



TENDANCE DU PRIMEUR Nationale

Octobre - novembre 2020
Semaines 44 à 45
Du 27/10/2020 au 09/11/2020

La tendance France - Import :

Les conditions météorologiques automnales et les averses régulières n'encouragent pas la fréquentation du marché.

L'offre est assez large en fruits et légumes avec une demande discrète.

Les légumes :

Endives: les cours sont revalorisés.
Poireaux: les cours s'orientent à la baisse.
Brocolis: les cours sont baissiers.

Les fruits :

Marrons : les cours se réajustent à la baisse.
Pomelos : les cours progressent.
Pommes : les cours sont reconduits.

Notre Sélection de saison

Les produits français

Début de saison :

- ✓ Patates douces
- ✓ Choux de Bruxelles
- ✓ Endives
- ✓ Mâches
- ✓ Clémentines Corse

Pleine saison :

- ✓ Radis
- ✓ Salades de plein champ
- ✓ Légumes anciens
- ✓ Carottes
- ✓ Brocolis
- ✓ PDT
- ✓ Choux fleurs
- ✓ Oignons
- ✓ Courges (cucurbitacées)
- ✓ Légumes « pot-au-feu »
- ✓ Fruits rouges
- ✓ Raisins
- ✓ Pommes
- ✓ Poires
- ✓ Bananes
- ✓ Coings
- ✓ Marrons
- ✓ Noix

Fin de saison :

- ✓ Concombres
- ✓ Artichauts
- ✓ Figs

L'avis de l'expert :



Le Haricot Vert

Originale d'Amérique du Sud, le haricot vert est devenu un légume de base de la cuisine française. En France, la production est principalement située dans l'ouest du pays. En hiver, on importe principalement des haricots verts du Maroc et du Kenya. Plus ou moins longs, plus ou moins charnus, croquants ou fondants, et parfois jaunes, les haricots verts ne se ressemblent pas tous. Les différentes variétés allient plaisir et arguments nutritionnels. Longue gousse fine, plus ou moins étirée, le haricot vert est classé en 3 catégories : filet, mange-tout et filet mange-tout. Le classique haricot filet, sa longue gousse fine et lisse. Ce haricot traditionnel sans fils est reparti en fonction de son calibre (moyen, fin ou très fin). Le gourmand, haricot mange-tout, toute la gousse se déguste et il est sans fibre (mange-tout à gousse verte, haricot jaune et le haricot beurre). Puis l'équilibré, haricot filet mange-tout, longueur et fermeté. Il est issu de croisements entre les deux variétés. Le haricot est cultivé dans les régions tempérées. Selon la variété, il court à même le sol ou grimpe sur les rames. Entre 20 et 25°C le haricot se sent bien, en dessous de 10°C, il ne pousse plus. Les semis sont échelonnés sur plusieurs semaines. Récoltés tous les jours, cela stimule aussi la floraison et donc l'arrivée des prochaines gousses. Les grandes exploitations privilégient des variétés à haut rendement. Vous trouverez donc des haricots anciens ou plus originaux chez les petits producteurs. Le haricot vert est disponible toute l'année.

Les produits d'importation :

Début de saison :

- ✓ Kakis
- ✓ Kiwis hémisphère Nord
- ✓ Citrons hémisphère Nord
- ✓ Oranges hémisphère Nord
- ✓ Pomelos hémisphère Nord
- ✓ Artichauts

Pleine saison :

- ✓ Concombres
- ✓ Courgettes
- ✓ Aubergines
- ✓ Tomates
- ✓ Iceberg
- ✓ Romaine
- ✓ Sucrine
- ✓ Poivrons
- ✓ Avocats
- ✓ Clémentines
- ✓ Poires
- ✓ Fraises
- ✓ Raisins
- ✓ Mangues
- ✓ Ananas
- ✓ Bananes

Fin de saison :

- ✓ Kiwis hémisphère Sud
- ✓ Citrons hémisphère Sud
- ✓ Oranges hémisphère Sud

* Attention prix ou qualité

NOS PARTENAIRES :



ZORODDU

ALMERIENSE DE TRANSACCIONES



UNIVÉG
KATOPÉ FRANCE