



TENDANCE DU PRIMEUR Nationale

Octobre 2020
Semaines 42 à 43
Du 13/10/2020 au 26/10/2020

La tendance France - Import :

L'automne est bel et bien installé. Les températures, en baisse, sont accompagnées par les pluies abondantes qui favorisent la consommation de produits de saison.

L'offre reste large en fruits et légumes avec une demande active.

Les légumes :

Endives: les cours restent fermes.

Poireaux: les cours s'orientent à la hausse.

Salades : les cours s'orientent à la baisse.

Les fruits :

Clémentines : les cours se rajustent à la baisse.

Oranges : les cours sont reconduits.

Pommes : les cours sont stables.

L'avis de l'expert :



L'Amande

Il y a plusieurs millénaires, les premières pousses d'amandiers virent le jour en Asie Mineure. L'amandier est le tout premier arbre fruitier à fleurir au retour du printemps. Arbre délicat et fragile, l'amandier ne pousse que sous le climat sec et chaud de la Méditerranée. Sa floraison, sensible au gel, préfère les hivers doux. Une seule espèce est à l'origine du verger français, l'amandier Ferragnès. La coque qui recouvre l'amandon (partie comestible) se pare d'un joli vert tendre. En son cœur, le fruit est clair et un peu rugueux. En bouche l'amande possède une texture laiteuse, au goût fin et délicat. Une amande pèse entre 1 et 1,5 gramme en moyenne. Elle se consomme sous différentes formes (fraîche, effilée, en poudre...). Le fruit est disponible toute l'année pour l'amande sèche, en septembre et octobre pour l'amande fraîche. L'étape la plus délicate de la culture des amandiers est la pollinisation. Un arbre porte en moyenne de 30 000 fleurs, qui ne donneront pas nécessairement des amandes. Pour faciliter le travail, les producteurs installent souvent des ruches à proximité du verger. La récolte a lieu en deux temps : les amandes fraîches sont cueillies en juillet, avant la complète maturité du fruit. Les fruits restants sont récoltés à la mi-septembre. Le ramassage est entièrement mécanisé par un vibreur qui secoue les arbres. La coque et le brou sont ensuite retirés, puis les amandes sont triées et séchées.

Notre Sélection de saison

Les produits français

Début de saison :

- ✓ Patates douces
- ✓ Choux de Bruxelles
- ✓ Endives
- ✓ Mâches
- ✓ Marrons
- ✓ Noix

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

Fin de saison :

- ✓ Concombres
- ✓ Artichauts
- ✓ Figues

Les produits d'importation :

Début de saison :

- ✓ Clémentines
- ✓ Kakis
- ✓ Pomelos hémisphère Nord
- ✓ Artichauts

Pleine saison :

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

Fin de saison :

- ✓ Pastèques
- ✓ Melons jaunes et verts

* Attention prix ou qualité

NOS PARTENAIRES :



PARIS AIL



LES 3 CAPUCINS 

VEGA FRUITS
SCL - ESPAGNE

