Guide nouveautés n°47 - 13e année - juillet 2008

Actuel

Dans ce numéro

L'été avec Ardo : du bonheur à l'état pur

Salons

Les petits pois ont la cote !

Nouvelles d'Ardo

Avec Ardo, profitez de vos vacances !

Nouveau

Nouvelles du marché et des récoltes

Ardo culinaire

Salons

PIR MOSCOU - RU

1-4/10/2008
Crocus-Expo International Exhibition Center
Pavillion 3 - Hall 12
Stand 1D11
www.pir.ru

SIAL PARIS - FR

19-23/10/2008
Parc des Expositions
Paris-Nord Villepinte
Hall 6 - Stand 6 M 040
www.sial.fr

CONXEMAR VIGO - ES

7-9/10/2008
Vigo Exhibition Center
Zone J - Stand J3
www.conxemar.com

L'été avec Ardo : du bonheur à l'état pur

L'été est synonyme de vacances bien méritées, de températures élevées et de voyages vers des destinations lointaines, mais c'est également la période par excellence des repas rafraîchissants. En été, nos légumes fraîchement surgelés raviront donc nombre de papilles gustatives. Nos atouts ? Une vaste gamme de délicieux produits et une omniprésence sur un marché affichant toujours des chiffres de croissance.

Ardo fait entrer le soleil dans votre cuisine

Salade, concombre, carotte et tomate restent évidemment des classiques estivaux, conférant un goût supplémentaire à toutes sortes de mets. **La gamme d'Ardo offre cependant des alternatives.** Dans le précédent numéro d'Actuel, nous vous expliquions comment préparer de délicieuses salades avec les produits Ardo. Dans cette édition, nous vous donnerons quelques tuyaux pour agrémenter votre table de mets de différentes destinations de voyage, dans le respect de leur goût typique et de leur caractère unique, bien entendu.

Les surgelés ont le vent en poupe

De récents chiffres des marchés belge, français, allemand et anglais le prouvent ; **les surgelés rencontrent un franc succès.**

Au Royaume-Uni, on a constaté une croissance de 4% en volume et de 6% en valeur, notamment due à la prise de conscience du programme "5 par jour" et aux célèbres chefs ne tarissant pas d'éloges sur les légumes fraîchement surgelés. Certains lancements de nouveaux produits ont également contribué à cette augmentation.

Les nouvelles sont également bonnes sur le marché belge : pour la deuxième année consécutive, la consommation annuelle de légumes surgelés par tête est en progression. Et ce dans un marché où la consommation de légumes, tant frais qu'en conserve, affiche un repli.

En Allemagne, la consommation de légumes fraîchement surgelés a surtout augmenté dans le secteur du FoodService (+5.4%). Le marché total a affiché une croissance de 2%. En France, le marché du détail a fait un bond de pas moins de 5%. Rien que des bonnes nouvelles donc, surtout dues à la **recherche permanente d'innovation dans le secteur.**

Nouveau

Rainbow Carrots (carottes arc-en-ciel)

Ce mélange de **rondelles de carottes blanches, jaunes et orange** est absolument unique. Cette attrayante combinaison de couleurs se déclinant du blanc à l'orange est en effet entièrement naturelle. Avant l'ensemencement, **les semences de trois variantes de carottes sont mélangées**, après quoi la nature fait le reste. Ensuite, les différentes couleurs sont récoltées ensemble. Résultat : une magnifique palette de couleurs conférant un **aspect original** à chaque préparation.
Préparation : à la vapeur, à l'étuvée ou au micro-ondes. **WSM610 - 4x2,5kg**

Sweet Potatoes (patates douces)

Les **patates douces** connaissent un succès grandissant. En Amérique du Nord et du Sud, elles sont déjà bien implantées, et il semble que l'Europe soit en train de succomber à leurs **charmes culinaires**. Ardo propose cette délicieuse variante de pomme de terre sous forme précuite, **découpée de manière artisanale**. Vous gagnez en plus du temps, car sa structure capricieuse et dure la rend très difficile à éplucher. La patate douce trouve son application dans nombre de préparations : dans des **mets aigre-doux et piquants**, mais également dans **des gratins et des purées**.
Préparation : frire, à la vapeur, rissolées ou au four. **AZ2610 - 4x2,5kg**

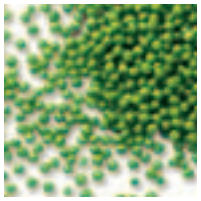
Vous trouverez dans ce numéro d'Actuel de délicieuses recettes à base de 'Rainbow Carrots' et 'Sweet Potatoes'.

Légumes grillés dans une barquette en aluminium

Nombreux sont ceux qui ont déjà goûté nos délicieux légumes grillés. Afin de les gâter davantage, Ardo va un peu plus loin : depuis peu, deux de nos **recettes à succès - Poivron grillé Parrilla Rouge & Jaune et Country Grill -** sont également disponibles dans **des barquettes en aluminium allant au four ou au barbecue.** Pratique en été, car les légumes peuvent être réchauffés au barbecue pendant que la viande ou le poisson est en train de griller. **Facile, rapide et surtout exquis !**
Country Grill : CGR35Z - 9x350g
Parrilla Grill : PPG30Z – 9x300g
N-F-UK-D

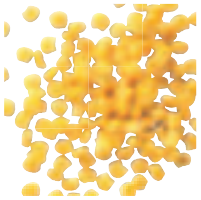
Nouvelles du marché et des récoltes

Il était grand temps de faire les premières récoltes de printemps, car aussi bien dans l'industrie que dans le commerce, les stocks étaient quasiment épuisés.



Nos unités d'**Europe du Sud** - au Portugal, en Espagne et dans le sud de la France - ont démarré en premier. Le succès n'était pas au rendez-vous : le temps était froid et les précipitations importantes ont abouti à **une production irrégulière et une baisse sensible des rendements.**

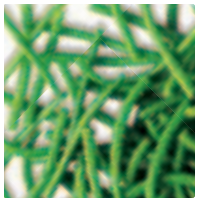
Ainsi, en ce qui concerne **les fèves**, **le rendement n'a été que de 50%**. Pour les **pois**, on a compté un **rendement de 80%** , mais la **qualité était très irrégulière**.



Les légumes du sud, et surtout le **maïs**, ont été très touchés par le temps froid et humide en mai et juin. **Les volumes prévus ne seront pas atteints**. Au niveau mondial, la situation n'est guère meilleure, étant donné que l'Iowa, l'état premier producteur de maïs aux États-Unis, a été touché par d'importantes inondations qui ont détruit la majeure partie des récoltes. Les hectares perdus ne peuvent pas être compensés par les zones de culture alternatives. La superficie mondiale consacrée au maïs a en effet été réduite suite au passage vers des cultures servant de base aux biocarburants (food for fuel).

Le poivron reste toujours aussi rare. Les volumes disponibles sont faibles et sont écoulés à des prix exorbitants sur le marché du frais. Cela durera encore des mois avant que les stocks ne reviennent à un niveau normal.

L'Europe du Nord a démarré les **épinards**. Grâce aux différentes unités de production européennes du groupe, Ardo peut compter sur des récoltes jusqu'en octobre. La Bretagne, région d'Europe importante en termes de culture d'épinards, est déjà confrontée à des conditions d'ensemencement, de croissance et de récolte difficiles. **Les volumes nécessaires en épinards ne pourront pas être produits en totalité**.



Les **haricots** aussi souffrent de retard dans les ensemencements, annonçant probablement une **baisse des rendements** pour toute l'Europe. Les réserves des récoltes 2007-08 sont basses, voire épuisées, dans différents calibres, les ruptures de stock étant inévitables au moment de la jonction avec les nouvelles récoltes.

Mais il y a quand même de bonnes nouvelles. **La consommation européenne de légumes frais surgelés se trouve dans une spirale ascendante. En 2007, le volume du marché a même augmenté de 4 à 5%**. Le défi pour l'année de culture à venir est donc clair et net : répondre à la demande croissante avec une offre qui continue de garantir la qualité.

Pour cela, Ardo fait 100% confiance à ses cultivateurs et agronomes motivés et nous espérons que le climat jouera en notre faveur.

Les petits pois ont la cote !

Il n'est guère étonnant que les petits pois soient la variété la plus vendue de la vaste gamme de légumes surgelés d'Ardo. Nous mettons en effet tout en œuvre pour vous offrir des petits pois de qualité en toute saison. Mais d'où viennent les petits pois avant d'arriver dans votre assiette, et en quoi les petits pois d'Ardo se distinguent-ils des autres ?

De l'ensemencement au petit pois mûr

Les petits pois préfèrent un climat modéré et assez humide. Pendant la floraison, ils requièrent **beaucoup de soleil**, mais **pas de chaleur**. Bien que tous les types de sol conviennent, ils préfèrent les sols légers à lourds, humides et exempts de pierrailles. Afin d'éviter toutes les maladies liées au sol, Ardo veille attentivement à ce que les champs ne soient ressemés que tous les 6 ans.
La récolte doit être en parfaite adéquation avec la production. C'est pourquoi **les moments d'ensemencement et de récolte sont planifiés par les experts agricoles d'Ardo, en étroite collaboration avec les cultivateurs**. Ce n'est que de cette manière qu'Ardo peut **fournir des petits pois d'excellente qualité, des petits pois bien tendres et conformes aux spécifications.**

La récolte se fait 75 à 110 jours après l'ensemencement. **Afin de réduire le risque de mauvaises récoltes, Ardo cultive les petits pois de l'Europe du Sud à l'Europe du Nord.** Nous suivons les conditions climatiques, ce qui veut dire que la période de récolte s'étend du Sud au Nord, d'avril à août.

Différents facteurs entrent en ligne de compte : la variété, le type de semence, le choix de la région d'ensemencement, le type de sol et évidemment les conditions atmosphériques. Le moment de récolte idéal est déterminé par le tendromètre, qui mesure la tendreté et donc la maturité des petits pois. Nous utilisons pour ce faire un appareil mesurant la force nécessaire à broyer une certaine quantité de petits pois. Pour nos consommateurs, la tendreté des petits pois est essentielle, et c'est ici qu'Ardo fait la différence. En effet, les agronomes d'Ardo, forts de leur expérience et de leurs connaissances, déterminent le moment de récolte idéal des petits pois. Ce moment n'est guère aisé à déterminer, car les petits pois ne conservent leur qualité parfaite que pendant 1 à 3 jours.

Traitement ultra rapide après la récolte : 'pois 150 minutes'

La récolte s'effectue à l'aide de machines spécialement conçues qui, à l'aide d'une combinaison de batteurs, grilles de tri et ventilateurs, séparent les petits pois des feuilles. Après cette étape, une planification "just in time" est essentielle. Un transport rapide vers l'unité de traitement **évite la perte de valeur nutritive et les changements de goût.** Ardo ne jure que par des **petits pois ultra frais**, des **'pois 150 minutes'**. Une importante partie de notre production totale de petits pois suit ce principe. Il implique que **maximum 150 minutes s'écoulent entre la cueillette et la congélation**. Ses longues années d'expérience permettent à Ardo de garantir un traitement ultra rapide.

Mais la rapidité n'est pas la seule à jouer un rôle crucial dans la qualité finale des petits pois fraîchement surgelés. Le processus de blanchiment, par exemple, permet une conservation optimale de la texture, de la couleur et des valeurs nutritionnelles. Un tri préalable des anomalies de couleur (effectué à l'aide de nos nombreuses machines de tri optiques) garantit que seul le **"meilleur des petits pois"** atteint le stade de l'emballage. **Et vous goûtez la différence !**

Nouvelles d'Ardo

Les atouts d'Ardo

- contrôle du processus de production dans toutes les filiales
- tests continus lors de l'ensemencement, des récoltes, de la production,...
- technologie de production ultra moderne
- 'pois 150 minutes'

Saviez-vous que...

- les Britanniques consomment plus de 3kg de petits pois par tête et par an ?
- les petits pois ont une teneur élevée en protéines et fibres ?
- les petits pois sont idéaux pour un régime pauvre en graisses grâce à leur teneur élevée en fibres ?
- les petits pois sont riches en Vitamines C, B et en fer ?
- les enfants raffolent des petits pois ?
- les petits pois fraîchement surgelés contiennent davantage de vitamines C que les petits pois frais du supermarché ?

La vaste gamme d'Ardo

- petits pois extra fins (EK7 EK1)
- petits pois très fins (EK2-EK8)
- petits pois fins (EK3)
- petits pois mi-fins (EK4)
- pour le marché anglais : minted peas (petits pois aromatisés à la menthe)

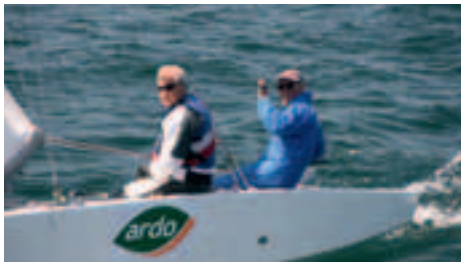
Ardo dans le peloton du Tour...

Les sportifs de haut niveau accordent également leur confiance aux légumes et pâtes fraîchement surgelés d'Ardo. **Silence-Lotto et Rabobank, deux équipes notables du Tour, font confiance en la qualité de nos produits**. Lors de la course **Dauphiné Libéré**, les deux équipes ont déjà pu tirer profit des hautes valeurs nutritives de nos légumes et pâtes, et **pendant le Tour de France et la Vuelta, les produits Ardo entreront également dans la composition de leurs importants repas du soir.** Pour gagner des forces, les repas nourrissants et riches en légumes ne sont en effet pas un luxe superflu pour les coureurs ; ils brûlent en effet pas moins de 8000 calories et 4 litres de liquide par étape ! Le catering est assuré par la société belge 'Het Kookeiland' qui, avec l'aide de quelques chefs de renom comme Albert Verdeyen, Piet Huysentruyt et Jeroen de Pauw, préparera les repas des coureurs dans un camion transformé en cuisine mobile, une exclusivité de 'Het Kookeiland'.

Ardo brillera naturellement par sa présence lors de cet incontournable rendez-vous annuel du cyclisme. Nous croisons déjà les doigts pour que 'nos' coureurs affichent des prestations exceptionnelles.

... et sur l'eau.

Depuis peu, Ardo affronte les vagues. L'Autrichien Karl Kraupa, entrepreneur à succès devenu marin fanatique, navigue depuis peu à bord de son "Starboot" sous les couleurs d'Ardo. Sur la terre ferme, Kraupa est propriétaire de Kamleitner & Kraup, un distributeur entre autres de produits Ardo. Il participera cette année encore à quelque cinq régates internationales. **Nous sommes certains qu'Ardo donnera un coup de pouce au "Starboot".**



Ardo Ardooie (B) construit un tout nouveau centre de distribution

Ardo investit constamment dans l'avenir, dans des produits et techniques novateurs, mais également dans des infrastructures afin de répondre aux nouveaux besoins. Le **siège d'Ardooie (B)** s'apprête aujourd'hui à accueillir un **centre de distribution européen** de 35m de haut et d'une capacité de stockage de 32.000 palettes.

Avec 10 quais de chargement et une gestion des stocks entièrement automatisée, il faudra au maximum 30 minutes pour charger un camion de fruits et légumes fraîchement surgelés. Cet espace de **stockage central d'Ardooie (B), entièrement automatisé,** permettra à Ardo d'améliorer l'efficacité de la prestation de services en se concentrant sur le marché nord-européen.

Comme toujours, Ardo prend en compte l'environnement dans la réalisation de ce projet. En construisant le centre de distribution (et l'espace de stockage attenant), les voies rurales des environs ont été considérablement libérées. La mise en place d'une installation de refroidissement sophistiquée permet d'éviter les pertes d'énergie inutiles.

Ardo récompensé

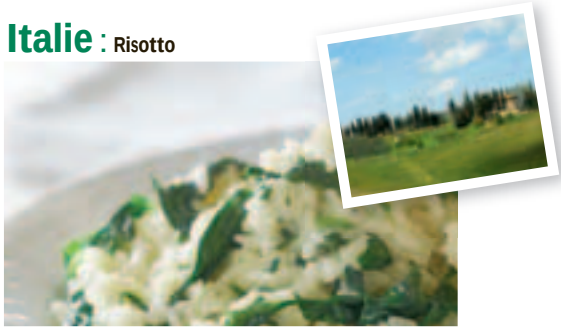
Vous saviez déjà que nos produits représentent le fleuron de la qualité et du goût. Cependant, de plus en plus de personnes apprécient la manière dont ils sont emballés et promus à la vente. À l'occasion de **FoodTech, un salon organisé à Plovdiv en Bulgarie** et ayant accueilli pas moins de 700 participants du secteur alimentaire, le stand d'**Ardo a été élu pour le meilleur rayonnement**. Le stand a été réalisé en collaboration avec notre distributeur local Bulkarto.

Avec Ardo, profitez de vos vacances!

L'été ? C'est voyager dans les quatre coins du monde, découvrir les cultures locales et profiter de la vie, tout simplement. L'été, c'est du soleil, des plaisirs culinaires locaux. Grâce à Ardo, revivez-les chez vous. Pour nombre de nos produits, nous nous sommes en effet inspirés de la culture gastronomique de différents pays et continents. Vous trouverez ci-dessous certains produits qui vous donneront un sentiment de vacances une fois de retour chez vous.

Goûtez ces souvenirs culinaires :

Italie : Risotto



France : Ratatouille

Orient : Mélange de Riz Mekong

Les pays du Maghreb: Taboulé

Espagne : Paella

Grèce : Insalata Mediterranea

Nous voulons certes vous laisser profiter de l'été, mais il n'y a pas de mal à regarder déjà un peu plus loin. Ardo vous réserve encore de nombreuses bonnes surprises pour l'automne. Ce sera à nouveau la période des champignons sauvages, des marrons et d'autres délicieux produits de fin d'année.

Ardo culinaire

Gratin de 'Sweet Potatoes', aubergines grillées et tomates

Ingrédients pour 4 personnes :

400g de patates douces (Sweet Potatoes) Ardo
200g d'aubergines grillées parrilla Ardo
200g de tomates en morceaux Ardo
1 cuillère à soupe d'échalotes Ardo
1 cuillère à café de basilic Ardo
1 cuillère à café d'ail haché Ardo
100g de parmesan râpé
1dl de crème
huile d'olive
poivre et sel

Faites revenir les échalotes et l'ail dans de l'huile d'olive, assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez les dés de tomates et laissez suer. Ajoutez la crème et laissez mijoter. Laissez refroidir et mélangez avec l'aubergine, le basilic et la patate douce. Assaisonnez le tout de sel et de poivre et placez dans un plat allant au four. Parsemez de fromage et cuire une vingtaine de minutes dans un four à 160°C. Pour terminer, faire quelque peu gratiner sous le grill et accompagnez de viande d'agneau, de filet de boeuf, de poulet rôti,... ou servez comme plat végétarien.

Perche du Nil vapeur aux 'Rainbow Carrots'

Ingrédients pour 4 personnes :

600g de carottes arc-en-ciel (Rainbow Carrots) Ardo
4 portions de Perche du Nil d'environ 180g
1 cuillère à café de coriandre Ardo
1 cuillère à café d'échalotes Ardo
1 cuillère à soupe d'huile de noix
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1dl de bouillon de crustacés fortement épais
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
poivre et sel

Faites cuire les carottes à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient à point, mélangez-les avec la coriandre, le sel, le poivre et tenez au chaud. Mélangez l'huile de noix, l'huile d'olive, le jus des crustacés et le vinaigre balsamique et assaisonnez de sel et de poivre. Chauffez jusqu'à obtention d'une vinaigrette tiède.
Assaisonnez et cuisez le poisson à la vapeur et servez sur un lit de carottes arc-en-ciel. Versez ensuite la vinaigrette tiède sur le poisson et ornez de quelques épices vertes.

Bon Appétit!

ardo

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - 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 - +48 510 080 311

Editeur responsable: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

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:

- ❒ Petits pois.....
- ❒ Carottes arc-en-ciel....
- ❒ Patates douces .....
- ❒ Légumes grillés.....
- ❒ Champignons.....
- ❒ Autres.....

Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie