



TENDANCE DU PRIMEUR Nationale

Septembre - Octobre 2020
Semaines 40 à 4139
Du 29/09/2020 au 12/10/2020

La tendance France - Import :

L'automne s'est installé entraînant une chute des températures, ce qui devrait pousser vers un début de consommation des fruits et légumes de cette saison.

L'offre et la demande en fruits et en légumes sont assez larges pour une demande moyenne.

Les légumes :

Choux fleurs : les cours remontent.

Tomates : les cours se rajustent à la baisse.

Salades : les cours s'orientent à la baisse.

Les fruits :

Raisins : les cours sont stables.

Oranges : les cours sont stables.

Poires / Pommes : les cours se maintiennent.

Notre Sélection de saison

Les produits français

Début de saison :

- ✓ Légumes anciens

Pleine saison :

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| ✓ Radis | ✓ Fruits rouges |
| ✓ Concombres | ✓ Raisins |
| ✓ Salades de plein champ | ✓ Pommes |
| ✓ Carottes | ✓ Poires |
| ✓ Artichauts | ✓ Figues |
| ✓ Brocolis | ✓ Noix |
| ✓ PDT | |
| ✓ Choux fleurs | |
| ✓ Oignons | |
| ✓ Courges (cucurbitacées) | |

Fin de saison :

- | | |
|-----------|------------------|
| ✓ Fraises | ✓ Courgettes |
| ✓ Prunes | ✓ Haricots verts |

L'avis de l'expert :



Les champignons cultivés !

Les champignons sont, parmi les êtres vivants, des organismes difficiles à classer. On les a longtemps apparenté aux végétaux mais leurs particularités ont conduit à les classer au même titre que les végétaux et les animaux dans un « règne » distinct : le règne fongique. Ils appartiennent au groupe des « fungi », et plus exactement à la catégorie des saprophytes. Ils sont à distinguer des champignons sauvages, dont la présence, sujette aux aléas de la météo, est irrégulière et le plus souvent très courte. Ils se consomment comme des légumes à part entière, crus ou cuits. Le plus populaire d'entre tous est le champignon de Paris, c'est la variété la plus cultivée au monde. On le reconnaît facilement à sa peau lisse de couleur uniforme, blanche ou blonde. D'autres variétés sont de plus en plus appréciées, parmi lesquelles le shiitake, originaire de Chine et du Japon, c'est le deuxième le plus cultivé au monde. Ensuite, il y a le pleurote, troisième plus cultivé au monde. Il existe une quarantaine d'espèces dont la plus rependue est celle en forme de coquille d'huitre. Puis, le pied-bleu des lamelles et un pied de couleur lilas à bleu violacé. Sur nos états nous pouvons trouver d'autres variétés. Chez nos producteurs plusieurs étapes : compostage (3 semaines), incubation (2 semaines), phase de post-incubation (1 semaine), fructification (2 semaines) et la récolte (de 2 à 6 semaines).

Les produits d'importation :

Début de saison :

- ✓ Clémentines
- ✓ Kakis
- ✓ Pomelos hémisphère Nord

Pleine saison :

- | | |
|--------------|--------------------------|
| ✓ Concombres | ✓ Kiwis hémisphère Sud |
| ✓ Courgettes | ✓ Citrons hémisphère Sud |
| ✓ Aubergines | ✓ Oranges hémisphère Sud |
| ✓ Tomates | ✓ Poires |
| ✓ Iceberg | ✓ Fraises |
| ✓ Romaine | ✓ Raisins |
| ✓ Sucrine | |
| ✓ Poivrons | |
| ✓ Avocats | |

Fin de saison :

- ✓ Pastèques
- ✓ Melons jaunes et verts

* Attention prix ou qualité

NOS PARTENAIRES :

