/Californie et de Floride. La récolte à Oxnard se poursuivra jusqu'en juin. La production de Salinas commencera fin mai/début juin. La qualité est très bonne dans toutes les régions; la pression des maladies est minime. Le céleri MFC est disponible.



**piments forts**

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

Les marchés demeurent élevés; les rendements sont bas en Floride et au Mexique. La qualité est bonne. Les piments Anaheim, Habanero, Jalapeno, Pasilla, Red Fresno et Serrano MFC sont disponibles.



**concombres**

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

Les prix baissent. Le volume de Floride est à son maximum. Les stocks mexicains sont moyens; la saison de Sinaloa se poursuivra jusqu'à la mi-mai. Les stocks de Baja devraient augmenter entre la mi-mai et la fin mai. Les concombres MFC et ESS sont disponibles.



**raisins**

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

Les expéditions de raisins chiliens et péruviens se poursuivront jusqu'au début mai. Puis les raisins proviendront du Mexique. Le volume mexicain devrait être supérieur à celui de l'an dernier, mais les droits de douane pourraient annuler les économies réalisées.



# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES




## laitues à feuilles vertes / de variété

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

Les prix sont stables et bas, La laitue frisée MFC Premium est sporadique; la Markon Best Available (MBA) est expédiée au besoin.



## Melon miel

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

Les marchés vont augmenter en raison des droits de douane de 10 % sur les importations d'Amérique centrale. Les stocks sont suffisants. La saison d'importation durera encore environ six semaines avant de passer à la production domestique. La saison du désert d'Arizona-Californie commencera la première ou la deuxième semaine de mai.



## laitue iceberg

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

Les prix augmentent légèrement en raison du faible poids des nouvelles récoltes. La laitue iceberg MFC Premium est sporadique; elle sera remplacées par la MBA lorsque les spécifications de Markon ne sont pas rencontrées.



## citrons

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

Le marché sera en hausse jusqu'en mai. Les citrons MFC et ESS sont disponibles.



## limes

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

Les prix élevés persistent. La production printanière a commencé au Mexique; les stocks augmenteront au cours du mois. Il faut s'attendre à des marchés plus importants pour les grosses limes que pour les petites. La qualité va de bonne à très bonne. Les limes MFC et ESS sont disponibles.



## oignons

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

Les marchés des oignons rouges et jaunes du Nord-Ouest devraient être stables tout le mois d'avril. La nouvelle récolte d'oignons du Texas se poursuivra jusqu'à la mi-mai. La qualité est très bonne; les meurtrissures occasionnelles, les dommages mécaniques et les pelures plumeuses sont typiques des oignons nouveaux. La récolte commencera à la fin d'avril dans le sud de la Californie Les oignons rouges et jaunes MFC et ESS sont sur le marché.



## oranges

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

Les prix sont assez bas; on s'attend à des stocks abondants jusqu'à la fin avril. La qualité californienne est excellente. Les petites oranges diminuent tandis que les grosses augmentent. Les oranges Navel MFC et ESS sont disponibles.



## poires

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

Les marchés demeurent élevés; les stocks de Washington sont disponibles. La qualité est très bonne. Les poires D'Anjou MFC seront expédiées jusqu'à la fin juin.

# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



**ananas**

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

Les stocks demeureront limités jusqu'après Pâques; les prix sont élevés. Les gros ananas sont limités car les producteurs retardent les récoltes pour augmenter les taux de sucre. Les ananas RSS en morceaux et en bâtonnets sont disponibles.



**pommes de terre**

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

Le marché est stable. Les pommes de terre rouges de taille B sont serrées en Floride mais deviendront plus abondantes dans une semaine ou deux. La qualité est très bonne. Les pommes de terre rouges et jaunes MFC sont disponibles.



**pommes de terre**

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

Les prix des pommes de terre Russet d'Idaho sont stables mais les marchés des grosses pommes de terre devraient monter. La saison des Norkotah s'achève et les Burbank deviennent la variété prédominante, le calibre évoluera vers des pommes de terre plus petites. Une fois les Norkotah épuisées, les Burbank seront la seule variété disponible de la mi-juin à la mi-août. Les pommes de terre Burbank et Norkotah MFC sont disponibles.



**framboises**

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

Le marché est inchangé. Les stocks mexicains sont abondants. Les framboises de taille moyenne dominent les stocks. La qualité est bonne; la couleur claire et la petite taille sont des problèmes mineurs.



**laitue romaine**

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

Les prix sont stables; les récoltes se déroulent dans de nombreuses régions de culture, l'offre est abondante. La romaine MFC Premium est sporadique; la Markon Best Available (MBA) est expédiée selon les besoins.



**mélanges de laitues**

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

Les fournisseurs de salades à valeur ajoutée de RSS suivent la transition saisonnière à l'automne et au printemps. La relocalisation de leurs usines de transformation leur permet d'emballer le produit le plus frais et d'obtenir une qualité et une durée de conservation optimales. Tous les fournisseurs de salades à valeur ajoutée expédieront leurs produits depuis Salinas, en Californie, à partir de cette semaine.

# TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES



## mélanges pritaniers

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

Les fournisseurs de salades à valeur ajoutée de RSS suivent la transition saisonnière à l'automne et au printemps. Tous les fournisseurs de salades à valeur ajoutée expédieront leurs produits depuis Salinas, en Californie, à partir de cette semaine. Les épinards, la roquette est les mélanges printaniers RSS sont disponibles.



## courges

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

La saison de Floride se terminera au cours des prochaines semaines mais les marchés sont en légère baisse. Les producteurs mexicains récoltent des quantités suffisantes à Sonora. Les courgettes jaunes et vertes MFC sont disponibles.



## fraises

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

Du temps clair et chaud est prévu dans les régions californiennes de Santa Maria/Oxnard. L'offre augmentera les prix baisseront. La production diminue au Mexique, la saison a dépassé son apogée. La nouvelle récolte commencera à la mi-mai à Salinas/Watsonville. Les fraises MFC sont disponibles; les marques privées d'emballage peuvent être substituées au besoin.



## tomates

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

Les prix baissent. Les volumes augmentent avec la nouvelle récolte à Culiacan, au Mexique. La récolte commencera cette semaine dans la région de Ruskin/Palmetto en Floride. Les tomates MFC sont disponibles.



## Fruits à noyau

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

Le marché est en légère hausse. Les nectarines, pêches et prunes du Chili sont expédiées aux États-Unis. La production domestique se déroulera en Californie cet été. Les taux de sucre des pêches jaunes vont de 12 à 13 Brix, ceux des nectarines jaunes de 11 à 12 Brix et de 13 à 14 Brix pour les prunes. Les variétés blanches ont une teneur en sucre légèrement inférieure.



## Melon d'eau

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

Les prix sont inchangés. Les rendements de Floride augmenteront jusqu'à la fin avril. Les stocks sont suffisants dans les autres régions productrices. La qualité est bonne.

# 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  
BLYTHE BECK  
MEMBRE MARKON

La Journée de la Terre est une excellente occasion de célébrer et mettre de l'avant le développement durable. Comment suggérez-vous aux opérateurs de le faire?

A

Pour célébrer le développement durable et la Journée de la Terre, j'ai deux devises: « moins, c'est plus » et « utilisation croisée ».



Faites participer votre personnel à la création d'idées pour utiliser un ingrédient dans plusieurs recettes de votre menu.



Les ingrédients sans déchets sont également essentiels pour réduire les coûts de main-d'œuvre et d'élimination des déchets. Les carottes, céleris et oignons RSS sont disponibles en plusieurs coupes et tailles d'emballage - il suffit de les ouvrir et de les utiliser. Zéro perte, zéro déchet!

# CONSEILS POUR LA LES COURGETTES MFC:



- 1.** Tremper les courgettes MFC hachées dans des blancs d'œufs, puis les enrober de chapelure; les frire et les servir avec un coulis de tomates rôties.
- 2.** Incorporer des courgettes MFC râpées, des canneberges séchées et des pacanes grillées dans une pâte à pain rapide; cuire au four et servir sur les buffets de petit déjeuner et dans les repas de traiteur.
- 3.** Râper le melon miel MFC et les courgettes MFC en fines lanières; mélanger avec des lanières de poulet grillé, de l'huile d'olive et du jus de lime RSS.

# 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.

## Pommes de terre rouges au citron et au chou cavalier

Croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur, ces pommes de terre rouges sont aromatisée de citron vif et sont riche en umami!

- |              |  |
|--------------|--|
| 1/4 tasse    | d'huile d'olive                                    |
| 1 lb.        | Pommes de terre rouges MFC                         |
| 1/2 lb.      | Chou cavalier RSS, sauté ou étuvé jusqu'à tendreté |
| 2            | gousses d'ail pelées RSS, rôties et écrasées       |
| 1 c. à soupe | levure nutritionnelle, saveur algues et sésame     |
| 1 c. à soupe | jus de citron RSS                                  |
| 1 c. à thé   | zeste de citron Markon First Crop, émincé          |
| 2 c. à thé   | sel marin  |
| 1/4 c. à thé | poivre noir  |

Préchauffer le four à 400° F.

Mélanger les pommes de terre avec l'huile d'olive et les faire rôtir jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 20-25 minutes). Une fois cuites, mettre le tout (y compris l'huile supplémentaire) dans un saladier et mélanger à la main avec le reste des ingrédients.

Casser les grosses pommes de terre avec les mains si vous le souhaitez.



Les steaks de chou-fleur ont une saveur fumée et de noisette. Accompagnez-les de champignons riches en umami, d'échalotes frites croustillantes et des notes amères du radicchio.