



Dans ce numéro

Ardo relève les défis

Mais doux: une délicatesse d'Ardo

Nouvelles d'Ardo

Champignons

Nouveau

Sur la vague des investissements

Nouvelles du marché et des récoltes

Le site web d'Ardo change de look

Ardo culinaire

Salons

Bio Fach Nürnberg - D

21-24/02/2008

Hall 3 - Stand 330

Mia FERIA Rimini - IT

23-26/02/2008

Hall B5 - Stand 049

Frozen Zaragoza - ES

26-28/02/2008

Hall 7 - Stand C-D/1-4

Food Expo Herning - DK

2-5/03/2008

Hall C - Stand 2744

MDD Paris - F

26-27/03/2008

Hall 4

Ardo relève les défis

2008 s'annonce comme une année pleine de défis à plusieurs niveaux. Mais nous sommes prêts à les affronter: avec son équipe soudée de collaborateurs d'horizons divers, Ardo relèvera ces défis avec grand enthousiasme.

Le plus grand défi de cette année nouvelle résidera dans les matières premières. Comme vous l'avez certainement déjà entendu dans les médias, **l'offre de matières premières se fait de plus en plus rare**. Les raisons sont diverses: la réglementation européenne en matière de subventions, les caprices du climat et, dernier point mais non le moindre, l'introduction des biocarburants. La culture des biocarburants nécessite en effet de nombreux hectares de terre fertile. Vu la pénurie de parcelles, les agriculteurs reçoivent un prix élevé pour leurs céréales - maïs ou betteraves sucrières - destinées à la culture de biocarburants. Tout cela se fait naturellement au détriment des hectares destinés à la production de légumes industriels.

Les services agronomiques d'Ardo prennent ce défi très au sérieux et mettent tout en œuvre pour **éviter les augmentations de prix excessives**. Nos bonnes relations avec les cultivateurs et les coopératives constituent à cet égard un grand atout. Néanmoins, la hausse des prix reste inévitable. Les cultivateurs ont plus que jamais un vaste éventail de possibilités de culture, ce qui entraînera inévitablement une hausse du prix des légumes pour 2008. Le marché applique plus que jamais le principe de l'offre et de la demande: or, la demande est importante et l'offre restreinte.

Le développement de nouveaux produits et concepts est un défi qui se présente chaque année. Chaque année, les diverses équipes de R&D et de marketing unissent leurs forces pour lancer de nouveaux produits sur le marché. Pour 2008, nous avons déjà un certain nombre de beaux projets en vue.

Enfin, nous réaliserons également en 2008 de **nombreux investissements dans les différentes unités de production**. Un certain nombre d'entreprises subiront une métamorphose radicale qui nous permettra d'encore mieux intégrer les nouvelles technologies dans le processus de production. **Et ce afin de vous garantir des produits de meilleure qualité et une prestation de services inégalée**. Voilà d'ores et déjà un beau défi pour les ingénieurs Ardo ! Dans cette lettre d'informations, vous trouverez un aperçu de leurs premières réalisations.

Il ne nous reste dès lors qu'un défi: vous, nos clients. **Répondre à vos souhaits et besoins est pour nous un défi de premier ordre**. Un défi que nous relevons chaque jour avec grand plaisir. Et nous continuerons à faire de même en 2008.

Nous vous souhaitons une année fructueuse pleine de légumes fraîchement surgelés.

Bonne année!

Maïs doux: une délicatesse d'Ardo



Le maïs doux se distingue par son arôme doux et sa haute teneur en sucre, ce qui en fait l'ami des enfants. Ardo en produit dans ses succursales d'Albacete en Espagne et de Saint-Sever en France. Nous avons visité cette dernière pour vous.

Le maïs doux est semé de début avril à début juillet. Cette espèce douce apprécie la chaleur et l'humidité. La région des Landes est donc idéale pour sa culture. Le sol sablonneux assure une irrigation continue. En outre, le mercure atteint en moyenne 28° à 30°C pendant le cycle de croissance.

Pendant la phase de croissance, des **analyses de laboratoire** sont régulièrement effectuées sur les semences et les plantes. Elles doivent permettre d'obtenir un produit **non modifié génétiquement** qui répond entièrement aux spécifications de la récolte.



Traitement dans l'usine

Une fois que les plantes ont atteint leur maturité, les machines de récoltes retirent soigneusement les épis de chaque plante à une vitesse de 4 km/h. Un camion les transporte dans les meilleurs délais à l'usine afin de garantir une continuité dans la production. Des machines spéciales retirent tout d'abord les feuilles des épis, qui sont ensuite triés manuellement et électroniquement selon leur longueur. Les épis de maïs entiers (13cm de long) ou les demi-épis sont triés manuellement. Ce n'est pas le cas pour les autres épis; ils sont destinés à la production de grains de maïs. Une machine détache automatiquement les grains de l'épi.

Le reste du traitement est similaire à celui, par exemple, des petits pois: lavage, tri optique, blanchissage et surgélation. Des contrôles effectués tout au long de la chaîne garantissent une qualité de production constante.

Gamme de maïs d'Ardo

Nous vous présentons le maïs sous différentes formes:

- les grains de maïs doux et superdoux
- les épis de maïs entiers
- les demi-épis de maïs
- les minis épis de maïs
- le maïs bio



Bon à savoir

- ✓ Il y a 3.000 ans, le maïs était déjà cultivé en Amérique centrale. C'est Colomb qui a introduit cette céréale en Europe.
- ✓ Le maïs doux est non seulement délicieux, mais aussi très sain. Cette variété se compose à 46% d'acides gras polyinsaturés et à 15% d'acides gras saturés. En outre, les grains de maïs contiennent de la vitamine B, du magnésium et de nombreuses fibres essentielles.
- ✓ Les grains de maïs se prêtent à des préparations de légumes, omelettes, crêpes, potages, salades, plats à base de poisson, ... Les épis de maïs se préparent surtout au four, avec une pointe de beurre, ou au barbecue en été.



Nouvelles d'Ardo



Champignons



Nouveau



Risotto Spinaci

Salons



Moscou, Budapest, Cologne, Salzbourg, Gand, Cologne, Amsterdam: ces derniers mois, Ardo a participé à de nombreux salons.

Bilan: **l'intérêt pour nos produits ne**

cesse de croître. Surtout pour nos nouveautés: nos Risottos, Roast Supreme, Insalate Mediterranea et Brocolis à la crème. Aussi, nous tenons à remercier tous ceux qui ont voulu nous rencontrer lors d'un de ces événements. Au cours des prochains mois, nous serons également présents à de nombreux salons dans plusieurs pays (vous en trouverez un aperçu sur la couverture de ce numéro d'Actuel). Nous espérons de tout cœur pouvoir vous y accueillir. À bientôt !

Conférence de presse à Ardo Ardoioie (B)



Une campagne de communication européenne est actuellement en cours en France, aux Pays-Bas et en Belgique concernant les légumes transformés, initiative dans laquelle sont impliquées l'Organisation européenne des industries transformatrices de fruits et légumes (OEITFL) ainsi que des entreprises et organisations du secteur. Dans ce cadre, une **conférence de presse** a été organisée à **notre siège principal d'Ardoioie**. De nombreux représentants de la presse écrite, radio et télévisée ont répondu présents.

Les personnes présentes se sont tout d'abord rendues sur un champ de choux-fleurs. La récolte et toutes les étapes d'une récolte qualitative leur ont été expliquées. Cette visite était suivie des discours de Hilde De Geeter, responsable de projet du Nutrition Information Center, de John Van Camp et Xavier Gellynck, professeurs à l'Université de Gand.

Selon les orateurs, **les gens mangent, en règle générale, trop peu de légumes.** La principale raison à cela est que **la préparation des légumes prend trop de temps.** Les légumes transformés constituent ici la **solution idéale.** Ils ont déjà été lavés, prédécoupés et blanchis, voire précuits ou préparés. En outre, après leur transformation industrielle, ils possèdent, contrairement à ce que de nombreuses personnes pensent, une valeur nutritive équivalente à celle des légumes frais. A l'issue des discours et de la visite d'entreprise, toutes les personnes présentes ont eu l'occasion de déguster quelques délicieux apéritifs à base de légumes.

Champignons: valeur nutritive garantie

De plus en plus de personnes désirent être en bonne santé. Mais pour vivre sainement, il faut manger sainement. Les champignons peuvent y contribuer. Saviez-vous que les champignons:

- ont une **teneur élevée en vitamine B**, qui stimule un bon fonctionnement du système nerveux et musculaire et de la peau?
- sont **riches en oligoéléments**, comme le sélénium, qui contribue à prévenir les maladies cardiovasculaires et certains cancers?
- contiennent **peu de calories**, de glucides, de protéines et de graisses et qu'ils sont donc bons pour la ligne?
- constituent une **excellente source de minéraux** nécessaires au métabolisme, comme le potassium, le phosphore, le cuivre et le fer?

Ardo dispose d'un large assortiment de champignons. Ils sont à consommer toute l'année.



Nouveautés également disponibles en emballages plus grands

Le Risotto Spinaci, le Risotto Funghi et le Roast Supreme sont les trois nouvelles préparations à base de légumes de la gamme 'A Table' d'Ardo. Ils ont passé avec succès les tests de goût dans de nombreuses entreprises spécialisées dans la RHD. En général, il nous a été demandé de prévoir des emballages plus grands. A partir de mars, ils seront également disponibles en emballages de 1,5kg, en plus des emballages de 450g.

On vous présente ces nouveautés tendance de la gamme A Table:

- **Risotto Spinaci** est le plus classique des risottos. Aux épinards en branches et à l'assaisonnement parfait.
- **Risotto Funghi** offre un arôme raffiné et délicieux, grâce aux champignons de Paris, aux pleurotes et à son assaisonnement.
- **Roast Supreme**, un mix osé et surprenant de légumes partiellement grillés agrémentés d'une sauce au beurre à base de vinaigre balsamique et de sauce au soja, est le compagnon idéal des mets relevés à base de viande.

Un échantillon des commentaires entendus lors des tests de goût:

"Une véritable découverte, quel goût excellent!"

"Les risottos sont bien plus que délicieux. Ils donnent l'eau à la bouche rien qu'en les regardant."

"La recette de ces nouvelles préparations a été adaptée aux appareils de régénération."



Sur la vague des investissements



Ardo consent de nombreux efforts afin de répondre de manière optimale à vos besoins. C'est ce que prouvent nos nombreux investissements, entre autres à Violaines et Alpiarça.

Ardo Violaines (F): nouvelles lignes d'emballage et nouvel entrepôt de stockage



Notre succursale française de **Violaines** est l'objet de quelques changements. Nous y avons en effet démarré la construction de

nouvelles lignes d'emballage et d'un **entrepôt de stockage supplémentaire**. Bientôt, les légumes surgelés pourront rapidement, et en une seule fois, être transportés du tunnel de surgélation vers la ligne d'emballage et l'entrepôt de stockage. Ce système vous garantit un produit optimal qui est surgelé et conservé dans les meilleures conditions.

Ardo Alpiarça (P): une ligne de mélange et deux lignes d'emballage

La production, l'emballage et l'expédition des légumes fraîchement surgelés au Portugal est désormais entièrement centralisée sur le site de production d'**Alpiarça**. C'est pourquoi des investissements ont été consentis dans cette succursale sous la forme d'un **bâtiment supplémentaire de 3 étages**. Il abrite une **ligne de mélange** permettant de mélanger jusqu'à 5 ingrédients, ainsi que de **2 lignes d'emballage** pour des volumes allant de 200g (sachets) à 20kg (cartons).



Nouvelles du marché et des récoltes



Les conditions climatiques sont revenues à la normale saisonnière après un été exceptionnellement mauvais. Ce sont les légumes d'été tels que les petits pois, les fèves, les poivrons, les haricots et le maïs qui ont le plus souffert.

Haricots verts: les récoltes varient selon les différentes régions de culture européennes. La Bretagne a enregistré une chute de 20% et les haricots extra-fins ont subi de gros dommages. Dans le Nord de la France, en Belgique et aux Pays-Bas, les récoltes ont également pâti des conditions climatiques. **Globalement, un déficit de 15% a été signalé partout en Europe.**

Maïs doux: La production a **diminué de 15%** dans la plupart des régions. La sécheresse et la chaleur extrêmes en Hongrie d'une part, la pluie et le froid excessifs en France et en Espagne d'autre part, ont fait des ravages sur la récolte.

Poivrons: le temps froid au Portugal et en Espagne a amené à une **diminution considérable du rendement des poivrons**. La récolte de poivrons a également souffert en Turquie, mais cette fois en raison de conditions climatiques exceptionnellement chaudes et sèches. Ardo espère que le rendement de la récolte d'hiver de poivrons en Espagne sera satisfaisante. Dans ce cas, notre unité de production d'Albacete devrait pouvoir récupérer partiellement le déficit de l'été.

Epinards: grâce à l'étendue des infrastructures de culture et de transformation d'Ardo à travers l'Europe, **le déficit de la récolte a été au final minimisé.**

Choux-fleurs: suite aux problèmes intervenus pendant la période des semis (temps humide en juillet et en août), nous avons connu une **récolte tardive** et enregistré une **chute de 20%**. Le rendement des récoltes d'hiver en Bretagne est également moins prometteur.

Choux de Bruxelles: avec les températures relativement chaudes d'octobre et de novembre, les choux de Bruxelles sont de **plus grande taille.**

Légumes-racines: la production est relativement normale et la taille supérieure à la moyenne.

Brocolis: la saison a commencé en Europe du Sud (Espagne et Portugal). La récolte s'échelonne progressivement jusqu'en mars 2008. Nous ne connaissons les chiffres définitifs de production qu'à partir du premier trimestre 2008.

Petits pois: la chute déjà indiquée dans le bulletin précédent s'est confirmée. Malgré la forte augmentation des prix de ventes, la consommation est restée stable.

Légumes bio: les légumes bio sont encore très difficiles à récolter. La récolte de haricots biologiques a chuté de 50%!

Le site web d'Ardo change de look



Le site web d'Ardo a changé pour adopter un look rafraîchi. Dorénavant, vous pourrez trouver des informations qui présentent spécifiquement un intérêt pour votre groupe-cible. Vous y trouverez donc des informations, parmi lesquelles vous pourrez choisir entre les thèmes Grand public, RHD et industrie. C'est d'autant plus facile pour vous.

De plus, grâce à la nouvelle mise en page, conviviale, vous trouverez vos informations encore plus facilement. La présentation d'Ardo a été mise à jour. Nous avons également ajouté une rubrique au site: les 'questions fréquemment posées' ou 'FAQ'.

Mine d'informations

La seule chose qui ne change pas est la **fonction recherche, très pratique**. Vous pouvez toujours vous en servir pour rechercher des infos sur tous les produits Ardo de nos gammes: données sur les emballages, informations sur la valeur nutritive, ingrédients, etc. Une photo du produit agrmente l'ensemble.

Ce site regorge également de recettes, d'infos générales, de nouvelles des récoltes et de nouveautés. Naturellement, vous pouvez, comme auparavant, continuer à télécharger cette lettre d'information ou l'envoyer sous format numérique à vos collègues ou à d'autres personnes.

Intrigué par notre nouveau site? Visitez le site www.ardo.com.

Envie d'un chouette jeu?

Le nouveau site web d'Ardo réserve une petite surprise: le '**vegetable game**'. Grâce à ce **jeu ludique**, les jeunes peuvent tester leur connaissance des légumes et mettre leur agilité à l'épreuve. Essayez aussi!

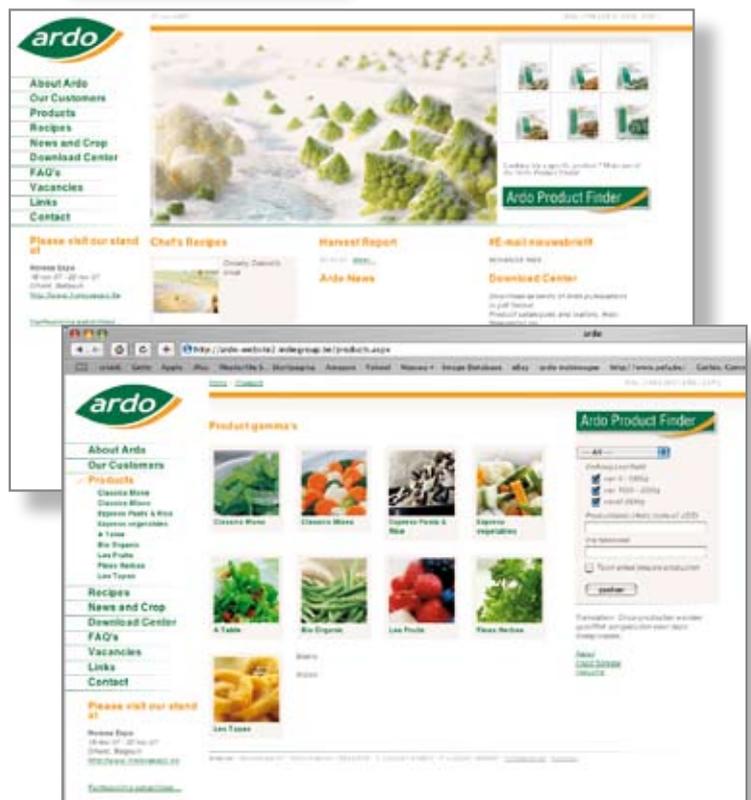


Vegetable game

Avantages

Le nouveau site web d'Ardo vaut vraiment le détour:

- ✓ look rafraîchi
- ✓ répartition selon le secteur (Grand public, RHD et industrie)
- ✓ très accessible et clair
- ✓ large panel d'informations



Ardo culinaire



Dans cette lettre d'information, nous avons abordé différents produits Ardo. Nos conseillers culinaires vous ont concocté 2 délicieuses recettes. La recette avec le nouveau Roast Supreme avait déjà rencontré un franc succès au salon Anuga. Bon appétit!

Roast Supreme avec rosbif et bruchetta

Ingrédients pour 4 personnes:

- 600g de Roast Supreme Ardo
- 200g de tomates en dés Ardo
- 80g d'oignons en dés Ardo
- 1 cuillère à café d'ail Ardo
- 1 cuillère à café de basilic Ardo
- 250g de ciabatta
- 12 tranches de rosbif rôti
- 8 olives sans noyau (vertes et noires)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre



Découpez la ciabatta en tranches et grillez-les. Dans un plat, mélangez les tomates en dés avec l'ail, le basilic, l'huile d'olive et les oignons. Découpez ensuite les olives en rondelles et ajoutez-les au mélange. Assaisonnez le tout de sel et de poivre et garnissez les tranches de ciabatta.

Réchauffez entretemps le Roast Supreme selon les indications figurant sur l'emballage et répartissez-le sur quatre assiettes.

Terminez en ajoutant sur chaque assiette trois tranches de rosbif et de ciabatta.

Potage relevé aux champignons

Ingrédients pour 4 personnes:

- 500g de champignons émincés Ardo
- 50g d'oignons en dés Ardo
- 750ml de bouillon de légumes (instantané)
- 125ml de crème
- 100g de fromage râpé
- 50g de beurre
- 20g de farine
- sel, poivre, noix de muscade



Garniture:

- 4 cuillères à soupe de tomates en dés Ardo
- 2 cuillères à soupe de persil Ardo
- 1 œuf dur (haché)

Cuisez les oignons dans du beurre et parsemez-les de farine. Ajoutez ensuite les champignons, versez le bouillon de légumes et laissez mijoter. Ajoutez-y, en remuant, le fromage et la crème, assaisonnez de sel, poivre, noix de muscade, et laissez cuire à feu doux pendant environ 4 minutes.

Tuyau: servez l'œuf haché, les tomates en dés et le persil à côté de la soupe.

De cette manière, chacun pourra choisir l'accompagnement qu'il souhaite.

Bon appétit!



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

🇸🇪 +45 65 310310 - 🇩🇪 +49 2102 2028 0 - 🇬🇧 +44 1233 714714 - 🇫🇷 +33 297 234876 - 🇮🇹 +353 12 957355 - 🇳🇱 +31 765 999999

🇵🇹 +351 243 559 230 - 🇷🇺 +7 095 234 3181 - 🇪🇸 +34 955 660648 - 🇷🇺 +420 326 597 002 - 🇷🇺 +386 5 658 25 00 - 🇷🇺 +86 21 6473 8068

🇮🇹 +43 7476 77222 - 🇸🇪 +46 46 736734 - 🇮🇹 +36 87 4827 32 - 🇷🇺 +421 317 801 481 - 🇧🇪 +407 29786684



CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom:

Société:.....

Adresse:..... N°:.....

Code Postal:.....Localité:

Tél:Fax:

Pays:

Fonction:

E-mail:.....

Interlocuteur chez Ardo:

Je souhaite recevoir plus d'informations: Mais doux Champignons

Risottos Autres

Roast Supreme



Nous présevons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie