

# Fruits et légumes

Info fraîcheur

## Info du mercredi 05 août 2020

### Début de saison / Actuellement

- Potimarron
- Chou à choucroute
- Raisin Muscat d'Hambourg
- Raisin Chasselas
- Pomme Gravensteiner CH
- Pomme Summerred CH
- Pomme Primerouge CH

### Fin de saison / Remplacement

- Abricot
- Poire Trévoux

### Disponibilité de l'offre restreinte

Fenouil, brocoli, doucette, melon, lime

## Salades

### Situation générale

Comme déjà annoncé la semaine passée, certaines salades réagissent sensiblement à la chaleur et à l'humidité. Le danger de brunissement du cœur n'est malheureusement pas écarté.

### Salade convenience

Avec les salades prélavées, préparées et réfrigérées, nous n'avons pas ce problème de «défauts internes». C'est pour cela que les produits convenience constituent toujours une excellente alternative aux têtes de salade entières.

### Doucette

Cette salade typiquement hivernale remporte aussi un franc succès en été. Pour les producteurs par contre, leur culture représente un vrai défi.

## Légumes

### Tomates

Les quantités récoltées sont généreuses, ce qui nous permettra dès la semaine prochaine de travailler avec des tomates rondes et des tomates en grappes de cultures 100% suisses. Il en va de même pour les spécialités telles que les tomates mix, Marmande et Cherry, qui viendront aussi de Suisse. Seules les délicieuses Datterino en grappes sont plus difficiles à se procurer.

### Légumes-fruits (concombre, aubergine, poivron, courgette)

Ces quatre articles sont extrêmement prisés en été et font l'objet d'une forte demande.

### Fenouil et brocoli

Ces deux légumes de cuisson pâtissent plus de la torpeur estivale que le chou-fleur. L'offre s'en trouve conséquemment réduite.

### Carottes

Nous devons encore et toujours malheureusement travailler avec des calibres 120 g+. Les poids unitaires sont tout simplement trop faibles.

### Ail pelé

Nous proposons de l'ail pelé d'origine. Cela signifie que celui-ci est pelé dans son pays d'origine et coûte donc moins cher.

Un autre article est lui épluché en Suisse et vendu comme produit frais convenience, avec un prix plus élevé.

# Fruits et légumes

Info fraîcheur

## **Pommes de terre**

Nous proposerons la semaine prochaine la variété farineuse Lady Felicia à prix d'action.

## **Fruits**

### **Pommes**

À partir de la fin de la semaine prochaine, les variétés précoces suisses Gravensteiner, Primerouge et Summerred seront proposées à la vente. La saison CH débutera 7 à 10 jours plus tôt que les autres années. Les variétés Golden (cl. I et II, récolte 2019) et Gala sont toujours disponibles.

### **Oranges**

Il est probable que nous passions dans les 10 prochains jours aux oranges en provenance d'Afrique du Sud (nouvelle récolte). Ces fruits présentent un meilleur aspect et convainquent également par leur goût.

### **Ananas**

Après un défaut d'approvisionnement, nous pouvons à nouveau proposer de gros ananas (pièces de 1,8 à 2 kg). Nous continuons bien sûr les tailles moyennes (1,2 à 1,5 kg), les ananas transportés par bateau et les fruits sans couronne.

### **Fruits à noyau**

La récolte des abricots en Valais touche à sa fin. En France également, les arbres ont tous été délestés de leurs fruits. Les nectarines et les pêches commencent à se faire rares également.

On trouve par contre des quantités considérables de pruneaux suisses. Ici également, la récolte a une dizaine de jours d'avance.

### **Raisins**

Nous offrons un assortiment large et profond de raisins auquel sont venus nouvellement s'ajouter les deux spécialités Muscat d'Hambourg et Chasselas Moissac.

### **Baies**

Les producteurs suisses récoltent à nouveau de plus grandes quantités de fraises. Nous proposons aussi maintenant des framboises, des mûres, et des groseilles rouges de production locale.

## **Champignons**

### **Champignons sauvages**

La situation est actuellement quelque peu confuse. Certains marchands se montrent très sceptiques concernant les quantités, la qualité et le prix. D'autres au contraire, cherchent la visibilité en pratiquant des prix bas, ce qui n'est possible qu'en diminuant les standards qualitatifs.

### **Champignons de culture – Suisse**

Nos délicieux champignons de Paris se prêtent à une foule d'utilisations et sont très sollicités pour la cuisine estivale (grillades, salades, etc.).

## **ORIGINE / Offre Bio**

Notre gamme de produits bio suisses frais est enrichie en permanence. Informez-vous sur notre site web où vous trouverez une liste de produits actualisée chaque semaine (Bulletin de commande Bio) ou renseignez-vous auprès de nos collaborateurs dans les marchés.

Origine: des produits estampillés du Bourgeon Bio Suisse, produits issus de production durable suisse. En plus des articles suisses nous importons aussi des produits Bourgeon de pays proches.